



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 - info@club-prosper-montagne.com

N° 42 - FEVRIER 2012

Club Prosper Montagné
45, rue Saint Roch
75001 Paris
Tél: 01 42 96 48 85

Le Mot du Président

Chers « Montagné »,

Le mois de février est un moment essentiel de la vie de notre Club puisqu'il est celui de notre grand concours culinaire.

La liste des nos lauréats, lorsqu'on la compare au parcours suivi ensuite par ces chefs, nous conforte dans la satisfaction que nous éprouvons à savoir que nos jurys ont su voir dans les candidats, ces jeunes chefs de qualité et surtout d'avenir.

Souhaitons que cette «tradition» se perpétue.

Notre concours répond à notre souhait de développer notre Club en particulier sur le plan international puisque nous avons vu concourir cette année un chef venu directement du Japon, et deux chefs d'origine asiatique qui exercent dans de grandes maisons de l'hexagone.

Ces liens que nous avons engagés de longue date avec le Japon, qui est la plus importante délégation de notre Club, ont été à l'origine du développement de notre tradition culinaire sur ce continent.

Il nous appartient aussi de jeter notre regard vers d'autres pays dont nous sommes certains qu'ils ont d'immenses potentialités pour faire connaître notre cuisine.

Je compte sur tous nos amis qui voyagent pour qu'ils n'omettent pas, chaque fois qu'ils ont le plaisir de fréquenter une bonne table, de suggérer l'intérêt que représente notre concours.

Merci de votre participation à notre rayonnement.

André Fournet
Président International



Prix Culinaire Prosper Montagné 2012

Mme Andrée Rosier, Meilleur Ouvrier de France, Présidente de notre jury, a proclamé les résultats du concours 2012

Lauréat: Yu Sugimoto,

Restaurant de l'Hôtel Le Meurice,

Second: Grégory Halgand,

Restaurant de l'Hôtel Dolce Chantilly,

Troisième: Akihiro Kikuchi

Restaurant Hills Club Tokyo.



de gauche à droite:
Andrée Rosier, Présidente de Jury,
Yu Sugimoto,
Richard Demoncey, (Robot-coupe)
Marie-Laurence Galli, Présidente de la Région Lorraine,
Vincent Pléau, Candidat,
Alphonse Caravaca, Délégué Départemental,
Kaoru Takagi, Candidat,
André Fournet.



Yu Sugimoto
Lauréat 2012



Jean-François Lemerrier, Chef de cuisine M.O.F remet son prix à Jason Nicoviotti Meilleur commis de cuisine du concours

Le Dîner de gala du Concours Culinaire

Pour cette nouvelle édition de notre concours nous avons eu l'honneur de bénéficier du Haut Patronage du Président de la République.

Il ne pouvait pas y avoir meilleur cadre pour le dîner de gala de proclamation des résultats du concours que les salons, déjà connus de nos membres, du Cercle de l'Union Interalliée.

Après les épreuves du concours, nos six finalistes se sont retrouvés avec les fidèles du Club pour attendre le verdict du jury qui a apprécié leur travail, leur savoir-faire et l'originalité de leur recette.

C'est dire la difficulté de choisir un lauréat ... mais on peut conclure que tous auraient mérité les lauriers.

La soirée s'est poursuivie par ce dîner de gala qui nous a permis une fois encore d'apprécier les talents de Didier Avril, le chef des cuisines du Cercle de l'Union Interalliée. Un menu subtil, tout en saveurs et en finesse et surtout dans un équilibre dans la progression des services de ce programme.

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 Premier Chapitre 2012 au Royal Monceau, Raffles Paris

Nous avons eu le plaisir de redécouvrir le Royal Monceau Raffles Paris dans son habit redessiné par le designer Philippe Starck. Un décor moderne qui tranche avec les souvenirs de cet établissement traditionnel dans son décor du début du XXe siècle

Des surprises sur la décoration de la table qui mêle des objets créés ad hoc et des objets ...populairesFinalement une harmonie qui fait parler et se questionner une réussite..... !

Mais n'oublions pas la table préparée avec une grande finesse et une subtilité certaine par le chef des cuisines Laurent André. Une déclinaison précise, des cuissons parfaites, des dressages élégants ... un avenir certain.



Un grand merci à ce jeune chef qui nous a régalez.



Le Président André Fournet remet le diplôme de Maison de Qualité au chef Laurent André.

Nouveaux membres intronisés



Laurent André, chef des cuisines du Royal Monceau Raffles Paris, **Yongwei Chen**, chef de cuisine et propriétaire du restaurant «Le Bonheur de Chine» à Rueil Malmaison. - les gastronomes: **Jean-Claude Boudet**, **Jean-Denis Lepeu** et **Philippe Gauguier**.

Notre prochain rendez-vous :

9 mars: Dîner après l'Assemblée Générale au Fouquet's à Paris.

Carcassonne, Ville de Prosper Montagné, fête la Saint Vincent.



Notre Président a eu le plaisir de participer à la fête de la Saint-Vincent à Carcassonne et a pu ainsi constater combien cette ville est désormais attachée à l'action que mène notre Club.

Cette fête qui a réuni plus de 3000 personnes dans les rues de Carcassonne pour un défilé, avec des étapes d'animation et des visites d'endroits marquants de cette ville .

Cette «procession» n'a naturellement pas oublié de s'arrêter quelques instants devant la plaque commémorative apposée sur la maison natale de Prosper Montagné.

Notre logo figure désormais sur toutes les affiches, menus et autres publications des manifestations liées à la gastronomie dans cette ville.



Alphonse Caravaca doit être particulièrement remercié pour l'action qu'il mène auprès de la Mairie et de la CCI, qu'il a ainsi convaincus de relancer et de redynamiser cette manifestation qui a eu un plein succès et que la presse a relayé en rappelant les liens de notre Club avec cette ville.

Ce fusionnel contribuera efficacement à notre rayonnement, nous en sommes certains.

Merci en particulier aux édiles, aux consulaires pour leurs actions et leur aide, et aux associations présentes.



Prosper Montagné
1865-1882,
chef de cuisine, écrivain
natif et citoyen de Carcassonne.

