



## 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° 37 - SEPTEMBRE 2011

Club Prosper Montagné

45, rue Saint Roch

75001 Paris

Tél: 01 42 96 48 85

### Le Mot du Président

Chers « Montagné »,

Vous voilà, comme je l'espère, tous bronzés, aérés, reposés et prêts à entamer une nouvelle année.

J'ai dit reposés, mais je n'oublie pas que pour nos amis des régions touristiques c'était je l'espère, une saison chargée de satisfactions et de réussites dans leurs entreprises.

Notre année 2010-2011 a permis de nous retrouver lors de chapitres, peut-être trop nombreux diront certains, ce qui a entraîné j'en suis conscient des manifestations inégales.

Mais il y a eu aussi une forte présence de notre part dans diverses manifestations où notre Club était invité, ce qui est une marque de notre notoriété dans le monde de la qualité et de la défense du savoir-faire, de l'artisanat et de la tradition culinaire.

Notre part dans le classement de l'UNESCO au patrimoine immatériel nous donne des devoirs et nous allons nous efforcer d'y répondre et la première action en ce sens sera notre présence active au sein de la semaine du goût.

Pour les autres activités de notre Club nous avons eu la confirmation du Haut patronage de M. Nicolas Sarkozy, Président de la République, pour l'édition 2011 de notre concours culinaire qui sera conclu comme l'an dernier par un chapitre dans les salons du Cercle de L'Union Interalliée. Voilà de quoi nous imposer de continuer à agir, dans notre rigueur pour rester dignes de cette marque d'honneur.

André Fournet  
Président International



### Cécile Michel nous a quittés



C'est toujours pour nous une émotion, une peine et une tristesse lorsque nous apprenons la disparition d'un Montagné. La disparition de Cécile Michel à l'âge de 79 ans nous replonge dans ces aléas de la vie après, pour elle, 60 ans d'activité professionnelle.

Celle qui n'hésitait pas à traverser la France depuis sa Haute Vienne, pour participer à nos chapitres, va nous manquer.

Nous apprécions sa vivacité et comme elle disait son goût pour la « Cuisine de Maison Bourgeoise »

Beaucoup ne se doutaient pas qu'elle luttait contre la maladie depuis très longtemps sans se plaindre.

A son fils et ses amis nous les assurons que nous ne l'oublierons pas.

\*\*\*\*



### Un Montagné : les Ets J.C David classés: « Entreprise du Patrimoine Vivant ».



Lorsque Pierrot de Lille, notre Président de la Région Nord Ouest, a parrainé M. Hervé Diers, dirigeant Les Ets J.C David pour rejoindre notre Club, nous étions certains d'accueillir une entreprise qui répondait en tous points aux valeurs qui sont les nôtres. Mais nous ne pouvions imaginer qu'elle devait bientôt recevoir une des plus hautes distinctions réservées à des entreprises artisanales dans le domaine de la gastronomie.

Les Ets J.C David ont ainsi rejoint les plus grands, pour ne citer que certains le Plazza Athéné d'Alain Ducasse, les traiteurs Hédiard, Lenôtre, ou encore La Maison Thiercelin (également Montagné) ...

Comme le souligne, à juste titre, M. Hervé Diers, « Les Ets J.C David signent avec ce nouveau label leur savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques ancestrales, leur détention d'un patrimoine économique ainsi que leur attachement à son territoire et à ses origines. Porter avec passion plus haut et plus loin la maîtrise de ses processus de fabrication et représenter l'esprit et le savoir-faire « Made in France » tel sera toujours la droite ligne du développement des Ets J.C David. »

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 MONTAGNE DE LA REGION ALSACE A LA FOIRE AUX VINS DE COLMAR

A l'occasion de cette manifestation, la délégation d'Alsace de notre club remet le prix de la Meilleure Gastronomique d'Alsace.



Notre président a participé à cette manifestation: remise des prix; intronisations et au banquet qui a suivi.

Nous avons le plaisir de vous signaler dès à présent que nous nous déplacerons en Alsace le 7 novembre 2011 pour un chapitre gastronomique dont le menu sera préparé conjointement par Jean Georges Klein, François Paul, Marc Haerberlin, Jacky Quesnot, Antoine Hepp, sans oublier les boulangers Richon et Schmitt et les vins de Marc Beyer et Etienne Dopff.

