

"On ne fait du Bon qu'avec du très Bon"

Prosper Montagné



**CLUB GASTRONOMIQUE
PROSPER MONTAGNÉ**



LE CLUB PROSPER MONTAGNÉ

TRAIT D'UNION DES MÉTIERS DE BOUCHE

NOTRE PAGE FACEBOOK

PROSPER MONTAGNE

LE SITE INTERNET PROSPER MONTAGNÉ

TOUTE L'ACTUALITÉ ET LES ADRESSES DU CLUB PROSPER MONTAGNÉ

GÉO LOCALISATION DES MEMBRES

DIRECTEMENT VIA LE SITE DU CLUB WWW.PROSPER-MONTAGNE.FR

*Prosper Montagné
1865-1948, chef de cuisine, écrivain
natif et citoyen de Carcassonne.*



CONCOURS DU MEILLEUR ECAILLER

"COUPE LÉON BEYER"

LUNDI 4 DÉCEMBRE À 19H30

Brasserie "la Coupole"

102 Boulevard du Montparnasse 75014 paris

Téléphone : 01 43 20 14 20



SIÈGE SOCIAL: CLUB PROSPER MONTAGNÉ - CCI, 3BD CAMILLE PELLETAN - 11000 CARCASSONNE
SIÈGE ADMINISTRATIF : CLUB PROSPER MONTAGNÉ - 4 RUE DE GRAMONT - 75002 PARIS - TÉL 01 42 96 48 85
WEB: PROSPER-MONTAGNE.FR COURRIEL : prosper.montagne@wanadoo.fr

" Concours du Meilleur Ecailler Européen 2023 Coupe Léon Beyer "



Chers Amis "Montagné"

Je vous annonce avec plaisir que nous renouvelons notre concours européen Léon Beyer du meilleur écailler à la brasserie la Coupole le lundi 4 décembre.

Cet événement sera relayé par les services presse et marketing du Groupe **BERTRAND** et bénéficiera du partenariat de l'**OPEF**(Organisation des Poissonniers et Écaillers de France) ainsi que la généreuse participation de la Maison **GILLARDEAU** et à la Sté **MOLINEL** pour la fourniture des vestes aux candidats et aux jurys.

Le jury sera sous la direction de nos deux fidèles M.O.F poissonnier écailler **Étienne CHAVRIER** et **Jordan GOUBE** accompagnés de **Marcel LESOILLE** Champion du Monde d'ouvertures d'huîtres ainsi que **Dave VITRE** Secrétaire général du syndicat des écaillers(ères) que nous remercions pour leur dévouement.



Nous finirons cette soirée par un dîner autour des plateaux de fruits de mer et du menu proposé par Mr Darridan directeur de la Coupole.

J'attire votre attention sur le fait que le nombre de couverts est limité.

Je compte sur votre participation et vous en remercie d'avance.

Francis DURNERIN
Président International

Lundi 4 décembre 2023

Le concours débutera à 16h avec deux épreuves :

- 1ère épreuve : Vitesse et application
un nombre de coquillages identique pour chaque candidat.
- 2ème épreuve : Réalisation d'un plateau de fruits de mer selon le thème du "Japon".

LA
COUPOLE

Vers 19H30, après la remise des trophées autour du verre de l'amitié, Mr Pierre Daridan, Directeur de La Coupole nous propose de déguster :

Un plateau de fruits de Mer

Saumon sauce beurre blanc et son risotto

Mont-Blanc

café

Dégustation Armagnac Hors d'Age du Domaine Tariquet

Marc Beyer nous offrira ses vins en dégustation.



Nous remercions chaleureusement nos Partenaires :



La Passion est essentielle
Le Travail fait la différence



CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Marque déposée INPI n° 10 76095

CLUB CRÉÉE EN 1950

PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

SÉLECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITÉ »

DÉGUSTATION FRUITS DE MER

BRASSERIE " LA COUPOLE " À PARIS

LUNDI 4 DÉCEMBRE 2023



INSCRIPTION

(Attention le nombre de place est strictement limité à 70 couverts,
aucune inscription ne pourra être prise en compte au-delà)

Cliquez sur le lien ci-dessous

ou

flashez le QR code avec votre smartphone.

<https://www.helloasso.com/associations/prosper-montagne/evenements/diner-du-concours-du-meilleur-ecailleur-europeen-2023-coupe-leon-beyer>



N'hésitez pas à nous appeler 01 42 96 48 85 en cas de problème concernant votre inscription

Toute annulation non signalée, 4 jours avant le début de la manifestation ne pourra être prise en considération.

Il est vivement conseillé de porter votre ruban de Saint -Fortunat (rouge ou violet)