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.prosper-montagne.fr -prosper.montagne@wanadoo.fr

N° 131. Octobre 2020

Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « MONTAGNE »

Les moments que nous vivons nous obligent à improviser ou à réfléchir aux diverses façons de garder le contact dans le plus grand respect des contraintes sanitaires mises en avant par les responsables de l'État.

Je dois rappeler à tous nos professionnels qui pâtissent, au combien, de cette situation que ces précautions, bien qu'elles pèsent dans les métiers et dans la situation économique, doivent être appliquées car il s'agit de notre santé.

Nous sommes malheureusement devant des situations que nous ne pouvons maîtriser, et que les attitudes de ceux qui ne respectent pas les règles sanitaires relèvent d'un manque de civisme qui retardera la date sortie du fléau que nous vivons.

Si nous maintenons le concours du meilleur écailler, soyez assurés qu'il se fera dans la plus stricte observation des règles en vigueur.

Nous réfléchissons aussi à la manière de nous réunir (sans contact) pour assurer la tenue de notre Assemblée Générale.

À très bientôt et prenez soin de vous.

Francis Durnerin
Président International

Concours du meilleur écailler européen Coupe Léon BEYER

C'est avec plaisir que nous avons pu maintenir notre concours grâce à l'accord obtenu du Groupe BERTRAND qui accepte de l'organiser à la Brasserie « La COUPOLE » à PARIS 14ème, 102 boulevard du MONTPARNASSE.

Pour respecter les consignes sanitaires, il aura lieu le lundi 30 novembre 2020 à 11 heures du matin et sera suivi d'un déjeuner ; vous trouverez tous les détails en cliquant ici.

Nous vous attendons nombreux, et nous veillerons à ce que la disposition des tables respecte les consignes sanitaires.

L'évènement sera relayé par les services presse et marketing du Groupe BERTRAND et bénéficiera du partenariat de l'OPEF (Organisation des Poissonniers et Écaillers de France) ainsi que de la généreuse participation de la Maison GILLARDEAU.

Nous tenons également à remercier Marc BEYER qui maintient la tradition instituée par son père Léon BEYER, et parraine ce concours avec les vins de son domaine.

Le jury sera sous la direction de nos deux fidèles M.O.F poissonnier écailler, Étienne CHAVRIER et Jordan GOUBE, accompagnés de Marcel LESOILLE, champion du monde d'ouvertures d'huîtres, que nous remercions ici pour leur dévouement.

Nous comptons votre soutien en cette période difficile, et sur votre participation afin de « confiner » cette année 2020 sous de meilleurs auspices.

Les épreuves du concours et son règlement sont consultables en cliquant ici

LA LETTRE (suite)

Générosité à CARCASSONNE

A l'appel de l'Etablissement Français du Sang, les Compagnons de Prosper MONTAGNE de CARCASSONNE, menés par Alphonse CARAVACA, notre Président pour la région Occitanie, ont naturellement répondu présent.

Ils ont organisé une « collecte gourmande » du 7 au 10 octobre avec les cuisiniers membres de l'association, sollicités pour préparer chacun un cassoulet, qui a servi de collation aux donneurs de sang durant ces quatre jours.

« Notre rôle, en tant qu'association, est d'essayer, autant que faire se peut, d'être utile aux autres » dit Alphonse.

La presse a largement rendu compte de cette action et en particulier : La Dépêche, l'Indépendant et le tabloïd Konbibi. Cliquez ici

*****

Logo du Prix Culinaire

Devant le succès rencontré par le Logo du 70ème anniversaire du Prix Culinaire, il a paru souhaitable de maintenir son esprit pour les concours à venir.

Le Comité d'organisation du concours (Denis RIPPA, Christophe MOISAND, Benoît NICOLAS et Jean-Claude CHANROUX) a arrêté le projet ci-dessous :

Pierre COUCKE et les enfants

Notre ami Pierre COUCKE, dit Pierrot de Lille, a participé à la Semaine du Goût en animant un cours de cuisine auprès des enfants d'une classe CM1/CM2 de l'école Notre Dame de COMINES.

En respectant toutes les consignes de protection sanitaire, Pierrot, assisté de Fred VERVISCH (qui a repris son restaurant « la Marmite de Pierrot ») a initié ces jeunes futurs gastronomes à la recette de l'œuf mimosa aux crevettes avant de le leur faire déguster.

Pas étonnant que Pierrot ait choisi cette spécialité de bistro, quand on sait combien il est attaché à ce qu'elle reste présente dans leurs menus, à condition qu'elle soit effectuée de façon fidèle et traditionnelle à la recette ancestrale

Il a tenu à faire apprécier, à ses jeunes, cette préparation bien différente de ce qui leur est trop souvent servi dans les cantines, et il leur a fait confectionner une mayonnaise « maison » !

Pierrot nous dit : « Tous les ans je me dis que c'est la dernière fois que je participe à la Semaine du Goût… J'essaie de faire aimer la cuisine aux enfants, de leur expliquer la variété de notre cuisine »

Merci à lui, car transmettre est l'objectif essentiel de Prosper MONTAGNE.

Avec Pierrot, les CM1/CM2 de l'école Notre-Dame ont joué les chefs cuistots

Dans le cadre de la Semaine du goût, plusieurs chefs de la métropole lilloise interviennent dans les classes de l'école Notre-Dame. Hier, les élèves de CM1/CM2 ont préparé des œufs mimosa aux crevettes.

COMINES. Toque blanche sur la tête « C'est moi le chef ! », musique sur la figure, gel hydroalcoolique à portée de main et fourchette dans le cartable, les CM1/CM2 de l'école Notre-Dame ont mis la main à la pâte hier matin. Dans le cadre de la Semaine du goût, ils ont préparé la recette de l'œuf mimosa aux crevettes, avant de le déguster, eux qui au début de l'atelier confiaient sans surprise préférer les… spaghetti bolognaises.

Avec Pierrot, 72 ans, les petits Cominois étaient à bonne école même s'ils sont trop jeunes pour connaître l'émotion de France à Genève-mi (avec la Tourquennoise Jenny Clevet, qui a fait une partie de la notoriété du chef de Capbreton.

PAS QUE LA PIZZA

« Tous les ans, je dis que c'est la dernière fois que je participe à la Semaine du goût… » Il

« J'essaye de faire aimer la cuisine aux enfants, de leur expliquer qu'il y a autre que la pizza et ils sont r