



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° 88 MAI 2016
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Serge Caillaud honoré par la fédération de la boucherie .

Chers Amis « Montagné »,
Après les rendez-vous de confrontation entre professionnels du Club qu'ont été nos concours culinaire et charcutier, le troisième moment important dans la vie du Club sera notre Assemblée Générale.

Ce rendez vous essentiel pour notre activité doit être considéré comme une véritable analyse critique sur le passé et posera nos perspectives d'avenir.

Vous êtes tous concernés quelque soit votre implication dans la gestion du Club ou votre appartenance au maintien de l'esprit Prosper Montagné.

C'est pourquoi je vous renouvelle mon souhait de recevoir le maximum de critiques (elles sont toujours constructives) et de souhaits dans l'évolution du Club.

Tout membre du Club a le devoir de participer au maintien de l'esprit qui a conduit à sa création.

Cet esprit du bien faire, du respect des produits, de la transmission du savoir est notre devise.

N'oublions pas aussi les rendez-vous gastronomique et celui de Lausanne chez le lauréat de notre dernier concours nous laisse espérer de grands moments.

Bien à vous




André Fournet-
Président International

La Fédération de la Boucherie et des Artisans de la Viande de Paris et de la Région Parisienne, au cours d'un dîner de gala, a décerné sa médaille d'Or, à **Serge Caillaud**, Montagné, et boucher au Marché Saint Germain à Paris.

Cette médaille lui a été remise par **Jean Claude Obriot**, Président de la Fédération qui a à cette occasion prononcée l'éloge suivant:



« Cher Serge, cela fait maintenant plus de 40 ans que tu es dévoué à notre métier. En effet, c'est en 1974 que tu t'installas dans ta première boutique à Saint-Germain des Prés.

Très investi au sein du métier et de la filière, tu as été récompensé dernièrement par l'attribution du **Mérite National**, symbole de ton engagement, remis par **Jean-Pierre Raffarin**.

Ton savoir faire n'est plus à démontrer, et tu as su le transmettre au cours de ta carrière à tes apprentis.

Noctambule infatigable, tu fais encore aujourd'hui le bonheur et le ravissement des clients du Marché St Germain.

Le bureau de la Fédération et moi même sommes heureux de te compter parmi les leurs pour toute la connaissance du métier et de la qualité des produits que tu lui apporte. C'est pour cela que nous t'attribuons la médaille d'Or de la Fédération ».

Le Club Prosper Motnagné est heureux de présenter toutes ses félicitations à Serge Caillaud.

A vos agendas 2016

Chapitre Suisse: Déjeuner le lundi 23 mai à l'Ecole Hotelière de Lausanne
Buffet dînatoire le 22 mai dans les salons de l'hôtel du Président Wilson

Assemblée Générale Réunion suivie d'un déjeuner dans les salons du Ritz le 20 juin.

La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'oeuvre.
La passion est essentielle, le travail fait la différence.



LA LETTRE (suite)



Assemblée Générale

Ce moment essentiel, évoqué dans l'édito de cette lettre, se déroulera bien finalement dans les salons du Ritz Paris, **le 20 juin** et nous aurons ainsi le plaisir d'être parmi les premiers à bénéficier dans ce Palace rénové des talents du Chef **Nicolas Sale**.



Vous recevrez prochainement **les détails de ce déjeuner** dont nous sommes certains que vous aurez le plus grand plaisir à y participer.

Chapitre Suisse

Comme il est de tradition le dernier vainqueur du **Prix Culinaire Prosper Montagné**, **David Alessandria**, nous reçoit dans son établissement pour faire déguster les spécialités qui lui ont permis de remporter ce trophée.

Pour le déjeuner du lundi 23 mai, outre la tourte de lapin et le médaillon de lotte, **David Alessandria** complètera son menu pour avoir un véritable moment gastronomique, composé avec la participation de **Dominique Toulousy, M.O.F** et professeur dans le même établissement.



A cette occasion, David Alessandria, en sa qualité de chef de cuisine et professeur à l'École hôtelière de Lausanne nous fera visiter cette école

Au cours de ce déplacement en Suisse, **Michel Roth, M.O.F et Montagné** nous réglera d'un buffet dinatoire le dimanche 22 mai.

Il n'est pas fréquent que nous puissions échanger un si bon moment avec les **Montagné Suisse**; nous nous en réjouissons et nous sommes certains qu'il ne s'agit que d'un départ pour d'autres échanges qui sont toujours appréciés.

Pour découvrir les détails de cette manifestation, cliquez [ici](#)

Le Montagné

Le numéro 2 de notre revue est sous pli et vous parviendra prochainement, vous y découvrirez des portraits consacrés à des **artisans «Montagné»** ainsi que des rubriques sur la vie du Club.

En avant premier voici le sommaire de ce numéro:

Vous trouverez également un regard sur les **«Montagné de la région des Hauts de France** et nous proposerons naturellement de consacrer dans chaque numéro de la revue une évocation **d'artisans «Montagné»** d'une nouvelle région



Sommaire

Le dossier du Montagné :

Thierry Michaud
Boucher « M.O.F » 2

Cook & Micro 11

Les 150 ans de
Prosper Montagné 12

Concours de l'écailler 2015
Ludovic Guichard 16

Nos portraits :
Bernard Verdier
Chocolatier 17

Richard Gressent
Boulangier-Pâtisseries 20

Erwan Lucas
Poissonnier-Conservier 23

David Le Ruyet
Céréalière 26

Prix culinaire 2016
de la gastronomie 31

Les Montagné au Japon 36

Portrait d'une gastronomes
Paule Leduc 38

Regard sur :
Les Hauts-de-France 39



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