



## 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° 102 - OCTOBRE 2017

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis "Montagné",

Nous revoilà en plein dans nos activités traditionnelles avec ce second chapitre qui nous a fait voyager cette fois dans le sud-ouest.

Les bords de mer sont toujours très attractifs et variés.

La découverte pour certains de l'océan et de ses vagues nous a changé du calme de la Méditerranée, mais ce qui les fait se ressembler c'est que dans les deux régions la gastronomie se plait à un très haut niveau.

Vous vous en rendez compte à la lecture des commentaires sur le chapitre qu'a superbement organisé **Gérard Marné** et je tiens à lui dire au nom de tous combien cette rencontre a été appréciée.

En attendant nos grandes rencontres des concours : **écaillers, charcuterie, culinaire**, nous devons maintenir le lien avec des chapitres de bistrot et je compte sur les présidents de régions pour y travailler.

La confirmation qui vient de nous parvenir plaçant le prix culinaire sous **le Haut-Patronage du Président de la République**, doit nous encourager dans notre démarche.

Les grands restaurants étoilés ne doivent pas être les seuls à porter le savoir-faire de nos artisans et ces petits rendez-vous sont aussi un bon moyen de faire des adhésions, condition essentielle de notre développement.

A très bientôt,

Je vous adresse mes amitiés gourmandes

Francis Durnerin  
Président International



### Chapitre au Pays Basque

Après la Méditerranée nous avons transféré nos rendez-vous gastronomiques vers l'océan grâce à **Gérard Marné**; Ces deux jours au Pays Basque, auxquels il nous a conviés, ont avant tout bénéficié d'un véritable temps estival ce qui a déjà créé une ambiance festive bien méritée pour cette formule d'accueil de Gérard Marné : « **Ogni Etorri Euskal Herrira** » ou « **Bienvenue au Pays Basque** ».

Nous avons participé à un séjour à la fois culturel et gastronomique : La visite de San Sébastian le dimanche matin avec cette promenade pour mieux connaître la ville était particulièrement enrichissante.



Après la découverte de la cidrerie, le déjeuner dans la tradition conviviale de la côte de bœuf dont nous avons pu apprécier la préparation

Mais le soir nous a réservé une autre surprise avec le buffet de Charcuteries de **Pierre Oteiza**.

(Montagné). Cette Charcuterie est à la fois exceptionnelle, originale, de tradition régionale et particulièrement gustative

Merci à **Pierre Oteiza, Gérard Marné** et son épouse **Laurance** qui ont eu bien raison de nous conduire à cette découverte pour certains, et au plaisir renouvelé pour les habitués du Pays Basque.

Le déjeuner du Chapitre à L'Hôtel du Palais préparé par **Jean-Marie Gautier** (Compagnon du Tour de France, M.O.F. et Montagné) a tenu toutes ses promesses.

Il a su garder une harmonie entre l'Océan et la Montagne où il aime chasser.

Merci à tous pour ces grands moments de tourisme gastronomique qui font que nos rencontres restent le lien de la fidélité à notre Club.

Un merci également à **Daniel Philibert** pour son aide auprès de Gérard Marné et son action auprès de nos nouveaux membres intronisés: **Stéphane Laguette**, propriétaire du restaurant **La Plancha du Pêcheur à Ondres**, **Claude Calvet**, Chef de cuisine et propriétaire du restaurant **Getaria à Guéthary** et **Alexandre Bory** en qualité de gastronome.



© Louis Pignon. de gauche à droite Jean-Marie Gautier, Daniel Philibert, Francis Durnerin, Christophe Perrin, Claude Calvet, Stéphane Laguette, Alexandre Bory, Patrice Manier, Gérard Marné et Pierre Coucke

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.



## Haut Patronage du Prix Culinaire

Nous venons de recevoir la confirmation du placement de notre concours culinaire sous le **Haut Patronage du Président de la République**.

Ce soutien dont nous bénéficions depuis quelques années nous réjouit et **nous tenons à en remercier le Président de la République** qui témoigne ainsi son attachement à l'artisanat des métiers de bouche et au savoir-faire que nous défendons



Vase de Sèvres:

Prix du Président de la République

Le prix qu'il attribue au lauréat reste pour nous une grande fierté

\*\*\*\*\*

## Serge Caillaud et le Marché Saint-Germain

Dans un article récent du journal "Le Parisien" évoquant la réouverture du marché alimentaire **Saint-Germain à Paris**, il a été précisé le rôle essentiel joué par notre ami **Serge Caillaud** (Montagné), boucher dans ce marché.



**Serge Caillaud Président de l'Association des Commerçants** qui se réjouit de l'arrivée prochaine d'un poissonnier spécialisé dans l'arrivage des petits bateaux ; une façon d'aller dans le sens de l'artisanat.

Il évoque également l'arrivée de grandes enseignes dans l'ensemble immobilier qui contribue ainsi à mieux faire connaître le marché alimentaire qui reste un ensemble d'artisans.

## A vos agendas

**11 décembre:** Concours du Meilleur Ecailler Européen Coupe Léon Beyer et dégustation à La Bonne Franquette à Montmartre.

**29 janvier:** Prix Culinaire Prosper Montagné et dîner de gala dans les salons de l'Hôtel de Crillon.



CARCASSONNE  
PATRIMOINE MONDIAL

## Merci Catherine

Après près de dix ans au service du Club **Catherine Simonet** a décidé de réorienter sa vie professionnelle et va donc nous quitter.



On ne peut évoquer cette séparation sans penser à tout ce qu'elle a apporté au Club par sa compétence, sa connaissance du milieu gastronomique, par les amitiés qu'elle a su se faire auprès des restaurateurs, par son dynamisme en particulier dans l'organisation de nos concours . . .

Bien sûr nous la regretterons, mais elle a tenu à former sa remplaçante, **Manuela Fontaine** que nous aurons l'occasion de vous présenter ou que vous rencontrerez si vous avez la possibilité de nous rendre visite au siège du Club.

Catherine nous a montré son attachement à la réussite de tout ce que nous entreprenons et nous lui souhaitons un brillant avenir dans ses nouvelles activités et sommes assurés que nous aurons l'occasion de la revoir lors de nos manifestations.

Merci encore Catherine et tous nos vœux pour votre avenir.

\*\*\*\*\*

## "Championnat de France Saint Antoine du Jambon de Paris Supérieur"

Le prochain concours aura lieu le 16 Novembre 2017

## Concours "Championnat de France Saint Antoine du Pâté en croûte"

Le prochain concours aura lieu le 16 Novembre 2017

Ce concours est destinés à intégrer les jeunes charcutiers dans la démarche de défense et de promotion du patrimoine culinaire qu'est la charcuterie

Pour toutes informations sur ces deux concours contactez le bailli de confrérie:

**Eric Guérout** au 06 81 80 44 79

\*\*\*\*\*

## Concours du meilleur Écailler d'Europe Coupe Léon Beyer



Notre concours se déroulera le **11 décembre** et il sera accueilli "**La Bonne Franquette**" que nous remercions pour son implication et sa fidélité.

Le Jury sera présidé par Etienne Chavier, M.O.F.

Nous vous y attendons pour la dégustation de fruits de mer qui, suivra la proclamation des résultats.