



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° 158

Septembre 2023

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Quel plaisir de vous retrouver après ces deux mois d'été.

En pleine forme pour ceux qui ont pu se reposer et satisfaits de leur saison pour ceux qui ont bien travaillé.

Nous vous avons déjà préparé plusieurs manifestations lors des prochains mois ; votre présence sera la meilleure des récompenses pour les organisateurs qui n'ont pas compté leur temps.

Nous commencerons par un chapitre au pays basque les dimanche 22 et lundi 23 octobre, organisé par notre président de région Aquitaine Gérard MARNE. L'invitation vous parviendra sous huitaine et je me réjouis de vous retrouver dans une bonne ambiance.

Réservez dès maintenant la date du lundi 4 décembre 2023 pour notre concours des écaillers à la Coupole suivi d'un dîner composé à partir des plateaux de fruits de mer des candidats.

Puis le lundi 15 janvier 2024, nous organisons notre 73ème prix culinaire à l'École FERRANDI suivi sur place par un cocktail dînatoire offert par nos partenaires.

Le lendemain, mardi 16 janvier 2024, aura lieu notre dîner de gala à l'hôtel MEURICE en présence du président du jury Michel ROTH. Le bulletin d'inscription vous parviendra ces prochaines semaines.

Un chapitre PACA est en préparation pour le printemps par notre nouveau président de région Gérard KLEVGE. Nous vous communiquerons les dates retenues et le programme dès que possible.

Voici en quelques lignes nos projets où nous aurons l'occasion d'introniser de nouveaux membres.

Je compte sur votre présence et votre rôle d'ambassadeur pour que vive notre club Prosper MONTAGNÉ.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Trois nouveaux membres intronisés au club Prosper MONTAGNÉ Alsace

Le club Prosper MONTAGNÉ Alsace a donné rendez-vous à ses membres pour son banquet de printemps, le 11 juin 2023, dans l'ambiance bucolique des jardins de l'auberge Saint Laurent à SIERENTZ. Au cours de la soirée, trois nouveaux membres professionnels furent intronisés.

-Ernest BENZ, de l'hôtel restaurant la Perle des Vosges à MUHLBACH-SUR-MUNSTER,

-Jean-Michel FEGER du restaurant il Cortile à MULHOUSE (1*Michelin)

-Loïc REGNIER de l'auberge aux deux clefs à MERTZWILLER.

Grâce à une météo favorable, les 80 convives ont pu apprécier un apéritif sous forme de garden-party, préparé par les équipes de Laurent ARBEIT et de Mariella KIENY de la maison KIENY à RIEDISHEIM.

Les différents partenaires qui se sont associés à cette soirée ont permis de proposer un large éventail d'amuse-bouches, dont certains furent une ravissante découverte.

Un accompagnement musical a renforcé le charme de ce moment très convivial.



Les agapes se poursuivent dans les salons de l'auberge Saint Laurent pour un menu à quatre mains qui a permis aux convives d'apprécier le savoir-faire des équipes de la maison KIENY et de l'auberge Saint Laurent !

Gérard KRITTER
Secrétaire général du club Prosper MONTAGNÉ Alsace



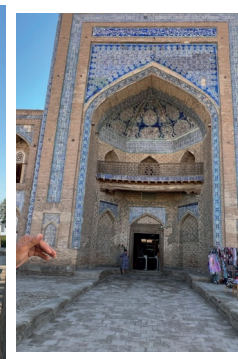
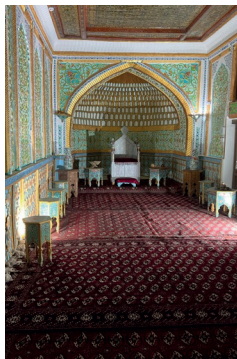
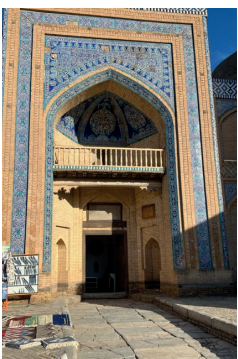
Le club Prosper MONTAGNÉ vous propose un voyage « Sur la route de la soie » en 2024



Le club gastronomique Prosper MONTAGNÉ a le plaisir de vous annoncer l'organisation de son voyage en Ouzbékistan du vendredi 26 avril au mardi 7 mai 2024.

Pour visionner la description du séjour, veuillez cliquer [ici](#)

Pour le bulletin en ligne, veuillez cliquer [ici](#)





LA LETTRE (suite)



Des nouvelles du club Prosper MONTAGNÉ Occitanie



Le dimanche 25 juin au château de CAVANAC, les compagnons de Prosper MONTAGNÉ ont organisé la soirée.

