



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

## PRÉFACE DE LA PRÉSIDENTE DE L'ÉDITION 2023



*Pour sa 72<sup>e</sup> édition, déjà, le prix Prosper Montagné, le doyen des concours de cuisine, poursuit sa belle aventure.*

*Ce concours s’adresse aux chefs(fes) cuisiniers(es) motivés(ées), qui souhaitent s’investir encore plus pour fortifier leur savoir-faire.*

*Aux aspects techniques s’ajoutent des moments humains très enrichissants, empreints d’un esprit bienveillant bien particulier au concours.*

*Mais il est aussi l’occasion de faire de belles rencontres, puisque les candidats sont accueillis par des professionnels confirmés et réputés.*

*Le Prosper Montagné se distingue par un espace de liberté dans lequel les chefs(fes) cuisiniers(es) peuvent s’exprimer vraiment.*

*Enfin, cet événement est encouragé par des partenaires très engagés qui partagent les mêmes valeurs.*

*Vraiment, le Prosper Montagné est un concours pas comme les autres !*

**Dominique LOISEAU**



## THÈME DU CONCOURS 2023

Le 72<sup>e</sup> Lauréat du Prix Culinaire Prosper Montagné se verra remettre un vase de Sèvres par la Présidence de la république, il sera invité au Japon par Monsieur Hirofumi MASAKI, pâtisserie Masaki à Tokyo pour un séjour d’une semaine.



### ENTRÉE : LE POULPE

*Cuisiner et dresser sur assiette ou contenant approprié, 8 entrées individuelles*

CETTE ENTRÉE SERA CHAUDE OU FROIDE.

Valoriser un poulpe entier de 2,5 à 3 kg environ (à cuire sur place) et sera totalement libre d’interprétation. Les assiettes ou tous autres supports de dressages « non siglés » seront apportés par chaque candidat finaliste du concours. Si toutefois le candidat ne souhaite pas utiliser de supports spécifiques, l’organisation du concours lui fournira, **à sa demande**, la platerie Bernardaud Prix culinaire PM, ultra plate Domus blanche et or diamètre 31 cm, pour dresser son entrée signature.

### PLAT PRINCIPAL : LA TRUITE DE BANKA

*Truites élevées dans un cadre magnifique et sauvage, niché au cœur du Pays Basque, avec une qualité exceptionnelle de l’eau et la passion des hommes qui travaillent quotidiennement auprès de la famille Goicoechea.*

Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50x70 cm), pour 8 personnes (plat fourni par le Comité d’organisation)

- une Truite de Banka (pièce de 3 à 3,500 kg) traitée à la convenance du candidat, entière ou piécée.

CE PLAT SERA ACCOMPAGNÉ :

- d’un jus ou d’une sauce servi(e) en saucière : la sauce devra être de quantité suffisante (50 cl) pour remplir 2 saucières (fournies par l’Organisation) ;
- d’une première garniture unique composée essentiellement de champignons de Paris, pouvant être portionnée en 8 parts égales par le service en salle tout en gardant un niveau de présentation soigné.

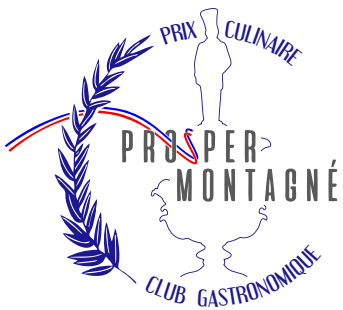
Cette garniture sera dressée entière sur un serviteur de votre choix (non fourni par le Comité d’Organisation) et positionné, stabilisé, sur le plat rectangulaire ou présenté à part ;

- d’une seconde garniture individuelle, composée d’une pâte alimentaire et de légumes de saison ;
- d’une troisième garniture individuelle, libre dans sa composition, cohérente et en harmonie avec l’ensemble du plat.

Le plat sera présenté au jury par le service de salle. Il sera découpé et dressé sur assiette ronde ultra plate Domus blanche et or Prix culinaire PM de 31 cm de diamètre de la maison Bernardaud accompagné de deux saucières en porcelaine blanche. Cette platerie sera mise à disposition par l’organisation.

*L’utilisation du caviar, du foie gras et de la truffe n’est pas autorisé*

Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande. Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

*“You can only make good food with very good food”*

**Under the High Patronage of Mr. Emmanuel MACRON,  
President of the Republic**

## 72<sup>nd</sup> PROSPER MONTAGNÉ CULINARY PRIZE

**Contest date : Monday, January 30, 2023**

**In the kitchens of the Ferrandi Paris School of Gastronomy**

**Deadline for applications: Friday, December 02, 2022**

### PRESIDENT OF THE COMPETITION

Mrs. Dominique LOISEAU

President of Bernard LOISEAU SA, Chevalier de la Légion d'honneur\*

Vice-President of the jury of the “Un des meilleurs ouvriers de France”\*\* competition

Maître Waitressing and Table Arts class - Since 2008

\*knight of The National Order of the Legion of Honour. \*\*“one of the bestcraftsmen in France”



The QRcode above, allows access to the theme of the 2023 contest.

