



72^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné

Sous le Haut-Patronage de Monsieur Emmanuel MACRON, Président de la République

Lundi 30 Janvier 2023

*École de gastronomie Ferrandi Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris*



« ON NE FAIT DU BON QU'AVEC DU TRÈS BON »

PROSPER MONTAGNÉ

Né à Carcassonne en 1865, Prosper Montagné est considéré comme un brillant maître cuisinier français. Pendant la guerre 1914-1918, chargé de mission 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. Également 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 « 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.

LE PRIX CULINAIRE

Le plus ancien prix culinaire de France, est placé sous le haut patronage du Président de la République.

À ce titre, il est remis au vainqueur un vase en porcelaine 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 MARGUIN (1996).

LE CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Créé en 1950, le Club Gastronomique Prosper Montagné a pour vocation de conserver, de 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...) ainsi que des gastronomes qui adhèrent aux valeurs véhiculées par le Club.

**Le lauréat du 72^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné se verra remettre un vase de Sèvres par la Présidence de la République,
et sera invité au Japon par Monsieur Hirofumi MASAKI, pâtisserie Masaki à Tokyo pour un séjour d'une semaine.**



Préface de Madame Dominique LOISEAU



Présidente du Jury 2023 du Prix Prosper Montagné

Pour sa 72^{ème} 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



Francis DURNERIN

Président International du Club Prosper Montagné

Après des études de gestion, il entame une carrière professionnelle chez Grand Marnier comme cadre commercial.

Il devient rapidement chef des ventes, directeur commercial France et directeur des relations extérieures.

Par ses fonctions, il côtoie toutes les grandes associations culinaires de France (Relais & Châteaux, Les Maîtres cuisiniers, les Cuisiniers de France, l'Académie culinaire...) et aussi le Club Prosper Montagné dont il prend la présidence en 2017.

Il met au service du Prosper Montagné toutes les connaissances et relations acquises après des métiers de la gastronomie.



Dominique LOISEAU
Présidente du Groupe Bernard LOISEAU

Biochimiste de formation, Dominique LOISEAU commence sa carrière comme professeur certifié en sciences de l'alimentation. Elle rejoint ensuite le journal de l'Hôtellerie en qualité de journaliste-rédactrice spécialisée dans les produits alimentaires, la diététique et l'hygiène. Elle rédige également plusieurs ouvrages spécialisés. Elle donne des conférences dans le monde entier. Au cours de l'une d'elle, elle va rencontrer un jeune chef étoilé qui marquera à jamais sa vie. En 1990, elle rejoint son mari à Saulieu.

Elle est nommée Présidente du Groupe Bernard LOISEAU en 2003.

Sa passion pour le jardinage l'amène à remodeler, au fil des saisons, le jardin du Relais Bernard LOISEAU.

Vice-Présidente de Relais & Châteaux en 2005, elle reçoit le trophée « femme en or » dans la catégorie entreprise.

Dominique LOISEAU est Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur.



Thème du Concours 2023

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 GOICOEHEA.

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 en 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 en porcelaine blanche. Cette platerie sera mise à disposition par l'organisation.

Comité d'Organisation



Jean-Claude CHANROUX

Après un apprentissage dans son Berry natal, il débute sa carrière à Paris au Don Camillo. Puis il restera 11 ans au Café de Paris avec le chef (MOF) Gil JOUANIN.

Il effectuera ensuite des démonstrations gastronomiques au Brésil, au Venezuela, en Grèce, en Finlande.

De retour à Paris en 1996, il est chef à hôtel Castiglione, puis à la Closerie des Lilas.

De 2000 à 2015, il enseigne la cuisine à Paris dans la prestigieuse école Ferrandi.

Jean-Claude CHANROUX est Lauréat du prix culinaire Prosper Montagné, Maître cuisiner de France.



Denis RIPPA

En 1990, Denis RIPPA commence sa carrière sous les ordres du chef Michel MENANT chez Maxim's durant 3 ans. Puis tout s'enchaîne : Service militaire au Palais de l'Elysée, responsabilités de plus en plus grandes chez Jacques Le DIVELLEC à L'Ambroisie, chez Taillevent, à La Marée, au Violon d'Ingres ...

En 2001 il devient chef à La Méditerranée place de l'Odéon à Paris.

En 2014, il prend la tête des Cuisines du Premier Ministre de l'Hôtel de Matignon durant 6 ans. Il est actuellement chef exécutif de l'Hôtel Scribe Paris Opéra !

Denis RIPPA est Lauréat 2008 du prix Prosper Montagné.



Christophe MOISAN

Christophe MOISAN commence sa carrière avec le chef MOF Rolland DURAND, puis avec Marc MARCHAND, chef du Meurice (une étoile Michelin). En 1999, il devient chef à l'hôtel Westminster (une étoile Michelin) durant 17 ans.

