



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° 91 OCTOBRE 2016

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis «Montagné»,

Vous constaterez à la lecture de cette lettre combien nos relations avec notre **délégation japonaise** sont riches, étroites, constructives et tournées vers l'avenir.

Vous avez déjà lu le mois dernier l'action que mène cette délégation en faveur des jeunes futurs "grands de la gastronomie au Japon".

Mais ce qui nous touche le plus c'est leur attachement à notre cuisine française alors que l'on voit combien la haute cuisine japonaise rayonne par sa finesse, sa saveur, ... et son dressage.

Lorsque vous lirez cette lettre nous aurons déjà eu le plaisir du chapitre Aquitaine, toujours parfaitement organisé par **Gérard Marné** qui sait associer gastronomie et séjour ludique, dont nous vous rendrons compte dans la prochaine lettre avec notre chapitre en Corrèze.

Mais deux événements doivent retenir notre attention

- notre habituel concours du "**Meilleur Européen Ecailler - Coupe Léon Beyer**", très généreusement soutenu par Patrick Fracheboud qui nous offre la disponibilité de son restaurant "**La Bonne Franquette**" et par **Marc Beyer** qui dote de ses vins, ce concours créé par son père.

- la dispersion de la bibliothèque de **René Morand**, créateur de notre Club, par ses héritiers; il avait été le légataire de Prosper Montagné.

Bien à vous

André Fournet

Président International



Les Chefs japonais à Paris

Dix chefs japonais, exerçant au Japon, ont passé dix jours pour se familiariser avec notre cuisine.

Quotidiennement, dans les locaux de l'école Ferrandi, un chef français leur a présenté une recette.

Ce séjour se concrétisait par la confection, par ces

chefs japonais, de deux recettes étudiées dans la semaine. Ils ont fait l'objet d'un classement avant de **séjourner pendant 6 mois dans des établissements étoilés en France.**

Le jury, composé de **Stéphane Buron**, M.O.F, chef du restaurant le Chabichou à Courchevel, **Benoît Nicolas**, M.O.F,



Lauréat du Prix Culinaire en 2009, professeur de cuisine à l'Ecole Ferrandi, **Antoine Schaefer**, chef de cuisine, **Harumi Osawa**, Directrice de French Food Culture Ja-

pon, **Eric Champsavin** directeur adjoint de l'école Ferrandi et **André Fournet**.

Christophe Haton, M.O.F et professeur de cuisine à l'école Ferrandi a été le coordinateur entre l'école Ferrandi et la French Food Culture.

Nous devons apprécier la disponibilité de l'école Ferrandi

REGRETS

Michel Horn, membre de notre Club, installé en Thaïlande, Directeur Général d'un groupe hôtelier, nous a quittés prématurément.

Nos chaleureuses pensées vont à sa famille.



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)



David Alessandria au Japon

David Alessandria, lauréat de notre Prix Culinaire 2016, a bénéficié d'un séjour au Japon, offert par M. Masaki, Pâtissier et membre de notre délégation japonaise.



Ce séjour a été particulièrement chargé et enrichissant à savoir:

Arrivée vendredi : rencontre avec M. Takashi Osawa, puis hôtel et repas du midi, soba (mets japonais à base de pâtes de sarrasin), visite de FCC (French Food Culture Center) et accueil de Harumi Osawa. Rencontre avec le chef Nobu et le personnel du FCC.

Dîner extraordinaire de sushis a Nagomi.

Le samedi : Visite du temple Meiji, puis du quartier proche du centre commercial Ando, déjeuner dans un restaurant "gastro" traditionnel japonais, visite d'un temple bouddhiste et du quartier Kappabachi; Dîner au château de Joël Robuchon en compagnie de M. Masaki.

Le dimanche : libre le matin où l'on a visité le quartier Manga et goûté la street food japonaise, 16 h mise en place pour la démonstration culinaire puis dîner yakitori (brochette poulet).

Le lundi : journée mise en place et démonstration des 2 plats du concours devant une audience de 45 cuisiniers professionnels. Le soir beer garden (sorte d'apéro très convivial avec danseuses traditionnelles) avec le Club des Avancées (chef japonais ayant représenté le Club Prosper Montagné en France) moment privilégié où l'on a lié des amitiés.

Le mardi : 5 h visite du marché aux poissons avec le poissonnier du président, et marché aux fruits et légumes avec Nobu, achats des souvenirs, visite du musée Edo, stade sumotori et le soir visite du Tokyo palace et repas Teppanyaki dans un des salons avec échange de cadeaux



Le mercredi : départ émouvant.

Extraordinaire semaine pleine de découverte culinaire, découverte aussi du saké mais surtout rencontre avec des personnes extraordinaires.

Encore merci à toutes les personnalités qui ont accueilli David Alessandria et son épouse pour leur avoir permis de vivre un rêve éveillé.



A vos agendas

7 et 8 novembre: Manifestation organisée par **Philippe Mouly** à **Brive-la-Gaillarde**.

14 novembre: Rencontre amicale à Lille

28 novembre: Concours du Meilleur Ecailler Européen - Coupe Léon Beyer à **Paris**

28 novembre: Dîner de gala au Blue Elephant à Bangkok avec un menu concocté spécialement par le chef **Nooror Somany-Steppé**. Pour tous renseignements complémentaires contacter **Jean-Claude Boudet**, administrateur du Club et délégué général pour la Thaïlande: boudetjc@gmail.com



Prosper Montagné
1865-1948,

chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.

