



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° 153

Mai 2023

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Que d'événements depuis le mois dernier, à commencer par notre voyage au Japon de 12 jours. Nous étions 27 personnes, dont une belle délégation alsacienne et la bande très sympathique de Jean-Christophe LEBASCLE, dans une ambiance des plus conviviales.

A noter un dîner prestigieux en compagnie de la délégation japonaise chez notre ami André PACHON à TOKYO. De nombreuses photos ont déjà circulés sur Facebook et sur notre site.

Avec Patrice MANIER, nous avons remis le panonceau Prosper MONTAGNÉ à Pascal HUET, boucher à PUTEAUX en compagnie de madame la Maire et de son équipe. Pascal HUET possède également 3 autres boucheries à SURESNES, VERSAILLES et VILLE D'AVRAY.

Une occasion pour lui de rappeler notre devise « On ne fait du bon qu'avec du très bon ».

Notre assemblée générale a eu lieu au Sénat, lieu emblématique

Patrick MAURY et Alain BOUCOMONT ont ensuite remis les coupes aux lauréats du 9ème Oscar de la charcuterie. Merci à notre partenaire Frédéric Timbert qui a remis ses balances personnalisées aux lauréats.

Vint ensuite le moment privilégié où nous avons réalisé 7 intronisations.

S'est enfin déroulé un superbe déjeuner auquel 80 convives participaient.

Enfin, nous avons signé à l'école FERRANDI la charte de notre 73ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ avec notre futur président de jury Michel ROTH, qui a dévoilé devant la presse professionnelle le thème de ce concours que nous avons joint à cette lettre. Nous vous engageons à le diffuser auprès de tous vos contacts médias et professionnels.

Je suis heureux de tous ces événements qui montrent que notre Club est en pleine activité et je remercie tous nos membres qui s'y emploient.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



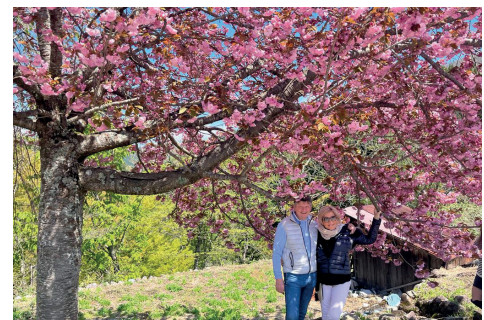
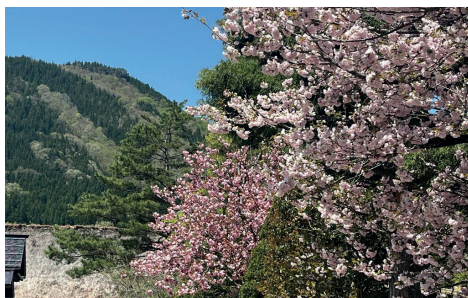
Voyage au Japon



Je tiens à remercier les membres du club qui ont participé à ce séjour qui nous a permis de mieux nous connaître, de partager des moments de convivialité, et de resserrer les liens d'amitié au sein du club Prosper MONTAGNÉ.

Un grand merci à **Michel GRANDPIERRE** qui n'a pas compté sa peine pour nous préparer ce voyage.

Il n'y a qu'à espérer que d'autres aventures puissent nous réunir, ce dont je ne doute pas.





LA LETTRE (suite)



Soirée Prosper MONTAGNÉ avec la délégation japonaise chez notre ami et membre André PACHON.

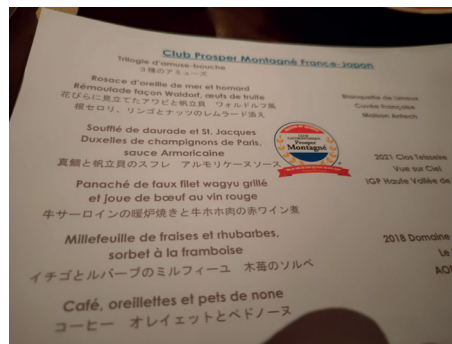


Superbe soirée.

Nous avons tous apprécié son excellent menu et la parfaite organisation. Nous garderons un excellent souvenir de cette soirée en compagnie de la délégation japonaise et de son président **Hisanori ISOMURA**.



Lors de cette soirée nous avons intronisé **Jean-Claude DMITRIEFF** à qui nous souhaitons la bienvenue.







LA LETTRE (suite)



Remise de notre panonceau à Pascal HUET



Mercredi 10 mai, avec **Patrice MANIER**, nous avons remis le panonceau Prosper MONTAGNÉ à notre ami membre **Pascal HUET**, boucher/traiteur à PUTEAUX, propriétaire également de trois autres boucheries à VERSAILLES, SURESNES et VILLE D'AVRAY. A cette occasion, nous avons eu la visite de madame **CECCALDI-RAYNAUD**, maire de PUTEAUX et d'une délégation de responsables des commerces de la ville pour fêter cet événement.

