



## LA LETTRE

«On ne fait du bon qu'avec du très bon»



Directeur de publication: Francis Durnerin- Rédacteur en chef: René Zakine [www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr) - [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr)

N° 100 - JUILLET 2017

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis "Montagné",

... LETTRE NUMERO 100 !!!!

A la veille des évasions estivales c'est pour moi un grand plaisir que de faire un premier point depuis que vous m'avez confié la responsabilité de «notre» Club.

Je dis bien «notre» car j'ai, de suite, réalisé que mon implication dans sa gestion m'apportait déjà une grande adhésion, bien au-delà de ce que j'avais déjà connu auprès de vous.

Ce premier bilan se résume à la fois: - par une fierté de voir combien nos rencontres comme la dernière organisée par notre cher «Pierrot» sont des moments de convivialité et de grande gastronomie - et par une attente de nouveaux chapitres (le sud-est organisé par **Patrick Fleury** et le sud-ouest par **Gérard Marné**) dont nous savourons à l'avance la très grande qualité.

A tous bonnes vacances, même si je m'avance un peu pour ceux de nos artisans des métiers de bouche qui sont dans des communes touristiques; mais ce sera compensé par le plaisir qu'ils auront de recevoir et de mieux faire connaître leur art.

**Notre Prix culinaire** va nous procurer certainement une occasion de voir combien l'excellence est toujours d'actualité et que notre combat n'est jamais fini.

Avec l'impatience de se retrouver,

Francis Durnerin  
Président International



## 68<sup>ème</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné "Goncourt de la Cuisine Française"

Président du concours  
**M. Philippe Etchebest M.O.F**  
Chef de cuisine,  
restaurant **Le Quatrième Mur, Bordeaux.**

### Thème du Concours 2018

Date du concours: lundi 29 janvier 2018

Date limite du dépôt des dossiers: vendredi 25 novembre 2017

**Le lauréat remportera un voyage d'une semaine au Japon offert par M. Masaki de la Pâtisserie Masaki.**

#### I- ENTREE

La Quiche Lorraine, apparue au 16<sup>ème</sup> siècle, est l'une des recettes françaises les plus connues dans le monde. Elle se composait de pâte à pain et de migaine (préparation culinaire à base d'oeufs et de crème fraîche). Il faudra attendre le 19<sup>ème</sup> siècle pour ajouter du lard à cette préparation.

**Réaliser et dresser sur assiette (Ø 28), 8 portions individuelles de VOTRE QUICHE LORRAINE.**

Laissez vous guider par votre créativité et votre raffinement. Imaginez LA QUICHE LORRAINE PROSPER MONTAGNE 2018

En utilisant impérativement:

- une pâte brisée, ou feuilletée, ou à pain ...
- des oeufs extra,
- de la crème fraîche,
- du lard paysan.

#### II - PLAT PRINCIPAL

**Réaliser et dresser sur plat rectangulaire (50 x70 cm), une Raie Bouclée de 3.5 à 4.5 kg, garnie de farce "100%" végétale", pour 8 personnes.**

Ce plat sera accompagné:

- \* d'un jus ou d'une sauce servi (e) dans une saucière,
- \* d'une première garniture, libre, à base de produits de saison,
- \* d'une seconde garniture individuelle, essentiellement composée de poireaux,
- \* d'une troisième garniture unique composée de 40 pièces de gnocchis "inhoc en niçois".

Servir les gnocchis en légumier avec un peu de jus ou de sauce "sans être gratinés" ou bien poêlés, à votre convenance.

La pomme de terre n'est pas obligatoire dans la réalisation de vos gnocchis.

*L'utilisation du caviar, foie gras et de la truffe n'est pas autorisée.*

*Le légumier ne sera pas fourni par le comité d'organisation.*

*La saucière (pour la sauce ou le jus), le plat rectangulaire et les assiettes seront fournis par le comité d'organisation.*

**Retrouvez le règlement du concours sur notre site ou contactez nous.**

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.



## Chapitre des Hauts de France

Notre Président pour la région des Hauts de France, **Pierre Coucke**, assisté de **Sandrine Le-maire** nous ont comme à l'habitude régalaés de plaisirs spectaculaires, de déplacements culturels et naturellement de gastronomie.

Le "dîner couscous" particulièrement bien préparé a été animé par le ventriloque **Tino Valentino** et nous avons apprécié que certains n'avaient pas hésité à répondre à ses sollicitations pour participer à son spectacle: citons en particulier **Patrick Maury**.

Lundi matin avant de visiter l'ancien site minier d'Arenberg, un hommage a été rendu à l'ancien coureur cycliste Jean Stablensky, mais aussi pour nous faire découvrir ses célèbres chemins pavés ; cérémonie coprésidée par le maire de Saint-Amand-Les-Eaux **Alain Bocquet** et **Pierre Coucke** avec dépôt de gerbe sur la stèle commémorative .

La visite du site minier a été émouvante quand nous avons mieux compris le dur travail des mineurs ; sa reconversion vers les médias et la numérique ont montré une modernité exceptionnelle.

Le Maire a tenu ensuite à offrir un apéritif où la bière locale était aussi présente parmi les autres boissons.

Le déjeuner au restaurant de l'**Hôtel Pasino** préparé par **Richard Szymaniac** a été une réelle réussite.



A cette occasion, ont été intronisés : **Alain Tison**, en qualité de gastronome, **Sébastien Choquier**, Charcutier à Comble dans la Somme et **Gérard Dupont**, gastronome, élevé au rang d'officier.

## A vos agendas

**11 septembre** Chapitre en PACA

**8 et 9 octobre** Chapitre Au Pays Basque.  
Visite de San Sébastian  
Déjeuner à Biarritz au Grand Palais.



## Un "Montagné" décoré

**Matthieu Garrel** a été fait **Chevalier du Mérite Agricole et de l'Alimentation** et a reçu la médaille de la ville de Paris des mains de **Mme Hidalgo**.

Matthieu Garrel est l'heureux chef de cuisine du restaurant Le Bélisaire dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris:



\*\*\*\*\*

## Chapitre des "Montagné" d'Alsace

La délégation d'Alsace s'est transportée en Allemagne pour un Chapitre qui a ainsi fait le lien de spécialités culinaires qui naturellement ne connaissent pas les frontières.

Dans le cadre de son programme annuel, le Club Prosper Montagné Alsace a donné rendez-vous à ses membres pour le banquet de printemps, lundi 12 juin 2017, à l'**Hôtel Restaurant BAREISS à Baiersbronn en Forêt-Noire**.

L'accueil de **M. Hermann Bareiss** et l'implication de ses équipes étaient à la hauteur de la renommée qui fait la marque de cette maison. L'excellence du menu élaboré par le Chef, **Oliver Stefensky** et sa brigade a permis de découvrir la belle cuisine de la Forêt-Noire et ses merveilleux vins.

Au cours de l'apéritif, il a été procédé à 5 intronisations, dont 4 membres professionnels et 1 membre gastronome. Il s'agit de **Cédric Kuster** (Restaurant La Casserole à Strasbourg) **Jean-Bernard Hermann** (Auberge Sundgauvienne à Carspach) **Jean-Luc Hoffmann** (Boucherie Hoffmann à Haguenau) **Jean-Claude Ziegler** (Pâtisserie Jean-Claude Ziegler à Strasbourg). **Bernard Staub** (membre gastronome).



de gauche à droite ; Jean-Luc Hoffmann, Jean-Claude Ziegler, Cédric Kuster, Bernard Staub, François Paul Président du Club Prosper Montagné Alsace, Jean-Bernard Hermann, Hermann Bareiss