

Gastronomie cuisine culinaire prosper montagné philosophie garniture trophée meilleure gastronome l'art du goût tons saveurs nuances une incomparable intuition mesure harmonie opposition rapprochement inspiration travail des artisans métiers de bouche l'excellence de la qualité transmission des savoirs-faire service produits respect du label les cuisiniers bouchers charcutiers traiteurs les boulangers les pâtisseries les poissonniers l'intelligence de l'homme et du geste discipline « on ne fait du bon qu'avec du très bon » Gastronomie cuisine culinaire prosper montagné philosophie garniture trophée meilleure gastronomie l'art du goût tons saveurs nuances une incomparable intuition mesure harmonie opposition rapprochement inspiration travail des artisans métiers de bouche l'excellence de la qualité transmission des savoirs-faire service produits respect du label les cuisiniers



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

Prosper Montagné



Club Prosper Montagné

trait d'union des métiers de bouche

organise

12^{ème} OSCAR PROSPER MONTAGNE



DE LA CHARCUTERIE
le lundi 16 mars 2026

Règlement du Concours

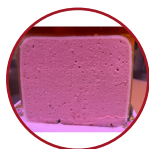
Le Club Prosper Montagné propose
son grand concours de charcuterie

« L' OSCAR PROSPER MONTAGNÉ DE LA CHARCUTERIE ».

Le thème en sera 2 produits traditionnels :



Jambon blanc supérieur



Paté de foie de porc

Chaque candidat devra expédier en chrono post ou chrono froid ou apporter emballé sous vide et dans le même carton les deux produits.

CANDIDATURES :

Tous les artisans charcutiers ou les employés d'une entreprise inscrite au registre des métiers, peuvent y participer.

INSCRIPTIONS :

Chaque candidat doit adresser le bulletin d'inscription ci-après au siège du

Club Prosper Montagné, 11 rue des Trois Bornes 75011 Paris

Le bulletin d'inscription doit être accompagné d'un droit d'inscription de 50 € et d'une attestation sur l'honneur certifiant que les produits présentés sont de sa fabrication personnelle.

DATE ET LIEU

Les produits devront parvenir chez Le Delas – M. Nicolas Montier ,1 avenue de Normandie 94150 Rungis cedex **le vendredi 13 mars 2026 uniquement avant midi.**

- avec la mention :Oscar de la Charcuterie sur le colis

RÉCEPTION ET QUANTITÉ DES PRODUITS :

Les produits (soit 6 tranches de jambon supérieur et un morceau de 500 grs de Paté de Foie de Porc seront accompagnés d'une enveloppe blanche fermée (sans aucun signe distinctif contenant le nom et adresse du candidat) et ils se verront, dès réception, affectés d'un numéro garantissant leur anonymat.

BARÈME DE NOTATION : Le barème de notation sera le suivant :

- Note de 0 à 10 pour l'aspect et la tenue de coupe,
- de 0 à 10 x coefficient 2 pour la dégustation.

L'OSCAR sera décerné au candidat qui aura la meilleure note au total des 2 produits.

JURY :

Le jury composé de membres du Club Prosper Montagné, de M.O.F, de charcutiers, de gastronomes, sera souverain. La participation à ce concours implique l'acceptation de sa décision. Aucun membre du jury ne pourra avoir un employé parmi les concurrents.

Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité des produits chez les lauréats.

RÉSULTATS ET RÉCOMPENSES :



La remise des coupes et des diplômes vous seront remis ultérieurement à l'occasion d'un déjeuner Parisien

Les récompenses : coupes et diplômes

1^{er} Prix : OSCAR PROSPER MONTAGNÉ
DE LA CHARCUTERIE 2026

Puis, coupes pour le 2ème et 3ème ainsi que pour le Meilleur Jeune de moins de trente ans.

Les lauréats pourront se prévaloir de leur titre et en assurer la promotion uniquement sur leur principal point de vente au détail.

Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent les produits primés pour l'année. Pour valoriser les produits primés, le Club Prosper Montagné demande que chaque lauréat mentionne, lors de leur vente et publicité, le millésime du prix obtenu.

Pour tous renseignements complémentaires :

téléphoner au : 01 42 96 48 85 ou 06 70 10 35 23





CLUB GASTRONOMIQUE
PROSPER MONTAGNE
Trait d'union des métiers de bouche



Le Président International
Mr Francis Durnerin
Le Prévôt des Charcutiers
Mr Patrick Maury

Sont honorés de vous faire parvenir le règlement de notre concours:

12^{ème} OSCAR PROSPER MONTAGNE DE LA CHARCUTERIE 2026

Le thème en sera :

Jambon blanc supérieur et paté de foie de porc

Des grands classiques de la charcuterie traditionnelle.

L'OSCAR sera décerné à l'Artisan Charcutier qui aura la meilleure note sur l'ensemble des deux produits.

Selon la devise de PROSPER MONTAGNE
«on ne fait du bon qu'avec du très bon»
Nous espérons votre participation à ce concours.
La proclamation des résultats aura lieu lors d'un chapitre Parisien à une date ultérieure

Ce concours vous permettra de valoriser vos produits auprès de votre clientèle et de conforter votre notoriété professionnelle.



VIREMENT

RIB Code Banque : 17679 Clé RIB : 31
Code Guichet 00445 Numéro de compte 00344062037
Domiciliation SBE Paris
IBAN: FR76 1767 9004 4500 3440 6203 731
SWIFT BIC : SBEXFRP1XXX



OSCAR PROSPER MONTAGNE DE LA CHARCUTERIE 2026



BULLETIN-REPONSE

A retourner impérativement avant le 16 mars 2026
au Club Prosper Montagné, 11 rue des Trois Bornes Paris

Je soussigné né le

Artisan Charcutier ☐ ou Salarié ☐
d'une entreprise de charcuterie traiteur

Nom de l'entreprise :

Adresse : N° Rue

Code Postal Ville

Téléphone E-mail

m'inscris au Concours de l'Oscar Prosper Montagné de la Charcuterie 2026 et
je ferai parvenir mes produits à **la Société Le Delas - M. Nicolas Montier**

**- 1 Avenue de Normandie, 94150 Rungis Cedex, le vendredi 13 mars 2026
uniquement le matin avant 12h00.**

J'atteste sur l'honneur que les produits que je présenterai au concours seront de
ma fabrication personnelle.

Date

Signature

Ci-joint un chèque de 50 € pour droit d'inscription à l'ordre du Club Prosper
Montagné ou virement.

☐ Mettre une croix dans la case correspondante.