



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° 134. Février 2021
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Février 2021, et nous sommes toujours dans l'incertitude d'un avenir plus serein, notamment pour nos amis restaurateurs pour qui la Saint Valentin était un rendez-vous incontournable.

Avec Patrick MAURY, notre prévôt des charcutiers traiteurs, nous avons été contraints de reporter à l'année prochaine l'Oscar de la charcuterie qui se déroule habituellement en mars chez notre partenaire Le DELAS à RUNGIS.

Nous avons rencontré la déléguée de la confédération nationale des charcutiers traiteurs, afin les associer à notre concours. Cette alliance nous permettra d'obtenir plus de visibilité auprès de la profession, des médias, et de promouvoir Prosper MONTAGNE auprès de leurs adhérents invités à participer à cet Oscar.

Une autre bonne nouvelle pour la notoriété de notre club Prosper MONTAGNE : il a été sollicité par la production de M6 afin de les aider à recruter des professionnels pour leur prochaine saison Top Chef (voir article ci-après).

Par ailleurs, souhaitant anticiper un retour à nos activités gourmandes, nous sommes dans la préparation de divers événements pour la rentrée, à commencer par un chapitre en Aquitaine, organisé les 26 et 27 septembre 2021 par notre président de région Gérard MARNE ; puis les 10 et 11 octobre 2021, dans les Hauts-de-France par notre président de région Pierre COUCKE.

Des réjouissances en perspective...

Nous vous tiendrons informé dès que possible du programme.

Dans l'attente, portez-vous bien et gardons l'espoir de se retrouver enfin autour d'une bonne table avec la convivialité qui est la nôtre.

Francis Durnerin
Président International





LA LETTRE (suite)



Maison LE DELAS



En tant que partenaire privilégié du Club Prosper MONTAGNE, la **Maison LE DELAS est heureuse de vous offrir 15 euros de remise*** pour toute commande sur son site de vente aux particuliers, www.carredeboeuf.com.

Bien plus qu'un boucher, Carré de bœuf est votre marché gourmet en ligne ! De RUNGIS à votre porte, nous vous livrons en colis réfrigéré en 24/48h.

Carré de bœuf a pour mission d'offrir aux épicuriens une sélection de viandes les plus savoureuses, et de produits gourmets, livrés en direct : des convictions fortes, portées par une équipe engagée.

Des viandes sélectionnées pour leur origine, leur tendreté et leur goût, mais aussi une large sélection de charcuteries, fruits et légumes et de produits gourmets !

Depuis sa création en 2020, le succès est au rendez-vous pour cette boucherie, charcuterie, crèmerie, primeur, et épicerie fine d'un nouveau genre.

Vous y trouverez aussi bien du caviar français, que des sardines millésimées, des viandes françaises maturées, des plats cuisinés de qualité, des fromages affinés, des fruits et légumes, des desserts savoureux et toutes sortes d'épices et de condiments sélectionnés pour leur saveur chez les meilleurs artisans et producteurs.

Maison de confiance réputée auprès des professionnels de la restauration et de leurs chefs toujours plus exigeants, nous vous livrons uniquement des produits de grande qualité !

Carré de bœuf, c'est la garantie **d'une offre incomparable, un site clair et facile d'utilisation, une garantie 100% fraîcheur, une livraison de qualité et un service clients au cœur de vos attentes.**

* Offre valable jusqu'au 14 mars 2021 pour une commande d'un montant minimum de 100 euros.



La saison 7 d'Objectif Top Chef

Le Club Prosper MONTAGNE a été sollicité par la société de production M6 afin de vous soumettre cette annonce :



« Le casting est ouvert, et nous cherchons des apprenti(e)s cuisinier(ères) talentueux(es) de 17 ans minimum, en alternance ou pas (tout en sachant que le niveau est haut).

Je vous mets ci-dessous le lien d'inscription, il suffit de cliquer pour s'inscrire :

<https://shortaudition.com/Objectif-Top-Chef>

Ainsi que mon adresse mail s'ils veulent m'envoyer directement leur candidature : ambre.melina@m6.fr

Ambre MELINA

Chargée de casting Studio 89 – Productions M6

01 41 92 23 94 »



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





LA LETTRE (suite)



Des nouvelles du Président d'Occitanie Alphonse CARAVACA

Des mots & DES METS



Le projet de la pédagogie dans l'assiette : un savoureux mélange de savoir-faire professionnel et pédagogique.

Réunir le monde de l'enseignement professionnel et celui de l'enseignement général : français/ cuisine pour faire face à l'illettrisme et au français langue/ étrangère.

Un livre de cuisine pensé pour toutes et tous.

Un livre de recettes écrit et élaboré par 11 apprentis en cuisine accompagnés de leurs enseignants.
Une entrée, un plat, un dessert pour chacun des écrivains/apprentis en 2ème année de CAP cuisine.

Un projet partenarial et de mise en valeur du territoire

Avec un fil conducteur : un même fruit ou légume pour les trois plats !
Tout est fait pour que vous preniez plaisir à lire et à exercer vos talents de cuisiniers tout en restant « local » !



Cuisinez-bien...

Florence CARAYON, experte internationale en fruits et légumes



Florence CARAYON, la Carcassonnaise Compagnon de Prosper MONTAGNE, Meilleur Ouvrier de FRANCE (MOF), vient de recevoir cette distinction de l'organisation mondiale de la gastronomie.

Pour visionner ce bel article, veuillez [cliquer ici](#).

