



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° 117 avril 2019
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Je voudrais tout d'abord vous remercier d'avoir participé nombreux à notre Assemblée Générale 2019 ; et je remercie les responsables de l'Hôtel LUTÉTIA pour l'accueil qu'ils nous ont réservé dans un salon dont on a pu admirer les rénovations.

Nous avons pu ainsi échanger librement sur nos activités de 2018 et sur l'ensemble de nos projets ; cette réunion est évoquée par ailleurs dans cette lettre.

Le Chapitre, lors du déjeuner des résultats de l'Oscar de la Charcuterie nous a permis de remercier Eric Guérout pour son dévouement qui a fait que ce concours est devenu très attendu des professionnels qui se trouvaient en mal de mieux faire connaître leur métier et de présenter son successeur Patrick MAURY, charcutier à Troyes et membre Prosper Montagné depuis de nombreuses années.

Je me réjouis d'avoir vu évoquer dans le Journal « l'Hôtellerie » notre concours culinaire 2019 dans un article particulièrement élogieux ; ainsi que le rôle de Prosper Montagné lors de la guerre 14-18.

Mais le développement du Club est un impératif et le chapitre que Daniel PHILIBERT et Gérard MARNÉ nous organisent en Espagne sera un grand moment d'une ouverture internationale.

Francis Durnerin
Président International



L'Assemblée Générale 2019



Le 25 mars s'est tenue, dans les salons de l'Hôtel LUTÉTIA, notre Assemblée Générale annuelle ([compte-rendu clic](#)) dont la participation nombreuse nous a montré l'intérêt de nos membres pour trouver des axes possibles de développement de notre Club.

Dans son rapport moral, notre Président a, en particulier, mis l'accent sur les adhésions qui trop souvent restent de courte durée et sur le rôle des parrains pour qu'elles soient pérennes.

Dans son rapport, notre trésorier nous a précisé que nous avons procédé au renouvellement pour 10 ans du dépôt des différentes marques du Club Prosper Montagné. Cette dépense est indispensable pour éviter toute utilisation abusive du nom de Prosper Montagné dont nous devons rester garants d'une éthique et de valeurs qui ne doivent pas être bradées.

Nous avons observé les très bons résultats des renégociations de nos différents contrats.

Notre commissaire aux comptes, **Patrice Vallée**, qui nous suit depuis des années a dû renoncer à sa charge et a transmis ses attributions à son adjoint **Guillaume Vigneron**. Il a été vivement remercié.

Après avoir évoqué le Prix Culinaire 2019 et son bon déroulement, le Président a annoncé que pour le Concours 2020 - 70ème session – le jury sera présidé par M. **Jean-François GIRARDIN**, nouveau Président de la Société Nationale des M.O.F. C'est un très grand honneur pour notre Concours , car cela confirme sa notoriété auprès des professionnels cuisiniers.

Les Présidents de Régions se sont ensuite exprimés sur leurs activités passées et en projets ; le président les a remercié pour leur implication dans le développement du Club.

A noter qu'au delà de la préparation d'un chapitre en Bourgogne, **Pierre-Yves ROIZOT**, a procédé au réaménagement de notre site Internet.

www.prosper-montagne.fr



M. Patrice Vallée



LA LETTRE (suite)



Oscars de la Charcuterie



A l'issue de notre Assemblée Générale, **Éric GUÉROULT** a procédé à l'annonce des résultats du concours « Oscars de la Charcuterie ».

Les Candidats qui étaient présents à cette cérémonie ont visiblement montré tout l'intérêt qu'ils portaient à participer à ce type de confrontations qui sont un encouragement à développer leur savoir-faire et à mieux faire connaître ces produits de qualité, qui sont, hélas, de plus en plus concurrencés par des imitations médiocres.

Le Jury avait procédé quelques jours auparavant à l'examen et à la dégustation des préparations des candidats dans les locaux de la Société LE DELAS à Rungis ; un merci chaleureux à son directeur **Antoine BOUCOMONT**

Bravo à nos lauréats :

Pour connaître les lauréats veuillez [Cliquer ici](#)



A l'occasion de cette session du Concours, **Éric GUÉROULT**, notre Prévôt des Charcutiers depuis 20 ans a souhaité être déchargé de cette responsabilité, compte tenu de ses nouvelles responsabilités dans la profession ; il nous a présenté son successeur, bien connu de tous, **Patrick MAURY**, Charcutier à Troyes et champion du monde de l'andouillette.

Merci encore à **Éric** pour le dévouement au club et en particulier pour avoir créé l'Oscar depuis 6 ans et nous sommes convaincu que Patrick aura à cœur de le maintenir au plus haut niveau et à qui nous souhaitons tous nos vœux de réussite.



Chapitre de Paris

A l'issue des résultats de l'Oscar, nous avons eu un déjeuner dans les salons de l'**Hôtel LUTETIA** complètement restauré dans la tradition de son histoire et que nos participants ont pu admirer.

A l'apéritif nous avons bénéficié d'une excellente dégustation de la charcuterie des lauréats de l'oscar et nous avons ainsi apprécié tout leur savoir-faire. Le menu composé par **Benjamin BRIAL** était parfait et particulièrement remarqué le dressage des assiettes, car la vue est toujours un élément important dans une dégustation.

Une mention particulière pour les vins qui accompagnaient le repas et qui provenaient des propriétés de membres du Club ; le vin blanc du **Château de France** reste fidèle à ce **Pessac-Léognan** qu'Arnaud Thomassin a su maintenir après son père qui était un fidèle de notre Club ; ensuite le **Château Miller** d'Alexandre Miller de la Cerda que nous avons accueilli récemment dans nos rangs.

Nous avons à cette occasion procédé à des introductions qui sont toujours un moment festif de nos rencontres



Gastronomes : M.Grégoire Silly, M.Jean-Pierre Frégère, M. Marc Saint-Cast, M. Mathieu Canonne, M.Éric Creux, M.Tristan Leteure, M.Philippe Buscal et M.Thomas Hocine.

Professionnels : M. Guillaume Thuin

Restaurant «La Table des Jardins», à Bois Grenier
M. Gérard D'Export.

Charcuterie Gérard D'Export, 77640 Jouarre

Le journal « L'Hôtellerie »

Dans son N° 3647 du 21 mars 2019, nous avons observé avec plaisir un article rendant compte du déroulement de notre concours 2019 ([cliquez ici](#))

Par ailleurs dans un article concernant les bouleversements qu'ont connus les restaurateurs et hôteliers durant la première guerre mondiale, il a été rappelé le rôle joué par Prosper Montagné dans l'alimentation de nos troupes. ([Cliquez ici](#))

