



CLUB PROSPER MONTAGNE

Marque déposée INPI n° 10 76095
CLUB CREE EN 1951
PRIX CULINAIRE, PRIX GASTRONOMIQUE
LES METIERS DE L'ALIMENTATION
SELECTION PERMANENTE DES « MAISONS DE QUALITE »
N° SIRET 784 452 518 00029



ASSEMBLEE GENERALE

Du 27 mars 2017

Dans les salons du Château de Ferrières
Rue du Château, 77164 Ferrières-en-Brie

PROCES VERBAL

Exercice du 1^{er} janvier au 31 décembre 2016

- Présents : 28
- Nombre de pouvoirs : 72

La liste des membres présents et représentés est annexée à l'original du présent procès verbal est peut être consulté au secrétariat du Club.

10h 30 *Le Président André Fournet ouvre la séance dans le salon du Château de Ferrières.*

ORDRE DU JOUR

- 1- Rapport moral, Rapport d'activité (exercice 01/01//16 au 31/12/16)
- 2 -Rapport financier.
- 3- Revue " Le Montagné "
- 4- Rescrit fiscal
- 5- Intervention des présidents de régions
- 6- Questions diverses

CF

FD

AF.



ASSEMBLEE GENERALE

1- Rapport moral et d'activité du Président

L'Assemblée Générale relative à l'exercice 2016 du Club Prosper Montagné, régulièrement convoquée s'est tenue le 27 mars dans le salon du Château de Ferrières à Ferrières-en Brie sous la présidence de M. André Fournet, Président International du Club. Cent membres étaient présents ou représentés et cette assemblée s'est ainsi régulièrement tenue.

En ouvrant la séance à 10h30 le président a remercié les personnes présentes, il a ensuite présenté un compte rendu d'activité et les perspectives d'avenir du Club (l'intégralité de son intervention est ci-jointe en annexe 1)

Rapport mis aux voix et approuvé à l'unanimité.

2- Rapport financier du trésorier et du commissaire aux comptes

L'exercice comptable 2016 se solde par un déficit comptable de 12 480.98 €.

Les ressources associatives sont en diminution de 2 750 € passant de 88 220 € à 85 470 €, la diminution significative des cotisations de 6 230 € a été partiellement compensée par l'augmentation des inscriptions avec notamment des contributions exceptionnelles du Japon.

La marge réalisée sur les chapitres, concours et manifestations ressort à 2 103 € sur l'exercice contre 2 973 € l'an passé.

L'édition des revues numéro 2,3 et 4 a généré un déficit de 11 176 € sur l'exercice, dans les faits les revues 2 et 3 étaient financées et le déficit provient de la revue numéro 4 pour laquelle les financements de partenaires n'ont pas été trouvés.

Les charges de fonctionnement sont en diminution de 4 671 € passant de 60 506 € à 55 835 €. La masse salariale est stable sur l'exercice 2016.

*Rapport mis aux voix et approuvé à l'unanimité
Le quitus a été donné*

C.F. F. A.F.



3- La Revue

Trois exemplaires de la revue ont parus durant l'année 2016, un en avril, un en septembre et le dernier en décembre.

La revue a été apprécié par l'ensemble des membres et ces derniers ont salué la qualité du travail de ces magazines.

En septembre ; il a été demandé au Conseil d'Administration de trouver les partenaires pour la réalisation de décembre car celle-ci n'était pas financé. A l'unanimité le Conseil d'Administration s'est engagé à trouver des partenaires afin de la financer. Au mois de novembre, malgré le fait d'avoir trouver d'un seul partenaire, le président a pris la décision de faire imprimer la revue et de la diffuser.

4- Rescrit Fiscal

Depuis le 19 janvier 2017 notre association est habilité à émettre des reçus fiscaux concernant les dons que nous recevons.

Le donateur devra joindre ce reçu fiscal à sa déclaration de revenus pour bénéficier d'une réduction d'impôts de 66% du montant du don, dans la limite de 20% de son revenu imposable.

