



## LA LETTRE

«On ne fait du bon qu'avec du très bon»



Directeur de publication : Francis Durnerin- [www.prosper-montagne.fr](http://www.prosper-montagne.fr) -[prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr)

N° 159

Octobre 2023

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Nous voici déjà au mois d'octobre, que le temps passe vite, et même trop vite.

Nous aurons des journées bien remplies, à commencer par le chapitre Pays Basque organisé par notre président Aquitaine Gérard MARNÉ les 22 et 23 octobre 2023.

Puis, le concours des écaillers à la Coupole le 4 décembre 2023, où cette année, pour une meilleure organisation et la satisfaction de tous, nous aurons un dîner placé.

Et bien sûr, notre 73ème prix culinaire le 15 janvier 2024 à l'école FERRANDI suivi d'un cocktail dînatoire offert par nos partenaires.

Puis le lendemain, mardi 16 janvier 2024, le dîner de gala à l'hôtel MEURICE.

Tous ces événements mobilisent beaucoup d'énergie, mais cela n'a de sens que si tous nos membres participent activement, notamment par leur présence, à ces moments de partage et de rencontre.

Encore une fois, je compte sur votre rôle d'ambassadeur du club Prosper MONTAGNÉ pour répandre alentour la lumière de notre philosophie et vous en remercie par avance.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





# LA LETTRE (suite)



## Gaëtan COSSOUL et Pascal DIMARTIN Inauguration de LouGaPa Nobilis à LA RÉOLE



Avec **Gérard MARNÉ** et son épouse, nous avons remis le panonceau Prosper MONTAGNÉ à nos amis **Gaëtan** et **Pascal** pour l'inauguration de «LouGaPa Nobilis»

14 rue Jean RENOU –  
6 rue Blaise CHARLUT  
33190 LA RÉOLE

Félicitations pour cette nouvelle aventure !!!



\*\*\*\*\*

## Chapitre Aquitaine dimanche 22 et lundi 23 octobre 2023



Le Club gastronomique Prosper MONTAGNÉ à le plaisir de vous annoncer son Chapitre Aquitaine organisé par notre président de région **Gérard MARNÉ**.

GÉRARD MARNÉ VOUS ORGANISE LE  
DIMANCHE 22 ET LUNDI 23 OCTOBRE 2023  
UN CHAPITRE AQUITAINE

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

[Chapitre Aquitaine](#)



\*\*\*\*\*







# LA LETTRE (suite)



## Concours du meilleur écailler européen 2023

Le prochain concours du meilleur écailler européen 2023, Coupe **Léon BEYER**, aura lieu le lundi 4 décembre prochain à la brasserie «la Coupole»

Rendez-vous à partir de 16h00, 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, nous permettra comme à 'accoutumée d'assister à un concours de qualité où nous pourrons admirer de magnifiques présentations de plateaux de fruits de mer.

Pour connaître le thème détaillé cliquer ci-dessous :

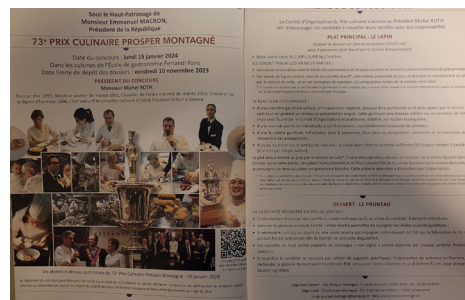
[Concours du meilleur écailler européen 2023](#)

\*\*\*\*\*

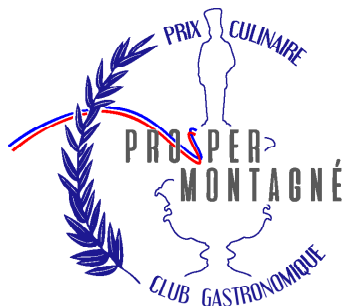
## La Revue Culinaire



Nous tenons à remercier «la Revue Culinaire» pour la double page qui nous a été consacrée dans leur magazine sur le thème du 73ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ.



\*\*\*\*\*



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

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



Je suis heureux d’être le président de ce 73<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné qui récompense l’excellence culinaire et encourage les jeunes vocations à mieux faire connaître leurs talents. Cet évènement prestigieux qui met en valeur la culture culinaire et le travail des artisans des métiers de bouche est l’un des temps forts de l’année.

Ce concours institutionnel passe à travers les âges, il est à la fois traditionnel et contemporain. Il est d’un esprit bienveillant, ancré de moments de partage qui renforce la confiance et la créativité des candidats.

Cette année, le concours Prosper Montagné est placé sous le signe de l’éco-responsabilité. En tant que cuisinier, nous devons prendre conscience de l’environnement pour mieux le protéger et le respecter. Cela implique d’utiliser des ingrédients durables, de saison, du terroir en réduisant le gaspillage et en choisissant des équipements économes en énergie. Cela permettra aux jeunes chefs d’élaborer des recettes personnalisées tout en gardant la qualité du produit pour que la gastronomie française continue de rayonner dans le monde !

