



LA LETTRE

« On ne fait du bon qu'avec du très bon »



Directeur de publication: André Fournet - Rédacteur en chef: René Zakine www.club-prosper-montagne.fr - info@club-prosper-montagne.fr

N° 87 AVRIL 2016

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis « Montagné »,

C'est toujours une grande satisfaction que l'on éprouve lorsque l'on constate **le dynamisme de nos membres** et plus particulièrement chez ceux **qui discrètement font rayonner le savoir-faire de nos artisans des métiers de bouche** et portent ainsi nos valeurs tant sur le plan national qu'à l'étranger.

Ainsi tout d'abord notre troisième édition de l'**Oscar de la Charcuterie** a montré, grâce à une montée en puissance, qu'il est devenu un événement majeur de la profession, grâce à la forte implication d'**Eric Guéroult**.

D'autre part, certains se sont attachés à des côtés inventifs pour mieux développer la connaissance de notre cuisine dans le public; c'est le cas de **Christophe Poirier** (lauréat de notre concours culinaire 2015) ou de **Benoît Vatelier** qui a décidé de concrétiser nos relations avec les pâtisseries au Japon.

Vous allez prochainement recevoir notre programme pour le déplacement en Suisse dont vous aurez plus de détails dans quelques jours.

Enfin je fais à nouveau un appel à toutes les bonnes volontés pour renforcer notre équipe qui sera élue lors de notre **Assemblée Générale de juin**.

A bientôt et amitié gourmande



André Fournet
Président International

Le 3^{ème} Oscar de la Charcuterie

Lorsque **Eric Guéroult**, notre Prévôt des charcutiers et Bailly de la Confrérie de Saint-Antoine, a souhaité mettre son savoir-faire et son audience auprès du monde de la charcuterie en créant ce nouveau concours, nous avions avec lui, l'espoir de le voir devenir une référence professionnelle.

Nous avons été comblés et le succès va grandissant; et grâce à la maison **Le Delas à Rungis** nous disposons désormais de la logistique nécessaire au bon déroulement d'un concours qui voit le nombre de participants se développer.



Toutes les préparations de nos candidats, conformes aux thèmes du concours, ont été examinées et goûtées par un jury prestigieux de **15 membres dont 3 Meilleurs Ouvriers de France**.

Ils ont jugé tant l'esthétique que les saveurs et ont fini par nous proposer un palmarès qui n' a été dévoilé que lors du **chapitre du Shangri-La Hôtel**.

Bravo et encore Merci à **Eric Guéroult** et Merci à **Antoine Boucomont**, **Président de Le Delas pour son partenariat**.



Le Palmarès

1^{er} Prix:

Alain Montassier, Charcuterie Traiteur, 91240 Saint-Michel sur Orge

2^{ème} Prix: **Joël Mention**, Traiteur Mention, 92100 Boulogne Billancourt

3^{ème} Prix: **Patrick Boissel**, 76930 Octeville-sur-Mer

4^{ème} Prix: **Patrice Millet**, Aux délices de Saint-Antoine 28190 Courville:S/Eure

5^{ème} Prix: **Christophe Breton**, 14800 Deauville

David Bruneau, Charcuterie Bruneau, 28240 La Loupe

Francisco De Jesus, Charcuterie de la Place, 51160 Ay

Christian Devillard, Charcuterie Devillard, 71200 Le Creusot

Aurélien Feryn, Maison Pou, 75017 Paris

Cyril Guillemot, Boucherie Charcuterie Traiteur,
10500 Brienne Le Château

Milan Radanovic, Dumont Traiteur, 94100 Saint-Maur-des-Fossés



LA LETTRE (suite)



Chapitre au Shangri-La Hôtel

Après avoir dégusté les produits pour chacun des candidats au 3^{ème} Oscar de la Charcuterie (pâté de tête, pâté en croûte et galantine de volaille), les résultats du concours ont été proclamés dans



les salons du **Shangri-la Hôtel** lors d'un chapitre qui s'est déroulé dans la grande tradition gastronomique qui nous est chère.

Un excellent déjeuner préparé par **Christophe Moret**, Chef de Cuisine, avec finesse et élégance et un superbe service de l'équipe de salle.

Nous avons ainsi pu découvrir ce nouveau Palace qui participe à la dynamique touristique de Paris.

Ce chapitre a naturellement été l'occasion d'accueillir un nouveau membre du Club, **Gérard Kestler**, en qualité de gastronome et d'élever **Christian Devillard**, Charcutier au Creusot en qualité **d'officier**.



Christophe Poirier reçoit

Le chef **Christophe Poirier**, vainqueur de notre concours culinaire 2015,⁽¹⁾ a souhaité développer un nouveau concept de cours de cuisine.



A l'inverse de la nouvelle mode des "chefs à domicile" **il a imaginé de recevoir les gastronomes au domicile du chef.**

Il aime à dire que la philosophie du chef est qu'« en cuisine, la beauté se cache dans la passion adoucie de la simplicité ».

Il a choisi de faire de la cuisine gastronomique avec des produits simples lors de "dîners participatifs" (cours de cuisine et dégustation)

Pour avoir plus de détails, cliquez sur [Le chef vous reçoit](#)

⁽¹⁾ chef du restaurant **La Licorne à Lyons-la-Forêt**, 1 étoile, a été élu jeune talent Gault.



CARCASSONNE PATRIMOINE MONDIAL

Un Montagné Haute Couture

Trop discret, **Jean-Claude Jeanson** avait omis de nous signaler les merveilleuses distinctions dont il a fait l'objet.

En octobre 2015 il a reçu **le Prix National Stars & Métiers dans la Catégorie Dynamique Commerciale.**

Après avoir présenté en 2014 des robes en Chocolat au Salon du Chocolat il a créé pour l'Euro 2016 **l'Europacake**: une bavoise de chocolat noir, crème brûlée, caramel, pomme rôtie et biscuit sur un praliné feuilleté.



Un Montagné Pâtissier au Japon

Dans le cadre des excellentes relations entre notre Club et notre délégation du Japon, depuis 2 ans, **M. Masaki**, Pâtissier à Tokyo qui exerce dans plusieurs boutiques offre au vainqueur de notre concours culinaire, un séjour d'une semaine au Japon pour lui faire découvrir la cuisine de ce pays.

Il a, par ailleurs, souhaité recevoir un pâtissier Montagné pour faire des démonstrations de pâtisserie française.

C'est **Benoît Vatelier** qui a bien voulu se libérer, bien que nous soyons dans une période essentielle pour les pâtissiers qu'est la préparation de Pâques, pour représenter notre Club et la pâtisserie française malgré sa charge de travail.





Nouveauté: Pour suivre l'actualité du Club, vous pouvez désormais nous retrouver sur facebook, alors n'hésitez pas à nous rejoindre en cliquant [ici](#).