

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^e 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 73rd 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.

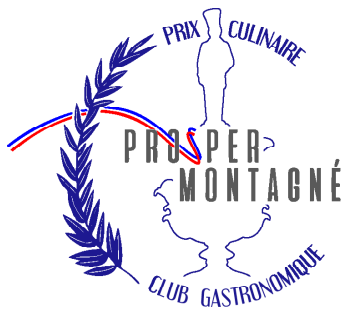
This institutional competition goes through the ages, it is both traditional and contemporary.

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^e 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^e 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).

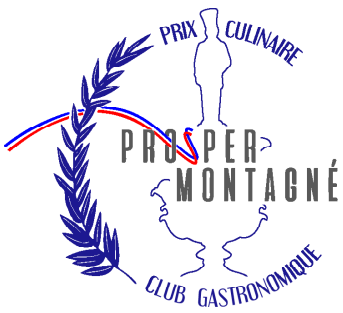
Le plat sera présenté au jury par le service de salle*. Il sera découpé et/ou dressé, en fonction de la photo figurant dans le dossier, sur assiette ronde ultra plate Domus blanche et or Prix Culinaire PM de 31 cm de diamètre de la maison Bernardaud accompagné de deux saucières en porcelaine blanche.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



CULINARY AWARD PROSPER MONTAGNÉ

“You can only make good food with very good food”

Under the High Patronage
of Mr Emmanuel MACRON,
President of the French Republic

73rd PROSPER MONTAGNE CULINARY AWARD

Contest date: **Monday, January 15, 2024**

In the kitchens of Ferrandi Paris School of Gastronomy

Submission deadline: **Friday, November 10, 2023**

PRESIDENT OF THE COMPETITION

Mr. Michel ROTH

Winner of the 1991 Bocuse d'Or, 1991 MOF (Best Craftsman of France) winner, Knight of the National Order of Merit (Chevalier de l'Ordre National du Mérite) in 2003, Knight of the Legion of Honor (Chevalier de la Légion d'Honneur) in 2006, Executive Chef and culinary advisor at the President Wilson Hotel in Geneva, Switzerland.



Scan the QR-code
to access the video
of the 2023 Contest

The photos above are from the 72nd Prosper Montagné Culinary Award - January 30, 2023

The rules of the contest can be viewed on the club's website or will be sent upon request. The submission forms will be sent by mail or printed from our website or can be found at the club's headquarters.



TOPIC OF THE 2024 COMPETITION

The Organizing Committee of the Culinary Award joins President Michel ROTH in order to encourage the candidates to elaborate their recipes with eco-responsibility.

MAIN COURSE: RABBIT

*Cook and display on a rectangular plate (50x70 cm),
for 8 people (plate provided by the Organizing Committee)*

- Two pure bred rabbits of 1.300 to 1.400 kg / piece

THEY WILL BE COOKED IN TWO PARTS:

- The legs and saddles will be treated at the convenience of each candidate and will be the centerpiece of the main dish.
- The front legs of the rabbits will be cooked in a casserole Staub*, itself presented to the jury, and served as a complement to the dish by the wait staff, according to the candidate's instructions. The total composition of the casserole is free.

* The cocotte will be chosen by the candidate from the range proposed by Staub, contact to be obtained from the secretariat and/or the organizing committee of the Prosper Montagné culinary award.

THIS DISH WILL BE ACCOMPANIED BY:

- a first single garnish, mainly plant-based, which can be portioned into 8 equal parts by the wait staff while maintaining a neat layout. This garnish will be served whole on a serving plate of your choice (not provided by the Organizing Committee) and positioned, stabilized, on the rectangular plate;
- a second individual garnish, for 8 persons, mainly composed of cereals;
- a third individual garnish, for 8 persons, free in its composition, coherent and in harmony with all the preparations;
- a juice or a sauce served in a sauce boat: the sauce must be of sufficient quantity (50 cl) to fill 2 sauce boats (provided by the Organization).

The dish will be presented to the jury by the waiting staff*. It will be cut and/or plated, according to the photo in the file, on a white and gold Domus ultra-flat round plate of 31 cm in diameter from the Bernardaud company, accompanied by two white porcelain sauce boats. This dinnerware will be provided by the organization.

* For this new edition of the competition, each candidate may (optionally) be accompanied by a professional in the field of table arts and service. If this option is adopted, he/she will be in charge of sending the chef's dish, the carving and the plating in front of the members of the jury. For all the candidates, the teachers and the students of the dining room of Ferrandi Paris, involved in the competition, remain in support in order to guarantee a good fluidity of the service for all.

DESSERT: THE PRUNE

THE CREATIVITY OF PASTRY-MAKING HAS NO LIMITS!

- Prepare and set up on a plate or appropriate container, according to the candidate's choice, 8 individual desserts.
- Enhance the value of the prune in complete freedom! Your recipe will highlight its real taste qualities!
- If necessary: a juice, a coulis or a sauce can accompany your dessert. In this case, the production of 50 cl of finished product is recommended to facilitate its complete tasting.
- Plates or any other «non-branded» plating material will be brought by each finalist of the competition.
- However, if the candidate does not wish to use specific equipment, the organization of the competition will provide him/her, at his/her request, with the Bernardaud Culinary Prize PM dinnerware, ultra flat white and gold Domus, diameter 31 cm, to prepare his/her signature dessert.