

# Club Gastronomique Prosper Montagné

## 63<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné

Sous le haut patronage de

**Monsieur François Hollande,**

Président de la République

Trait d'union des métiers de bouche



Siège social:: CCI 3bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne  
Siège Administratif: 45 rue Saint-Roch - 75001 Paris - Tel. : 01 42 96 48 85  
E-mail. : [info@club-prosper.montagne.fr](mailto:info@club-prosper.montagne.fr)  
[www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr)

# Les résultats du concours 2013

Lauréat de cette 63<sup>ème</sup> édition



Nicolas Aujoux



# Les résultats du concours 2013

**Second**



**Jérôme Schilling**

**Troisième**



**Satoru Asahina**

# Les résultats du Concours 2013

4<sup>ème</sup> ex aequo



Nicolas Bouit

Bertrand Millar



Jérôme Rioux

Madame Sylvia Pinel  
Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme  
remet le vase de Sèvres offert  
par la Présidence de la République.



# Madame Sylvia Pinel

## Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme remet le diplôme du Meilleur Commis



Marc Haerberlin, (Président du Prix Culinaire), Jean-Claude Perez, (Député Maire de Carcassonne)  
Sylvia Pinel (Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme), Pierre Merien (Meilleur Commis)  
et André Fournet (Président International du Club)

# Les membres du jury 2013

## Président du Jury



Marc Haerberlin  
Chef de Cuisine  
Auberge de l'Ill à Illhaeusern\*\*\*

## Jury Cuisine



Christophe Moisand  
Chef du Céladon à Paris  
Lauréat 1997



Denis Rippa,  
Chef de la Méditerranée à Paris  
Lauréat 2008



# Les membres du jury 2013

## Jury Dégustation

### Jury 1<sup>er</sup> plat

Christophe Haton  
Professeur de Cuisine  
à Tecomath à Jouy en Josas  
M.O.F

Michel Kalifa  
Boucherie David à Paris

Jean-François Mesplède  
Ancien Directeur  
du Guide Michelin  
Président de la Région Lyonnaise

François Paul  
Chef de Cuisine  
Président de la région Alsace

Michel Philippe  
Chef de cuisine de l'Hostellerie des  
Bas Rupts à Gérardmer

Patrice Trincali  
Directeur de la Mutuelles des  
Cuisiniers de France

### Jury 2<sup>nd</sup> plat

Didier Avril  
Chef de Cuisine  
du Cercle Interealliée à Paris

Jacques Charette  
Président Adjoint de  
l'Académie Culinaire

Bruno Lonfier  
Pâtissier Boulanger  
à Saint-Gratien

Florent Mantey  
Pâtissier Chocolatier à Valdoie

Jean-Louis Oddos  
Gastronome du Club

Jocelein Tournadre  
Lauréat 2010



# Les Candidats de l'édition 2013

Satoru Asahina  
Table de Joël Robuchon à Tokyo

Nicolas Aujoux  
Domaine de Terre Blanche  
83440 Tourettes

Nicolas Bouit  
Restaurant Les Près d'Eugénie  
Michel Guérard  
40320 Eugénie Les Bains

Bertrand Millar  
Restaurant Château Cordeillan  
Bages  
33250 Pauillac

Jérôme Rioux  
Café de la Paix  
75009 Paris

Jérôme Schilling  
Restaurant Guy Lassausaie  
69380 Chasselay





# Le thème du 63<sup>ème</sup> Prix Culinaire

## I – Plat principal pour 6 personnes,

### **Poulet fermier de 100 jours: Grand Maître de Loué**

(calibres: effilé; 2kg5 - 2kg 8; Poids moyen PAC: 2KG - 2kg)

devant être impérativement servi entier. Cuisson libre au choix du candidat.

accompagné

- d'une première garniture à base de salsifis,
- d'une seconde, laitues braisées farcies aux abats de volaille,
- d'une troisième libre en une pièce unique pour 6 personnes.

Recette servie avec un jus ou une sauce à base des abattis de la volaille uniquement.

*Plat rectangulaire 60 X45, Plat rond et saucière fournis .*

*L'utilisation de truffes, caviar et de foie gras n'est pas autorisée pour cette réalisation.*

## II – Dessert pour 6 personnes,

### **Expression contemporaine d'une «Religieuse à l'Ancienne».**

sur un socle de pâte sucrée cuite à blanc.

«Religieuse à l'Ancienne» dressée sur un plat rond pour la présentation  
et

6 religieuses individuelles (parfum [s] au choix du candidat) pour la dégustation.