Les versements effectués par une entreprise peuvent également faire l'objet d'une réduction d'impôts, pour un montant de 60% du don et dans la limite de 5 pour mille du chiffres d'affaires de l'entreprise (voir [article 238 bis du Code Général des Impôts](#)).

Pourquoi les cotisations n'entrent pas dans le cadre des reçus fiscaux car la cotisation donne à une contrepartie comme le droit de vote à l'Assemblée Générale tandis que le don n'a pas d'intention libérale, c'est-à-dire qu'il est consenti à titre gratuit.

C.A. F.D. A.C.



6- - Questions diverses

Comme informé lors de l'Assemblée Générale de 2016, André Fournet quitte ses fonctions de Président International et informe les membres que le bureau a élu, à bulletin secret, à l'unanimité, Francis Durnerin comme successeur.

Francis Durnerin remercie les différentes instances du Club pour sa nomination. Il précise : « On ne fera un bon Président qu'avec de bonnes équipes »

Plus rien n'étant à l'ordre du jour le Président a clos l'Assemblée Générale à 11h50.

Christophe Moisand
Secrétaire Général

Francis Durnerin
Président International

André Fournet
Président International



5- Interventions des Présidents de régions

Les différents Présidents de régions sont invités à présenter l'activité et les projets dans leurs régions.

Alphonse Caravaca rend compte de l'année écoulée: La Saint Vincent, les soirées Montagné organisés plusieurs fois dans l'année qui mettent en valeur les produits régionaux, le savoir-faire des professionnels ainsi que ton voyage à Tallinn (Estonie) dans le but de créer un partenariat avec les différents métiers de bouche de ce pays.

Alphonse Caravaca a fait des demandes auprès de Carole Delga (Présidente de la Région Occitanie - Pyrénées-Méditerranée.) pour lui présenter le Club et les différentes opérations envisagées

Gérard Marné présente la réalisation du dernier chapitre sur le Bassin d'Arcachon et des manifestations organisées autour des « Cabanes en Fête » ainsi que de son projet octobre 2017 à San Sébastian.

Pierre Coucke nous relate sa journée amicale à Dunkerque , la réception à la Mairie de la ville, et les coulisses du tournage "Opération Dynamo" .

Pierre Coucke a organisé un déjeuner chez Marc Meurin à Busnes qui fut un succès.

Pour juin 2017 il prévoit un chapitre à Saint Amant les Eaux.

Hervé Laforge nous a parlé de sa présence active lors du Concours Européens des Ecaillers, le Bistro « Le Bélisaire » avec le fameux Lièvre à la Royale, le Prix Culinaire Prosper Montagné et l'Oscar de la Charcuterie

Marc Beyer, représentant du Président de la région Alsace, a évoqué la possibilité de faire rentrer un certain nombre de professionnels allemands de la Forêt Noire où se trouve plusieurs chefs étoilés Michelin. Il a précisé la parution d'un guide alsacien des « Montagné ».

Par la voix d'André Fournet, Marie Laurence Galli, Présidente de la région Lorraine, Franche Comté et Luxembourg nous informe de son prochain chapitre le 22 mai.

Marie-Laurence Galli nous informe que les participants sont de plus en plus nombreux dans sa région et de jeunes professionnels motivés des métiers de bouche.

C.F.

A.F.

Annexe 1

Rapport moral du Président André Fournet Lors de l'assemblée générale du lundi 27 Mars 2017.

Au terme de ma huitième année de ma présidence du Club, il me revient de vous présenter le bilan de l'année écoulée et de vous parler de notre avenir.

Je suis heureux de vous présenter notre nouveau Président en la personne de Monsieur Francis Durnerin mais avant de lui passer la parole je me dois de vous récapituler et de soumettre à vos commentaires les activités de 2016.

Le 21 janvier l'année a débuté par la Saint Vincent à Carcassonne où, Alphonse Caravaca a intronisé de nouveaux membres; cette manifestation rencontre un vif succès qui se confirme d'année en année malgré les restrictions budgétaires de la mairie.

