



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° 162

Janvier 2024

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Je vous adresse mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année, que ce millésime 2024 nous offre santé et bonheur à consommer sans modération.

Cette nouvelle année a débuté par notre 73ème prix culinaire qui s'est parfaitement déroulé. Ce fut un excellent millésime vu la qualité des plats rendus par nos 6 candidats et c'est Alain CULLY de la Chèvre d'or à EZE qui remporta ce concours.

Le prix du meilleur jeune commis espoir FERRANDI a été décerné à Enzo ARMANNI.

Les réseaux sociaux n'ont pas manqué d'en faire l'écho ainsi que les différents médias professionnels mettant ainsi en avant notre club Prosper MONTAGNÉ.

Notre prochain prix culinaire (le 74ème) aura comme président de jury le chef doublement étoilé Patrick HENRIROUX de la Pyramide à VIENNE.

J'en profite pour remercier l'école FERRANDI et tous ses professeurs et élèves de nous accueillir avec autant de gentillesse et de compétence.

Merci aussi à tous nos partenaires sans qui cet événement ne pourrait avoir lieu.

Le lendemain a eu lieu notre dîner de gala à l'hôtel MEURICE, belle soirée avec plus de 100 convives ou nous avons réalisé trois intronisations.

Le 10ème oscar de la charcuterie va se dérouler chez LE DELAS à RUNGIS le lundi 18 mars et sera comme à l'habitude organisé par notre prévôt des charcutiers Patrick MAURY. Nous venons de lancer l'appel aux candidatures et nous ne doutons pas qu'ils seront nombreux à participer.

Je profite de ce début d'année pour vous rappeler que l'avenir de notre club dépend essentiellement de l'intronisation de nouveaux membres, et j'appelle chacun de vous à être ambassadeur du club Prosper MONTAGNÉ auprès de vos relations professionnelles ou privées. Je compte sur vous et soyez assuré de mon dévouement.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



73ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ 2024

Les 6 finalistes sélectionnés par le jury de cuisine ont été accueillis dès le dimanche après-midi. Il a été procédé au tirage au sort des apprentis proposés par les professeurs de l'école FERRANDI. On ne peut que se réjouir de la façon dont ces jeunes se sont comportés en préparant leurs prestations, ce qui a été confirmé par le jury de cuisine.

Les résultats sont :

1er

Alain CULLY

Hôtel Château de la chèvre d'Or à EZE (06)

2ème

Masato KASHIMA

Le Dôme restaurant KAGOSHIMA (Japon)

3ème

Virginie ABBOU

Auberge Saint-WALFRID à SARREGUEMINES (57)





LA LETTRE (suite)



73ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ 2024(suite)

Le Jeune Esprit Ferrandi du prestigieux 73e Prix Culinaire Prosper Montagné 2024 est Enzo ARMANNI



Notre président de jury Michel ROTH a transmis sa présidence pour le 74ème prix culinaire 2025 à Patrick HENRIROUX ** Restaurant La Pyramide à VIENNE.



Le lauréat Alain CULLY de la Chèvre d'Or a reçu le traditionnel vase de SÈVRES de la part de la représentante du président de la république.





LA LETTRE (suite)



Le 73ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ (suite)



Nos Partenaires



Tous nos partenaires sont intervenus pour présenter leurs produits et les cadeaux offerts aux participants. Nous avons ainsi pu constater leur implication et leur fidélité par la qualité et le nombre de leurs présents.

Pour la première fois, la journée s'est conclue par un cocktail dinatoire permettant ainsi à nos partenaires de mettre en avant leurs produits et de participer à un moment d'échange.



Pour visualiser le vidéo de notre Prix Culinaire veuillez cliquer sur le lien ci-dessous:

[73 ème Prix culinaire 2024](#)

Merci à Valérie MILWARD de la Société HRV Prod pour cette belle vidéo



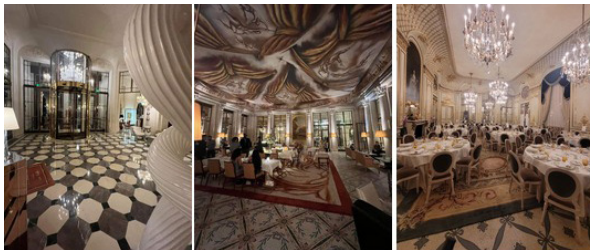
LA LETTRE (suite)



Dîner de gala au MEURICE du mardi 16 janvier

Le mardi 16 janvier, le lendemain de notre 73ème prix culinaire nous avons eu le privilège de dîner à l'hôtel MEURICE.

