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° 121 octobre 2019
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Nous voici à la fois biens actifs avec la reprise de nos rencontres en «Pays d'Arles » et l'avenir proche.

Nous allons nous retrouver avec nos chers Sandrine et Pierrot pour une réunion amicale en Hauts de France qui, j'en suis certain, sera l'occasion de nous replonger dans l'ambiance et l'humour de cette région.

Comme vous l'avez su par notre lettre précédente nous sommes en pleine préparation de notre Concours Culinaire 2020 et la personnalité de son président du Jury, Jean-François GIRARDIN, (M.O.F. et Président de la Société Nationale des M.O.F.) ajoutera à la notoriété de ce concours.

Je n'oublie pas naturellement notre concours du Meilleur Écailler, évènement plus populaire et particulièrement festif dont vous aurez très prochainement les détails.

Il ne nous reste plus que de continuer à nous consacrer au développement du Club, qui ne peut se faire qu'avec votre participation et votre action.

Amitiés gourmandes

Francis Durnerin
Président International

Chapitre en Pays d'Arles

Cette rentrée en région PACA nous donne l'occasion d'avoir une pensée très amicale pour Patrick FLEURY qui a animé pendant de nombreuses années cette région et organisé des chapitres qui resteront dans nos mémoires.

Cette fois-ci avec l'aide de Vincent RAMON nous avons pu profiter d'un séjour de gastronomies régionales et de traditions touristiques.

Nous avons commencé par une ambiance Gypsies «Chez Chico» pour une Paëlla qui a été particulièrement généreuse, et dans sa pure tradition.

Le dimanche a été la grande journée touristique avec la visite et la dégustation au domaine viticole de Valériole. Les tapas du Chef Roger MERLIN à bord de « Les 4 Maries » à Port Gardian nous ont rappelé que l'Espagne n'est pas loin et que dans le midi nos gastronomies sont très proches.

Le déjeuner à la Manade de Baumelles a été un compromis de folklore de de dégustations.

Le diner au restaurant Lou Marques préparé par le chef Joseph Kritz nous a replongés dans une cuisine plus classique mais oh combien appréciée ! ! !

Avant le déjeuner, nous ne pouvions pas ne pas avoir une dégustation d'huiles d'olives et la visite du moulin de Castélas a été particulièrement appréciée.

La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'œuvre.
La passion est essentielle, le travail fait la différence.

LA LETTRE (suite)

Chapitre en Pays d'Arles...suite

Le déjeuner du Chapitre du Chef Michel HULIN au restaurant La Cabro d'Or au mas de Beaumanières nous a ramené dans une cuisine méditerranéenne avec des touches de parfums qui sentaient bon la Provence.

Naturellement nous nous réjouissons d'avoir, à cette occasion, procédé à 7 intronisations dont 5 professionnels.

Intronisés : Daniel Ubeda (Restaurant Faniente plage), Alain Estienne (agriculteur), Pascal Stenger (vigneron), Gilles Vandeviere (boulanger), Jacques et Alexandra Middiane (restaurant A fleur de sel), Max Tolozanot et Stephane Paglia (gastronomes).

*****

Carcassonne

Visite d'un élévage

Alphonse CARAVACA, notre président pour la Région Occitane, a organisé pour les « Compagnons de Prosper Montagné une visite chez Thibault GONZALES, éleveur et Charcutier, premier prix des Talents Gourmands.

Après avoir découvert son élevage de cochons noirs de Bigorre et le séchoir où pendent pendant de longs mois jambons et saucissons pour qu'ils prennent le temps de s'affiner, ils y a eu une gourmande dégustation.

*****

Tastes en Minervois

Après leur installation au site prestigieux du Château de Villegly les Tastes en Minervois ont reçus les Compagnons de Prosper Montagné pour deux journées pour une série de dégustations et de découvertes gastronomiques.

CARCASSONNE
Patrimoine Mondial

Concours Pintxo Eguna

L'édition 2019 de L'étape de Saint-Jean-de-Luz du concours Pintxo Eguna, sur le thème de la pêche durable et responsable a été remporté le 23 septembre par Claude CALVET le Chef du Restaurant Le Getaria à Guéthary depuis six ans.

Il accédera ainsi directement aux demies finales du concours de Saint-Sébastien qui auront lieu fin octobre

Ce restaurateur, Montagné, qui avait été intronisé à l'Hôtel de Paris lors du Chapitre de Biarritz, savoure d'autant plus cette première place qualificative, qu'après avoir obtenu quatre fois la deuxième place il peut enfin parvenir à ses fins.

En exprimant sa joie à l'issue du concours il a tenu à associer à son succès le pêcheur Christophe Domec pour la qualité de ses produits qu'il a plaisir à travailler.

Félicitations et bon vent pour la suite.

*****

Un nouveau M.O.F.

Nous avons eu le plaisir d'apprendre que Jordan GOUBE, poissonnier au marché de Puteaux, qui a fait partie du jury de notre Concours du Meilleur Écailler vient d'être reçu au concours des M.O.F. poissonniers

Félicitations sincères

*****

Chapitre en Espagne (suite)

A l'occasion de notre chapitre en Espagne nous avons procédé à des intronisations :

-Eric DECLECY
-Sandra CHATILLON-GICLAIS
-Alain DE FLAUJAC

Dates à retenir

-7 novembre, sous réserve, déjeuner bistrot à Paris
-17 et 18 novembre, Gérard MARNE prépare un séjour « Truffe et huile d'olive »
-9 décembre concours du Meilleur Écailler.
-3 Février 70 ème Prix culinaire

Prosper Montagné
1865-1948,
chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.

CCI AUDE