



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° 180 Janvier 2026

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ ,

Je vous adresse mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année, que ce millésime 2026 nous offre santé et bonheur, à consommer sans modération.

Cette nouvelle année a débuté par notre 75ème prix culinaire qui s'est parfaitement déroulé. Ce fut un excellent millésime vu la qualité des plats réalisés par nos 6 candidats. C'est Chadi ABOU NADER du restaurant « les saisons » à ÉCULLY qui remporta ce concours. Le prix du meilleur jeune commis espoir FERRANDI a été décerné à Mathieu GLAIRON-MONDET.

Les réseaux sociaux n'ont pas manqué d'en faire l'écho ainsi que les différents médias professionnels, mettant ainsi en avant notre club Prosper MONTAGNÉ.

Notre 76ème prix culinaire aura comme président de jury le chef Christophe HAY du restaurant « Fleur de Loire ** » à BLOIS.

J'en profite pour remercier l'école FERRANDI, tous ses professeurs et élèves de nous accueillir avec autant de gentillesse et de compétence. Merci aussi à tous nos partenaires sans qui cet événement ne pourrait avoir lieu.

Le lendemain a eu lieu notre dîner de gala au Sofitel Scribe Opéra, belle soirée avec plus de 80 convives ou nous avons réalisé sept intronisations.

Le 12ème oscar de la charcuterie se déroulera chez LE DELAS à RUNGIS, le lundi 16 mars 2026, et sera comme à l'habitude organisé par notre prévôt des charcutiers Patrick MAURY. Nous venons de lancer l'appel aux candidatures et nous ne doutons pas que nombreux seront ceux qui participeront.

Samedi 24 janvier 2026 a eu lieu le défilé et le déjeuner de la Saint Vincent à CARCASSONNE, organisé par notre président de région Occitanie, Alphonse CARAVACA. J'ai eu le plaisir d'y assister.

Je profite de ce début d'année pour vous rappeler que l'avenir de notre club dépend essentiellement de l'intronisation de nouveaux membres, et j'appelle chacun de vous à être ambassadeur du club Prosper MONTAGNÉ auprès de vos relations professionnelles ou privées.

Je compte sur vous et soyez assuré de mon dévouement.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



Avec tous nos meilleurs vœux les plus gourmands pour cette nouvelle année 2026

75ème Prix culinaire Prosper MONTAGNÉ 2026



Après une journée riche en émotions et en créativité, les six finalistes ont tout donné pour conquérir le prestigieux trophée.

Sous l'œil expert de Nicolas STAMM-CORBY**, président du jury, le verdict est tombé :

1er Chadi ABOU NADER « Saisons » à ÉCULLY 2ème Alexandre VUILLIN « La Pyramide » à VIENNE 3ème Alexandre ZOCCOLAN « restaurant Julien BINZ » à AMMERSCHWIHR

Jeune espoir FERRANDI PARIS - Prosper MONTAGNÉ

Mathieu GLAIRON-MONDET





LA LETTRE (suite)



Un petit aperçu de la journée d'hier, au cours de laquelle s'est déroulé le 75ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ.

Une journée riche en talent, en passion et en gastronomie, que nous sommes ravis de partager avec vous à travers cette vidéo, pour visionner cliquer [ici](#)

Merci à toutes les équipes de FERRANDI, aux candidats et aux partenaires pour ce bel événement.



Diner de gala du mardi 13 Janvier 2026 Sofitel Le Scribe PARIS Opéra

A l'occasion du 75ème prix culinaire Prosper MONTAGNÉ, nous avons eu le plaisir de partager un dîner de gala au Sofitel Le Scribe PARIS Opéra

Un accueil chaleureux, une dégustation remarquable et une soirée tout simplement somptueuse.

Merci aux équipes et retour en images sur ce moment inoubliable.





LA LETTRE (suite)



Bienvenue à nos nouveaux intronisés



À l'occasion du dîner de gala du mardi 13 janvier, organisé au Sofitel Scribe PARIS Opéra, nous avons eu l'honneur d'accueillir et d'introniser sept nouveaux membres :

Professionnels :

Michel GOICOECHEA, « Truite de Banka » à BANCA

Ali ERRAJRAJI, « Restaurant le Maupertu » à PONTOISE

Vincent ROQUES, « Restaurant le père Joseph » à RUEIL MALMAISON

Christian LÉCLOU, président des cuisiniers de France

Didier CHENET, président de MÉDÉRIC, l'école hôtelière de PARIS

Gastronomes :

Henri DE STAMPA, retraité du secteur bancaire

Pascal NOTTINGER, nutritionniste

Nous leur souhaitons la bienvenue et sommes ravis de les compter parmi nous.

12ème Oscar Prosper MONTAGNÉ de la charcuterie 2026

Le thème de l'Oscar Prosper MONTAGNÉ de la charcuterie 2026 vient de paraître.



Afin de recevoir le premier prix, il faudra être le meilleur sur l'ensemble des deux produits :

Jambon blanc supérieur et pâté de foie de porc

Alors à vos laboratoires et n'oubliez pas la date du concours : le 16 mars 2026.

Pour connaître l'ensemble des détails veuillez cliquer ci-dessous :

[Oscar de la charcuterie 2026](#)
