



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° 39 - NOVEMBRE 2011

Club Prosper Montagné

45, rue Saint Roch

75001 Paris

Tél: 01 42 96 48 85

Le Mot du Président

Chers « Montagné »,

De retour de notre visite annuelle au Japon à l'occasion de la grande soirée gastronomique des « Montagné », nous avons pu constater la permanence de l'attachement de nos amis japonais aux valeurs et à l'éthique de notre Club. Nous avons également pu participer à l'élan de solidarité avec «La caravane de soutien aux victimes du tremblement de terre à Fukushima».

Nous devons à notre tour nous imprégner de l'intérêt de l'extériorisation et de l'expansion vers l'étranger par le développement de délégations qui sont un élément fondamental pour que des touristes qui visitent notre pays aient à cœur de fréquenter les établissements de nos compagnons.

J'ai eu aussi l'occasion de vous parler de la valeur et de l'intérêt de la communication de notre Club.

Dans ce domaine nous avons entrepris de refondre notre site internet; vous aurez prochainement le plaisir de le consulter dans sa nouvelle version et je compte sur tous nos membres pour encourager le maximum de leurs relations pour ainsi mieux nous faire connaître et encourager les artisans et gastronomes qui partagent les principes de Prosper Montagné à nous rejoindre.

Nous sommes enfin entrés dans une période de grande sélection de la qualité et du savoir-faire avec nos différents concours ou des concours auxquels nous apportons notre aide.

A bientôt

André Fournet

Président International



Le Prosper Montagné au Japon

Comme chaque année le Président **André Fournet** a participé aux manifestations de notre délégation japonaise à l'occasion de son dîner de gala. Il était accompagné de deux présidents de régions du Club : **Patrick Fleury** de la région Paca et **Alain Kritchmar** de la région Paris Ile de France.

Cette année, ce déplacement avait aussi un caractère de solidarité après les événements de Fukushima.



La soirée de gala a réuni 350 invités sous la présidence de M. Isomura et de notre Président avec une cérémonie d'exception tant dans l'accueil, l'organisation que dans la composition du dîner.

Le Japon est pour notre club, un porteur essentiel à l'étranger des valeurs que nous défendons. Le Club Prosper Montagné au Japon compte parmi ses membres les plus grands chefs du pays et de très nombreux gastronomes qui défendent aussi bien leur cuisine traditionnelle de qualité que la cuisine française dont ils sont devenus de très grands experts.

Le lendemain, un déplacement, à Fukushima avec notre Montagné Français du Japon **André Pachon**, d'une délégation japonaise de Français et de Japonais pour porter et offrir des repas à 300 sinistrés de la catastrophe dans le cadre de



« **La Caravane Bon Appétit** » ; organisée chaque mois par un chef. C'est le chef André Pachon, depuis 42 ans à Tokyo, originaire de Carcassonne qui a préparé un cassoulet monumental. Cette solidarité exemplaire mérite d'être évoquée.



Il est important de rappeler que cette participation du Club Français a été possible grâce aux fonds récoltés lors des soirées organisées à l'Hôtel Lutétia à Paris, à Carcassonne et à La Rochelle.

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)



34^{ème} édition

des Journées Gastronomiques de Sologne

Dans le cadre de la poursuite de la défense de ses valeurs traditionnelles, le Club Prosper Montagné est toujours heureux de s'associer à cette manifestation en offrant un « **Challenge Prosper Montagné de la Charcuterie** » avec pour thème : **une terrine de lapin aux foies de volailles et champignons des bois**.

Le challenge est décerné cette année à **Michel Mollinier**, travaillant chez M. Cheval, Charcuterie Le Porcelet Solognot à Romorantin.

2^{ème} Prix: **David Boulanger** travaillant



chez Délices Des Gourmets à Vineuil (41)

3^{ème} Prix ex æquo: **Philippe Chevalier** de Paris 16^{ème} et **Joël Mention** de Boulogne Billancourt (92).

Les résultats ont été annoncés à la Mairie de Romorantin par **Eric Guérout**, Prévôt des Charcutiers du Club Prosper Montagné, en présence de **Jeanny Lorgeoux**, Sénateur Maire, M. le Sous Préfet, **Philippe Charbonnier**, Président des Journées Gastronomiques de Sologne, **Gilles Poyac**, invité d'honneur, M.O.F Chef de Cuisine à la Présidence du Sénat et **Fanny Rey**, Finaliste Top Chef 2011.

Trophée Tholoniati

Le passage de relais s'est fait à l'occasion du trophée 2011, présidé par **Pascal Niau (M.O.F)**, après une journée au Salon du Chocolat. C'est **Edouard Hauvuy**, professeur de pâtisserie à l'Ecole Grégoire



Portrait d'Etienne Tholoniati peint par Pascal Niau

Ferrandi qui a remporté cette édition avec une composition subtile et qui a montré un travail de transparence exceptionnel.



Le chapitre en Alsace

Plusieurs rencontres ont marqué ce séjour où la délégation Alsacienne du Club Prosper Montagné fidèle à ses traditions tant d'accueil que gastronomique a laissé à ceux qui ont eu la chance d'y participer, un souvenir exceptionnel.



La soirée à la Winstub d'Olivier Nasti (M.O.F) où nous avons été accueillis avec une grande convivialité empreinte de finesse et de qualité : un dîner à retenir.

Le lendemain, Marc Beyer nous a réservé une visite de ses caves avec une dégustation de 12 vins (heureusement qu'il y avait des crachoirs ...!) suivie d'un buffet Alsacien où nous avons trouvé le meilleur de la charcuterie et des fromages



d'Alsace. Remercions les trois artisans qui l'ont préparé : le fromager, **Jacky Quesnot** de Colmar; le boucher, charcutier **Fernand Lang**, boucher, charcutier de Sundhoffen et les boulangers **Bruno et Patrick Dinel** de Colmar.



La soirée d'intronisation préparée par le confrérie Saint-Etienne d'Alsace nous a présenté une dégustation de 6 vins avec des commentaires pleins d'humour.

Enfin le dîner d'exception, nous a montré combien la famille des chefs et des artisans: Jean-Georges Klein ***, François Paul **, Marc Haerberlin ***, Jacky Guesnot, Antoine Hepp (MOF), Charles Schmidtt,



Marc Beyer et Pierre Etienne Dopff, méritait bien son titre: « **Envol dans une constellation d'Etoiles** » .

Nouveaux membres intronisés

Roger Bouhassoun, chef des cuisine de la Chenaudière à Colroy-la-Roche, **Thierry Gaugler**, pâtisserie Gaugler à Mulhouse et **Elisabeth Lefebvre**, chef de cuisine de la Cambuse à Strasbourg - les gastronomes **Catherine Allouche**, **Pierre Blanc** et **Pauline Calvel** et **en qualité d'officier** le grand maître de la confrerie Saint-Etienne **M. Roth**. **M. Jean-Pierre Haerberlin a été nommé membre d'honneur de notre club**.

Notre prochain rendez-vous :

5 décembre: Concours des Ecaillers à la Coupole à Paris