



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.fr

N° 78 JUIN 2015

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Le Mot du Président

Chers Amis « Montagné »,

Nous voilà à la fin d'une année qui, je l'espère, vous avez, comme moi, ressentie comme dense.

Et déjà notre prochain exercice se présente avec la publication des sujets de notre concours 2016 pour lequel le **haut patronage du Président de la République** nous a été confirmé.

Nous avons là une confirmation de la **vitalité de notre Club**, mais elle doit se concrétiser aussi par un développement de nos effectifs.

Vous êtes à la veille de cette grande période de vacances et de diverses fréquentations d'établissements dont vous aurez plaisir, je l'espère, à apprécier les spécialités.

Je ne doute pas que vous en profiterez pour leur parler **de l'éthique que nous défendons et de notre fidélité à l'artisanat..**

Nous sommes dépositaires des valeurs défendues par **Prosper Montagné**, et en cette année 2015 où nous célébrerons les **150 ans de sa naissance**, nous nous devons de montrer que nous lui sommes restés fidèles.

A très bientôt

André Fournet
Président International



CONCOURS 2016

Sous le Haut Patronage de
Monsieur François Hollande
Président de la République

66^{ème} PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ
" GONCOURT DE LA CUISINE FRANCAISE "

Président du concours :
Monsieur Benoît Violier

Chef de Cuisine du Restaurant de l'Hôtel de Ville
à Crissier *** (Suisse) M.O.F et Montagné



Date du concours : **lundi 1^{er} février 2016**

Date limite de dépôt des dossiers : **mardi 24 novembre 2015**

THEMES DU CONCOURS 2016*

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

I – ENTREE servie sur assiette

Tourtes individuelles de lapin (s) (diamètre 8 cm) pour 8 personnes.

Les abats de lapins doivent être valorisés dans la recette des tourtes et/ou accompagnement.

Servir les tourtes avec un jus ou une sauce.

Le choix de la pâte est libre.

L'utilisation du caviar et de la truffe n'est pas autorisée.

II – PLAT PRINCIPAL servi sur plat rectangulaire

Lotte pour 8 personnes

La lotte peut-être servie entière ou portionnée :

Accompagnée

- d'une sauce ou d'un jus dressé en saucière.
- d'une première garniture unique à base d'endives,
- d'une seconde garniture individuelle, libre, à base de produits de saison,
- d'une troisième garniture individuelle à base de double beurre.

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

Les saucières (pour la sauce ou le jus de chaque plat), le plat rectangulaire et les assiettes seront fournis par le comité d'organisation.

* - Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande.

- Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.

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)



Délégation de Lorraine

Le grand chapitre de printemps, organisé par la présidente de notre délégation de Lorraine, a proposé le 18 mai dernier une grande manifestation gastronomique.

Comme à son habitude cette délégation confie l'élaboration de son menu à de prestigieux "Montagné" qui s'associent à cette occasion pour un panel du savoir-faire de la région.

Ainsi trois chefs "Montagné" ont conçu ce déjeuner:

Olivier Lapôte, Hôtel Le Collet à Xonrupt Longemer,

Hervé Cune, Les Jardins de Sophie à Xonrupt Longemer,

Christophe Poirot, La Table d'Angèle à La Bresse.

Avant de mettre les pieds sous la table, pour déguster des spécialités de la région, une balade pedestre était là pour ouvrir l'appétit.

Bravo à **Marie-Laurence Galli** qui préside cette délégation avec son légendaire accueil et sa convivialité.

A cette occasion ont été intronisés:



Hélène Claudel, Producteur et crémière de **La Crème-rie à Remiremont**, **Frédéric Pastorino**, chef de cuisine de la **Brasserie Restaurant Cook o vin à**

Meroux, **Vincent Letzter**, chef de cuisine **La Fleur de Sel à Sarralbe**, **François Eeckhoutte**, chef de cuisine **Les Capucins à Belfort** et en qualité de gastronomes **Pascal Batagne** et **Bertrand Munier**.



Chapitre Paca

Patrick Fleury, notre président pour la région Paca, nous convie les **13 et 14 septembre** pour notre traditionnel chapitre de rentrée.

Il aura lieu à l'hôtel Monté Carlo Bay où **Marcel Ravin** (Etoilé Michelin) officie en qualité de chef de cuisine.



Et n'oubliez pas la soirée du dimanche qui vous sera dévoilée d'ici quelques jours ...

Un Montagné gastronome...maintenant qu'il a



l'attribut essentiel du cuisinier: la veste ... ! va t-il se mettre au piano pour nous préparer un prochain chapitre ?

... L'avez vous reconnu? ...

Réponse le mois prochain.

Intronisé dans les vignes

Notre président pour la région Rhône-Alpes a réuni quelques membres "Montagné" éminents de la région à l'occasion de l'intronisation de **François Canard**.

Cet hédoniste qui s'ignore est un imprimeur ... et vigneron associé au Domaine de la Croix Penet à Régnié dans la région Beaujolais.



De gauche à droite: Christian Janier Jean-François Mesplède, Jean-François Devaux, François Canard, Emmanuel Gontier, Dominique Piron et Christophe Girardet.