



Une page historique et gastronomique célébrée à Crissier

Chapitre national en présence du Président International

Dans le cadre de la célébration du 60^e anniversaire de l'existence du Club Prosper Montagné en Suisse, un chapitre national s'est tenu dans un lieu emblématique : le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.

Dans les jardins du célèbre établissement, où l'apéritif au champagne de la Maison Perrier-Jouët, sponsor de l'événement, fut servi, le Président International Francis Durnerin, venu de Paris, était accueilli par le Président Franco Villa et les membres du comité suisse.

HOMMAGE AU TERROIR VAUDOIS ET À LA TRADITION

« Tout le monde nous envie, nous sommes à Crissier ! » s'est exclamé Jean-Paul Jaccard, Ambassadeur vaudois et Vice-Président souhaitant la bienvenue aux membres gourmets et professionnels réunis pour la circonstance.

Il rappela le programme vaudois du cinquantenaire du Club : en 2015, sur la recommandation de Benoît Violier, il avait imaginé une promenade gastronomique à travers le canton. De semaine en semaine, chaque chef proposait à sa clientèle habituelle un menu festif dédié à ce jubilé, ce qui

permettait de faire rayonner le Club. Dans le même esprit, artisans chocolatiers, pâtisseries, traiteurs, fromagers et bouchers avaient créé une spécialité pour l'événement. Ce fut un véritable succès.

Reprenant cette idée à l'échelle nationale, le 60^e anniversaire sera célébré en 2025 dans les quatorze ambassades du Club. L'itinéraire quittera la région vaudoise pour se poursuivre vers Genève, le Valais et la Suisse centrale.

UNE DÉLÉGATION SUISSE ROMANDE ET ALÉMANIQUE RÉUNIE

Aux côtés des ambassadrices du Jura et de Berne-Soleure, une soixantaine de membres gourmets des ambassades de Neuchâtel, Fribourg, Valais, Genève et Suisse alémanique (notamment Zurich et Thurgovie), avaient rejoint, ce matin-là, les membres de l'ambassade vaudoise pour cette manifestation unique.



En présence du Président International Francis Durnerin (à gauche), le Président Franco Villa (au centre) souhaite la bienvenue aux participants.



Les nouveaux membres intronisés ce jour-là.



La découpe du légendaire soufflé de Fredy Girardet, délicate attention de Franck Giovannini.

M. Denys Kissling, Ambassadeur de Neuchâtel et membre du Comité central, reprit l'histoire de la vie de Prosper Montagné avant de passer à l'étape importante: l'accueil des nouveaux membres.

INTRONISATIONS: UNE TRADITION SOLENNELLE

En effet, qui dit chapitre, dit intronisations.

Les personnes suivantes furent présentées comme membres gourmets au rang de Chevaliers: Mmes Catherine Wyss-Etter (VD) et Agata Kobi, MM Joël Kobi (NE), Jean Luchinger (VD) et Elias Buchmann (ZH).

Au rang d'Officier de l'ordre de St Fortunat, patron des gastronomes, M. Philippe Christen (NE) fut élevé pour son engagement envers notre confrérie.

De même, pour son engagement au sein du Club Prosper Montagné, Jean-Paul Jaccard, Ambassadeur vaudois et Vice-Président fut nommé Vice-Président d'Honneur.

UN MENU D'EXCEPTION SIGNÉ FRANCK GIOVANNINI

Après cette introduction solennelle, le passage à table, bien mérité, ne réserva que des surprises. Les plats, présentés avec une grande délicatesse, se succédèrent, imprévisibles et lumineux. De véritables chefs-d'œuvre où la technique éblouissante de Franck Giovannini brillait à chaque assiette.

UN FEU D'ARTIFICE GUSTATIF

Un régal visuel d'abord, puis la découverte des créations, des assemblages de saveurs, une dégustation attentive. Feu d'artifice de couleurs, explosions gustatives, satisfaction garantie.

Certains plats, composés en demi-lunes sur assiette, évoquèrent – pour ceux qui le souhaitèrent – un clin d'œil

LE MENU

Marinière glacée de grenouilles et petits pois croquants
Tartelette au caviar
Osciète et Dézaley
Grand Oru



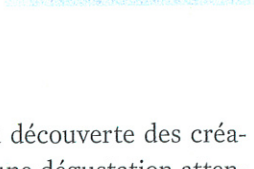
Billes de foie gras lustrées aux grains de Muscat flétris
Chutney se pommes
Granny acidulées



Galette de sarrasin aux asperges blanches valaisannes
Bouillon lacté et copeaux de Gruyère de Penthéraz



Filet de lotte grillé au poivre vert
Tuiles croustillantes de courgettes et pousses d'épinard



Médallions de langoustines délicatement étuvés
Émulsion au corail et condiment chou-fleur – poireaux



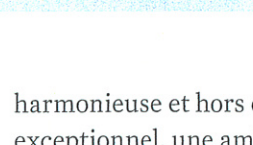
Mignons de veaux du plateau des Trois-Lacs
Cuisinés aux morilles et dauphines de primeurs



Bouchées givrées de rhubarbe des bords du Léman
Noix de coco légèrement chocolatées



Soufflé aux fraises et citron vert
Friandises



au logo du Club Prosper Montagné, en particulier les Bouchées givrées de rhubarbe.

DES VINS CHOISIS AVEC SOIN

Les vins, choisis avec soin et compétence dans la région, accompagnèrent les mets avec brio :

• Dézaley «Les Terrasses»

Frères Dutruy, 2022

• Chardonnay

Domaine d'Esiz, 2022, 150 cl

• Syrah «Hôtel de Ville»

Cave des Amandiers, 2021, 150 cl

• Petite Arvine «Grain Noble»

Philippe Darioli

UNE CÉLÉBRATION INOUBLIABLE

Le temps semblait suspendu; seul le soleil semblait avoir glissé sur l'horizon. Un grand merci fut adressé au Président International et à son épouse pour avoir apporté la touche «made in France» du Club.

La rencontre permet d'évoquer les échanges à venir lors des prochaines manifestations où les membres du Club français seront informés des rencontres organisées en Suisse, favorisant ainsi les échanges réciproques.

Après le mot de clôture prononcé dans la célèbre cuisine de Crissier par le Président Me Franco Villa, en présence des chefs et cuisiniers, chacun repartit avec le souvenir d'une manifestation

harmonieuse et hors du commun, marquée par un accueil exceptionnel, une ambiance festive de très haut niveau, et le partage d'émotions et de convivialité.

Que la fête commence! • Jean-Paul Jaccard

Club Prosper Montagné – Académie suisse des gastronomes

Les rubriques «Confréries» n'engagent pas la rédaction de Plaisirs Gastronomie, voyages & art de vivre.