



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° 160

Novembre 2023

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Octobre et début novembre bien denses pour les activités de notre club Prosper MONTAGNÉ .

Depuis 4 ans, je n'avais malheureusement pas pu participer au dîner de gala de notre délégation japonaise pour cause de COVID que ce soit dans notre pays ou au Japon.

Chose réparée cette année, car j'ai été invité à leur 41ème dîner à TOKYO en présence de 300 membres du club Prosper MONTAGNÉ.

Moment toujours impressionnant lors de notre entrée en salle au son de la Marseillaise.

Parfaite organisation du chapitre au Pays Basque par notre président de région Gérard MARNE avec plusieurs visites intéressantes, notamment la vinaigrerie de notre nouveau membre , Jean-Philippe LANOUGUERE, d'une fabrique artisanale de confiture, d'un moulin à châtaignes et la participation à une chasse à la palombe...

Transmission de la présidence de la région Lorraine, Vosges et Luxembourg, de Marie Laurence PHILIPPE à Florent MANTEY, pâtissier renommé à VALDOIE dans le territoire de BELFORT. Nul doute qu'il sera un excellent ambassadeur pour sa région.

Pleins préparatifs de notre concours des écaillers à la Coupole du 4 décembre 2023.

Une équipe de TF1 tournera un reportage sur l'un des concurrents avant et pendant le concours.

Ce sera pour notre club un coup de projecteur des plus importants.

N'oubliez pas de vous inscrire pour le dîner qui suivra ce concours.

Sans oublier bien sûr notre 73ème prix culinaire du lundi 15 janvier 2024 sous la présidence de Michel ROTH.

Notre comité d'organisation est en cours de sélection des candidats au vu de leur dossier.

Voici en quelques lignes les nombreuses occupations qui n'ont de sens que si vous venez nombreux nous soutenir par votre présence lors de nos manifestations.

Avec tout mon amitié

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Chapitre Aquitaine Dimanche 22 et lundi 23 octobre 2023

Quelques photos du chapitre Aquitaine qui a eu lieu dimanche 22 et lundi 23 octobre.

Un grand merci à **Gérard MARNE** et à son épouse **Laurence** pour ce chapitre organisé de main de maître.



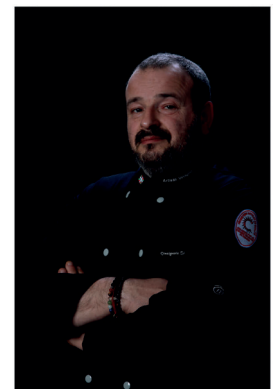
BasKulture

Pour visionner l'article de BasKulture sur ce chapitre, veuillez cliquer [ici](#)

Bienvenue à notre nouveau membre **Jean-Philippe LANOUGUERE** de la **Vinaigrerie St Jacques 64130 MAULEON-LICHARRE**



« Mes vinaigres sont élevés sur place avec des produits locaux, de qualité et des fruits frais fermentés. Ma gamme est composée de vinaigres de pomme ou de cidre, de vinaigre de bière, de vin, de vinaigre de poires, de vinaigre aux piments, de vinaigre aux cerises et de vinaigre de myrtilles. Ils sont fermentés en fûts de chêne selon la méthode dite d'ORLEANS. L'affinage se poursuit plusieurs années dans des barriques sélectionnées pour leur ancien contenant comme le cognac pour le vinaigre pomme-cannelle caramel, le whisky pour le vinaigre de poires. Mon ambition est de vous offrir le meilleur produit possible élaboré artisanalement avec des produits sains et dans le respect de l'environnement. »
Jean-Philippe LANOUGUERE





LA LETTRE (suite)



Concours des écaillers Lundi 4 décembre 2023 à la Coupole



Je vous annonce avec plaisir que nous renouvelons notre concours européen Léon BEYER du meilleur écailler à la brasserie la **Coupole** le lundi 4 décembre 2023.

Cet événement sera relayé par les services de presse et de marketing du groupe **BERTRAND** et bénéficiera du partenariat de l'**OPEF** (Organisation des Poissonniers et Écaillers de France) ainsi que la généreuse participation de la maison **GILLARDEAU**.

Merci à la société **MOLINEL** pour la fourniture des vestes aux candidats et au jury.

Ce 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'ouverture d'huîtres, que nous remercions pour leur dévouement.

Nous finirons cette soirée par un dîner autour des plateaux de fruits de mer et du menu proposé par **Pierre DARRIDAN**, directeur de **la Coupole**.

Je compte sur votre participation et vous en remercie d'avance.

Pour connaître l'ensemble des détails veuillez cliquer ci-dessous :

[La Coupole du lundi 4 Décembre](#)

La délégation de la Lorraine

Monsieur DURNERIN a eu l'honneur d'assister à la passation de pouvoir de **Marie-Laurence PHILIPPE** à **Florent MANTEY**, nouveau président du Club Prosper MONTAGNÉ Lorraine.

Bienvenue aux nouveaux membres intronisés :

- Le vieux Relais à AUXELLES-BAS : Christophe et Karine NGUYEN VAN KHANG
- Restaurant le Lien à BELFORT : Enzo HECK et Jade VALENTIN
- Les Halles de la grande fontaine à NEUFCHATEAU : Jean-François MORIZOT
- Bar hôtel la Magdelaine à REMIREMONT, Laure et Didier





LA LETTRE (suite)



Repas d'intronisation en Aquitaine le 9 décembre



En présence de **Gérard MARNE**, président du club Prosper MONTAGNÉ nouvelle Aquitaine, aura lieu l'intronisation du chef **Eric DAUBERT** de l'hôtel **les Griffons**, le Bourg, 24310 BOURDEILLES comme que maison de qualité.

A cette occasion, un dîner est organisé par ses soins.

Tarif 55 euros, accord Mets et Vins

Réservation : hôtel restaurant les Griffons, le Bourg, 24310 BOURDEILLES

Tél. : 05 53 45 45 35 Mail : info@griffons.fr

Le menu

Coupe de champagne

Mise en bouche

Soupe VGE, façon Paul BOCUSE

Poularde en demi-deuil, façon Georges BLANC en croûte de sel

Cromesquis de fromage frais et sa salade en vinaigrette à la truffe

Dessert à la truffe

Quelques photos du voyage au Japon 43ème dîner de gala de la délégation Prosper MONTAGNÉ Japon 2 novembre 2023



CLUB PROSPER MONTAGNÉ DELEGATION DU JAPON
LES RECIPIENDAIRES DE L'ORDRE DE SAINT-FORTUNAT ET LES NOUVEAUX MEMBRES
TOKYO KAIKAN LE 2 NOVEMBRE 2023
