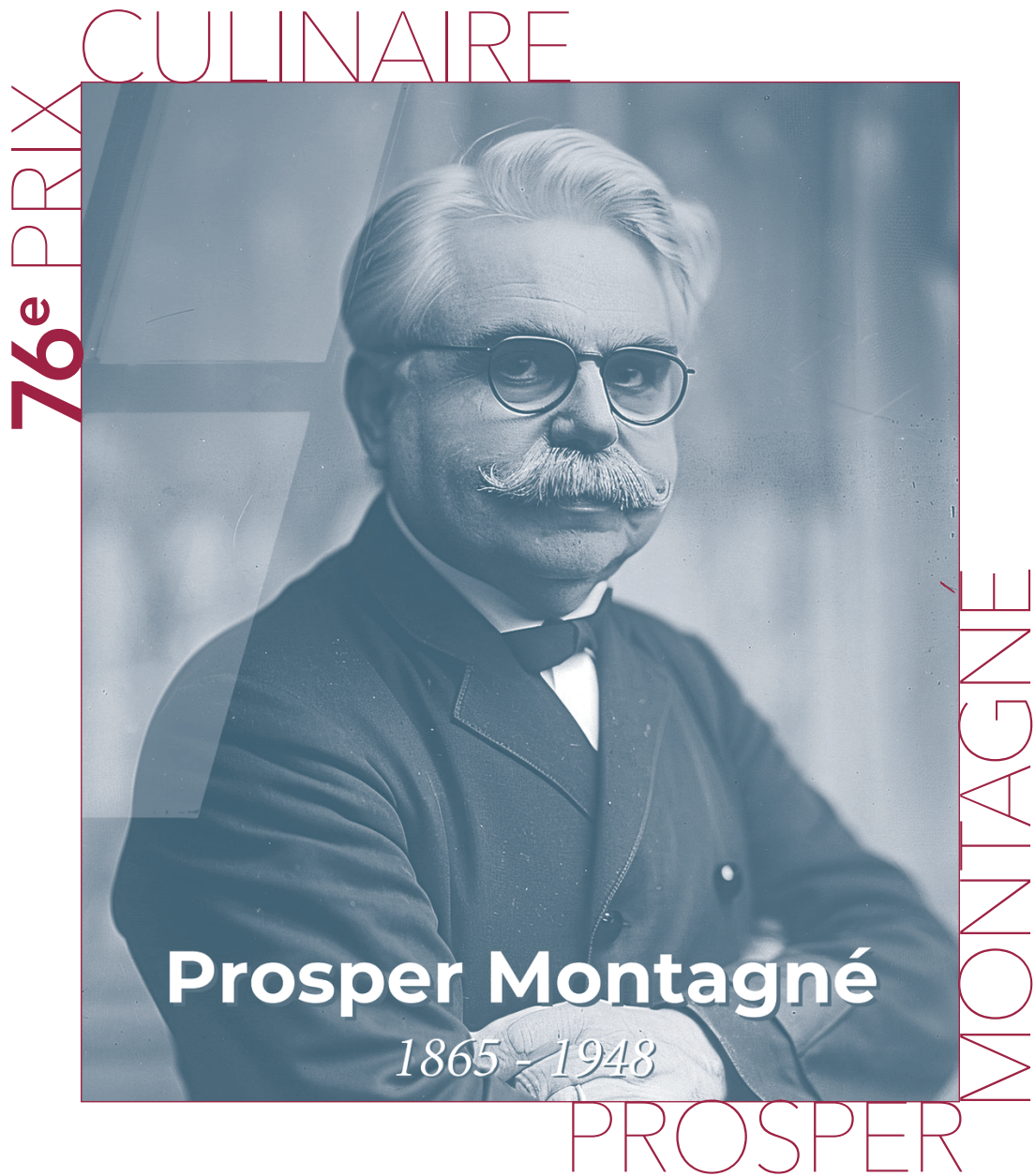


# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

Sous le haut patronage de  
Monsieur Emmanuel Macron,  
Président de la République



**Prosper Montagné**

1865 - 1948

Sous la Présidence du Chef **Christophe HAY**



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

*“On ne fait du bon qu’avec du très bon”*

## PRÉFACE DU PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2027



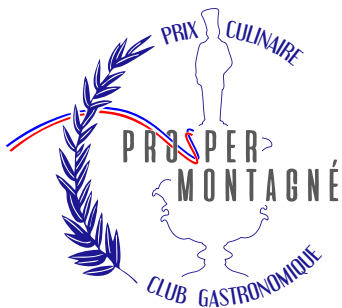
C'est avec une fierté particulière que je vous propose, pour cette première édition Blésoise du Prix Culinaire Prosper Montagné, un thème qui s'inscrit en rupture avec ce pour quoi l'on me connaît le plus. Mon parcours, marqué par une quête incessante d'excellence, de poissons/végétaux locaux et de créativité, m'a conduit à explorer les frontières de la cuisine contemporaine, tout en restant ancré dans le respect des produits et des techniques fondamentales.