Nombreuses démonstrations de cuisine gastronomique essentiellement en Asie.

Lauréat des concours Paul Louis MESSONNIER en 1992, Prosper Montagné en 1997, Coq Saint- Honoré en 2000, 3ème prix au concours national de cuisine artistique en 2002.

Administrateur de la société des cuisiniers de France depuis 2015.



Benoît NICOLAS

MOF

Après quatre années de formation auprès de Guy LEGAY à l'hôtel Ritz Paris, Benoît NICOLAS intègre la brigade de la Présidence de la République au Palais de l'Elysée avec Joël NORMAND, puis celle de l'hôtel de Paris à Monte-Carlo avec Alain DUCASSE et Bruno CAIRONI.

Après deux années de formation de formateur, il rejoint en 1998 l'école Ferrandi Paris où il officie toujours en cuisine en tant que Professeur référent chargé d'enseignement.

Lauréat du concours du Meilleur Apprenti de France, du Prosper Montagné, il décroche en 2015 à Lyon, le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Jury dégustation



Françoise ROSSINOT-CORDELIER

Déléguée générale de l'Académie Goncourt

Commissaire générale pendant 12 ans du premier salon national de la rentrée littéraire (« Le Livre sur la Place » à Nancy). Conduit régulièrement des entretiens avec des écrivains (public : 500 à 1200 personnes, le plus souvent à l'Opéra national de Lorraine)). Plus de 150 auteurs reçus au sein de ces « Grandes rencontres » qu'elle a créées en 1994.

Déléguée générale de l'Académie Goncourt depuis 2018.

Le goût des bonnes tables, la passion de la gastronomie lui ont été certainement transmis par son père qui, dans les années 30, fit son apprentissage chez Dumaine à Saulieu...



Eugénie BÉZIAT

Cheffe de l'hôtel Ritz Paris

Native du Gabon, Eugénie BÉZIAT passe toute sa jeunesse en Afrique. Une expérience qui se reflète dans sa cuisine moderne et créative, basée sur des alliances inattendues et délicates.

Elle débute chez Michel GUÉRARD, puis rejoint Michel SARAN. En 2015 elle intègre, comme sous-cheffe le restaurant La Roya en Corse, avant d'en devenir 2 ans plus tard cheffe exécutive.

En 2018, elle pose ses valises au restaurant La Flibuste à Villeneuve Loubet et obtiendra sa première étoile au guide Michelin 18 mois plus tard.

Avril 2022 Un nouveau challenge pour Eugénie BÉZIAT, elle rejoint le Ritz Paris comme Cheffe exécutive du restaurant l'Espadon.



Bernard BAUD

Président du Comité des Partenaires

Natif de Belfort, Bernard BAUD, est Président de sociétés et Responsable d'organisme professionnel.

Responsable de laboratoire (1993-2000), Directeur général (2000-2002), Président-directeur général (depuis 2002) aux Grandes distilleries Peureux, Président de Massenez (depuis 2011) ; Président de la Fédération française des eaux de vie de fruits (FNEF) (depuis 2001), du Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles (depuis 2015), Membre du comité de direction et Administrateur de la Fédération française des spiritueux (FFS) (depuis 2003).

Bernard BAUD est Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur.



Gérard BESSON

MOF

Après l'école hôtelière, Gérard BESSON passe trois ans auprès d'Alain CHAPEL.

Il se perfectionne ensuite dans les brigades de Guy LEGAY, Georges GARIN, Michel BOURDIN...

En 1974 il devient chef du restaurant JAMIN.

Il ouvre son propre restaurant en 1978. En 2010, il lâche les fourneaux au profit du chef Kei KOBAYASSI.

Gérard BESSON est Meilleur Ouvrier de France à 28 ans, Officier de l'ordre national du Mérite, officier du Mérite agricole, membre Émérite de l'Académie culinaire de France, de la Société des Cuisiniers de France médaille d'or de la ville de Paris. Le Trophée Barus-Sylvestre vient consacrer son immense carrière.

Jury dégustation



Alain GIROUD
Journaliste

Responsable de la rubrique Gastronomie & vins de la Tribune de Genève depuis 1991.

Publications :

Guide À table ! *Paru de 1999 à 2014 et proposant une sélection de restaurants ciblés sur la Suisse romande, l'Ain, la Haute-Savoie, la grande région lyonnaise, Paris, la Côte d'Azur et une sélection de week-ends gourmands en Suisse et en France. (Éditions Tribune de Genève).*

40 ans dans les cuisines des grands chefs, éditions Slatkine (2018).



