CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNÉ

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° 150 Novembre 2022

Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ ,

Je remercie tous les membres qui ont assisté à notre assemblée générale du lundi 17 octobre et suis très touché de la confiance qui m'a été accordée par le conseil d'administration qui m'a réélu président pour les 6 prochaines années.

Je ferai tout mon possible pour continuer de mon mieux cette mission.

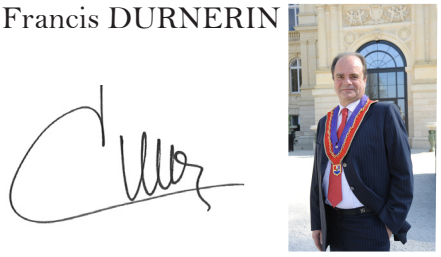
Mais rien n'est possible sans une équipe motivée et soudée, merci à Michel et à Hervé de me seconder, à tous les présidents de région et aux prévôts qui, sur le terrain, assurent le rôle d'ambassadeurs du club, en organisant des chapitres, moments de convivialité et de découverte.

Nous nous retrouverons très prochainement à notre concours des écaillers le lundi 5 décembre à La Coupole.

Puis, le lundi 30 janvier 2023 pour notre 72ème prix culinaire suivi d'un dîner de gala au Plaza Athénée

Je compte sur vous pour participer nombreux à tous nos événements à venir, soyez assuré de mon dévouement.

Francis DURNERIN



Assemblée générale du lundi 17 octobre 2022

Lundi 17 octobre 2022, s'est déroulée l'assemblée générale du Club Prosper MONTAGNE au Grand Hôtel Intercontinental PARIS.

Les administrateurs élus ont voté pour la constitution du nouveau bureau pour les 6 prochaines années :

Francis DURNERIN
Réélu au poste de président.

Michel GRANDPIERRE
Réélu au poste de trésorier

Hervé LAFORGE
Elu au poste de secrétaire général

A l'issue de cette assemblée, il a été procédé à laremise des coupes de l'oscar de la charcuterie :

1er : Patrice MILLET, au délice de Saint Antoine à COURVILLE SUR EURE

2ème : Yann LE PAVARD, société YP Gastronomie Palaiseau à PALAISEAU

3ème et meilleur jeune : Jean MAURIAC, Salaison Mauriac à VILLETANEUSE

Merci à tous les membres pour cette journée riche en événements qui se termine autour d'un excellent déjeuner réalisé par le chef exécutif, Laurent ANDRE

*****

Déjeuner du lundi 17 octobre
Au Grand Hôtel Intercontinental

Quelques photos de notre déjeuner :

Bienvenue à nos nouveaux intronisés :

Jean GARCIA

Alain MONTASSIER

CARCASSONNE Patrimoine Mondial

CCI AUDE

LA LETTRE (suite)

Concours des écaillers Lundi 5 décembre à la Coupole

Je vous annonce avec plaisir que nous renouvelons notre concours européen Léon BEYER du meilleur écailler à la brasserie la Coupole le lundi 5 décembre.

Cet événement sera relayé par les services de presse et de marketing du groupe BERTRAND et bénéficiera du partenariat de l'OPEF (Organisation des Poissonniers et Écaillers de France) ainsi que la généreuse participation de la maison GILLARDEAU.
Merci à la société MOLINEL qui vient de nous rejoindre pour la fourniture des vestes aux candidats et au jury.

Ce jury sera sous la direction de nos deux fidèles M.O.F poissonnier écailler. Étienne CHAVRIER et Jordan GOUBE, accompagnés de Marcel LESOILLE, champion du monde d'ouverture d'huîtres que nous remercions pour leur dévouement.

Nous finirons cette soirée par un dîner autour des plateaux de fruits de mer et du menu proposé par Pierre DARRIDAN, directeur de la Coupole.

Je compte sur votre participation et vous en remercie d'avance.

Pour connaître l'ensemble des détails veuillez cliquer ci-dessous :

La Coupole du lundi 5 Décembre

*****

Florent MANTEY, pâtissier belfortain, président du club Prosper MONTAGNE Vosges/ Lorraine/ Luxembourg

Bravo à notre ami Florent, avec qui nous aurons bientôt l'occasion de fêter cette nomination.
Je suis certain que les valeurs de Prosper MONTAGNE sont entre de bonnes mains.

Un grand merci à Marie-Laurence pour son dévouement depuis de nombreuses années.

A très bientôt pour de nouvelles aventures.

Le pâtissier belfortain Florent Mantey, président du club Prosper-Montagné

*****

VOYAGE AU JAPON
12 jours/10 nuits
Du jeudi 20 avril au lundi 1er mai 2023

Le Japon est source de dépaysement pour son patrimoine culturel, ses paysages mais aussi pour la richesse de sa tradition culinaire.

Des anciennes capitales de NARA et KYOTO à l'effervescente TOKYO, du temple d'or au château de MATSUMOTO, nous visiterons plusieurs sites incontournables de l'histoire du Japon, et nous parcourrons également les marchés et découvrirons les multiples spécialités des villes nippones.
A la diversité des paysages répond la richesse des traditions : fabrication du saké, culture du wasabi et ouverture vers l'occident avec l'élaboration de whiskies.

Entre le raffinement de la tradition et l'éclat de la modernité, une découverte du Japon.

Pour connaître l'ensemble des détails veuillez cliquer ci-dessous :

Description du séjour
Bulletin d'inscription

*****

Monsieur Alain KRITCHMAR décoré le 24 octobre 2022

Toutes nos félicitations pour cette décoration amplement méritée de chevalier dans l'ordre du mérite agricole et un grand merci pour avoir mentionné son appartenance de longue date à notre Club Prosper MONTAGNE lors de son discours.

*****