



COMMUNIQUE DE PRESSE

Dans les locaux de l'École Ferrandi à Paris s'est déroulé le 3 février 2020 le

70^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné



Les 6 candidats finalistes devaient réaliser :

En entrée : des béatilles d'abats d'agneau

En plat principal : deux soles soufflées

Le jury, composé d'anciens vainqueurs, était présidé par :

Jean-François GIRARDIN

Président de la Société des Meilleurs Ouvriers de France

Après dégustation et délibération, le jury a proclamé les résultats suivants :

1^{er} Koichi ADACHI

chef des cuisines du restaurant Asahina Gastronomie à Tokyo - Japon

2^{ème} Clément BRUN

sous-chef exécutif de l'Hôtel Restaurant Le Haut Allier à 43580 Alleyras

3^{ème} Damien MERLE

chef de partie des cuisines du Ministère des Affaires Etrangères à Paris

4^{ème} ex-æquos Pascal DUFOURNAUD, second des cuisines du restaurant Royal Champagne à 51160

Champillon, Guillaume GRANDJEAN, sous-chef des cuisines de l'Automobile Club de France à Paris, Gabriel ULVÉ, sous-chef des cuisines du restaurant Gaztelur à 64200 Arcangues



A PROPOS DE PROSPER MONTAGNÉ

Né à Carcassonne en 1865, Prosper Montagné est considéré comme un brillant maître cuisinier français. Pendant la guerre 1914-18, chargé de missions aux armées, il invente les « roulantes ». Elles changeront considérablement les conditions de vie et le moral des soldats du front qui pourront alors manger chaud.

Egalement chroniqueur gastronomique, il rédige de nombreux articles sur l'alimentation, la cuisine et la gastronomie. Il devient rédacteur en chef de la Revue Culinaire mais aussi Commissaire Général des Expositions Culinaires de Paris.

Précurseur du thème de la diététique, toujours d'actualité de nos jours, il écrit en 1910 « La Cuisine Diététique » et en 1919 « Bonne chère, pas chère, ou les repas sans viande ». Il est également l'auteur du tout premier Larousse Gastronomique (1938) préfacé par Auguste Escoffier et Phileas Gilbert.

A PROPOS DU PRIX CULINAIRE

Le Prix Culinaire, le plus ancien de France, est placé sous le haut patronage du président de la République. A ce titre, il est remis au vainqueur un vase en porcelaine de la Manufacture de Sèvres.

De nombreux chefs de renom se sont illustrés en participant à ce concours. Parmi les anciens vainqueurs, figurent notamment : **Guy Legay** (1966), **Joël Robuchon** (1969), **Jean-François Girardin** (1981), **Christophe Moissand** (1997) **Denis Rippa** (2008), etc....

A PROPOS DU CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Créé en 1950, le Club Gastronomique Prosper Montagné a pour vocation de conserver et transmettre chaque jour l'amour du travail bien fait et de perpétuer la devise de Prosper Montagné : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ».

Le Club réunit les professionnels des métiers de bouche de nombreux pays (France, Belgique, Luxembourg, Suisse, Japon, Thaïlande etc....) ainsi que des gastronomes qui adhèrent aux valeurs véhiculées par le Club.

PARTENAIRES

