



# CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Marque déposée INPI n° 10 76095  
CLUB CREE EN 1950  
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE  
LES METIERS DE L'ALIMENTATION  
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »  
N° SIRET 784 452 518 00029



## FICHE D'ADHESION MEMBRE GASTRONOME

*Nous vous remercions de bien vouloir retourner cette fiche à  
Monsieur le Président du Club Prosper Montagné  
45 Rue Saint-Roch 75001 PARIS  
dûment remplie signée et accompagnée de votre règlement  
par chèque libellé à l'ordre du Club Prosper Montagné*

NOM et Prénom : .....

Adresse personnelle .....

.....

Tél ..... Fax ..... Courriel .....

Profession .....

Adresse professionnelle .....

Tél ..... Fax ..... Courriel .....

### Parrainage par un Membre du Club:

➤ **COTISATION 2012** 120 €

➤ **INTRONISATION et DROITS D'INSCRIPTIONS** 80 €

Chevalier dans l'Ordre Gastronomique de St-Fortunat, Evêque de Poitiers,  
patron des gastronomes, Cordon violet avec Médaille & Diplôme « Mérite Culinaire »

**TOTAL 200 €**

Date

Le .....

SIGNATURE "Membre Gastronomique"

Siège administratif : Club Prosper Montagné - 45, rue Saint Roch -75001 Paris

Tél 01 42 96 48 85 - Fax 01 42 96 48 86

Siège social: Club Prosper Montagné - CCI, 3bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne

Web: club-prosper-montagne.com (ou .fr) - Courriel : info@club-prosper-montagne.com



# CLUB PROSPER MONTAGNÉ

Marque déposée INPI n° 10 76095  
CLUB CREE EN 1950  
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE  
LES METIERS DE L'ALIMENTATION  
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »  
N° SIRET 784 452 518 00029



## Déroulement de l'intronisation et du chapitre

Les intronisations des Chevaliers dans L'Ordre Gastronomique de Saint Fortunat sont réalisées par le Président ou Vice Président du club lors d'un chapitre déjeuner ou dîner.

Le Président ou Vice Président vous présentera grâce à un texte de quelques lignes remis au Secrétariat quelques jours avant la manifestation. Ce texte permet à l'assemblée présente de mieux vous connaître, sachant que vos parcours professionnels et personnels (si vous le souhaitez) seront décrits par vos soins ou ceux de votre parrain.

Après votre présentation le Président ou Vice Président vous remettra un cordon (ruban avec une médaille de l'ordre de Saint Fortunat) qui signifie que vous faites partie intégrante du Club, car vous serez devenu un Membre Montagné Gastronomique.

À la fin des intronisations, l'ensemble des convives pourra alors passer à table pour découvrir ou redécouvrir la cuisine du chef.



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

# Club Prosper Montagné

## Règles et Coutumes du Club Prosper Montagné

Le trait d'Union des Métiers de Bouche

### SI VOUS ÊTES POISSONNIER, vous vous engagez à :

- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur, dans l'exercice de votre profession.
- Être inflexible sur la qualité des produits (poissons, crustacés, mollusques) qu'ils soient frais, vivants, cuits, salés, fumés, glacés;
- Respecter l'appellation classique de chaque espèce et son origine.
- Traiter les produits vendus, dans l'état ou transformés (préparations, emballages, conseils de cuisson et de présentation), avec le plus grand soin.
- S'engager, dans le cadre de votre établissement, à transmettre l'esprit et la connaissance du métier.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES RESTAURATEUR, vous vous engagez à :

- Être responsable de votre établissement (propriétaire, gérant, etc.).
- Ne travailler en cuisine que des produits de première qualité.
- Être reconnu pour l'accueil, la présentation de la salle, le service et la qualité de la table.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES TRAITEUR, vous vous engagez à :

- Élever la renommée de l'entreprise que vous dirigez par le rayonnement de votre accueil, la qualité et la maîtrise de votre savoir-faire.
- Préserver et pratiquer le sens de l'organisation des réceptions pour satisfaire la clientèle.
- Satisfaire en toutes circonstances, en laboratoire, sur site extérieur aux règles sanitaires.
- Transmettre en toutes occasions votre expérience, vos méthodes et votre savoir-faire par la formation sous toutes ses formes.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES VOLAILLER, vous vous engagez à :

- Proposer à la vente des volailles AOC et label rouge.
- Disposer dans votre ville, département ou région d'une renommée indiscutable.
- Vendre au maximum des volailles effilées, préparées par vous-même et non par des produits P.A.O. qui altèrent la qualité.
- Présenter un dossier faisant état des articles et photos prouvant la notoriété de la maison.
- Répondre aux critères en vigueur concernant les services vétérinaires.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

## Le Club Prosper Montagné

Trait d'union des métiers de bouche

Le Guide Montagné  
Une référence incontournable des  
meilleures maisons de France.

Le Site Internet Prosper Montagné  
Toute l'actualité et les adresses du  
Club Prosper Montagné en direct



Club Prosper Montagné  
Marque déposée INPI n° 1076095  
CLUB CREE EN 1950  
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE  
LES METIERS DE L'ALIMENTATION  
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »  
N° SIRET 784 452 518 00029

# Règles et Coutumes du Club Prosper Montagné



## Comment faire pour adhérer au Club?



### En qualité de professionnel des métiers de bouche :

Le Club est très sélectif, il veille avec exigence à la très haute qualité des adhérents qui sont avant tout des **artisans** de haute valeur professionnelle.

1° Envoyer une demande écrite au Président du Club 45 rue Saint Roch 75001 Paris.

