CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNÉ

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° 132. Décembre 2020

Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « MONTAGNE »

Nous voici dans cette période de fin d'année et c'est avec un certain soulagement que nous allons quitter 2020 avec l'espoir que 2021 puisse renouer avec une activité plus sereine.

Le Club Prosper Montagné continue d'accompagner l'ensemble de nos membres dans la difficulté en leur mettant à disposition tous nos outils de communication tel que notre lettre mensuelle, notre site internet et notre page facebook. Et surtout réalisez vos achats chez eux dans la mesure du possible, et pour ceux qui sont fermés administrativement, ils pourront compter sur notre présence dès leur réouverture.

Malgré des conditions difficiles, je remercie tous nos membres qui se sont investis dans des projets en 2020 et qui malheureusement n'ont pu aboutir pour des raisons de restrictions sanitaires, que ce soit lors de l'organisation des chapitres, des concours, des événements régionaux, des déjeuners bistrôt, etc…

Je tiens aussi à remercier notre ami René Zakine qui pendant des années à assumer la rédaction de cette lettre mensuelle et qui a souhaité mettre fin à cette fonction. Bien sûr, il reste un de nos administrateurs et fidèle membre de notre Club.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année, même si les conditions ne sont pas réunies pour qu'elles soient les plus festives…

Et vivement 2021… !!

Un clin d'œil à notre ami Pierrot

En effet, France 3 Hauts de France a fêté ses 70 ans en mettant en scène tout ceux qui ont fait briller cette région. Et c'est naturellement qu'ils ont réalisé un reportage sur Pierrot de Lille. Il a animé pendant 19 ans l'émission « goûtez moi ça » en compagnie de Jenny Cleve, Pierre Bonte et Maïté. Ainsi que la rédaction de 5 livres de recettes dont le dernier avec la Voix du Nord préfacé par Pierre Perret au profit des enfants défavorisés.

Bravo Pierrot et à très bientôt pour un prochain chapitre de convivialité comme tu sais si bien les organiser au sein de ta région.

*****

Assemblée Générale 2020

Pour des raisons que vous connaissez, nous avons été contraints d'organiser notre AG en distancielle, et nous vous avons sollicité pour voter sur le rapport moral et sur les comptes de l'exercice 2019.

Voici les résultats :

Rapport Moral : **88 suffrages exprimés**

Rapport Moral : 85 votes POUR
3 abstentions

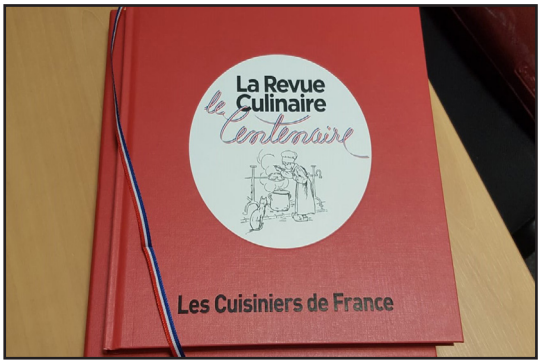
Comptes de l'exercice 2019 : 85 votes POUR
3 abstentions

Je tiens à remercier l'ensemble de nos membres qui se sont exprimés et c'est avec plaisir que nous apprécions la confiance que vous nous accordez. Quand je dis « nous » je pense à nos Présidents de Région à qui j'adresse une grande reconnaissance pour leur implication, leur dévouement qui font vivre notre Club.

*****

LA LETTRE (suite)

Les 100 ans de la Revue Culinaire de France.



A l'occasion de ce centenaire, l'association des Cuisiniers de France a édité un superbe livre en 500 exemplaires numérotés dont un pour notre Club.

Nous y retrouvons les photos de Prosper Montagné rédacteur en chef de cette revue en compagnie d'Auguste Escoffier en tête des meilleures plumes culinaires.

Merci à son Président Christian Millet pour ce bel ouvrage.

*****

Des Nouvelles gourmandes de notre Prévôt de la charcuterie Patrick Maury

Comment ne pas se faire plaisir en salivant devant ce joli plat de boudin blanc foie gras et ris de veau qui a reçu le Prix International 2019. Un grand bravo à Patrick Maury qui nous offre un moment de bonheur en cette fin d'année.

Pour toutes commandes et renseignements :

Patrick MAURY

Adresse: 28 Rue Général de GAULLE, 10000 TROYES

Téléphone : 03 25 73 06 84 du mardi au vendredi de 9h30 à 12h

*****

La recette du mois de Jean-Louis ODDOS

Un rôti de veau de 500 à 800 g (non bardé)

25 g d'ail noir fermenté

7 g de gingembre frais râpé

Huile d'olive

Sel et poivre

Allumer le four à 80°C, haut et bas, sans chaleur tournante.

Écraser les gousses d'ail noir et les mélanger au gingembre.

Détendre avec un peu d'huile d'olive.
Saler et poivrer le rôti.

Enduire le rôti avec l'appareil ail-gingembre-huile d'olive.

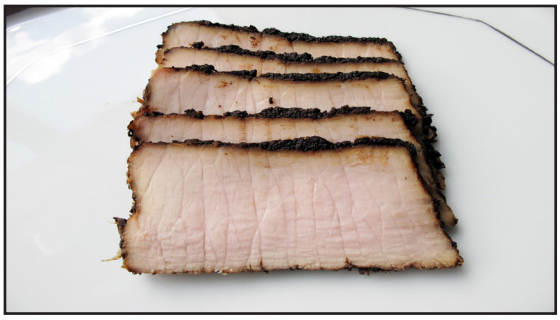
Placer le rôti dans un plat légèrement huilé.

Enfourner pendant 120 minutes.

La température à cœur doit être de 60°C.

Déguster chaud ou froid en fines tranches.

Jean-Louis



A noter que l'ail noir est disponible chez Thiercelin, membre du club :

www.thiercelin1809.com

Merci Jean-Louis, et comme l'aurait dit notre cher Paul : « Bon appétit et large soif ».