



LA LETTRE

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



Directeur de publication : Francis Durnerin - www.prosper-montagne.fr - prosper.montagne@wanadoo.fr

N° 136. Avril 2021
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Lorsque vous lirez ces lignes, nous serons encore en période de confinement.

Pour la première fois peut-être, nous apercevons la lumière au bout du tunnel.

Notre président Emmanuel MACRON a envisagé une reprise de l'activité des restaurants mi-mai, du moins en terrasse, et nous espérons tous que cette date ne sera pas repoussée.

Nous souhaitons ardemment un retour à une vie normale ce qui ne pourra se faire que lorsque l'immunité collective sera atteinte.

Aussi je ne peux que vous inciter à accepter la vaccination, seule méthode, en dehors des gestes barrière, pour se protéger de ce maudit virus.

Cette période compliquée n'empêche pas nos membres d'être à l'origine d'événements professionnels dont nous faisons l'écho dans cette lettre.

Malheureusement, nous avons appris début avril le décès de notre ami Jacques MARNAY, membre très actif au sein de notre club.

Vous trouverez ci-dessous un article à sa mémoire.

Tenez bon afin de nous retrouver vite et de profiter des bons moments en perspective.

Avec mes amitiés.

Francis Durnerin
Président International



Jacques MARNAY nous a quittés



C'est avec une immense peine que nous avons appris le décès de **Jacques MARNAY** dans sa 82ème année. Il a été pour le club un fidèle membre.

Son amitié et sa grande gentillesse restera dans nos mémoires.

A toute sa famille et ses amis nous adressons une pensée émue.

Pour visualiser un souvenir de **Jacques MARNAY** à l'occasion de la « Semaine du goût » organisée par le Club Prosper MONTAGNE en 2015 : [cliquer ici](#)



LA LETTRE (suite)



Des nouvelles de notre Président de région AQUITAINE, Monsieur Gérard MARNE à propos de notre partenaire :

Château LEOGNAN

Repris depuis 2007 par Chantal et Philippe MIECAZE, le Château LEOGNAN est une propriété familiale située sur l'AOC PESSAC-LEOGNAN.



Sa production, confidentielle, se veut entièrement tournée vers le qualitatif, avec des rendements limités et une densité de plantation élevée.

Attachés à produire leurs vins en limitant l'impact sur l'environnement, les propriétaires se revendiquent d'une viticulture Haute Valeur Environnementale.

Le Château LEOGNAN vous accueille toute l'année pour des visites et dégustations dans un cadre bucolique et une ambiance conviviale.

Le restaurant « Le Manège » sur la Propriété propose une cuisine bistronomique avec un menu « Tour de Manège » à 39 € TTC .

Offres :

- **Visite Classique** : Visite guidée avec dégustation, 1h / 5€ par personne
- **Balade Insolite** : Visite guidée avec dégustation suivie d'une découverte du domaine en calèche, 1h30 / 20€ par personne (seulement en haute-saison)
- **Atelier du Vin** : Atelier de dégustation autour des arômes du vin, 1h30 / 25€ par personne



Château LEOGNAN, 88 Chemin du Barp, 33850 LEOGNAN
contact@chateaulognan.fr
Tél. : + 33 5 56 64 14 96

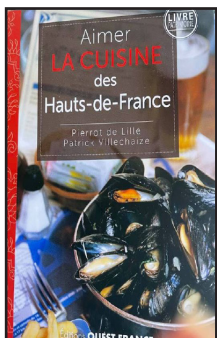
Pour vos commandes, veuillez cliquer ci-dessous :

[-Tarif préférentiel pour les membres Prosper Montagné](#)



Aimer la cuisine des Hauts-de-France Pierre COUCKE et Patrick VILLECHAIZE

Soupe de moules au potiron, croquettes de crevettes, flamiche au maroilles, Soissoulet (cassoulet aux haricots de SOISSONS), Potjevleesch, gaufres fourrées à la vergeoise...



Autant de recettes que Pierre COUCKE et Patrick VILLECHAIZE livrent à vos papilles.

Le chef flamand comme le producteur de l'émission de France 3 «Goûtez-moi ça» ont à cœur de promouvoir et de transmettre l'identité gastronomique du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie.

Ces recettes appétissantes et pleines d'imagination proposent, de l'entrée jusqu'au dessert, des plats authentiques à base d'ingrédients locaux, à déguster sans modération...

Pour vos commandes, veuillez cliquer ci-dessous :

[La cuisine des Hauts de France](#)



Prosper Montagné
1865-1948,
chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.





LA LETTRE (suite)



*Des nouvelles de notre Présidente Prosper MONTAGNE Lorraine Franche-Comté
Mme Marie Laurence PHILIPPE :*

Le Meilleur apprenti de FRANCE chez notre membre charcutier/traiteur M. Benoît POLMARD



Un apprenti charcutier de haut niveau national, le meusien **Loan BRUNELLA**, 19 ans, a décroché le titre de **meilleur apprenti de France** lors de la 50^{ème} édition du Concours MAF Charcutiers Traiteurs du 27 février au 1^{er} mars 2021 au **CEPROC à Paris**.

Durant ces trois jours de compétition, les 20 candidats ont montré leur passion et leur talent.

Trois grands classiques de la charcuterie ont dû être exécutés en 20 heures :

- Une terrine de mousse de foie de porc aux morilles de 2 kg,
- Deux saucissons cuits de porc et canard de deux fois 1 kg,
- Un pâté en croûte de porc de 2 kg.

Les fabrications ont été présentées sous forme de buffet et jugées par un jury composé de grands professionnels.

Son maître d'apprentissage **Benoît POLMARD** l'a aidé à la mise au point de ces recettes au sein de son établissement à Lacroix sur Meuse. L'entreprise est composée de trois hommes et de trois femmes (parité) parmi lesquelles son épouse **Christine**, élue bouchère de France en 2014 et sa fille **Claire** qui est appelée à reprendre l'affaire familiale.

Benoît POLMARD multiplie les concours et les titres depuis l'an 2000.

Médaille d'or pour ses boudins noirs, couronné champion de France pour son boudin blanc, il est également décoré pour son jambon blanc, son jambon persillé, son fromage de tête, son saucisson à l'ail et sa célèbre andouillette à la ficelle, recette ancestrale transmise par son père **Robert POLMARD**.

Cette boucherie charcuterie familiale de plus de 5 générations est un environnement favorable à la préparation de concours et particulièrement celui de MAF.

Cette reconnaissance place Loan sur la voie de l'excellence...

B.C POLMARD

47, rue du Général de GAULLE

55300 LACROIX SUR MEUSE

Tél. : +33 3 29 90 12 43

Mail : bc.polmard@orange.fr

