



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° 167

Septembre 2024

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Nous voici déjà à la rentrée ...

J'espère pour ceux qui ont pu partir en congés qu'ils sont bien reposés et pour nos membres qui ont travaillé durant cette période qu'ils sont satisfaits de leur saison.

Nous avons plusieurs manifestations prévues ces prochains mois, à commencer par le chapitre en Aquitaine organisé par Gérard MARNÉ le dimanche 6 et lundi 7 octobre 2024, il est encore possible de vous inscrire, nous vous attendons nombreux.

Un dîner parisien sera organisé par Hervé LAFORGE à « la Retraite du Père Claude » 89 rue de la Convention 75015 PARIS, le lundi 21 octobre 2024. Le restaurant sera ouvert spécialement pour nous.

Un bulletin d'inscription vous sera adressé très prochainement.

Puis le lundi 2 décembre 2024, notre concours des écaillers, prix Léon BEYER, à la Coupole suivi d'un dîner.

L'année dernière nous étions plus de 80 participants...combien pour cette année ?

Notre 74ème prix Culinaire aura lieu le lundi 13 janvier 2025 à l'école FERRANDI ; proclamation des résultats à 17 heures suivi d'un cocktail dinatoire offert par nos partenaires.

Le lendemain soir, mardi 14 janvier 2025, notre dîner de gala de tiendra au restaurant du Park Hôtel PARIS-Vendôme.

Merci de bloquer tous ces rendez-vous sur votre agenda car notre plus belle récompense c'est de vous accueillir nombreux à ces moments de partage et de convivialité.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Pierrot de LILLE, Président de région des Hauts-de-France

Découvrez le dernier livre de
Pierrot de Lille
1 livre acheté + 1 livre offert
"Cuisiner simple et rapide
avec Pierrot et Jenny"

Pierrot de Lille
MA MARMITE DE PIERROT - MA VIE - MON MUSÉE - MES RECETTES

Pour commander:
lesbonnesrecettesdepierrot.fr

J'ai le plaisir de vous informer que notre ami Pierre COUCKE, Président de la région des Hauts de France, a récemment publié un ouvrage intitulé : la Marmite de Pierrot -Ma Vie-Mon Musée-Mes Recettes. Ce livre, offre une plongée fascinante dans ses expériences et ses passions.

Pour plus d'informations et pour savoir comment vous procurer cet ouvrage exceptionnel, veuillez cliquer sur le lien [ici](#)





CLUB GASTRONOMIQUE
PROSPER MONTAGNÉ



GÉRARD MARNÉ VOUS ORGANISE LE
DIMANCHE 6 ET LUNDI 7 OCTOBRE 2024
UN CHAPITRE EN AQUITAINE

Chapitre en Aquitaine

Le Club gastronomique Prosper MONTAGNÉ à le plaisir de vous annoncer la création de son Chapitre Aquitaine organisé par le Président de région Gérard MARNÉ le dimanche 6 et le lundi 7 octobre 2024.

Venez nombreux pour ce programme très alléchant.

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

[Chapitre en Aquitaine](#)





LA LETTRE (suite)



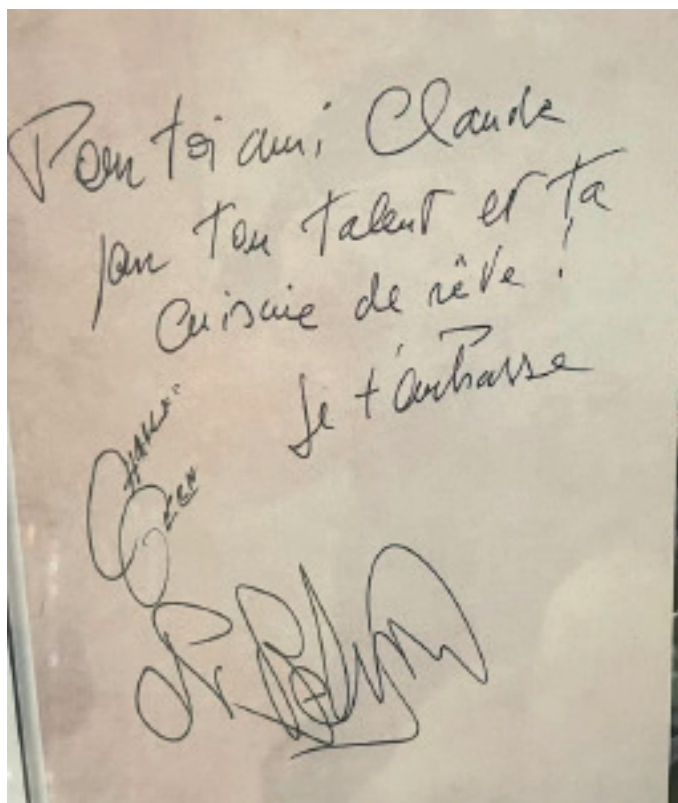
Bistro parisien



*La Retraite
Du Père Claude*
89 rue de la Convention 75015 Paris
Tél. 01 45 54 73 49
Fermeture dimanche & lundi
Parking au 98 rue de la Convention

Un dîner parisien sera organisé par notre Président de région Ile de France Hervé LAFORGE à « la Retraite du Père Claude » 89 rue de la Convention 75015 PARIS, le lundi 21 octobre 2024 à 20 heures. L'établissement sera spécialement ouvert ce soir -là pour les membres du club et leurs amis (Parking en face au 98 rue de la Convention).

Longtemps installé 51 avenue de la Motte Piquet 75015 PARIS, le père Claude (PERRAUDIN) a vu défiler pendant près de 50 ans les célébrités et les hommes politiques. Il a rallumé les fourneaux à Convention où l'on peut toujours déguster sa tête de veau particulièrement appréciée de feu notre Président Jacques CHIRAC qui le visitait toutes les semaines.





LA LETTRE (suite)



Concours du meilleur Écailler européen



Le prochain Concours du meilleur Écailler européen 2024 Coupe Léon BEYER aura lieu le lundi 2 décembre 2024.

Rendez-vous à 16 heures à la brasserie « La Coupole » PARIS 14

Le Président de jury Etienne CHAVRIER, M.O.F Poissonnier Écailler, assisté de Jordan GOUBE également M.O.F Poissonnier Écailler useront de leur expertise et de leur rigueur pour juger les professionnels des produits de la mer.

Réservez également votre soirée pour partager les splendides plateaux de fruits de mer.

Vous recevrez prochainement le bulletin d'inscription.

LA
COUPOLE



A vos agendas*

ATTENTION : Réservez dès aujourd'hui votre soirée du 14 janvier 2025, car nous organisons notre dîner de gala annuel au :

Restaurant du Park Hyatt PARIS-Vendôme.

Votre présence est attendue pour cet événement qui promet d'être inoubliable.
Le bulletin d'inscription vous sera communiqué prochainement.