

Club Gastronomique Prosper Montagné

Trait d'union des métiers de bouche

61^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné

Sous le haut patronage de
Monsieur Nicolas Sarkozy,
Président de la République



45, rue Saint-Roch - 75001 Paris - Tel. : 01 42 96 48 85
E-mail. : info@club-prosper.montagne.com
www.club-prosper-montagne.fr

Les résultats du concours 2011

Lauréat de cette 61^{ème} édition



Christophe Gérôme



Second

Frédéric Calmels



Troisième

Yoshiyuski Aoyagi



4ème ex aequo

Jérôme Baldonnel



Jean-Yves Bournot

Laurent Renouf





Les membres du jury 2011

Président du Jury

Yves Thuriès
Meilleur Ouvrier de France,

Coordinateur du Concours

Pierre Miecaze
Responsable Qualité du Groupe Arpège

Jury Cuisine

Christophe Moisand
Chef du Céladon à Paris
Lauréat 1997

Denis Rippa,
Chef de la Méditerranée à Paris
Lauréat 2008

Les membre du jury 2011

Jury Dégustation

Didier Avril
Chef du Cercle de l'Union
Interalliée

James Berthier
Pâtissier chocolatier glacier
Sucrecacao à Paris

Serge Caillaud
Boucher au Bell Viandier à Paris

Bruno de Monte
Directeur de l'Ecole Grégoire
Ferrandi à Paris

Martial Enguehard
Chef de Cuisine à Paris M.O.F

Patrick Fleury
Président de région du Club

Emile Jung
Chef de cuisine en retraite

Alain Kritchmar
Gastronome du club
Consultant

Groupe Dole Compagnie Fruitière

Christian Millet
Président de la Mutuelle des
Cuisiniers Français

Sébastien Serveau
Chef pâtissier au Ritz Paris

Patrice Trincali
Directeur de la Mutuelles des
Cuisiniers de France

Benoît Vatelier
Boulangier Pâtissier de
Quincampoix



Les Candidats de l'édition 2011

Yoshiyuski AOYAGI
Meijikinenkan Chorishitsu Co ltd
JAPON

Jérôme BADONNEL
Restaurant Les Bas Rupts
88400 GERARDMER

Jean-Yves BOURNOT
Restaurant de l'Hôtel Le Meurice
75001 PARIS

Frédéric CALMELS
Restaurant Alain Senderens
75008 PARIS

Christophe GEROME
Restaurant de l'Hôtel Lutétia
75006 PARIS

Laurent RENOUF
Restaurant de l'Hôtel Crowne Plaza République
75011 PARIS





Le thème du 61^{ème} Prix Culinaire

I – PLAT PRINCIPAL pour 8 personnes, à base de Porc fermier du Pays Cathare® .

Réaliser une recette à base d'un carré de porc fermier entier cuit sur l'os et dressé sur un plat, accompagnée de sauce ou jus servi en saucière,

- d'une première garniture : un chou vert farci à base d'abats de porc présenté en une seule pièce,
- d'une seconde garniture à base d'orge bio,
- d'une troisième garniture libre.

L'utilisation de truffes, caviar et de foie gras n'est pas autorisée pour cette réalisation.

Carré de Porc fermier du Pays Cathare fournis,
Plats et saucière fournis

II – DESSERT pour 8 personnes, à base de fruits exotiques.

Réaliser un gratin de fruits exotiques « croquant et moelleux ».

Cette recette sera présentée sur des assiettes individuelles.

Assiettes non fournies

Règlement du concours

Article 1

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers ou cuisinières ayant 25 ans révolus, employés dans la restauration ou l'hôtellerie.

Il devra s'engager en cas de victoire à organiser un repas gastronomique du club dont le menu devra comporter les plats qui lui ont permis de remporter le concours.

Article 2

Le concours Prosper Montagné comportera 2 épreuves :

A -ÉCRITE composé un dossier avec :

1. Bulletin d'Inscription du candidat à retourner dûment rempli,
2. Les 2 recettes dactylographiées obligatoirement,
3. Les bons d'économat pour chaque recette (selon maquette fournie dans le dossier),
4. Photos couleur (I - II) (obligatoires) des plats proposés qui seront réalisés le jour de l'épreuve si le candidat est sélectionné.

Pour participer à l'épreuve écrite, un dossier d'inscription est à demander au Secrétariat du Club Prosper Montagné. Tous les dossiers incomplets élimineront les candidats.

Un jury différent de l'épreuve pratique sélectionnera 6 candidats et 2 suppléants. Les candidats sélectionnés seront convoqués par lettre pour l'épreuve pratique.

Le président pourra pré-sélectionner parmi les 6 candidats un participant étranger ayant été primé dans son pays lors d'un concours lié à la gastronomie française .

B – PRATIQUE – Se déroulera le Lundi 31 janvier 2011 dans les locaux du Groupe des Ecoles de la CCI Grégoire-Ferrandi à Paris 6ème .

Article 3

Sur le lieu du concours (Groupe des Ecoles de la CCI Grégoire-Ferrandi à Paris 6ème -

Lundi 31 janvier 2011), les concurrents devront présenter aux commissaires surveillants toutes les fournitures nécessaires à l'exécution de leur recette; et leur matériel de travail.

Les candidats devront transporter leurs ingrédients selon les normes d'hygiène en vigueur.

Aucune préparation ne doit arriver de l'extérieur, tout doit être exécuté sur place.



Descriptif des épreuves

L'entrée en cuisine se fera par tirage au sort. Le temps imparti à chaque candidat sera de 4 heures pour l'envoi du 1er plat, 60 minutes supplémentaires pour l'envoi du second plat.

Une pénalité de retard sera appliquée après un retard de 3 mn à chaque plat.

Article 4

Les dossiers complets devront être adressés à Monsieur le Président du

Club Prosper Montagné 45 Rue Saint-Roch 75001 PARIS avant le mardi 30 novembre 2010 (le cachet de la poste faisant foi).

Article 5

• Un prix de 2000 € récompensera le lauréat, le trophée Prosper Montagné, des coupes et de belles récompenses sont réservées pour les 3 premiers + lots divers aux Finalistes.

• Les 6 concurrents ayant participé à l'épreuve pratique recevront un Diplôme.

La proclamation des résultats sera faite à l'issue du concours final, par le Président du Club selon les indications du Jury, réuni par ses soins, lequel aura délibéré impartialement en toute bonne foi et sincérité et, suivant les articles du règlement.

Article 6

Les candidats devront se présenter en tenue complète et soignée et prévoir une seconde tenue (veste et toque) pour la proclamation des résultats.

Article 7

Les finalistes seront présents lors de la soirée suivant la proclamation des résultats.