CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNÉ

LA LETTRE

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

Directeur de publication: Francis Durnerin- Rédacteur en chef: René Zakine www.club-prosper-montagne.fr - info@club-prosper-montagne.fr

N° 113 Décembre 2018

Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Nous avons tous une pensée pour nos amis professionnels qui en cette fin d'année trés perturbée rencontrent des diffilcultés dans leurs activités si essentielles en ce mois de décembre.

En ce qui concerne la vie du Club, le voyage en Thaïlande confirme notre vocation à s'ouvrir à l'international et Jean-Claude BOUDET, notre délégué, a été un parfait organisateur et un ambassadeur de notre Club auprès d'une population d'un pays friand de cuisine française.

Le concours du Meilleur Écaillé « Coupe Léon Beyer » a eu son succès habituel et a été parfaitement animé par Etienne Chavrier (M.O.F) et Patrice Manier que je remercie de m'avoir suppléé (motif de voyage en Thaïlande) ; et la générosité coutumière de Marc Beyer ce fidèle partenaire a régalé tant les convives que les concurrents ; et n'oublions pas l'accueil de « la bonne Franquette » avec Patrick Fracheboud et son fils.

Mais dans la vie quotidienne des membres professionnels nous devons nous réjouir quand leur qualité est reconnue lors de grands concours et vous le lirez dans cette lettre.

Il est temps de vous souhaiter une bonne fin d'année avec courage et forte activité pour ceux qui travaillent les produits que nous dégusterons aux fêtes.

Au plaisir de se revoir pour échanger nos vœux pour un avenir plein de projets.

Francis Durnerin
Président International

Mémorial de Prosper MONTAGNÉ

Au 5 rue de l'Échelle à Paris, à l'angle de la rue Saint Honoré, se trouvait le restaurant de Prosper MONTAGNÉ dénommé:
«Montagné Traiteur» où il exerçait ses talents de Chef et de Traiteur.

Une plaque commémorative est apposée à hauteur de l'entresol, au dessus de la brasserie qui occupe désormais le lieu ; cette plaque était devenue illisible, faute d'entretien car difficile à atteindre, et de courverte pollution noirâtre.

Elle vient enfin d'être nettoyée à l'occasion de travaux dans l'immeuble ; merci à ceux à qui l'on doit de pouvoir revoir et lire cette marque du souvenir de Prosper MONTAGNÉ.

Rappelons que nous sommes dans la période des célébrations du centenaire de la fin de la guerre 14-18 au cours de laquelle Prosper Montagné, alors chargé de la création des cuisines centrales de l'armée, a inventé les fameuses « Cuisines Roulantes » pour que , disait-il, nos soldats puissent manger chaud. (cf.« la vie et l'œuvre de Prosper Montagné » par Roger Lamoise aux éditions Jacques Lanore : quelques exemplaires de cet ouvrage sont disponibles au prix de 25 €)

*****

Chapitre Thaïlande

C'est au Normandie, restaurant français du Mandarin Oriental de Bangkok considéré par certains comme le meilleur restaurant de la Cité des Anges qu'a eu lieu le 19 novembre 2018 le 5ème chapitre de la délégation Thaïlande du Club Prosper Montagné.

Dans ce lieu magique au décor luxueux et raffiné, dominant le fleuve Chao Phraya, le chef Arnaud Dunand Sauthier nous a concocté un menu d'exception.

../..

LA LETTRE (suite)

Il faut dire qu'Arnaud possède un cursus comme on en connait peu : Il a débuté avec Marc Veyrat et Georges Blanc comme maîtres d'apprentissage puis il est passé chez Emile Jung au Crocodile à Strasbourg, avant de rejoindre Jacques Lameloise à Chagny en Saône et Loire. Ensuite ce fut Paris et le Crillon avec Jean-François Piège puis le Grand Véfour avec Guy Martin.

Après le champagne Mumm cordon rouge offert par Pernod Ricard Thaïlande et sa sélection de canapés ce fut un vrai feu d'artifice :

-Petit velouté de chou fleur à la truffe blanche d'Alba
-Huître chaude Royal Cabanon de chez David Hervé, céleri et miel
-Caviar Osciètre et oursin d'Hokkaido sur une émulsion de pomme de terre, sauce au champagne
-Bar de ligne du Guilvinec
-Pigeon Miéral de Bresse
-Baba à la chartreuse jaune, agrumes, crème glacée au lait

Le service fut à la hauteur du contenu de l'assiette et les 28 convives ont apprécié à sa juste valeur la prestation qui nous a été proposée. Il n'est pas étonnant qu' Arnaud Dunand Sauthier se soit vu confirmer, une semaine auparavant, ses 2 étoiles au Guide Michelin.

Certains d'entre nous sont ensuite allés se détendre quelques jours à Hua Hin, à 190 km de Bangkok, dans un luxueux hôtel construit dans les années 1920 dans un parc de 15 hectares en bord de mer.

Jean-Claude Boudet

*****

M.O.F. 2018

Nous avons eu le plaisir de voir parmi les sept nouveaux M.O.F du concours 2018 le nom de Franck PUTELAT (Montagné) du Restaurant «Le Parc » à Carcassonne.

Nous partageons la fierté d'Alphonse CARAVACA qui nous l'a immédiatement signalé, s'agissant d'un compagnon carcassonnais.

Concours du meilleur écailler Européen 2018 « COUPE LEON BEYER »

Plateau du vainqueur M.Rachid Addam

Ce concours annuel a vu se concurrencer 6 finalistes parfaitement accueillis par Patrick Fracheboud et son fils dans leur restaurant historique de la Butte Montmartre devenu désormais incontournable pour notre concours et pour le plaisir de nos membres présents.

Le déplacement de notre président pour le chapitre de Thaïlande a donné l'occasion à Patrice MANIER, qui l' a remplacé de nous montrer ses talents d'animation du concours et de comédien (cf. lettre de novembre)

Notre jury présidé par Étienne CHAVRIER (M.O.F.) assisté de Francisco PIRES et de Jordan GOUBE ont eu à juger en trois épreuves: les connaissances générales sur les fruits de mer, l'ouverture d'un plateau de coquillages et la réalisation d'un plateau sur le thème « Paysages du Grand Nord ».
A l'issue du Concours Marc Beyer a remis les coupes aux lauréats qui ont également reçu une caisse de vins de sa propriété d'Alsace.

Nous avons vu de très belles prestations et le palmarès a été :

1er : Rachid ADDAM (Brasserie Molard à Paris) ;
2ème : José DALOYA (Oyser Bar à Pau) ;
3ème : Kevin Di-SARNO (Coquillages Claude à Marseille) ;
4ème ex-aequo: Laurent ROD (Côtes et Mer à Pau) ;
Nassim HADJ-ALI (Restaurant Garnier à) ;
Sadoc ALOUI (Restaurant Garnier à Paris).