



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° 182 Mars 2026
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis MONTAGNÉ ,

Un mois de mars bien rempli par l'accueil de notre stagiaire japonais à PARIS, un grand merci à notre collaboratrice Manuela qui s'est chargé de lui trouver un logement pour 15 jours et à son mari Laurent FONTAINE qui l'a pris en formation au sein de son restaurant les Vendanges. Nous lui avons rendu visite en compagnie de Natsuko KAMIMURA (administratrice du Prosper MONTAGNÉ, Japon) qui était en visite touristique dans notre belle capitale.

Un grand merci aussi à notre prévôt des charcutiers, Patrick MAURY, qui s'est chargé de l'organisation parfaite de notre 12ème oscar de la charcuterie chez notre partenaire Antoine BOUCOMONT, dirigeant des établissements LE DELAS à RUNGIS à qui je suis reconnaissant de de nous accueillir chaque année.

Dès à présent, veuillez bloquer sur votre agenda la date du lundi 18 mai 2026 vers 9h30 pour notre assemblée générale qui sera suivie d'un déjeuner. Le lieu vous sera communiqué au plus vite. Nous comptons sur votre présence pour ce moment important dans la vie de notre club.

Par ailleurs, il n'est jamais trop tard pour vous acquitter de votre cotisation 2026 si ce n'est déjà fait.

Nous avons besoin de votre soutien financier pour que vive le club Prosper MONTAGNÉ.

Prochainement, nous vous informerons des divers chapitres que nos présidents de région sont en train d'organiser.

Avec toute mon amitié.

Francis DURNERIN





LA LETTRE (suite)



12ème oscar de la charcuterie Prosper MONTAGNÉ 2026



Le lundi 16 mars 2026 s'est tenu le 12ème oscar de la charcuterie Prosper MONTAGNÉ chez LE DELAS à RUNGIS.

Un immense merci à tous les candidats pour leurs superbes réalisations et leur passion du métier. Ils ont su mettre à l'honneur leur savoir-faire artisanal à travers des créations de grande qualité sur deux thèmes :

- le jambon supérieur
- le pâté de foie de porc

Félicitations à tous les participants pour leur engagement et leur créativité !

Et surtout merci à notre jury d'exception avec qui nous avons passé une belle journée de partage.

Découvrez dès maintenant le palmarès ainsi que quelques photos de cette belle édition.



OSCAR PROSPER MONTAGNÉ DE LA CHARCUTERIE 2026

1er prix :

Romain ROGER, Charcuterie ROGER » 92000 - NANTERRE

2ème prix :

Dominique BLANCHANDIN, « SARL BLANCHANDIN » 18120 - LURY-SUR-ARNON

3ème prix :

Jean DIJOLS, « Comptoir des charcutiers » 77580 - CRÉCY LA CHAPELLE

Meilleur jeune :

Jean MAURIAC, « Salaisons MAURIAC » 93430 - VILLETANEUSE





LA LETTRE (suite)



Une fois la délibération du jury terminée, nous nous sommes retrouvés autour d'un délicieux repas à la Cantine du Troquet à RUNGIS

Un moment de partage et de gourmandise inoubliable !

Merci à notre secrétaire général Hervé LAFORGE pour l'organisation de ce déjeuner si convivial.

Voici quelques souvenirs en images de cette belle journée !





LA LETTRE (suite)



Rencontre en cuisine aux Vendanges !



Tsubara MATSUBARA, qui a remporté la 1ère place du 43ème concours du meilleur apprenti de la cuisine française au Japon, est actuellement en formation à Paris depuis le 2 mars.

Natsuko KAMIMURA, administratrice du club Prosper MONTAGNÉ Japon, est venue voir comment se déroule son stage au restaurant les Vendanges 75014 PARIS.

Un beau moment de partage autour de la cuisine française et de la transmission du savoir-faire.