Le 30 janvier, nous étions à l'école Ferrandi pour le 66^{ème} Concours Culinaire Prosper Montagné qui aurait dû se dérouler sous la Présidence de MR Benoit Violet MOF 2015 qui nous a quittés le 29 janvier, malgré notre tristesse nous avons maintenu le concours

La proclamation des résultats eu lieu à l'Hôtel Intercontinental et fût suivit par un dîner hors du commun préparé par Christophe Raoux, MOF Chef Exécutif de l'hôtel.

Durant plusieurs semaine dans l'année 2016, à compter du 2 Mars, Mr Benoit Vatelier membre du Club, s'est rendu au Japon pour faire des présentations au sein de la pâtisserie Masaki (je vous rappelle que Mr Masaki offre une semaine au Japon au vainqueur du Concours et ce depuis 2015)

Le 10 mars Éric Guérout a organisé les 3^{ème} Oscar de la charcuterie Chez LEDELAS, la remise des prix eu lieu **le 21 Mars** au Shangrila où le déjeuner a été beaucoup apprécié par les membres.

Durant la semaine du 12 au 19 mai 2016 les 3^{ème} rencontres de la charcuterie au Japon ont eu lieu à Tokyo et le premier concours du Pâté en croustille y a été réalisé, un de nos membres Pascal Joly en fût le président du jury.

A titre d'information le prochain président de ces rencontres le 19 Mai 2017 sera Jean Pillette MOF et membre du Club.

Après Mr Verot et Mr Lemarié et Mr Joly c'est le 4 Montagné à aller au Japon.

Le 22 Mai le Club s'est rendu en Suisse et plus précisément au Wilson à Genève. Michel Roth nous a reçus pour un dîner exceptionnel dans le restaurant de l'Hôtel. Le lendemain nous avons visité et déjeuner à l'école Hôtelière de Lausanne au restaurant Les Sens où David Alessandria nous a proposé les plats qui lui ont permis de gagner le prix culinaire 2016. Ce jeune homme a gagné en début 2017 la médaille d'or de l'International Catering Cup au Sirah à Lyon dans la catégorie traiteur. A titre d'information l'école de Lausanne est devenue membre du Club en début d'année 2017

Le 23 Mai Marie-Laurence Galli, Présidente de la délégation Lorraine, Franche Comté Luxembourg, nous a proposé, le traditionnel chapitre de printemps dans les Vosges.

Le 13 juin Pierre Coucke nous a fait découvrir Dunkerque et le tournage du film »Opération Dynamo«. Pour le déjeuner nous nous sommes rendus chez Mathias Vigliano et Bernard Bonvoisin Montagné, pour un délicieux déjeuner alliant les produits de la mer et les produits régionaux.

Le 20 juin le Club a tenu son AG au Ritz à Paris avec la participation en cuisine de **Gérard Sale** son Chef, ce dernier a succédé à Michel Roth,

Le 7 septembre j'ai été invité à rencontrer à Paris les 12 japonais qui allaient faire un stage de 6 mois en France dans des restaurants 2 et 3 étoiles je leur ai présenté le Concours PM

Le 9 et 10 Octobre Gérard Marné a organisé un chapitre pour nous vivifier sur le Bassin d'Arcachon, au programme dégustation d'huîtres et de charcuteries Basque. Le dîner a eu lieu au **Fer à Cheval** au sein de l'Hippodrome à la Teste-de-Buch, où **Philippe Gaudou** nous préparera une cuisine savoureuse et copieuse. Un vrai délice. Le Lundi nous nous sommes rendu, au mythique hôtel "La Co (o)riche", nous avons passé un rare moment de convivialité.

Jean Claude Boudet a organisé fin Novembre un dîner à Bangkok où 10 nouveaux membres ont été intronisés à ce jour nous n'avons 2 personnes qui ont réglé leurs cotisations 2017

Le lundi 30 novembre Le Concours du Meilleur Ecailler Européen, a eu lieu à la bonne Franquette à Montmartre, grâce à Luc et Patrick Fracheboud.