## THEME OF 2021 COMPETITION

The 72<sup>nd</sup> winner of the Prosper Montagné Culinary Prize will be awarded a Sèvres vase by the Presidency of the Republic. He will be invited to Japan by Mr. Hirofumi MASAKI, Masakipastry shop in Tokyo for a one week stay.



### STARTER: OCTOPUS

*Prepare and arrange on a plate or an appropriate container, 8 individual starters*

**THIS STARTER COULD BE HOT OR COLD.**

It will value a whole octopus of 2.5 to 3 kg approximately (to be cooked on the spot) and will be completely free of interpretation. The plates or any other «non-branded» plating containers will be brought by each finalist candidate of the competition. However, if the candidate does not wish to use specific plates, the organization of the competition will provide him/her, **at his/her request**, with the Bernardaud Culinary Prize PM crockery, white and gold ultra-flat Domus plate, of 31 cm in diameter, to plate his/her signature starter.

### MAIN COURSE: BANKA TROUT

*Trout raised in a magnificent and wild setting, nestled in the heart of the Basque Country, with exceptional water quality and the passion of the men who work daily with the Goicoechea family.*

Cook and prepare on a rectangular plate (50x70 cm), for 8 people (plate provided by the Organizing Committee)

- a trout of Banka (3 to 3,500 kg) processed according to the candidate's taste, whole or un pieces

**THIS DISH WILL BE ACCOMPANIED BY:**

- a jus or a sauce served in a sauce boat: the sauce must be of sufficient quantity (50 cl) to fill 2 sauce boats (provided by the Organization);
- a first single garnish composed essentially of white mushrooms, which can be portioned into 8 equal parts by the wait staff while maintaining a neat presentation.

This garnish will be served whole on a plate of your choice (not provided by the Organizing Committee) and positioned, stabilized, on the rectangular dish or presented separately;

- a second individual garnish, composed of a dood âste and seasonal vegetable;
- a third individual garnish, free in its composition, consistent and in harmony with the whole dish.

The dish will be presented to the jury by the wait staff. It will be cut and served on a white and gold ultra-flat round Domus plate of 31 cm in diameter from Bernardaud, accompanied by two white porcelain sauce boats. This dinnerware will be provided by the organization.

*The use of caviar, foie gras and truffles is not allowed*

The rules of the competition can be consulted on the club's website or will be sent on request. The files of the competition rules can be consulted on the club's website or can be sent on request. The application forms for the competition will be sent on request by mail or printed from our website or can be collected directly from the club's headquarters.



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### Article 1

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

Le Prix Culinaire Prosper Montagné comporte 2 épreuves, une écrite et une pratique.

### Article 2

#### ÉPREUVE ÉCRITE

Pour participer à l’épreuve écrite, un dossier d’inscription est à demander au Secrétariat du Club Prosper Montagné.

Cette épreuve est composée :

2a- d’un bulletin d’inscription (de candidat) dûment rempli,

2b- de fiches techniques pour chacune des recettes des thèmes I et II. Elles seront rédigées informatiquement sur les supports du dossier d’inscription (maquette téléchargeable sur le site du Club Prosper Montagné),

2c- de photos en couleurs HD (obligatoires) des thèmes I et II du concours. Les photos des plats intégrées dans le dossier seront conformes au travail réalisé le jour de l’épreuve.

2d- tous les dossiers incomplets seront éliminés.

### Article 3

Les dossiers complets de l’épreuve écrite devront être adressés en format papier au secrétariat du Club Prosper Montagné - 4, rue de Gramont 75002 PARIS par courrier recommandé.

Ceux-ci devront être reçus au plus tard le **vendredi 2 décembre 2022** (cachet de la poste faisant foi).

Une version numérique en PDF (supports Prosper Montagné téléchargeables sur le site : <http://www.prosper-montagne.fr>) devra simultanément être envoyée [prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr).

Un retour de mail du club Prosper Montagné sera nécessaire pour pointer et valider l’ensemble des pièces reçues.

### Article 4

Un jury sera constitué pour sélectionner, sur dossier, les 6 candidats finalistes\* (et les 2 suppléants), parmi les personnes ayant participées à l’épreuve écrite. Les candidats admis seront convoqués par courrier pour effectuer l’épreuve pratique.

\*Le président International du Club pourra présélectionner un participant étranger ayant été primé dans son pays lors d’un concours lié à la gastronomie française. Le cas échéant, ce ou cette candidat(e) sera soumis au travail d’épreuve écrite et du jury de sélection. L’ensemble des documents seront remplis en langue française pour une totale opacité de retenue des dossiers.