*Plat rond, saucière et assiettes fournis*



# Règlement du concours

## Article 1

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie.

Il devra s'engager en cas de victoire à organiser un repas gastronomique pour un chapitre du club et dont le menu devra comporter les plats qui lui ont permis de remporter le concours. Le

plat du concours 2013 est une recette du **Poulet Fermier Grand Maître de Loué**.

Le concours du Club Prosper Montagné comporte 2 épreuves écrite et pratique.

## Article 2

Le concours Prosper Montagné comportera 2 épreuves :

A –ECRITE composé un dossier avec :

1. Bulletin d'Inscription du candidat à retourner dûment rempli,
2. Les 2 recettes dactylographiées obligatoirement,
3. Les bons d'économat pour chaque recette (selon maquette fournie dans le dossier),
4. Photos couleur (I - II) (obligatoires) des plats proposés qui seront réalisés le jour de l'épreuve si le candidat est sélectionné.

Pour participer à l'épreuve écrite, un dossier d'inscription est à demander au Secrétariat du Club Prosper Montagné. Tous les dossiers incomplets élimineront les candidats.

## Article 3

Les dossiers compets de l'épreuve écrite devront être adressés à Monsieur Le Président du Club Prosper Montagné, 45 rue Saint-Roch -75001 Paris avant le 26 novembre 2012 (cachet de la poste faisant foi).

## Article 4

Un premier jury sélectionnera 6 candidats et 2 suppléants parmi ceux ayant participé à l'épreuve écrite.

Les candidats sélectionnés seront convoqués par lettre pour l'épreuve pratique.

Le Président du Club pourra présélectionner parmi les 6 candidats un participant étranger ayant été primé dans son pays lors d'un concours lié à la gastronomie française.

# Descriptif des épreuves

## Article 5

### EPREUVE PRATIQUE

Elle se déroulera le **Lundi 4 février 2013 dans les locaux des Ecoles de la CCI Grégoire-Ferrandi à Paris 6ème.**

Sur le lieu du concours les concurrents devront présenter aux commissaires surveillants toutes les fournitures nécessaires à l'exécution de leur recette et leur matériel de travail.

Les candidats devront transporter leurs ingrédients selon les normes d'hygiène en vigueur.

Aucune préparation ne doit arriver de l'extérieur, tout doit être exécuté sur place.

L'entrée en cuisine se fera par tirage au sort. Le temps imparti à chaque candidat sera de 4 heures pour l'envoi du 1er plat, 60 minutes supplémentaires pour l'envoi du second plat.

Une pénalité de retard sera appliquée après un retard de 3 mn à chaque plat.

## Article 6

La proclamation des résultats, arrêtés par le jury, sera proclamée à l'issue du concours, par le Président du Club.

- Les récompenses:
  - 1500 € au lauréat offerts par la Société «**Le Coq Saint Honoré**»,
  - un objet de la **Manufacture Nationale de Sèvres** attribué par la **Présidence de la République** sera remis au lauréat,
  - le **Trophée Prosper Montagné confié au lauréat pour un an**,
  - des coupes et divers prix aux 3 premiers,
  - des lots offerts par nos partenaires aux finalistes.
- Les 6 finalistes ayant participé à l'épreuve pratique recevront un diplôme.

## Article 7

Les candidats devront se présenter en tenue complète et soignée et prévoir une seconde tenue (veste et toque) pour la proclamation des résultats.

## Article 8

Les finalistes seront présents lors de la soirée suivant la proclamation des résultats.

# Nos Partenaires

Bauscher Hepp France

Barocco

Ecole Ferrandi

Ets de Buyer

Champagne Thiénot

Clément Design

Robotcoupe

Société Marnier Lapostolle

Mairie de Carcassonne

CCI de Carcassonne  
Limoux Castelnaudary

Hôtel Raphaël

Hôtel Plaza Athénée

Hôtel de Crillon

Hôtel Le Meurice

Hôtel Lutétia

Hôtel Le Fouquet's  
Lucien Barrière



Prosper Montagné  
1865-1882,  
chef de cuisine, écrivain  
natif et citoyen  
de Carcassonne.



Le prochain Prix Culinaire Prosper Montagné  
aura lieu le 27 janvier 2014 à Carcassonne  
sous la présidence de Joël Robuchon

**Meilleur Ouvrier de France  
et ancien lauréat du Prix Culinaire**



Prosper Montagné  
1865-1882,  
chef de cuisine, écrivain  
natif et citoyen  
de Carcassonne.