Le Concours fut filmé par Loïc Ballet chroniqueur du triporteur émission de France 2 et diffusé 2 jours après dans l'émission télé matin de William Leymergie ce reportage dura 20 minutes il eut un succès retentissant.

Lundi 12 décembre Hervé Laforge, président de la région Ile de France nous a convié au restaurant le Bélisaire, pour un fameux « Lièvre à la Royale » réalisé par Matthieu Garrel, Montagné. Il fut jadis le second de Gérard Besson (MOF, 2*, et maître incontesté en la matière pour ce gibier).

Le 19 Décembre grande et longue journée car nous avons emménagé dans nos nouveaux locaux 4 rue de Gramont qui est le siège du SYNORCHAT

Syndicat national des hôteliers, des restaurateurs, cafetiers, traiteurs et également le siège du Groupement National des Indépendants

Concernant le prix culinaire, celui-ci est placé sous le Haut Patronage du Président de la République depuis 2010, le lauréat reçoit un vase de Sèvres remis par un représentant de l'état.

Grâce à Marie Lioret (société Label M) le concours culinaire est filmé par des professionnels, cela permet de voir la qualité du travail fourni par les candidats, les membres du jury et de rendre le Club plus visible sur les réseaux sociaux

Cette année encore les participants finalistes de notre concours étaient des chefs venus de différents horizons, Suisse, Etats-Unis et Japon

Pour 2018 la présidence sera assurée par Mr Patrick Juhel MOF et lauréat 1990 du concours. Actuellement chef de l'enseignement culinaire de l'établissement où nous nous trouvons.

2016 a vu aussi les parutions de 3 numéros de la revue Le Montagné fort appréciée par les membres. Hélas la recherche de sponsors est difficile et nous ne sommes pas certains de pouvoir la poursuivre. Nous n'avons pas assez de sponsors pour continuer cette revue

Japon

Comme l'année précédente, la lauréate du trophée des apprentis de cuisine de la délégation Japonaise a été reçue par nos soins à Biarritz en 2016 pour l'année 2017 elle a effectué un stage de 3 semaines chez Lasserre à Paris.

Depuis 2015 grâce à nos échanges avec Mr Masaki, ce dernier offre au lauréat une semaine au Japon cette offre est reconduite pour 2017 et 2018

L'année 2017 est déjà bien avancée et nous avons des projets pour les mois à venir que vous présenteront les présidents de régions

Mon mandat s'est terminé ce jour et Mr Durnerin notre nouveau président à qui je remets ce collier va nous dire un mot mais en préalable je souhaite vous dire combien j'ai été fier et heureux d'être votre président j'ai découvert dans le Club des personnes et des personnalités formidables j'y ai appris énormément merci à vous tous

Le collier que je vous remets aujourd'hui et celui que j'ai fait faire après mon intronisation car j'ai souhaité que le collier du président soit le rassembleur du Club. C'est pour cela que les deux couleurs

violet et rouge sont présentes. Le violet est la couleur des chevaliers qui sont ceux qui travaillent pour le club pour sa mise en avant ; le Rouge est la couleur des Officiers cela même qui après avoir accomplis des tache humbles et répétées ont été récompensés et mis en avant, ils ne peuvent s'arrêter là, ils sont eux aussi un devoir de continuité , vient ensuite cette chaîne qui représente les Commandeurs, officiers qui ont continué de travailler dans l'ombre du président et l'aide à la prise de décisions, la couleur Fuchsia des Président de régions provient elle du Médaillon de St Fortunat qui donne obligation à ce dernier de travailler pour le recrutement et la mise en avant du Club.

Je vous souhaite une bonne présidence mais avant de terminer je veux dire.

Merci à tous les membres du Club et aux Présidents de Régions pour leur aide à Éric Guérault pour la création de L'Oscar de la charcuterie, surtout merci à René Zakine pour ses conseils même quand nous avions des différents et une personne qui est le ciment du Club qui en connait les tours et détours c'est Madame Simonet Catherine