Veillez trouver ci-après quelques photos de cette belle soirée.



Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux membres du club Prosper MONTAGNÉ.

Qu'ils soient nos ambassadeurs dans leur entourage privé et professionnel.

Un grand merci à Hervé LAFORGE (Président région Ile de France) et à Claudine et Thierry MICHAUD (Président région Bretagne) et Jordan GOUBE pour leurs parrainages.

Professionnel :

Laurent CALLU

Boucherie « Maison CALLU » à RUEIL-MALMAISON

Gastronomes :

Xavier AUBERCY

Christian MARCADE





LA LETTRE (suite)



L'intronisation d'Eric DAUBERT «hôtel-restaurant des Griffons» à BOURDEILLES

Samedi 9 décembre, avait lieu à l'hôtel-restaurant des Griffons à BOURDEILLES une cérémonie empreinte de beaucoup d'émotion. Le chef Éric DAUBERT était intronisé aux maisons de qualité du club gastronomique Prosper MONTAGNÉ.

Prosper MONTAGNÉ (1865-1948) était cuisinier, culinographe, écrivain, inventeur et journaliste. Né en 1865, à CARCASSONNE, ce fils d'hôtelier était passionné d'art, au point de créer son propre atelier de peinture clandestine, alors qu'il suivait un apprentissage de cuisinier à l'hôtel des quatre-saisons à TOULOUSE, que son père venait d'acquérir.

Déterminé, il fut ensuite placé comme apprenti à l'hôtel d'Angleterre de CAUTERETS où il fut confié à l'un des meilleurs cuisiniers de l'époque, Alphonse MEILLON. Brillant et talentueux, Prosper MONTAGNÉ intégra rapidement les brigades de grands établissements : le Grand Hôtel et le Pavillon d'Armenonville à PARIS, l'hôtel de PARIS à MONTE-CARLO ainsi que celui de SAN REMO en Italie.

En 1907, une nouvelle période commença, car Prosper MONTAGNÉ avait décidé de se consacrer pleinement à la critique culinaire.

Fondé en 1950 par René MORAND, ami de Prosper MONTAGNÉ et restaurateur à PARIS, le Club Prosper MONTAGNÉ tient chaque jour sa promesse : perpétuer le souvenir de cette exceptionnelle personnalité, ses valeurs et surtout son œuvre, à savoir défendre et transmettre les secrets de la grande cuisine française et en assurer l'enseignement aux jeunes talents.

En effet, sous le statut d'association loi de 1901 (à but non lucratif), le club Prosper MONTAGNÉ a l'ambition d'instaurer un lien fort et unique entre les différents métiers de bouche et de la restauration.

Gérard MARNÉ, président région Aquitaine du club Prosper MONTAGNÉ, a fait le panégyrique d'Éric DAUBERT.

Il a détaillé son exceptionnel parcours depuis l'école hôtelière de LA ROCHELLE où il a eu la chance de rencontrer Jean-Michel MORAIN.

Il est entré dans le groupe ACCOR ce qui lui a permis de voyager : ATHÈNES, ISTANBUL, BALI, etc. Il a passé dix ans en Grèce dont cinq ans au Plaza Athénée.

De retour en France pour raisons familiales, il est rentré à l'hôtel PELISSON à NONTRON, puis à l'hôtel-restaurant CHARBONNEL à BRANTÔME où sa cuisine a fait des miracles.



Aujourd'hui, entouré d'une équipe de choc, aidé en cuisine par son compère et ami Toby POWELL, il développe à l'hôtel-restaurant des Griffons de BOURDEILLES, une cuisine de goût, de qualité et de raffinement, à base de produits locaux.

« C'est pour toutes ces raisons que nous t'intronisons aux maisons de qualité du club gastronomique Prosper MONTAGNÉ et nous te faisons chevalier dans l'ordre de Saint-FORTUNAT. »

Très ému, Éric a remercié l'assistance et a présenté son grand ami Philippe GIVRE qui a commencé sa formation de pâtissier chez TROISGROS à ROANNE.

Après différentes maisons de renom, et après avoir dirigé l'école VALRHONA de TAIN-L'HERMITAGE pendant cinq ans, il est aujourd'hui chef pâtissier exécutif et coordinateur du savoir-faire des écoles VALRHONA. Il était venu de la Drôme exprès pour rendre hommage à son ami.