Jordan GOUBE
MOF

Pour financer ses études, il travaille le week-end chez un poissonnier.

Après un BAC en Génie Civil, il change radicalement de voie et choisit l'apprentissage en alternance chez un MOF poissonnier-écailler à Roanne qui lui communique sa passion du métier.

En 2012, il passe avec succès le concours de Meilleur apprenti de France.

En 2014, il lance sa propre affaire sur les marchés de Puteaux et de Neuilly.

A 24 ans c'est la consécration avec le titre de Meilleur Ouvrier de France.



Michel GOICOECHEA

Michel GOICOECHEA, né à Banca au Pays basque, est responsable de la « Truite de Banka ». Une ferme aquacole construite par son père, installée sur le site d'un ancien moulin du XVIIème.

Après des études de gestion, Michel GOICOECHEA reprend le flambeau avec son épouse Terexa.

Michel va à la rencontre des chefs et cela confirme son idée fondatrice et stratégique : développer un produit d'excellence. La qualité de la chair, le respect des cycles d'élevage et de l'environnement ont toujours été les valeurs fondamentales de Michel et de toute son équipe.

La truite de Banka est récompensée par une médaille d'or au concours agricole de Paris en 2002 et 2003



Patrick HENRIROUX

Jeune Chef, étoilé à la Ferme de Mougins, passé par l'Auberge Bressane (Bourg-en-Bresse) et chez Georges BLANC*** à Vonnas. À 30 ans Patrick HENRIROUX reprend avec sa femme Pascale. La Pyramide à Vienne, jadis maison de l'un des plus grands Chefs Français : Fernand POINT.

Un an plus tard c'est la première étoile au Guide Michelin, puis une deuxième en 1992.

Patrick HENRIROUX exporte son talent au Japon (formateur pour le Palace Hôtel Tokyo).

En 2012, le Chef HENRIROUX prend en charge la supervision du restaurant Français « Le Crown » et obtient une étoile au Guide Michelin deux ans plus tard.

Jury dégustation



Thierry MARX

Thierry MARX intègre les Compagnons du Devoir en 1978, il fera ensuite ses armes dans les brigades du Pavillon Ledoyen, de Taillevent, ou encore de Joël ROBUCHON.

Thierry MARX obtient son premier poste de chef en Australie, puis il voyage à travers l'Asie et devient un amoureux du Japon, de sa culture et de ses arts martiaux.

De retour en France, les projets et les reconnaissances se succèdent. Les premières étoiles au Guide Michelin lui sont attribuées. En 2010, Thierry MARX s'installe au Mandarin Oriental de Paris et c'est deux étoiles de plus pour le chef. En 2012, 2013 et 2014, Thierry Marx est successivement fait chevalier des Arts et des Lettres, décoré de la Légion d'Honneur et élu Chef de l'année au Guide Pudlo.



Philippe MILLE
MOF

Chef talentueux de la jeune génération, Philippe MILLE, est lauréat au Concours national de cuisine artistique en 2008 et Bocuse de Bronze en 2009. Philippe MILLE est chef des cuisines du doublement étoilé Domaine des Crayères à Reims. Il s'inspire de son terroir et de ses producteurs locaux pour sublimer l'âme de la Champagne.

Philippe MILLE est Meilleur Ouvrier de France



Christian MILLET

Véritable passionné, Christian MILLET est membre des Cuisiniers de France depuis plusieurs décennies.

Fils du célèbre pâtissier Jean MILLET, il apprend la pâtisserie auprès de son père. Puis, il choisit la voie de la grande cuisine et se forme auprès des plus grands, de Georges Garin à Paul BOCUSE en passant par Jean DELAVEYNE.

Christian MILLET a présidé l'association "Les Cuisiniers de France", pendant quinze ans avec une joie et une implication sans faille.



Michel ROTH
MOF

Meilleur apprenti de France en 1977, il intègre à 19 ans la brigade de l'Espadon, le restaurant étoilé de l'Hôtel Ritz à Paris.

Il passe avec succès les plus grands concours : 1er prix culinaire International Pierre TAITTINGER en 1985, puis en 1991 c'est la reconnaissance suprême avec le Prix Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Il rejoint le célèbre palace parisien pour prendre la Direction des cuisines et obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin.

En Septembre 2012, il rejoint l'Hôtel Président Wilson à Genève, en tant que Chef Exécutif et reprend les cuisines du restaurant Bayview qui se verra décerner sa première étoile au guide Michelin un an après, ainsi que la note de 17/20 au Gault & Millau, puis 18/20 dès 2016.

Michel ROTH est de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur.