2° Un questionnaire d'enquête est adressé en retour.

3° Deux parrains membres du club sont obligatoires.

4° Le questionnaire est soumis à commission d'enquête, seule juge de la décision.

5° en cas de réponse favorable, une convention de dépôt du panonceau est adressée.

6° L'inscription est effective, après règlement de la cotisation pour l'année et droits d'intronisation.

7° Le Président remettra officiellement lors d'un chapitre le panonceau et le diplôme «Maison de Qualité» et les insignes de l'ordre gastronomique de Saint Fortunat. Le panonceau reste la propriété exclusive du club. Il doit être placé d'une manière visible sur la façade afin qu'il puisse être perçu sans difficulté par la clientèle et ne peut être utilisé à aucune autre fin, ni en aucun autre endroit, sauf autorisation motivée du Comité Directeur.

### En qualité de Gastronomes :

Le postulant doit aimer et connaître la haute cuisine française. Il connaît de nombreuses belles et bonnes maisons à travers la France. Tout comme les professionnels il devra faire une demande écrite au Président du Club, 45 rue Saint Roch 75001 Paris. Un parrain est obligatoire.

### Pour obtenir le Panonceau «Maison de Qualité»

Quel que soit le métier de bouche il faut adhérer aux critères définis ci après, propres à chaque profession. Nos adhérents doivent assurer dans leurs établissements le respect des critères de loyauté, de qualité de leurs produits, de leur cuisine et de leur service pour appliquer la devise de Prosper Montagné : «On ne fait du bon qu'avec du très bon» En outre ils se doivent de transmettre leur savoir, être Maître Artisan ou prendre l'engagement d'obtenir ce titre, fournir un dossier de presse, et en fonction de la profession, promouvoir auprès de leur clientèle l'importance de la traçabilité des matières premières et le non emploi des produits contenant des OGM. Chaque maison se doit d'avoir une excellente réputation dans sa ville, dans sa région.

### SI VOUS ÊTES BOUCHER, vous vous engagez à :

- Travailler des produits de qualité et traçabilité certifiée.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité en vigueur, dans l'exercice de votre métier.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations ou des cours dans les écoles.
- Joindre un dossier presse avec photos du travail et coupures de presse (facultatif).
- Obtenir le titre de «Maître artisan» ou avoir les diplômes correspondants.
- Appliquer dans tous les domaines la «Qualité» qui doit honorer le métier d'artisan boucher.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES BOULANGER, vous vous engagez à :

- Être titulaire du diplôme d'Artisan ou Maître Artisan (ou encore à satisfaire aux conditions pour l'obtenir).
- Diriger une entreprise où la qualité, la variété des produits ainsi que les services soient reconnus dans leur ville.
- Ne travailler que des farines de qualité et au moins une farine de tradition française (condition «sine qua non» pour obtenir du bon pain).
- Utiliser un four permettant l'emploi de l'appellation «Cuit sur sole».
- Donner journalièrement une image d'artisan hautement qualifié et dynamique, ayant un grand respect des matières premières comme des locaux de travail.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES CHARCUTIER, vous vous engagez à :

- Employer uniquement que des produits de qualité et de fraîcheur irréprochables.
- Élaborer une charcuterie et tous produits disposés dans son magasin, de premier ordre.
- Satisfaire aux critères d'hygiène en vigueur.
- Promouvoir la profession.
- Être reconnu par l'accueil et le service proposés à la clientèle.
- Transmettre son savoir par l'apprentissage.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES CHOCOLATIER-CONFISEUR, vous vous engagez à :

- Être fabricant de confiserie chocolaterie.
- Utiliser des matières premières nobles sans adjonction d'huile végétale pour les chocolatiers..
- Disposer de qualité de formateur auprès des jeunes.
- Réaliser des démonstrations auprès du Grand Public et en Établissements scolaires.
- Être titulaire du titre de «Maître Artisan», voire satisfaire aux conditions de même niveau.
- Disposer d'une notoriété dans sa ville, département ou région.
- Éventuellement conforter le dossier par des compte-rendus, coupures de presse.
- Respecter, dans le lieu de fabrication comme dans la boutique, les normes d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES FROMAGER, vous vous engagez à :

- Proposer le plus possible des fromages AOC et traditionnels.
- Vendre des produits de grande qualité qui donneront satisfaction aux clients.
- Avoir un respect de nos petits producteurs fermiers, par des conseils et échanges avisés sur leur produit.
- Faire valoir l'identité de fromager affineur et transmettre ses connaissances à ses clients.
- Satisfaire aux règles sanitaires et de salubrité, ayant à l'esprit le «Guide de Bonnes Pratiques en usage dans la profession.
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.

### SI VOUS ÊTES PÂTISSIER, vous vous engagez à :

- Travailler des produits de qualité.
- Posséder une renommée dans votre ville, département ou région.
- Transmettre votre savoir par l'apprentissage, des démonstrations, des cours dans les écoles.
- Obtenir le titre de « Maître Artisan ».
- Respecter les règles d'hygiène HACCP.



# CLUB PROSPER MONTAGNÉ



Marque déposée INPI n° 10 76095  
CLUB CREE EN 1950  
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE  
LES METIERS DE L'ALIMENTATION  
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »  
N° SIRET 784 452 518 00029

## Pour mémoire

• Cotisation pour membre gastronome 2012	120 €
• Intronisation CHEVALIER Ordre Gastronomique de St-Fortunat (Cordon violet avec Médaille & Diplôme « Mérite Culinaire » Droit d'Inscription	80 €
<b>Total</b>	<b>200 €</b>