



## LA LETTRE

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



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

N° 40 - DECEMBRE 2011

Club Prosper Montagné

45, rue Saint Roch

75001 Paris

Tél: 01 42 96 48 85

### Le Mot du Président

Chers « Montagné »,

Pour un Président d'association, le dernier n° de l'année toujours l'objet de nombreux messages que l'on souhaite transmettre.

Tout d'abord un bilan qui est une synthèse de l'aide et de la participation que les membres consacrent à la réussite de notre activité ; elle est pour moi très satisfaisante grâce à vous tous et j'espère que vous me ferez part de vos remarques pour toujours améliorer notre image.

Cette année a été particulièrement marquée, comme j'ai eu l'occasion de vous les présenter, par nos efforts de communication et j'espère que vous y avez trouvé la réponse à votre demande d'outils pour vous aider à mieux nous faire connaître.

Elle a été également marquée, et vous le constaterez à la lecture des rubriques de cette lettre, par une mobilisation des Présidents de Régions pour des réunions locales qui sont très appréciées et l'occasion de réunir plus de nouveaux membres, et je souhaite vivement que ces réunions puissent se multiplier.

Ensuite, c'est le moment pour nos adhérents exerçant des métiers de bouche pour leur souhaiter bon courage dans cette période de travail intense et une pleine réussite dans leur activité.

Cette année, la cuisine française a été particulièrement honorée et il nous revient un devoir de perpétuer les valeurs que nous nous sommes engagés à défendre comme l'a fait Prosper Montagné durant toute sa vie.

Enfin, je vous adresse dès à présent mes vœux pour une nouvelle année pleine de rencontres qui j'en suis sûr seront toujours aussi éblouissantes.

André Fournet  
Président International



### La promotion des Meilleurs Ouvrier de France 2011

A l'occasion de la remise de leur titres aux **lauréats** des concours 2011 des **Meilleurs Ouvriers de France**, le Club Prosper Montagné, en collaboration avec certains de ses partenaires traditionnels et en particulier la **Société Marnier-Lapostolle**, et **David Bachoffer**, (éditeur de la nouvelle



De gauche à droite:  
Gérard Rapp, (Président des M.O.F), André Fournet, Jean-Jacques Massé (Chef des Cuisines de la Grande Epicerie à Paris, M.O.F) et Denis Ferault (Secrétaire des M.O.F)

édition de notre guide), a coordonnée pour la Société des Meilleurs Ouvriers de France une grande réception de tous ses nouveaux **M. O. F** dans les salons du **Cercle de L'Union Interalliée**.

Le chef **Didier Avril** a par son talent ajouté à la réussite de cette soirée.



\* \* \* \* \*

### La présentation du «Montagné 2012» en Lorraine.

Pour présenter la nouvelle édition de notre guide, **Marie-Laurence Galli**, Présidente de la région Lorraine, Franche-Comté, Luxembourg a tenu à organiser une grande soirée gastronomique dans l'établissement du chef **Philippe Laruelle: Le Val Joli** au **Valtin**.

Notre Président, André Fournet, qui était présent lors de cette soirée a évoqué tout particulièrement les

nouveaux outils de communication du Club grâce, à la diffusion du guide dans les Relais H, mais aussi, **aux applications offertes sur I Phone, Smart Phone et Blackberry.**

Une soirée de mobilisation régionale réussie grâce au dynamisme de Marie-Laurence Galli.



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



# LA LETTRE (suite)



## Le Club Prosper Montagné aux 3 jours Gourmands de Saint Amand- Les-Eaux

Notre Président de la région Nord-Ouest, **Pierre Coucke** (dit « **Pierrot de Lille** ») n'a pas manqué comme à son habitude d'évoquer à cette occasion la spécificité de la gastronomie française développée et défendue par le Club Prosper Montagné.

Il a profité de cette grande manifestation, où étaient présents de nombreux journalistes et personnalités locales, pour présenter le Club en intronisant, aux côtés d'André Fournet, comme nouveaux membres, deux chefs de cuisine: **Richard Szymaniak**, chef des cuisines du restaurant le Pasino à Saint Amand- Les-Eaux et **Nicolas Planteau**, chef de cuisine de la Clé des Champs à la Chapelle d'Armentières et un gastronome **Jean-Pierre Bauduin**.



La participation de notre club dans toutes les **manifestations régionales** grâce à la dynamique de **nos Présidents de Régions** est une condition essentielle du développement et de la notoriété du Club.

\*\*\*\*\*

## Finale régionale du concours du Meilleur Apprenti Cuisiner de France



Ce concours organisé par **Les Maître Cuisiniers** se déroule avec des sélections régionales pour le concours national. Le Club Prosper Montagné a participé activement à la sélection qui s'est déroulée dans les locaux de **L'Institut des Métiers de l'Artisanat de Villiers-Le-Bel**, le 7 novembre dernier.

Notre participation était assurée par **Jean-Claude Lartaud**, (Montagné et Ancien Boulanger) en qualité de membre de jury et **Patrick Margery** (Montagné et professeur de Cuisine), en qualité d'organisateur.

Cette finale était en particulier réhaussée d'une coupe Prosper Montagné à la lauréate **Marina de Oliveira**.



## Concours du Meilleur Ecailler Européen « Coupe Léon Beyer » 2011

Notre rendez-vous annuel de défense et de promotion des produits de la mer a eu lieu comme cela est devenu traditionnel dans les locaux de la **Brasserie La Coupole à Paris**.

Sept finalistes ont été sélectionnés et ont présenté leur savoir-faire devant un jury présidé par Mme **Catherine Roux, Chevalier du Mérite Maritime et ostréicultrice au Cap Ferret**.



André Fournet, Mme Beyer, Edouard Beyer, Philippe Pezac, lauréat 2011, Catherine Roux et Pierre Coucke

Cette manifestation, comme toujours dans une ambiance festive avec la présence des anciens lauréats et de tous les amateurs des fruits de mer, a donné lieu à des présentations particulièrement séduisantes et originales.

Notre Président de la région Nord-Ouest, région particulièrement active dans le domaine des produits de la mer, Pierre Coucke, a été le grand animateur de la présentation de ce concours.

- 1er Prix: Philippe Pezac, Brasserie Wepler à Paris
- 2ème Prix: Mustapha Ounissi, Bar à Huîtres à Paris
- 3ème Prix: Redouane Abbaoui, Brasserie La Lorraine à Paris
- 4ème ex aequo: Sellanthamby Mahendmarajah La Coupole à Paris et Monti Mejaat de la Brasserie Flo à Paris.

## Chapitre Normandie au restaurant La Couronne à Rouen

Au cours de ce chapitre parfaitement organisé par **Félix Fillion**, que le Président André Fournet a, à cette occasion, promu au grade de **Commandeur dans l'Ordre de Saint-Fortunat**. Le chef Vincent Taillefer; a fait une démonstration en salle du canard à la Rouennaise.



## Nouveaux membres intronisés

**Rachel Gesbert**, chef de cuisine du restaurant La Fontaine aux Perles à Rennes et le gastronome **Gaétan Blin**.

## Notre prochain rendez-vous :

- 16 janvier: Déjeuner au Royal Monceau Raffles Paris.
- 6 février : Dîner de proclamation du palmarés du Concours Culinaire 2011 au Cercle de l'Union Interalliée à Paris