Lauréat du Prix Culinaire Prosper Montagné

1951 René Laget
 1952 René Viaux
 1953 Henri Mercier
 1954 André Moreau
 1955 Georges Caracci
 1956 René Schurs
 1957 Lucien Da Rold
 1958 Georges Dury
 1959 Jacques Sylvestre
 1960 Roger Bayle
 1961 Lucien Vannier
 1962 Robert Auton
 1963 Jean Liban
 1964 Jean Guinot
 1965 Georges Pouvel
 1966 Guy Legay
 1967 André Montagne
 1968 Roger Michelet
 1969 Joël Robuchon
 1970 Emile Tabourdiau
 1971 Pierre Menant
 1972 Jenny Jacquet
 1973 Jean Toulejbiez
 1974 Jean-Claude Boucheret
 1975 André Le Gall
 1976 Joël Renty
 1977 Raymond Brochard
 1978 Jean-Paul Bonin
 1979 Alain Jaulneau
 1980 Patrick Breton
 1981 Jean-François Girardin
 1982 Michel Lentz
 1983 Michel Cliche
 1984 Marc Marchand
 1985 Gilbert Isaac
 1986 Bruno Barboux



1987 Philippe Renard
 1988 Claude Schaefer
 1989 Philippe Joannes
 1990 Patrick Juhel
 1991 Jean-Claude Chanroux
 1992 Thierry Burlot
 1993 Franck Leroy
 1994 Olivier Brulard
 1995 Jean-Claude Troisville
 1996 Christophe Marguin
 1997 Christophe Moisan
 1998 Bruno Turbot
 1999 Didier Poline
 2000 Eric Jan
 2001 Arnaud Bignon
 2002 Cédric Navarette
 2003 Gaël Orioux
 2004 Mickaël Beaudin
 2005 Laurent Hillairet
 2006 Erwann Merdrignac
 2007 Laurent Sanchez
 2008 Denis Rippa
 2009 Benoît Nicolas
 2010 Jocenein Toumadre
 2011 Christophe Géromé
 2012 Yu Sugimoto
 2013 Nicolas Aujoux
 2014 Kouki Kumamoto
 2015 Christophe Poirier
 2016 David Alessandria
 2017 Julien LARGERON
 2018 Julien Richard
 2019 Keiichiro Hayashi
 2020 Koichi Adachi
 2022 Raphaël Garel



Le Prix du Jeune Espoir Ferrandi Paris Prosper Montagné 2023

Depuis plus de 14 années, le comité d'organisation remet le prix de l'Espoir Ferrandi Montagné. Dans un souci de transmission, de perspective et d'ambition, le doyen des concours culinaire souhaite mettre en lumière les jeunes entrants dans le métier et participants en tant que commis au prix Culinaire Prosper Montagné, leur donnant l'envie, peut être, d'aller chercher un jour le titre.

Depuis 2008, le Club Prosper Montagné récompense
le meilleur commis du concours grâce au Prix Daniel Verots.

| | | |
|-------------------------|-----------------------|------------------------|
| 2008 Cécilia Ricoux | 2013 Pierre Merrien | 2018 Alexandre Begon |
| 2009 Claire Visinoni | 2014 Fanny Mailhé | 2019 Jules Herbin |
| 2010 Thomas Cherbit | 2015 Yves Dias | 2020 Mathieu Bourgeois |
| 2011 Tancrede Dell'Oste | 2016 Quentin Lailier | 2022 Lenny Guenassia |
| 2012 Jason Nicoviotis | 2017 Flavien Gradelet | |



Le mot du Président du Comité des partenaires



Bernard BAUD

Pour cette 72^{ème} édition, le Prix Culinaire Prosper Montagné (PCPM) a entériné la création de son propre Comité des partenaires. Une structure tout à fait originale dans l'Univers très fourni des concours gastronomiques qui donne une véritable opportunité de rassemblement de réflexion et d'expression aux partenaires. L'ensemble des partenaires se retrouvent donc régulièrement tout au long de l'année dans cette structure qui gère à la fois les conditions du partenariat, la mise en avant naturelle et rigoureuse de leur savoir-faire, et les modalités du faire savoir de leur implication au sein de l'évolution du concours. Encore une fois, preuve est faite que ce prestigieux concours ne s'enlise pas dans une douce histoire bien rôdée mais va de l'avant et innove... Ce n'est certainement pas parce que le PCPM est le plus vieux concours gastronomique de France qu'il ne peut se priver de se remettre en question et d'explorer de nouvelles voies et être un pionnier en la matière concernant cette relation si complexe parfois mais si nécessaire entre les organisateurs et les partenaires. Une nouvelle dynamique tout à fait essentielle pour porter le fruit réel de tous leurs efforts !

Bernard BAUD

Prix Prosper Montagné 2023



Nos Partenaires





Contact Presse :

maximage@wanadoo.fr