### Article 5

#### ÉPREUVE PRATIQUE

L’épreuve se déroulera le **Lundi 30 janvier 2023** dans les locaux de Ferrandi Paris, L’École de Gastronomie Française - 28, Rue de l’Abbé Grégoire 75006 Paris.

5a- L’arrivée des candidats, de leurs marchandises et matériels, se fera le **dimanche 29 janvier à 15h30 à Ferrandi Paris**. Les candidats devront transporter leurs ingrédients selon les normes d’hygiène en vigueur.

5b- Le tirage au sort du poste de travail et du commis se fera à **16h00 précise** par le comité d’organisation du concours.

5c- Le contrôle des marchandises et du matériel se fera à la suite par le jury cuisine.

- Les produits n’auront subi aucunes préparations préliminaires.
- Les pesées des produits devront être conditionnées, étiquetées et compartimentées par préparations afin de faciliter le contrôle de l’ensemble des marchandises par l’organisation du concours.

5d- Les candidats, avec l’aide de leur commis, disposeront de 30 min. pour l’installation du poste de travail.

5e- Un dossier succinct sera remis au commis par le candidat afin de l’informer pédagogiquement de l’épreuve du lendemain auquel il sera associé.

5f- Un briefing collégial du comité d’organisation conclura l’accueil des candidats.

5g- Les candidats seront invités à rejoindre leur hôtel réservé par l’organisation du concours.

### Article 6

Les candidats devront se présenter au concours **dès 06h30** en tenue complète et soignée : pantalon noir, chaussures noires, veste blanche impeccable (sans nom, prénom, logo entreprise) et toque blanche. Prévoir une seconde tenue pour la proclamation des résultats.

L’entrée en cuisine se fera toutes les dix minutes à partir de 8h00 en fonction du tirage au sort de la veille.

Le temps imparti à chaque candidat sera de 4 heures pour l’envoi du 1<sup>er</sup> plat et de 60 minutes supplémentaires pour l’envoi du second.

Aucunes pénalités de retard ne seront enregistrées pour un départ de plat à l’heure prévue + 3 minutes

Au-delà, la règle d’application des pénalités est :

- Perte de 1,5 point par minute de retard à l’envoi jusqu’à la 5<sup>ème</sup> minute, (soit 7,5 points)
- Dès la 6<sup>e</sup> minute, 5 points forfaitaires seront enlevés et le plat concerné par le retard sera envoyé après celui du dernier candidat.

### Article 7

L’annonce des résultats, arrêtés par le jury, sera proclamée à l’issue du concours, par le Président du Club et le ou la président(e) de l’édition.

- Le Prix du Jeune Espoir Ferrandi Paris-Prosper Montagné 2023 sera remis au meilleur des commis.

- Les 6 finalistes ayant participés à l’épreuve pratique recevront le diplôme officiel de la finale du concours.

Des lots liés à la gastronomie leurs seront offerts par nos partenaires.

- Le Trophée Prosper Montagné, un Vase de la Manufacture Nationale de Sèvres (attribué par la Présidence de la République) et un séjour\* d’une semaine au Japon (offert par la Pâtisserie Masaki) seront remis au lauréat du 72<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné 2023.

\*Le séjour engage le lauréat à participer à une journée d’observation et d’immersion dans l’univers Masaki, cela dans le but d’un enrichissement mutuel, valorisant la gastronomie française au Japon (si le lauréat devait être d’origine japonaise, le séjour serait remis au vice-lauréat).

### Article 8

Les finalistes seront nécessairement présents lors du cocktail organisé pour la proclamation des résultats.



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

N° Dossier

## BULLETIN D’INSCRIPTION

(Case réservée  
au Comité d’Organisation)

**NOM :** .....  
(en lettres capitales)

**Prénom :** .....

Date de naissance :

Lieu de naissance : ..... Nationalité : .....

Adresse personnelle<sup>(1)</sup> : .....

Code postal :      Ville : .....

Téléphone domicile :       Portable :

E-Mail : .....@.....

Titres professionnels : .....

Date d’entrée dans la profession

Nom et adresse de l’établissement où vous exercez actuellement : .....

Code postal :      Ville : .....

Votre fonction actuelle : .....

Tél. prof. :       Fax :

E-Mail professionnel : .....@.....

Je, soussigné : ..... certifie sur l’honneur  
l’exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le Règlement du « Prix Culinaire Prosper Montagné » et accepte  
que tous documents et images liées au concours culinaire deviennent la propriété libre de droits du Club.

Fait à : .....

Le : .....

Signature

(1) Sauf avis contraire de votre part, le courrier vous sera adressé  
à votre adresse personnelle.

