



LA LETTRE

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



Directeur de publication : Francis Durnerin-relecture et correction: Hervé Laforge www.prosper-montagne.fr -prosper.montagne@wanadoo.fr

N° 179 Décembre 2025

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ ,

Nous vous avons récemment adressé le courrier d'appel des cotisations 2026, et je remercie ceux qui ont déjà répondu favorablement.

Pour les autres, je compte sur leur participation ; les cotisations étant les seules ressources de notre club, c'est un geste vital que d'y souscrire, et je les en remercie par avance.

Les mois de novembre et décembre ont été riches en événements que nous relatons ci-après. J'en profite pour remercier tous nos présidents de région et nos membres dont la mobilisation a été le garant de notre succès. Je pense notamment aux 80 personnes qui se sont inscrites pour le dîner à la Coupole pour participer à notre concours européen des écaillers au cours duquel nous avons passé une excellente soirée.

Un grand bravo à notre délégation Prosper MONTAGNÉ Alsace à l'occasion de leur 70ème anniversaire et à notre délégation Vosges, Lorraine pour leur chapitre automne.

Nous sommes en pleins préparatifs de notre 75ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ du lundi 12 janvier 2026.

Le comité d'organisation s'est réuni en présence du président du jury, Nicolas STAMM-CORBY, pour sélectionner de façon anonyme les 6 candidats. Les dossiers retenus nous promettent une prestation de très haut niveau et nous nous en félicitons.

N'oubliez pas aussi de vous inscrire pour notre dîner de gala au Sofitel Scribe Opéra pour le 13 janvier 2026. Nous vous espérons nombreux lors de cette soirée ou nous procéderons à de nouvelles intronisations.

D'ici là, je n'ai plus qu'à vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année et mes pensées vont plus particulièrement à nos professionnels qui sont dans une période de forte activité.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Concours du meilleur écailler européen 2025 « Coupe Léon BEYER » lundi 24 Novembre à la Coupole



Notre jury, présidé par Étienne CHAVRIER (M.O.F.) assisté de Dave VITRÉ et de Benjamin GILARD ont eu à juger deux épreuves :

- L'ouverture chronométrée de coquillages
- La réalisation d'un plateau de fruits de mer sur le thème des Vikings.

Nous avons assisté à de très belles prestations et le palmarès a été :

1er : Enzo FERNANDEZ « l'écailler Cypriannais » à 66750 SAINT CYPRIEN

2ème : Franck UBIEDO « Intermarché PINSAGUEL » à 31120 PINSAGUEL

3ème : Mohamed AZAOUAGH « La Coupole » à 75014 PARIS

Le coup de cœur GILLARDEAU a été remis à :

Anthony LEDUC « L'atelier des poissonniers » à 45160 OLIVET

Félicitations à tous les candidats pour leur implication. Un grand merci à tous nos partenaires sans qui nous ne pourrions mener à bien ce concours.





LA LETTRE (suite)



Cette soirée s'est terminée par un dîner à base des plateaux de fruits de mer, un vol-au-vent de poissons et coquillages et un gratin de poires.

Merci au directeur de la Coupole Pierre DARIDAN pour son excellent accueil.



Dîner de gala du mardi 13 janvier 2026



Le lendemain du 75ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ, un dîner de gala orchestré par le chef exécutif Martin SIMOLKA dans les salons Sofitel Scribe Paris Opéra sera organisé.

Nous comptons sur votre présence à ce dîner, c'est un événement indispensable à la vitalité de notre club.

Si vous souhaitez assister à cette soirée, veuillez cliquer ci-dessous :

[Dîner de gala](#)





LA LETTRE (suite)



Des nouvelles du chapitre d'automne 2025 de la délégation Lorraine



À DANJOUTIN, tout près du Lion de BELFORT, le Pot d'Étain nous a accueilli dans une atmosphère élégante et chaleureuse, pour célébrer notre chapitre d'automne 2025.

Étoilé depuis plus de 15 ans, le chef Philippe ZEIGER y met en lumière de superbes produits de saison, qu'il transforme en assiettes généreuses et savoureuses.

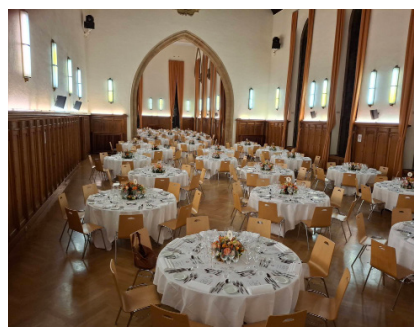
Desserts soignés, belle carte des vins et service attentionné assuré par son épouse complètent ce moment gourmand.

C'est au sein de ce bel établissement et durant ce nouveau chapitre que le président Florent MANTEY a intronisé 4 nouveaux membres qui rejoignent l'une des plus prestigieuses familles de la gastronomie française : le club Prosper MONTAGNÉ.

- ZEIGER Philippe - Restaurant le Pot d'Étain DANJOUTIN
- MORABITO Joseph - Restaurant chez Joseph MONTBELIARD
- BALOGH Eva - Gastronome
- HAIS Marianne - Gastronome



Banquet du 70ème anniversaire du club Prosper MONTAGNÉ Alsace



Un moment d'exception !

Francis DURNERIN a eu l'honneur de participer aux 70 ans du club Prosper MONTAGNÉ Alsace le lundi 17 novembre 2025.

Un bel événement placé sous le signe du savoir-faire, du partage et de la gastronomie.

Découvrez ci-joint quelques photos capturant ces instants mémorables.

Un grand merci au club Prosper MONTAGNÉ Alsace pour cette célébration inspirante