Alphonse CARAVACA, président de la région Occitanie a intronisé trois nouveaux membres.

Nous souhaitons la bienvenue à :

Fabien DE BRUYN, chef cuisinier au restaurant « le Bastion » à LAGRASSE.

Paul GOBIN, chef cuisinier au « Château de CAVANAC » à CAVANAC.

Olivier FERRY, chef cuisinier au « Nadeo Pro » à CARCASSONNE.



On parle du club Prosper MONTAGNÉ dans le magazine « À deux pas de chez vous »



Le restaurant l'Andouille, 6 rue COLLIN et la boucherie HUET, 15 rue Chantecoq, deux adresses bien connues des Putéoliens, ont reçu le panonceau « maison de qualité » du club gastronomique Prosper MONTAGNÉ.

Fondé en 1950 par René MORAND, ami de Prosper MONTAGNÉ, l'un des cuisiniers français et écrivains gastronomiques les plus célèbres d'avant-guerre, cette confrérie gastronomique française « pour le goût et la qualité » met en valeur et récompense les artisans des métiers de bouche français.

Le 10 mai dernier, c'est en présence de madame la maire Joëlle CECCALDI-RAYNAUD que le boucher Pascal HUET a reçu des mains de Francis DURNERIN, président international du club gastronomique Prosper MONTAGNÉ, l'enseigne « maison de qualité ». Une distinction qui met en lumière le savoir-faire de la boucherie, installée rue Chantecoq depuis 1999, qui a su, au fil des années, se démarquer par sa production artisanale de première qualité !

Quelques jours plus tard, c'était au tour du restaurant l'Andouille et de son chef Jean-Pierre VASSEUR d'être sur le devant de la scène. Reçu en grande pompe au Sénat, le chef a été félicité pour l'excellence de sa cuisine respectant les produits du terroir, fidèle à la devise de Prosper MONTAGNÉ : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ».

Merci à Patrice MANIER d'avoir organisé ces deux événements grâce à ses relations amicales, exemple à suivre pour recruter de nouveaux adhérents.





LA LETTRE (suite)



Des nouvelles du club Prosper MONTAGNÉ Délégation du JAPON



41^e CONCOURS CULINAIRE DU MEILLEUR APPRENTI LE 3 JUIN 2023

Le 3 juin 2023, a eu lieu le 41^{ème} « concours du meilleur apprenti de la cuisine française »
Nous félicitons les deux lauréats :



Yuhei HOSHIMI « Cerulean Tower Tokyuu Hotel » à TOKYO, premier.



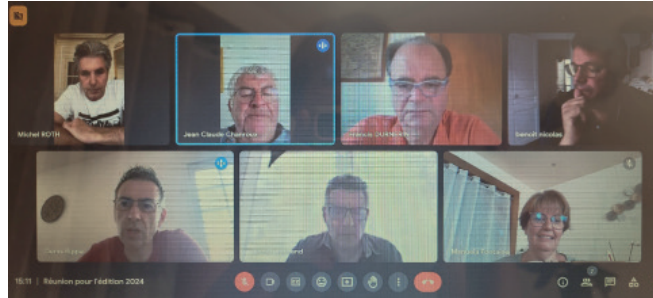
Taiki YAMAMOTO « Royal Park Hotel » à TOKYO, second.



LA LETTRE (suite)



Réunion pour le 73ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ 2024



Le lundi 17 juillet dernier s'est tenue une réunion en visioconférence pour décider de la composition du jury de l'édition 2024.

Je tiens à remercier le président du jury Michel ROTH ainsi que le comité d'organisation : Benoit NICOLAS, Denis RIPPA, Jean-Claude CHANROUX et Christophe MOISAND.

Concours du meilleur écailler européen 2023 Coupe Léon BEYER



Le prochain concours du meilleur écailler européen 2023, Coupe Léon BEYER aura lieu le lundi 4 décembre prochain.

Rendez-vous à 16h00 à la brasserie « la Coupole » 102 Boulevard du Montparnasse 75014 PARIS

Le président du jury Etienne CHAVRIER, M.O.F poissonnier écailler, assisté de Jordan GOUBE également M.O.F poissonnier écailler, jugeront avec toute leur expertise et leur professionnalisme les candidats afin de nous permettre d'assister à un concours de qualité.

Pour connaître le thème détaillé cliquer ci-dessous :

[Concours du meilleur écailler européen 2023](#)

