



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° 161

Décembre 2023

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Nous vous avons récemment adressé le courrier d'appel des cotisations 2024, et je remercie ceux qui ont déjà répondu favorablement.

Pour les autres, je compte sur leur participation ; les cotisations étant les seules ressources de notre club, c'est un geste vital que d'y souscrire, et je les en remercie par avance.

Les mois de novembre et décembre ont été riches en événements que nous relatons ci-après. J'en profite pour remercier tous nos présidents de région et nos membres dont la mobilisation a été le garant de notre succès.

Je pense notamment aux 80 personnes qui se sont inscrites pour le dîner à la Coupole pour notre concours européen des écaillers où nous avons passé une excellente soirée.

Une équipe de TF1 a suivi l'un de nos candidats avant et pendant le concours ; le reportage passera le dimanche 24 décembre sur TF1 à 13h40 durant l'émission « Grand reportage ».

Nous sommes fiers de ce coup de projecteur pour notre Club, d'autant que nous étions en compétition avec d'autres concours et TF1 a finalement choisi Prosper MONTAGNÉ.

Nous sommes en pleins préparatifs de notre 73ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ du lundi 15 janvier 2024. Le comité d'organisation s'est réuni en présence du président de jury, Michel ROTH, pour sélectionner d'une façon anonyme les 6 candidats. Nous avons eu la surprise de constater parmi eux la présence d'un taiwanais et d'un japonais, preuve de notre notoriété internationale. Les dossiers retenus nous promettent une prestation de très haut niveau et nous nous en félicitons.

N'oubliez pas aussi de vous inscrire pour notre dîner de gala au Meurice pour le 16 janvier 2024. Nous vous espérons nombreux lors de cette soirée où nous procéderons à de nouvelles intronisations.

D'ici là, je n'ai plus qu'à vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année et mes pensées vont plus particulièrement à nos professionnels qui sont dans une période de forte activité.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Concours du meilleur écailler européen 2023 « Coupe Léon BEYER » lundi 4 décembre à la Coupole



Notre jury, présidé par Etienne CHAVRIER (M.O.F.) et par Jordan GOUBE (M.O.F.), assistés de Marcel LESOILLE (champion du monde d'ouverture d'huîtres) et de Dave VITRÉ ont eu à juger deux épreuves :

- L'ouverture chronométrée de coquillages
- La réalisation d'un plateau de fruits de mer sur le thème du Japon

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

1er : Guillaume GOUVERNE, Diego plage à ARCACHON

2ème : Fabrice SIBILIA, L'huître de Bacalan à BORDEAUX

3ème : Mohamed AZAOUGH, la Coupole à PARIS



Nos Partenaires







LA LETTRE (suite)



Cette soirée s'est terminée par un dîner à base des plateaux de fruits de mer et d'une assiette de poissons suivi d'un dessert.

Merci au directeur Pierre DARIDAN pour son excellent accueil.





LA LETTRE (suite)



73ème Prix culinaire Prosper MONTAGNÉ

Michel ROTH, Francis DURNERIN, Benoit NICOLAS, Denis RIPPA et Christophe MOISAND se sont réunis pour étudier les dossiers des participants.

Nous sommes heureux de vous communiquer les noms des finalistes du Prix culinaire Prosper MONTAGNÉ 2024 :

Jérôme BEMER «Restaurant Le Christine» à PARIS 6ème

Noaya HOTTA «Château Lafaurie Peyraguey Hôtel & Restaurant LALIQUE» à BOMMES (33)

Masato KASHIMA «restaurant le Dôme» à KAGOSHIMA (Japon)

Virginie ABBOU «Auberge Saint-Walfrid» à SARREGUEMINES (57)

Jen-Chu WANG «Clover Bellavita by Jean-Francois PIÈGE» à Taïwan

Alain CULLY «Château Hôtel de la chèvre d'or» à EZE (06)

SUPLÉANT

Alexandre LAMBERET «Méridien beach plaza» à MONACO

Rendez-vous le lundi 15 janvier 2024 à l'école FERRANDI, pour connaître le gagnant qui succèdera à Tomohiro SUZUKI et qui recevra le trophée du Prix culinaire, le vase de SEVRES offert par la Présidence de la République, et sera l'invité d'une semaine au Japon.





Dîner de gala au Meurice Mardi 16 janvier 2024

Le lendemain nous nous rendrons pour 19h30 dans les salons du Meurice (n'oubliez pas de réserver vos places) pour notre dîner de gala préparé par le chef exécutif Amaury BOUHOURS.

Pour visionner l'invitation cliquer ci-dessous :

[Dîner de gala du mardi 16 janvier 2024](#)





LA LETTRE (suite)



Merci à la pâtisserie MASAKI au Japon qui invite chaque année le lauréat de notre Prix culinaire.

Cette année 3 lauréats on put profiter de ce beau voyage :

- 2020 : Clément BRUN
- 2021 : non réalisé pour cause de Covid
- 2022 : Raphaël GAREL
- 2023 : Alexandre LAMBERET

Merci à Hirofumi MASAKI qui a permis à ces talents culinaires de vivre un séjour inoubliable, enrichi par la découverte de la culture gastronomique japonaise.

Merci à Alexandre LAMBERET pour les photos.





LA LETTRE (suite)



Assemblée générale de la délégation Alsace

En cette belle journée du 20 novembre 2023, Francis DURNERIN a participé à l'assemblée générale de la délégation Alsace qui a accueilli quatre nouveaux membres.

Bienvenue aux:
Membres professionnels :

Julien HOFFBECK
Boucherie « De l'art et du cochon » à OTTROT

Sébastien MULLER
« Maison le Pic » à MEISTRATZHEIM

Sylvie GRUCKER
« Le pressoir de Bacchus » à BLIENSCHWILLER

Membre gastronome :
Hervé STOFFEL



Pour visionner l'article dans les nouvelles gastronomiques, veuillez [cliquer ici](#)

Communiquer de notre fidèle partenaire «SOURCES ALMA»



Tout comme l'excellence du service en salle et de la sommellerie participent au rayonnement de la culture gastronomique française, les eaux minérales naturelles font partie intégrante de notre patrimoine.

Les eaux Thonon, Vals et Chateldon, appréciées des grandes tables, ont une identité et un goût uniques, reflétant le terroir dont elles sont issues. Elles représentent différentes régions françaises et apportent naturalité et authenticité aux créations culinaires des meilleurs établissements.

Thonon

Originnaire du cœur des Alpes des Haute-Savoie, légère et pure, elle était déjà renommée au XVIème siècle. Elle est appréciée pour son goût minéral équilibré et sa fluidité en bouche

Vals

Comptant parmi les plus anciennes sources exploitées, l'élégante Vals, ardéchoise depuis 1602, plaît à tous les convives grâce à ses bulles toniques

Chateldon

Rare et riche en minéraux, Chateldon jaillit au cœur du Puy- de Dôme. Elle se fit connaître à la cour de Louis XIV pour ses bienfaits. Depuis, cette eau unique, aérienne et finement pétillante, n'a plus quitté les grandes tables.