<https://www.boucherie-huet.com/>

Signature de la charte pour l'édition 2024 du 73ème Prix Culinaire par notre président de jury Michel ROTH



Le lundi 22 mai 2023 à l'école **FERRANDI**, **Michel ROTH** a signé la charte pour notre 73ème Prix Culinaire et nous a dévoilé le thème de l'édition 2024.

Pour visionner la vidéo, veuillez cliquer ci-dessous :

[-La charte](#)



J'ai le grand plaisir de vous informer que le 73ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ se déroulera le lundi 15 janvier 2024 à l'école **FERRANDI à PARIS**.



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

[-Thème du 73ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ](#)

PRÉFACE DU PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2024
PREFACE BY THE PRESIDENT OF THE 2024 EDITION



Le 73ème Prix Culinaire Prosper Montagné est un événement qui se déroule chaque année à Paris, à l'école Ferrandi. C'est une occasion pour les chefs de France et de l'étranger de se rencontrer et de partager leur savoir-faire. Cette année, le thème de l'édition 2024 est "Le Pain".







LA LETTRE (suite)



Déjeuner de notre assemblée générale au Sénat

Ce lundi 15 mai nous avons déjeuné au restaurant du Sénat pour notre Assemblée Générale. J'en profite pour remercier notre secrétaire général **Hervé LAFORGE** de l'avoir organisée dans ce lieu si emblématique.

Nous les remercions les membres du personnel pour leur accueil et la qualité du déjeuner que nous avons tous apprécié.



Nous souhaitons aussi la bienvenue aux 7 nouveaux membres :

Jean-Pierre VASSEUR « Restaurant l'Andouille » à PUTEAUX

Guy JOURDAN

Jean-Philippe BAUR

Joanna BAUR

Xavier IACOVELLI

Sylvain FAUREAU

Michel GUYOT



Et nous félicitons encore nos lauréats du 9ème Oscar de la charcuterie 2023 :

1er prix : **Jean DIJOLS**

« Comptoir des Charcutiers » à CRECY LA CHAPELLE

2ème prix : **Dominique BLANCHANDIN**

« Rodolphe DOUGY » à MEHUN-SUR-YEVRE

3ème prix : **Guillaume NICOLAS**

« Charcuterie NICOLAS » à VINCENNES

Meilleur jeune de moins de trente ans : **Anthony PLACE**

« boucherie BRUNET » à PERNES LES FONTAINES



Partenariat Maison Sinnae et Club Prosper Montagné

Nous vous proposons la sélection de cuvées à des tarifs préférentiels, servies durant le dîner de Gala au Plaza Athénée qui a eut lieu le lundi 30 janvier 2023.



Depuis bientôt 100 ans, les vigneronns de Maison Sinnae oeuvrent sur les communes de Laudun et Chusclan, au coeur de la Vallée du Rhône méridionale, pour mettre en lumière un terroir d'exception et révéler des vins authentiques et audacieux.

Portée par près de 170 familles de vigneronns, notre Maison de Producteurs veille avec passion sur plus de 2 450 hectares de vignobles situés au pied d'un site historique laissé en héritage, à l'endroit même où les Romains ont diffusé la culture de la vigne et du vin il y a plus de deux mille ans : le **Camp de César**.

Découvrez la gamme des vins signés Maison Sinnae, des cuvées qui illustrent, chacune à leur façon, l'engagement de tous, vigneronns et salariés, dans l'élaboration de vins toujours plus respectueux de l'Homme et de son environnement. Des vins qui défendent une vision commune : celle d'une production responsable afin de garantir une activité durable et d'assurer sa transmission aux générations futures.

Pour télécharger le bon de commande, [cliquez ici](#).

Camp Romain

CAMP ROMAIN BLANC
[cliquez ici pour voir la
fiche technique](#)
CAMP ROMAIN ROUGE
[cliquez ici pour voir la
fiche technique](#)



Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend autour du village de Laudun, dans le sud est de la France sur la rive droite du Rhône. La sélection est menée sur des vignes cultivées sur un terroir de galets roulés en pieds de coteaux, près de la colline du Camp de César, plateau calcaire de 200 mètres situé en arrière-plan du village de Laudun.

Excellence

Ce sont toutes les valeurs et la personnalité de Maison Sinnae qui sont capturées dans ces cuvées : le sens du collectif, le plaisir du travail bien fait, l'engagement responsable et cette touche de modernité et d'audace chère à nos vigneronns.



Excellence BLANC
[cliquez ici pour voir la
fiche technique](#)
Excellence ROUGE
[cliquez ici pour voir la
fiche technique](#)

Collection Villa



Les cuvées confidentielles Collection Villa visent la perfection. Lors de l'assemblage final, nos oenologues extraient les meilleures barriques permettant ainsi d'isoler l'expression optimale des différents terroirs et cépages à chaque millésime. Une façon de tenir la promesse de cette collection : provoquer de grands moments hédonistes.

Villa Sinnae BLANC
[cliquez ici pour voir la fiche technique](#)
Villa Caesar ROUGE
[cliquez ici pour voir la fiche technique](#)
Villa Voltina ROUGE
[cliquez ici pour voir la fiche technique](#)