



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Dans les locaux de l'Ecole Ferrandi à Paris s'est déroulé le 31 janvier 2022 le

# 71<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné



Le jury, composé d'anciens vainqueurs, est **présidé par** :

**Christophe MARGUIN**

*Président des Toques Blanches Lyonnaises*

Les candidats finalistes ont réalisé pour 8 personnes :

**En plat principal :**

**deux pintades de la Dombes traitées entières**

**En dessert :**

**un pâté en croûte sucré au chocolat**

Après dégustation et délibération, le jury a proclamé les résultats suivants :

**1<sup>er</sup> Raphaël GAREL**

Sous-chef de cuisine junior de l'Auberge du Pont de Collonges, Paul Bocuse à 69660 Collonges au Mont d'Or

**2<sup>ème</sup> Aurélien MICHAUD**

sous-chef de cuisine à 34500 Béziers

**3<sup>ème</sup> Chikara YOSHITOMI**

chef de cuisine du restaurant L'Amboisie 9 place des Vosges à 75004 Paris

C'est un magnifique podium avec à l'honneur sur la plus haute marche un jeune de 27 ans qui exerce depuis 7 ans dans cette illustre maison.



## A PROPOS DE PROSPER MONTAGNÉ

Né à Carcassonne en 1865, Prosper Montagné est considéré comme un brillant maître cuisinier français. Pendant la guerre 1914-18, chargé de missions aux armées, il invente les « roulantes ». Elles changeront considérablement les conditions de vie et le moral des soldats du front qui pourront alors manger chaud.

Egalement chroniqueur gastronomique, il rédige de nombreux articles sur l'alimentation, la cuisine et la gastronomie. Il devient rédacteur en chef de la Revue Culinaire mais aussi Commissaire Général des Expositions Culinaires de Paris.

Précurseur du thème de la diététique, toujours d'actualité de nos jours, il écrit en 1910 « La Cuisine Diététique » et en 1919 « Bonne chère, pas chère, ou les repas sans viande ». Il est également l'auteur du tout premier Larousse Gastronomique (1938) préfacé par Auguste Escoffier et Phileas Gilbert.

## A PROPOS DU PRIX CULINAIRE

Le Prix Culinaire, le plus ancien de France, est placé sous le haut patronage du président de la République. A ce titre, il est remis au vainqueur un vase en porcelaine de la Manufacture de Sèvres.

De nombreux chefs de renom se sont illustrés en participant à ce concours. Parmi les anciens vainqueurs, figurent notamment : **Guy Legay** (1966), **Joël Robuchon** (1969), **Jean-François Girardin** (1981), **Christophe Marguin** (1996) président du jury 2022.

## A PROPOS DU CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Créé en 1950, le Club Gastronomique Prosper Montagné a pour vocation de conserver et transmettre chaque jour l'amour du travail bien fait et de perpétuer la devise de Prosper Montagné : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ».

Le Club réunit les professionnels des métiers de bouche de nombreux pays (France, Belgique, Luxembourg, Suisse, Japon, Thaïlande etc...) ainsi que des gastronomes qui adhèrent aux valeurs véhiculées par le Club.

## NOS PARTENAIRES