Aujourd'hui, je vous invite à revisiter un classique de la cuisine française, la selle de chevreuil, en l'enrichissant de saveurs et de textures audacieuses : une farce subtile, une sauce grand veneur « chargée d'histoire », une première garniture où le potimarron et les agrumes apportent une touche de modernité, tandis que les champignons de cave poussent dans l'ombre et attendent d'être découverts dans la composition de la seconde. Et pour clore ce voyage, un pithiviers de pommes de terre sera votre dernière garniture, un clin d'œil gourmand à la tradition régionale.

Ce thème est un hommage à la transmission, à la fantaisie et à l'innovation – des valeurs chères à Prosper Montagné, et que je me suis efforcé de porter tout au long de ma carrière. Puissiez-vous, à travers ce défi, exprimer votre propre vision de la cuisine, entre héritage et avant-garde.

Bonne chance à tous les candidats !

**Christophe HAY - Fleur de Loire - Blois**



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

Sous le haut patronage de  
Monsieur Emmanuel Macron,  
Président de la République

## 76<sup>e</sup> PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Date du concours : **lundi 11 janvier 2027**

Dans les cuisines du Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme du Val de Loire, Blois

Date limite de dépôt des dossiers : **vendredi 13 novembre 2026**

### PRÉSIDENT DU CONCOURS

**Chef Christophe HAY, 2 étoiles au guide Michelin & 1 étoile Verte 2026**

Présider le Prix Culinaire Prosper Montagné 2027, c’est pour moi l’occasion de défendre une cuisine qui a du sens : exigeante, créative, et profondément humaine. Organiser ce prix au Lycée hôtelier de Blois, c’est un choix naturel : ici, on forme les talents de demain, et c’est ici, au cœur de ce territoire généreux, que la gastronomie française se réinvente. Avec cette édition, je veux révéler des cuisiniers qui, comme moi, croient en une cuisine ancrée dans son temps et fière de ses racines.



**CHADI ABOU NADER, RESTAURANT « SAISONS » À ECULLY  
LAURÉAT DU PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ 2025  
ET SON COMMIS.**

Scannez le QR-code pour accéder à la vidéo  
du Concours 2025 sur la chaîne Youtube  
du Club Prosper Montagné

<https://www.youtube.com/watch?v=9KlbF5Aj8Go>



Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande. Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.

## Thème du Concours 2027

# I. PLAT PRINCIPAL

## SELLE DE CHEVREUIL FARCIE

**Les candidats auront 4 h pour cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50 X 70), pour 8 personnes :**

*(plat fourni par le Comité d’organisation)*

- **1 Selle de chevreuil (1,6 kg et 2,2 kg non désossée).**

Les candidats disposent d’une totale liberté pour désosser (sur place), farcir, cuire et présenter la selle de chevreuil selon leur inspiration. Ils pourront choisir leurs ingrédients, leurs techniques et leur style de dressage, tout en respectant les contraintes liées à l’ensemble du plat.

**Ce plat sera accompagné :**

- d’une sauce Grand Veneur « repensée » servie en saucière,  
***La sauce devra être de quantité suffisante (2 X 25 cl) pour remplir 2 saucières (fournies par l’Organisation).***
- d’une première garniture individuelle, à base de potimarron et d’agrumes (selon votre sélection),
- d’une seconde garniture individuelle, essentiellement composée de champignons de cave,
- d’une troisième garniture unique, un pithiviers de pommes de terre pour 8 personnes. Le feuilletage ne sera pas à faire sur place. Les abaisses et le montage du pithiviers seront à réaliser le jour du concours, dans le temps imparti.

Votre pithiviers devra : être garni d’une préparation à base de pommes de terre, que vous choisirez et assaisonnerez librement. Cette garniture sera dressée entière sur un serviteur de votre choix (non fourni par le Comité d’Organisation) et positionné, stabilisé, sur le plat rectangulaire.



## Thème du Concours 2027

# II. PLAT D’IMPROVISATION

## LES BATTLES CULINAIRES PROSPER MONTAGNÉ

Portées par le succès des précédentes éditions, les Battles Culinaires Prosper Montagné ouvrent un nouveau chapitre sous la présidence de Christophe HAY, succédant à Patrick HENRIROUX et Nicolas STAMM-CORBY.

Attaché à une gastronomie durable et au respect du produit, il insuffle une vision exigeante et contemporaine à l’événement.

Après leur plat principal, les candidats accompagnés de leur commis, devront relever un nouveau défi : créer un mets pour huit personnes à partir d’ingrédients imposés.

Ils disposeront de **10 minutes** pour imaginer, **30 minutes** pour réaliser et **10 minutes** pour dresser une création d’exception, à la hauteur des plus hautes exigences gastronomiques.