



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° 96 - MARS 2017

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Gastronomie et Chasse

En pleine saison de la Chasse, il n'était pas possible que notre Club ignore une des grandes spécialités gastronomiques liée à cette période d'ouverture de la « Chasse ».

Cette activité, de loisirs pour certains, de prétexte à réunion gastronomique pour d'autres, est toujours pour nos chefs l'occasion de démontrer leur talent, avec une touche personnelle tout en respectant les recettes traditionnelles.

Chers Amis « Montagné »,

Lorsque vous recevrez cette lettre, nous serons à la veille du plus important rendez-vous pour la gestion de notre Club: **l'Assemblée Générale annuelle** qui se déroulera dans ce lieu d'exceptionnel qu'est le **Château de Ferrières** où vient d'être créé une école hôtelière de prestige.

Une Assemblée Générale est l'occasion de tout se dire tant pour la critique du passé, que pour la construction de l'avenir ; j'attends vos ressentis et vos propositions.

Nous y proclamerons les résultats du concours de **l'Oscar de la Charcuterie**.

Auparavant dans le calendrier nous serons également invités par **Pierre Coucke** pour un chapitre au **Château de Beaulieu chez Marc Meurin**; et je profite de cette occasion pour vous redire que les propositions de nos Présidents de Régions pour organiser des chapitres en province sont essentielles.

Il est évident que ces manifestations sont une parfaite occasion de mieux faire connaître ce que nous cherchons à transmettre et donc d'encourager le maximum d'artisans des métiers de bouche à nous rejoindre.

Bien à vous



André Fournet
Président International



Cela a bien été le cas pour le chapitre organisé le 12 décembre dernier par **Hervé Laforge**, Président pour la région Ile-de-France de notre Club (avec nos excuses pour le retard à vous en parler, mais souvent la place manque dans cette lettre)

Il avait choisi un superbe bistrot, « **Le Bêlisaire** » pour nous faire déguster un « Lièvre à la Royale » préparé par son Chef **Mathieu Garrel**. Nous tenons à remercier **Nicolas Delorme** (maison CVH DIFFUSION) pour son champagne rosé Charles Heidsieck.

Tous ceux qui ont pu y participer se souviendront de ce moment que nous espérons voire devenir un rendez-vous annuel.

Hervé Laforge nous a redonné le goût des réunions bistrot et merci à lui.



Cela a été l'occasion de recevoir de nouveaux membres intronisés:

Jean-Claude Houdret, Guy Le Roy, Jean-Luc Schmerber, Vincent Sitz en qualité de gastronomes. Michel Teboul a été promu officier.



L'Amicale des Boulangers de Seine-Saint-Denis

Notre ami **Jacques Marnay**, grand animateur de l'Amicale des boulangers de Seine-Saint-Denis en association avec le « **Rotary Club** » d'Épinay-sur-Seine, a, comme chaque année, organisé, fin décembre, le traditionnel concours de Boulangerie sur le Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

Ce concours réservé aux apprentis, dit « Concours de l'avenir professionnel », en était à sa 14^{ème} édition.



Jacques Marnay poursuit depuis 30 ans son action auprès des jeunes et dit-il « Cette action est source d'une forte motivation et elle constitue un des fondements de notre mouvement ». Il reste ainsi un grand défenseur de la pensée et de l'action de **Prosper Montagné**, et nous ne pouvons que le féliciter, car il a aussi toujours dans ces occasions mis en avant la présence de notre Club.

60 baguettes tradition, 60 brioches et 40 tartes aux pommes ont été jugées.

Bravo aux lauréats

A vos agendas

- 16 mars 2017** Oscar de la Charcuterie chez Le Delas à Rungis.
- 27 mars 2017** Assemblée Générale & Palmarès de l' Oscar de la Charcuterie au Château de Ferrières où officie le chef, Patrick Juhel M.O.F.

A propos du Château de Ferrières

Pour ceux qui voudraient découvrir dès à présent ce lieu, il faut se reporter en REPLAY à l'émission de télévision « Top Chef » du 1er mars sur M6 dont la 2^{ème} partie se déroulait dans ce château.



Prosper Montagné
1865-1948,

chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.

La Saint-Vincent à Carcassonne

Pour la sixième année « **Les Compagnons de Prosper Montagné** », association présidée par **Alphonse Caravaca**, Président pour la région Occitanie de notre Club, ont organisé la grande fête annuelle de la Saint-Vincent le 21 janvier à Carcassonne, ville de naissance de **Prosper Montagné**.

Toutes les confréries de la Région s'étaient données rendez-vous pour un défilé dont les moments forts ont été : La bénédiction du vin des vendanges tardives dans les vignes du jardin Saint-Vincent. Un déjeuner régional dans les halles **Prosper Montagné** a été servi.



Alphonse Caravaca et André Fournet dans les rues de Carcassonne pendant le défilé

regional dans les halles **Prosper Montagné** a été servi.

Bravo et merci pour cette rencontre que vous pourrez revivre en visionnant un film de cette journée en cliquant [ici](#).

Délégation du Japon Concours du meilleur apprenti

Notre délégation Japonaise a, comme chaque année, organisé son concours du meilleur apprenti cuisinier.

Il est doté pour le lauréat d'un séjour d'un mois en France, organisé par notre Club, et qui consiste en un stage auprès d'un Grand Chef.

Cette année la lauréate est **Mlle Ayaka Ogawa** qui est arrivée le 27 février à Paris et qui a été accueillie au **Restaurant Lasserre** par **Willy Husson, Directeur Général et Jean Jacques Gayraud chef des cuisines**. Depuis septembre 2016 **Michel Roth, M.O.F et Montagné**, est devenu chef consultant du restaurant.

Nous lui souhaitons un bon séjour plein d'enseignements pour qu'elle soit un nouvel ambassadeur de notre cuisine et de notre savoir-faire.



Mme Kamimura (assistante du secrétaire général) & Mlle Ogawa le jour de la finale 2016 à Tokyo.