## LA BANANE FRECINETTE

Par rapport à sa grande sœur la Cavendish, la banane Frécinette est une toute petite banane plus apparentée à une variété exotique que celle que nous connaissons habituellement. Elle est originaire de la Côte d'Ivoire et de la Colombie, on la trouve tout au long de l'année. Sa pulpe très sucrée fait penser à de la figue. Il faut la choisir jaune et ferme et la conserver à une température minimale entre 12 et 14°C. Elle est un aliment sain, digeste, qui participe au maintien des défenses immunitaires, grâce à ses apports en vitamines B et C. Elle est particulièrement indiquée pour les sportifs, en raison de sa richesse en glucides, en vitamines du groupe B et en potassium et magnésium. 100gr = 90Kcal, soit 376KJ.



La Frécinette peut se consommer nature ou entrer dans de nombreuses préparations ...

### LA FRECINETTE EN AMUSE-BOUCHES

Mettre des piques à brochettes à tremper dans l'eau 30 minutes et des feuilles de sauge pendant 10 minutes, puis les égoutter. Découper des tranches de bacon et les couper en deux biais. Etirer chaque moitié pour l'allonger du double en s'aidant de la lame d'un couteau. Eplucher et couper chaque banane en deux

Envelopper les tronçons de bananes avec le bacon et les enfiler sur les brochettes, en intercalant 1 feuille de sauge entre chaque morceau. Disposer sur le barbecue très chaud (ne pas mettre le feu ..!) et faire cuire 3 - 4 minutes de chaque côté (sans se brûler les doigts ..!) jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et doré.

Servir immédiatement en début de repas et dire que vous tenez la recette de votre arrière grand-mère, quand elle était partie rejoindre son époux, chercheur d'or en Colombie.

## Le Président du Club au Voyage des chefs à la Baule

Michel Charraire et Alain Cohen des « Vergers Saint Eustache » organisent tous les trois ans un congrès destiné, à présenter à un groupe de chefs des produits exceptionnels, à débattre de sujets d'actualité concernant leurs métiers et à participer à une table ronde sur l'avenir de la chaîne des relations entre agriculteurs, transporteurs, artisans et restaurateurs.

Aujourd'hui près de 80% des variétés de légumes présents en 1900 ont disparu. Pour maintenir les variétés anciennes et les remettre au goût du jour il conviendrait de créer un partenariat entre les producteurs et les consommateurs professionnels.

Daniel Vuillon qui est à l'origine des premières AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) a proposé un partenariat tripartite avec le groupe Charraire, la création de PRAD (Partenariat Restaurateur Agriculteur Distributeur) qui serait la copie des AMAP c'est-à-dire qu'un certain nombre de chefs de cuisine ou artisans s'engageraient à acheter en amont la totalité de la production qui serait donc une exclusivité pour ces professionnels.

Cela permettrait à un producteur de pouvoir travailler sereinement et de se concentrer sur sa production.

Des visites et des rencontres entre une vingtaine de chefs et des producteurs de la région en présence de producteurs d'autres régions ont ainsi permis de tisser des liens qui seront, nous l'espérons profitables à tous pour la sauvegarde et l'avenir de nos produits traditionnels.

### Nos prochains rendez-vous :

- 19 septembre: Chapitre PACA Restaurant Joël Robuchon à Montecarlo.
- 23 septembre: Journée Nationale de la Gastronomie.
- 17 octobre: Parution du nouveau guide durant la semaine du Goût.
- 21 octobre: Salon du Chocolat - Trophée Tholoniât
- 30-31 octobre Challenge des Charcutiers à Romoratin Lanthenay.

### Hommage à Michel Bourdon

Vous connaissez tous notre attachement à la mémoire de Michel Bourdon et la peine éprouvée par tous lors de sa disparition. La Revue Culinaire a également rendu hommage à la mémoire de notre ami dans son numéro de juillet-août.

**Nous avons, à la suite de cette parution, acquis le nombre d'exemplaires nécessaires, qui vous ont été directement adressés, pour que vous puissiez garder un souvenir concret de Michel.**