



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° 133. Janvier 2021
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85



Chers amis MONTAGNE,

Permettez-moi de vous adresser mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année, avec l'espoir d'une vie professionnelle et sociale retrouvée au plus vite.

C'est aussi à nos amis restaurateurs que je pense, en espérant qu'ils puissent ouvrir au plus vite leurs établissements dans des conditions sereines et surtout pérennes.

A nous d'être à leurs côtés, de leur manifester notre solidarité, de retrouver le partage, la convivialité sans oublier la gastronomie et tout ce qui contribue aux plaisirs d'une bonne table.

Janvier est le mois de la traditionnelle galette et je me réjouis de savoir que nos membres boulangers pâtisseries ont pu profiter d'un regain d'intérêt de la part d'une nouvelle clientèle de proximité.

C'est ainsi que notre devise « on ne fait du bon qu'avec du très bon » sera appréciée par ces clients auprès de nos artisans.

Pour 2021, souhaitons à notre Club Prosper MONTAGNE de reprendre ses activités, de nous retrouver nombreux lors de nos chapitres, d'assurer notre développement par l'accueil de nouveaux intronisés, et de tout ce qui contribue à notre avenir.

Malheureusement, nous avons appris début janvier le décès de notre ancien président du Club Prosper MONTAGNE : Bernard CHEVEREAU.

Vous trouverez ci-après un article à sa mémoire.

Soyez assuré de mon dévouement.

Je compte sur vous.

Amitiés.

Francis Durnerin
Président International





LA LETTRE (suite)



Bernard CHEVEREAU nous a quittés.

Certains d'entre vous ont connu et côtoyé **Bernard CHEVEREAU**, président de notre Club Prosper MONTAGNE durant une dizaine d'année entre 1993 et 2003. C'est notre ami **Guy RAMEAU** qui lui succédera après avoir été son vice-président.

Monsieur **Bernard CHEVEREAU** est décédé dans sa 88ème année et il a été inhumé dans son village de **St OUEN les VIGNES** (Indre et Loire) le mardi 12 janvier 2021.

Il fut directeur général de **CHOMETTE FAVOR**, société spécialisée dans la fourniture de matériel pour restaurateurs, activité qui lui permit de connaître les différents aspects des métiers de la gastronomie et qu'il a pu ensuite mettre au profit pour notre Club.



Messieurs Bernard Chevereau et Patrick Fleury lors d'un chapitre au Grand Hotel de St Jean Cap Ferrat

A son épouse, ses enfants et ses amis, nous présentons nos sincères condoléances, et nous les assurons que Bernard restera dans nos mémoires comme un président dévoué et généreux envers notre Club.

Pour visionner la préface signée de **Bernard CHEVEREAU** dans la revue consacrée à Prosper MONTAGNE, cliquer ci-dessous :

[Prosper MONTAGNE](#)

71ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNE

Lors de notre réunion du lundi 4 janvier 2021, c'est la mort dans l'âme que le comité d'organisation a dû prendre la décision de reporter le prix culinaire en début d'année prochaine compte tenu des incertitudes sanitaires.



Cet arbitrage nous a été dicté par le souci de préserver notamment l'ensemble du personnel et des élèves de l'école **FERRANDI** qui auraient été mobilisés par cet événement.

Au vu du nombre de dossiers et par respect du travail de qualité présenté par les candidats, nous conservons le même thème pour la prochaine édition avec le même jury, toujours sous la présidence de **Christophe MARGUIN**.

Les candidatures déjà déposées restent enregistrées et nous laissons ouvert ce prix culinaire à de nouveaux candidats, qui n'auraient pu y participer faute de disponibilité.

Avec l'espoir que 2021 puisse nous apporter plus de sérénité.

Le citron noir vu par Patrice MANIER :



La fève de TONKA, le caviar citron sont désormais bien connus du grand public, mais depuis quelques temps déjà le « limoo (ou limou amani de SHIRAZ) » a la faveur des chefs. Nous l'avons découvert cet été grâce à notre président d'Occitanie, **Alphonse CARAVACA**, à la table de **Fabien de BRUYN** et **Renaud VALENTIN** (Le Bastion à LAGRASSE, Aude) où une petite crème au citron noir agrémentait un dessert magique.

Le limoo est un **citron noir** séché, un aromate communément utilisé dans la cuisine perse. Au départ, c'est un citron vert (lime) que l'on fait bouillir dans l'eau salée pendant 5 minutes pour ensuite le laisser sécher plusieurs semaines. Quand la peau et l'intérieur se noircissent (lime noire), les citrons sont prêts. Ils deviennent secs et cassants et surtout se concentrent en arômes.

Ils peuvent être utilisés de différentes façons, en morceaux pour les ajouter dans des ragoûts, soupes et sauces, ils se réhydrateront très bien au contact des liquides. Râpés sur un carpaccio de coquilles Saint Jacques, réduits en poudre à l'aide d'un mortier, ils pourront facilement donner une note originale à des pâtisseries.

Ces citrons noirs séchés se caractérisent par des notes acidulées et subtilement fumées. En bouche, c'est un mélange d'amer, de sucré et d'acide qui peut apporter de la fraîcheur aux préparations.

Ainsi, quelques infinis légers grammes de **limoo** en poudre ou confit et voilà les parfums enchantés des mille et une nuits qui explosent en quelques secondes en bouche. Le citron noir, précieux condiment, est devenu en peu de temps le coup de cœur divin des chefs et des pâtisseries, on peut faire confiance à leur imagination.

Le limoo magiquement vous entraînera en un voyage merveilleux – en tapis volant – en Perse.



Prosper Montagné
1865-1948,

chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.

