CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNÉ

# LA LETTRE

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

Directeur de publication : Francis Durnerin- Rédacteur en chef: René Zakine www.prosper-montagne.fr -prosper.montagne@wanadoo.fr

**N° 124 janvier 2020**
**Club Prosper Montagné**
**Tél: 01 42 96 48 85**

Chers amis « Montagné »

Tout d'abord je vous adresse tous mes vœux pour cette nouvelle année, de santé, de satisfactions et de paix, sans oublier les professionnels à qui je souhaite une réussite bien méritée avec une pause relative après cette forte activité de fêtes, qui je l'espère n'a pas trop souffert des troubles des transports.

Enfin l'épiphanie a été pour nos boulangers-pâtissiers l'occasion de maintenir une tradition témoin de réunions de familles.

Mais ce début d'année a été pour nous marquée par une grande peine avec la disparition de Patrice VALLÉE, grande figure du partenariat de notre Club avec le cabinet In Extenso.

Nous nous préparons pour notre Grand Concours Culinaire et les finalistes sont déjà connus et cette année le jury de la finale sera composé des lauréats de notre concours.

Je voudrais également insister sur l'avenir de notre Club qui passe naturellement par son développement en accueillant de nouveaux membres artisans ou gastronomes et pour cela je compte sur votre capacité de «Chasseur de Têtes».

Que l'année nouvelle soit pleine de promesses gourmandes.

Francis Durnerin
Président International

## Patrice VALLÉE nous a quittés

C'est son fidèle ami et collaborateur, Guillaume VIGNERON, qui avec une grande émotion et une tristesse nous a annoncé le décès de Patrice VALLÉE dans la nuit de la nouvelle année, des suites d'une longue maladie.

Patrice aimait profondément notre Club et tous ses adhérents et a été particulièrement attentif, par ses conseils d'expert-comptable, à la bonne gestion de nos intérêts.

Nous avons perdu un ami de longue date, plein d'humanité, de joie de vivre et grand épicurien.

A tous ses proches et au cabinet In Extenso, nous les assurons que nous partagons leur peine.

****

## Concours Culinaire

Après avoir rendu anonymes les dossiers que nous avons reçus des 22 candidats au concours, un jury composé de Jean-François GIRARDIN, Denis RIPPA, Christophe MOISAND, Benoit NICOLAS et Jean-Claude CHANROUX s'est réuni pour les examiner et arrêter la liste des finalistes :

-M.Guillaume Grandjean
«Automobile Club de France» à Paris 8

-M.Gabriel Ulvé « Gaztelur » à Arcangues

-M.Adachi Koichi « Asahina gastronome » à Tokyo

-M.Dufournaud Pascal
«Royal Champagne» à Champillon

-M.Damien Merle
«Hôtel du Ministre Ministère des Affaires Etrangères » à Paris 7

-M.Clément Brun
« Hôtel restaurant le haut Allier » à Alleyras

Le concours qui aura lieu le 3 février dans les locaux de l'École FERRANDI sera suivi d'un cocktail offert par nos partenaires.

# LA LETTRE (suite)

## Mieux connaitre notre nouveau Sponsor

M. Alexandre LECHAT, Directeur Commercial des Etablissements Tariquet nous a fait mieux connaître cette maison qui devient un de nos nouveaux sponsors d'alcool fort pour nos diners de chapitres.

Le 7 juin 2012, la famille Grassa fêtait le 100ème anniversaire de son union avec le Domaine Tariquet. Un siècle de présence en terre gasconne qui permet d'éclairer une réussite incontestable à mille lieux d'un coup marketing. L'esprit du Domaine Tariquet est né du mariage de la création et de l'ambition mais aussi de la philosophie d'une famille qui partage la même vision du vin. Pourtant, il n'y avait qu'une page blanche au départ de l'aventure. Pas de modèle et tout à inventer.

Les familles Artaud et Grassa, dont les premiers Bas-Armagnacs ont été produits en 1683, appartient l'histoire du Domaine Tariquet. Leur irrésistible ascension est imprégnée par l'amour du travail, une passion démesurée et un formidable esprit pionnier, trois qualités qui semblent traverser les générations sans faiblir.

Aujourd'hui, l'ensemble du domaine compte 1125 hectares en production, le Domaine Tariquet a atteint la majorité... Le domaine centenaire commercialise entre 9 et 10 millions de bouteilles de vin des Côtes de Gascogne et 140 000 flacons de Bas-Armagnac chaque année. Yves, l'aventurier, a passé le relais à ses fils Rémy et Armin.

La philosophie de la famille Grassa est de préserver, au cours de la vinification, la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins récoltés sur les vignes de la propriété.

Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine est certifié ISO 14001 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Depuis plus de vingt ans, la famille Grassa assure une conduite du vignoble en culture raisonnée.

## bonne année 2020

Mes Meilleurs Voeux pour cette nouvelle Année

Je compte sur chacun d'entre vous pour que Prosper Montagné puisse continuer à défendre nos valeurs et s'enrichisse de nouveaux membres.

*****

## Remise du diplôme Prosper Montagné.

Notre président de région Ile de France Hervé LAFORGE est allé rendre visite à un de nos membres professionnels pour lui remettre son diplôme et son ruban de Saint Fortunat.

Christophe DURASNEL, boulanger pâtissier traiteur a commencé à travailler en 1984.

Il est installé depuis octobre 2019 au 20 rue SINGER 75016 PARIS, dans le quartier de PASSY et il s'est spécialisé en produits alsaciens. Il travaille avec son épouse Céline, qui s'occupe des clients quand son mari est au fournil ou en livraison, et avec deux salariés.

Si vous cherchez un excellent pain d'épices pour accompagner le foie gras, c'est assurément là que vous le trouverez.

Il confectionne aussi des chocolats fourrés au pain d'épices et des pains spéciaux dont une de ses recettes, le « Chriss Kornbrot », est brevetée, et, bien sûr des Bretzel, Streusel et autres biscuits alsaciens.

Il est dépositaire de produits de confiserie, de vins alsaciens et de confitures en provenance de cette région. On peut ainsi trouver des confitures au GEWURZTRAMINER, aux figues, aux fraises, au Pinot noir, aux cerises noires, aux oranges et au Whisky alsacien, aux pêches de vignes d'ALSACE, au confit de vin chaud ainsi que des épices à vin chaud.

Souhaitons une belle réussite à ce courageux artisan.

Instagram @chrissleboulanger