



## 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](http://www.prosper-montagne.fr) -[prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr)

N° 177

Octobre 2025

Club Prosper MONTAGNÉ

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ,

Voici un mois d'octobre bien dense, avec nos chapitres Bretagne et Pays Basque qui nous ont permis de vivre des moments riches et conviviaux.

Tous ces événements font vivre notre club, mais rien ne serait possible sans votre participation. D'autres projets sont aussi à l'étude et nous comptons sur vous et de nouveaux intronisés pour que vive notre club.

Soyez nos ambassadeurs en parrainant une fois par an une de vos relations, ce sera la source de notre pérennité.

Le bail de nos bureaux au 4 rue Gramont n'étant pas renouvelé, le syndicat des hôteliers et restaurateurs chez qui nous étions hébergés, nous a proposé un autre lieu pour accueillir notre bureau, il s'agit du 11 rue des Trois Bornes à 75011 PARIS dans le quartier de la place de la République. Nous faisons appel aux bonnes volontés pour nous aider lors du déménagement dans la dernière semaine de novembre.

Nous sommes en pleins préparatifs de notre concours des écaillers à la Coupole, de notre 75ème prix culinaire en janvier prochain à l'école FERRANDI ainsi que de notre dîner de gala au Sofitel SCRIBE PARIS OPERA le mardi 13 janvier 2026.

Si vous appréciez le lièvre à la Royale, réservez dès aujourd'hui votre soirée du jeudi 6 novembre, notre président de région Ile de France Hervé LAFORGE nous concocte un dîner mémorable au BASCOU 75003 PARIS. Le formulaire d'inscription est en lien plus loin dans cette lettre.

Je vous rappelle également que le Prosper MONTAGNÉ Alsace fête ses 70 ans le lundi 17 novembre à COLMAR lors d'un feu d'artifice gastronomique réalisé par 4 chefs\* et 2 MOF. Avis aux amateurs....

Dans l'attente du plaisir de vous retrouver nombreux lors de ces événements.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





# LA LETTRE (suite)



## Des nouvelles du chapitre en Bretagne



Le 21 et 22 septembre 2025, un chapitre mémorable s'est déroulé, organisé de main de maîtres par Thierry et Claudine MICHAUD.

Magnifique balade en bateau dans le Golfe du Morbihan, un dîner gastronomique à l'auberge des maisons GLENN ANNA

Puis le lendemain, une visite de la distillerie « La mine d'or » à PLOERMEL où nous avons dégusté d'excellents whiskies bretons.

Merci pour ce moment de convivialité et de découverte au cœur de notre belle Bretagne !

Veuillez trouver ci-dessous quelques photos de ce beau séjour.



\*\*\*\*

## Champagne REMUE GASPARD

Cette année encore, Francis DURNERIN a eu le plaisir de participer aux vendanges en Champagne chez notre partenaire REMUE GASPARD.

Une édition particulièrement réussie, marquée par une récolte généreuse et de grande qualité, reflet d'une très belle année au cœur de ce terroir d'exception.



\*\*\*\*\*







# LA LETTRE (suite)



## Des nouvelles du chapitre en Aquitaine



Les 5 et 6 octobre, notre groupe a eu le plaisir de visiter l'élevage de truites de BANKA

Nous avons ensuite partagé un agréable dîner au restaurant BRIKETENIA \*

Et pour finir un déjeuner gastronomique à l'hôtel du Palais à BIARRITZ. Nous avons profité de ce lieu magique pour introniser le directeur du campus de La ROCHELLE Gérard GINIOUX (ancien directeur de l'école FERRANDI).

Merci à Gérard MARNÉ et à son épouse pour ces moments conviviaux et enrichissants !



\*\*\*\*\*

## Lièvre à la Royale au BASCOU



Le lièvre à la Royale sera à l'honneur le jeudi 6 novembre avec la privatisation du restaurant « le BASCOU » 38, rue Réaumur 75003 PARIS.

Renaud MARCILLE cuisine à la perfection ce plat mythique que notre président Ile de France Hervé LAFORGE et son prédécesseur Alain KRITCHMAR depuis peu nouveau président Rhône Alpes dégustent chez lui au moins deux fois par an. C'est dire si l'on peut y aller les yeux fermés.

Pour l'inscription veuillez cliquer sur « [Lièvre à la Royale](#) »

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

\*\*\*\*\*





# LA LETTRE (suite)



## Concours du meilleur écailler européen 2025

Le prochain concours du meilleur écailler européen 2025, coupe Léon BEYER, aura lieu le lundi 24 novembre.

Rendez-vous à 16h00 à la brasserie « La Coupole » 75014 PARIS.

Le président de jury Étienne CHAVRIER, MOF poissonnier écailler assisté de Jordan GOUBE également MOF poissonnier écailler et de Dave VITRÉ (secrétaire général du syndicat des écaillers) nous permettrons grâce à leur expertise et leur professionnalisme d'assister à un concours de qualité.

Pour connaître le thème détaillé cliquer ci-dessous :

[Dossier d'inscription](#)

\*\*\*\*\*



Nous finirons cette soirée par un dîner autour des plateaux de fruits de mer et du menu proposé par Pierre 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.

Pour visionner ce chapitre, veuillez cliquer ci-dessous :

[-La Coupole](#)

\*\*\*\*\*