Privilégier la signature numérique.  
Dans le cas contraire, remplir, imprimer, signer, et scanner le formulaire.



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

---

## PLAT « LE POULPE » (POUR 8 PERSONNES)

---

N° Dossier

(Case réservée  
au Comité d'Organisation)

**Appellation de la recette :**

---

**Synthèse de la recette :**

---

---

Joindre une photo HD numérique de chaque élément de votre recette dans le document Powerpoint joint, (pièce principale, garnitures et sauce), une photo du plat entier pour 8 personnes et une photo du plat en portion individuelle.

---

## FICHE TECHNIQUE

### « LE POULPE »

Dans la rédaction du bon d'économat de chaque phase de votre recette, nous vous demandons de faire apparaître les produits par préparation et non par famille de produits.

Intitulé de la recette					
BON D'ÉCONOMAT 8 PERS.	Qté	Unité	Prix	Coût	PROGRESSION TECHNIQUE

## FICHE TECHNIQUE

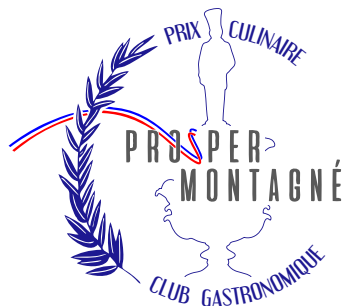
### « LE POULPE »

#### Suite et fin

BON D'ECONOMAT <b>8 PERS.</b>	Qté	Unité	Prix	Coût	PROGRESSION TECHNIQUE

**Coût TOTAL HT pour 8 personnes** €

**Coût TOTAL HT par personne** €



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

## PLAT

### « LA TRUITE DE BANKA »

(POUR 8 PERSONNES)

N° Dossier

(Case réservée  
au Comité d'Organisation)

**Appellation de la recette :**

**Synthèse de la recette, garnitures et sauce :**

Joindre une photo HD numérique de chaque élément de votre recette dans le document Powerpoint joint, (pièce principale, garnitures et sauce), une photo du plat entier pour 8 personnes et une photo du plat en portion individuelle.

## FICHE TECHNIQUE

### « LA TRUITE DE BANKA ET SAUCE »

Dans la rédaction du bon d'économat de chaque phase de votre recette, nous vous demandons de faire apparaître les produits par préparation et non par famille de produits.

Intitulé de la recette					
BON D'ÉCONOMAT 8 PERS.	Qté	Unité	Prix	Coût	PROGRESSION TECHNIQUE





# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

## GARNITURES

(POUR 8 PERSONNES)

N° Dossier

(Case réservée  
au Comité d'Organisation)

**Appellation de la recette :**

**Synthèse des garnitures :**

Joindre une photo HD numérique de chaque élément de votre recette dans le document Powerpoint joint, (pièce principale, garnitures et sauce), une photo du plat entier pour 8 personnes et une photo du plat en portion individuelle.

## FICHE TECHNIQUE GARNITURES

Dans la rédaction du bon d'économat de chaque phase de votre recette, nous vous demandons de faire apparaître les produits par préparation et non par famille de produits.

Intitulé de la recette					
BON D'ÉCONOMAT 8 PERS.	Qté	Unité	Prix	Coût	PROGRESSION TECHNIQUE





# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

72<sup>e</sup> édition

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

N° Dossier

(Case réservée  
au Comité d’Organisation)

MON DOSSIER EST-IL COMPLET ?

## Je vérifie que j’ai bien rempli les documents en ligne :

- Bulletin d’inscription
- **Photo** du candidat en tenue professionnelle et **Parcours professionnel** du candidat
- **Fiches techniques** des thèmes 1 et 2 et garnitures
- **Photos** plat thème 1
- **Photos** plat thème 2
- J’ai bien lu le règlement du concours.

Une fois mon dossier complet, je l’envoie par mail à :

[prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr)

Manuela Fontaine

Secrétariat du Club Prosper Montagné

4, rue Gramont, 75002 PARIS

**Important : envoyer les éléments en plusieurs fois, car ils sont volumineux  
ou compresser en .ZIP**

**Siège administratif :** Club Prosper Montagné -  
4, rue Gramont - 75002 Paris  
Tél. : 01 42 96 48 85

**Siège social :** Club Prosper Montagné -  
CCI, 3, boulevard Camille Pelletan - 11000 Carcassonne  
Web : [www.prosper-montagne.fr](http://www.prosper-montagne.fr)  
Courriel : [prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr)

Club créé en 1950.  
Marque déposée INPI n° 10 76095.  
Prix Culinaire, Prix Gastronomique Les métiers de l’Alimentation.  
Sélection permanente des « Maisons de Qualité »  
N° SIRET 784 452 518 00029.