



## LA LETTRE

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



Directeur de publication: Francis Durnerin- Rédacteur en chef: René Zakine [www.prosper-montagne.fr](http://www.prosper-montagne.fr) - [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr)

N° 127 avril 2020

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

## 7<sup>ème</sup> Oscar de la Charcuterie



Chers amis « Montagné »

Lorsque vous lirez cette lettre, nous serons encore dans cette période particulièrement difficile que nous rencontrons depuis le début du mois de mars face à un péril sanitaire sans précédent.

Au-delà de la question sanitaire, essentielle, se greffe une situation économique qui touche le monde commercial, et en particulier celui de la restauration qui voit son activité réduite à néant.

Ces mesures prises par le gouvernement sont destinées à nous protéger et nous savons que les professionnels touchés ont conscience de leur nécessité.

La fin de cette crise n'est malheureusement pas pour demain, mais il y aura une fin, et vous pourrez compter sur notre présence à vos côtés pour ne faire du bon qu'avec du très bon.

Nous avons repoussé notre Assemblée Générale au 11 Mai 2020, date qui pourrait être de nouveau reportée si les mesures sanitaires l'exigent.

Nous vous tiendrons bien-sûr informés dès que possible.

En cette période inédite, bienveillance et solidarité sont de rigueur. Prenez soin de vous et de vos proches.

Bon courage à tous, et à bientôt avec le plaisir de se retrouver autour d'une bonne table.

Francis Durnerin  
Président International



Dans la lettre du mois dernier nous vous informions que les résultats et la remise des prix auraient lieu lors du cocktail qui suit notre Assemblée Générale, que nous avons dû reporter probablement au 11 mai 2020.

Mais devant l'impatience légitime des participants, nous vous communiquons ci-après les résultats :

### 1<sup>er</sup> Prix :

M. Thierry COLLOT, Maison Collot, 27200 Vernon

### 2<sup>ème</sup> Prix :

M ; Jean DIJOLS, Comptoir des charcutiers,  
77780 Crécy la Chapelle

### 3<sup>ème</sup> Prix :

M. Christian DEVILLARD, Charcuterie Devillard,  
71200 Le Creusot

### 4<sup>ème</sup> Prix:

M. Maurice BIGOT à 60350 Pierrefonds

### 5<sup>ème</sup> Prix ex aequo :

M .Patrice MILLET, Au délice de St Antoine,  
28190 Courville sur Eures

M. Ludovic DARDE, Darde Ludovic,  
41100 Vendôme

M. Renauld FESSARD, Charcuterie Fessard,  
37170 Chambray les Tours

M .Jérôme DOUDARD, LA Halle ô Délices  
61300 L'Aigle.

M. Julien MENTION, Mention traiteur à 92100  
Boulogne Billancourt

M. Patrice BARBE, Charcuterie Barbe  
27400 Louviers

Ce palmarès sera proclamé à l'hôtel PENINSULA en présence des lauréats et de nos sponsors.

La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'œuvre. La passion est essentielle, le travail fait la différence.



# LA LETTRE

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



## Notre partenaire LE DELAS



La **Société LE DELAS**, partenaire de notre Prix Culinaire et de l'Oscar de la Charcuterie (pour lequel elle nous accueille dans ses locaux de Rungis) nous informe qu'il existe un site de commandes réservées aux **particuliers** avec livraison à domicile.

Son P.D.G **Antoine BOUCOMONT** souhaite, en ces périodes de confinement, participer au mieux à l'amélioration de la vie quotidienne de nos concitoyens, en particulier des membres de notre Club.

Cette information arrive à point.  
<http://carredeboeuf.com/>



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

\*\*\*\*\*

## Le Prix Culinaire à 70 ans

La société **Bernardaud** a souhaité créer pour le 70<sup>ème</sup> Prix Culinaire 2020 une « Assiette Souvenir ».

Pour ceux qui souhaitent acquérir ce superbe souvenir il est disponible au prix de 40 euros (quantité limitée).

Vous pourrez l'obtenir soit en adressant un chèque au club soit directement lors de l'une de nos prochaines rencontres et bientôt sur notre site internet.



## L'Oscar de la Charcuterie intéresse l'Organisation Professionnelle

Notre Président a présenté notre concours à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs.

Sa déléguée générale, Mme **Élisabeth De CASTRO**, a particulièrement bien accueilli notre action puisqu'elle nous a fait part des initiatives qu'elle a déjà prises :

- Transmission des informations relatives au concours 2020 à la Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs de Paris Ile de France
- Proposition de publier les résultats du Concours 2020 dans un prochain numéro de leur mensuel « Charcuterie Gastronomie »
- Proposition d'annoncer le concours 2021 dans ce même mensuel ; elle souhaite pour cela recevoir toutes les informations pratiques concernant les modalités du Concours avant décembre 2020.

Nous nous réjouissons de cette adhésion qui témoigne d'une reconnaissance de notre action et de la contribution à sa notoriété.

Mme **De CASTRO**, que nous remercions très vivement pour son accueil, a regretté de n'avoir pas pu, ainsi que M. **MAUVIGNEY**, président de la chambre, participer au jury 2020, étant en déplacement à cette date ; nous les attendons pour 2021.

\*\*\*\*\*

## Hervé de Buyer nous a quittés



C'est avec une grande peine que nous venons d'apprendre le décès d'**Hervé de Buyer**.

Il a été pour le club un des plus anciens et fidèle partenaire. Son amitié et sa grande gentillesse restera dans nos mémoires. Nous ne manquerons pas de revenir sur son parcours lors de notre prochaine lettre.

A toute sa famille et ses amis nous adressons une pensée émue

La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'œuvre. La passion est essentielle, le travail fait la différence.