*I am pleased to be the president of the 73<sup>rd</sup> Prosper Montagné Culinary Award, which honors culinary excellence and encourages young people to make their talents better known.*

*This prestigious event, which highlights culinary culture and the work of craftsmen in the food industry, is one of the highlights of the year.*

*This institutional competition goes through the ages, it is both traditional and contemporary.*

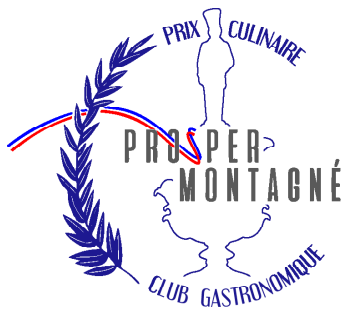
*It has a caring spirit, rooted in moments of sharing that strengthens the confidence and creativity of the candidates.*

*This year, the Prosper Montagné competition is placed under the sign of eco-responsibility. As cooks, we must be aware of the environment to better protect and respect it. This implies using sustainable, seasonal and local ingredients. This means using sustainable, seasonal and local ingredients, reducing waste and choosing energy efficient equipment.*

*This will allow young chefs to develop personalized recipes while keeping the quality of the product so that French gastronomy continues to shine in the world!*

Michel ROTH





# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

Sous le Haut-Patronage de  
Monsieur Emmanuel MACRON,  
Président de la République

## 73<sup>e</sup> PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Date du concours : **lundi 15 janvier 2024**

Dans les cuisines de l'École de gastronomie Ferrandi Paris

Date limite de dépôt des dossiers : **vendredi 10 novembre 2023**

**PRÉSIDENT DU CONCOURS**

**Monsieur Michel ROTH**

Bocuse d'or 1991, Meilleur ouvrier de France 1991, Chevalier de l'ordre national du mérite 2003, Chevalier de la légion d'honneur 2006, Chef exécutif et conseiller culinaire à l'hôtel Président Wilson à Genève.



Scannez le QR-code  
pour accéder à la vidéo  
du Concours 2023

Les photos ci-dessus sont issues du 72<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné - 30 janvier 2023

Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande. Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.

## THÈME DU CONCOURS 2024

Le Comité d’Organisation du Prix culinaire s’associe au Président Michel ROTH afin d’encourager les candidats à travailler leurs recettes avec éco-responsabilité.

### PLAT PRINCIPAL : LE LAPIN

*Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50x70 cm),  
pour 8 personnes (plat fourni par le Comité d’organisation)*

- Deux Lapins racés de 1,300 à 1,400 kg / la pièce.

#### ILS SERONT TRAVAILLÉS EN DEUX PARTIES :

- Les cuisses et les râbles seront traités à la convenance de chaque candidat et seront les pièces maîtresses du plat principal.
- Les avants de lapins seront cuisinés en cocotte Staub\*, elle-même présentée au jury, et dressée en complément du plat par le service de salle, selon les consignes du candidat. La composition totale de la cocotte reste libre.

\* La cocotte sera à choisir par le candidat dans la gamme qui lui sera proposée par la maison Staub, contact à se procurer impérativement auprès du secrétariat et/ ou du comité d’organisation du prix culinaire Prosper Montagné.

#### CE PLAT SERA ACCOMPAGNÉ :

- d’une première garniture unique, principalement végétale, pouvant être portionnée en 8 parts égales par le service en salle tout en gardant un niveau de présentation soigné. Cette garniture sera dressée entière sur un serviteur de votre choix (non fourni par le Comité d’Organisation) et positionné, stabilisé, sur le plat rectangulaire ;
- d’une seconde garniture individuelle, pour 8 personnes, essentiellement composée de céréales ;
- d’une troisième garniture individuelle, pour 8 personnes, libre dans sa composition, cohérente et en harmonie avec l’ensemble des préparations ;
- d’un jus ou d’une sauce servi(e) en saucière : la sauce devra être de quantité suffisante (50 cl) pour remplir 2 saucières (fournies par l’Organisation).

Le plat sera présenté au jury par le service de salle\*. Il sera découpé et/ou dressé, en fonction de la photo figurant dans le dossier, sur assiette ronde ultra plate Domus blanche et or Prix Culinaire PM de 31 cm de diamètre de la maison Bernardaud accompagné de deux saucières en porcelaine blanche. Cette platerie sera mise à disposition par l’organisation.

\* Pour cette nouvelle édition du concours, chaque candidat pourra (facultativement) se faire accompagner par un professionnel des arts de la table et du service. Si cette option est choisie, celui-ci/celle-ci sera en charge de l’envoi du plat de son chef, de la découpe et du dressage devant les membres du jury. Pour l’ensemble des candidats, les enseignants et les élèves de salle de l’école Ferrandi Paris, investis dans le concours, restent en soutien afin de garantir une bonne fluidité du service pour tous.

### DESSERT : LE PRUNEAU

#### LA CRÉATIVITÉ PÂTISSÈRE N’A PAS DE LIMITES !

- Confectionner et dresser sur assiette ou contenant approprié, au choix du candidat, 8 desserts individuels.
- Valoriser le pruneau en toute liberté ! Votre recette permettra de souligner ses réelles qualités gustatives !
- Si nécessaire : un jus, un coulis ou une sauce pourra accompagner votre dessert. En tel cas, la fabrication de 50 cl de produit fini est préconisée afin de faciliter sa complète dégustation.
- Les assiettes ou tous autres supports de dressages « non siglés » seront apportés par chaque candidat finaliste du concours.
- Si toutefois le candidat ne souhaite pas utiliser de supports spécifiques, l’organisation du concours lui fournira, à sa demande, la platerie Bernardaud Prix culinaire PM, ultra plate Domus blanche et or diamètre 31 cm, pour dresser son dessert signature.