



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° 38 - OCTOBRE 2011

Club Prosper Montagné

45, rue Saint Roch

75001 Paris

Tél: 01 42 96 48 85

Le nouveau guide annuaire du club «Le Montagné 2012»

Le Mot du Président

Chers « Montagné »,

Nous voilà déjà en plein dans une nouvelle année qui je l'espère sera à la fois gustative, innovante et j'ose même dire une année de développement et d'extériorisation.

Trois événements essentiels dans les jours prochains :

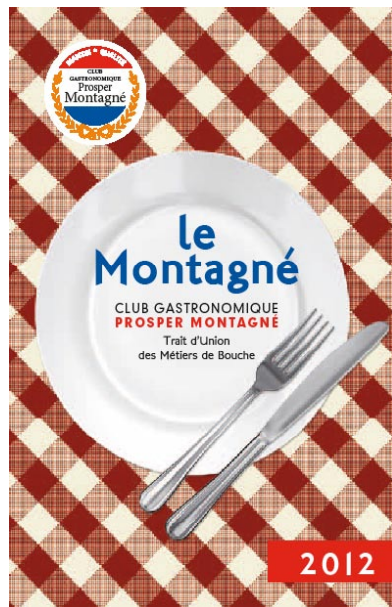
- **La Semaine du Goût** pour laquelle notre club est un partenaire important, actif, et je compte sur nos artisans qui ont été sollicités pour y participer et mieux faire connaître au public les valeurs et les qualités des établissements qui arborent notre panonceau. Une action particulière sera engagée avec les élèves d'une classe d'une école de banlieue qui visitera les cuisines du Palais de l'Élysée où le Chef **Bernard Vaussion** leur fera apprécier différents aspects de notre cuisine.

- La parution de notre guide-annuaire «**Le Montagné**», dans une édition revisitée et qui sera mise en vente pour le public courant novembre dans les relais H. C'est un élément essentiel tant de communication entre nos membres que de communication vers le public.

- Notre club a apporté sa collaboration au trophée **Etienne Tholoni** pour aider à ce que ce concours puisse perdurer et encourager que ce travail du sucre étiré reste dans notre patrimoine pâtissier.

Enfin je n'oublierai pas de remercier le **Bottin Gourmand** qui dans sa nouvelle édition 2012 a consacré une page à la présentation de notre nouveau guide annuaire «**Le Montagné**».

André Fournet
Président International



Voici la couverture de notre nouveau guide annuaire que vous aurez à cœur d'utiliser pour repérer nos adhérents professionnels.

Il doit rester un lien et une preuve de la vitalité de notre club.

Ce nouveau guide complétera nos différents éléments de communication avec notre site totalement restructuré que nous vous encourageons vivement à consulter.

Au delà de la lettre mensuelle, ce site doit permettre tant à nos adhérents qu'à un large public d'avoir toutes les informations sur l'actualité et les activités de notre club.

Du 17 au 23 octobre: La Semaine du Goût 2011

La Semaine du Goût, se positionne depuis 22 ans sur l'éducation



et la transmission du goût. A travers les Leçons de Goût dans les classes de CM1 et CM2 : 200 000 enfants accueillent un chef ou un artisan chaque année.

Cette semaine cherche également à sensibiliser les étudiants à manger **bon, bien et pas trop**

cher avec des produits de base et de saison. Ces jeunes sont les consommateurs de demain.

Une action d'orientation vers les métiers de l'alimentation est développée.

Enfin, et cela concerne essentiellement notre **Club** comme cela a été déjà évoqué, une sensibilisation, d'une classe de 3^{ème} tant à la cuisine qu'aux goûts et qu'aux arts de la table et du service de salle dans la tradition française, est organisée avec la collaboration de **Bernard Vaussion, M.O.F et chef des cuisines de L'Élysée.**



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)



L'Album Souvenir de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011 au profit des pâtissiers sinistrés du Japon

Pendant que se déroulait la Coupe 2011, nos amis japonais subissaient les drames dont nous nous souvenons. Notre ami **Gabriel Paillason** (M.O.F) et Président Fondateur de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** a pris l'initiative de faire éditer un très bel «**ALBUM SOUVENIR**» qui est vendu au profit des pâtissiers sinistrés du Japon.



Au delà de cette générosité, comme il le rappelle, « *Après avoir fêté ses vingt ans en 2009, la 12ème coupe du monde de la pâtisserie reste le seul évènement dans le monde du dessert à avoir une véritable vocation internationale. Elle est le reflet de l'évolution de notre métier sur le plan mondial. Un moment privilégié de rencontres entre les pays dans un combat savoureux et de haute qualité artistique.* *Cet ouvrage reflète modestement le travail depuis plus de 20 ans de toutes les équipes professionnelles, organisateurs, presse, etc ..* »

Le **Club Prosper Montagné** qui s'est déjà manifesté en faveur des sinistrés du Japon espère que ses membres auront à coeur de se procurer cet ouvrage * qui reste un rare témoignage de ce savoir-faire des pâtissiers du monde et du rôle essentiel que joue notre pays dans ce domaine.



* A commander auprès de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, coût 60 € (frais de port inclus).

* * * * *

Chapitre Provence Alpes Côte d'Azur

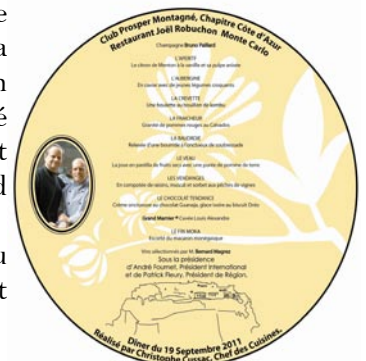
Ce chapitre annuel organisé par notre Président de la Région, **Patrick Fleury**, a voulu mettre en valeur plusieurs aspects de **l'Art à la Française**.



Une visite de la verrerie de **Biot** a permis à certains de nos participants de s'exercer au soufflage du verre et de découvrir cet art ancestral et toujours d'actualité. Il a, comme notre gastronomie, réussi à garder un savoir-faire traditionnel tout en le modernisant et l'actualisant. Le dîner du chapitre qui s'est déroulé ensuite au restaurant de **Joël Robuchon** à l'Hôtel Métropole a permis comme à l'habitude d'avoir un grand moment de gastronomie préparé

par **Christophe Cussac**, chef des cuisines. Nous n'oublions pas également la générosité de nos partenaires qui nous soutiennent, et qui a été un grand moment ludique de la soirée.

M. Jean-Claude Messant, Montagné et directeur de l'Hôtel Métropole, a tenu à la fin de la soirée à offrir à l'un des participants, un séjour dans son établissement ce qui nous a confirmé l'intérêt qu'il porte à l'activité de notre club.



Nouveaux membres intronisés

Christophe Cussac, chef des cuisines du restaurant Joël Robuchon à Monte Carlo, - le gastronome **Jean-Louis Oddos** et **en qualité d'officier** **Mauricette Lartaud**, **Anne-Marie Locquet** et **Florine Locquet**.

Nos prochains rendez-vous :

- 21 octobre: Salon du Chocolat - Trophée Tholoniat suivi d'un dîner dans les salons de l'Ecole Militaire à Paris.
- 30-31 octobre Challenge des Charcutiers à Romoratin Lanthenay.
- 6-7 novembre Chapitre Alsacien «Envol dans une constellation d'étoiles»
- 5 décembre Concours des Ecaillers à la Coupole à Paris