



LE CLUB PROSPER MONTAGNE

Vous présente les thèmes de son prochain
CONCOURS CULINAIRE 2008



Trait d'Union des métiers de bouche, Club d'artisans,
professionnels des métiers de bouche et de gastronomes.

Le meilleur de chaque métier.

. Concours du 14 janvier 2008
dans les écoles Grégoire Ferrandi
du Groupe de la CCI à Paris



LE THEME DU CONCOURS



THEME du 58ème Prix Culinaire Prosper MONTAGNÉ 2008

Premier Plat :

Un saumon farci (farce sans poisson) de 2.5 kg traité entier et servi chaud sur plat accompagné d'une première garniture à base de riz, d'une seconde libre et d'une chartreuse de légumes servie à part (diamètre de 12 cm pour le fond) pour 8 personnes.

Deuxième Plat :

Un dessert froid servi à l'assiette à base de poires et de chocolat pour 8 personnes.



Les Critères de Jugement

- **CRITERES DE JUGEMENT « Saumon »**
- **HARMONIE DU PLAT 20 points**
- **MISE EN VALEUR DU SAUMON 10POINTS**
- **QUALITE DE LA CUISSON DU SAUMON 20 POINTS**
- **ASSAISONNEMENT 10 POINTS**
- **QUALITE 1^{ère} garniture 10 POINTS**
- **QUALITE 2^{ème} garniture 10 POINTS**
- **QUALITE de la Chartreuse 10 POINTS**
- **QUALITE de la Sauce 10 POINTS**
- **DEGUSTATION 20 POINTS**
- **TOTAL 1^{er} PLAT 120 POINTS**

CRITERES DE JUGEMENT « dessert »
PRESENTATION & ASPECT 20 POINTS
ORIGINALITE ET CREATIVITE 20 Pts
DEGUSTATION 20 POINTS
TOTAL 2^{ème} PLAT 60 POINTS

CRITERES DE JUGEMENT « Travail Cuisine »
ORGANISATION 5 points
HYGIENE 5 points
METHODE ET GASPILLAGE 5 points
DIRECTIVES DU COMMLIS 5 points
TOTAL CUISINE 20 POINTS





Prix Culinaire Prosper Montagné



Créé en 1950, c'est aujourd'hui le plus ancien parmi les concours de cuisine en France.

Il est considéré par la presse écrite ou parlée comme le

« Goncourt de la Cuisine »



LES CANDIDATS

Mr. Denis Rippa Lauréat

La Méditerranée à Paris

Mr. Ugo Rinaldo Second

Park Hyatt Paris

Mr. Philippe Rousseau Troisième

Sofitel Thalassa Quiberon

Mr. Jérôme Badonnel,

les Bas Rupts, relais châteaux à Gérardmer

Mr. Daniel Gobet

Domaine de Divonne et Casino

Mr. Kaoru Takagi

La Plancha maisons lafitte



Le Jury et le Président

Jean Marie Gautier Mof

Hôtel du Palais à Biarritz



Jean Marie Gautier Mof
Président du Concours 2008

- Monsieur Jean Marie Gautier MOF Hôtel du palais Biarritz
- Christophe Moisand Le Céladon rue de la paix Paris
- Georges Roux, retraité, ancien chef de cuisine,
- James Bertier Chef Pâtissier Sucrecacao
- Matthieu Bijou Chef de Cuisine Dessirier de Monsieur Rostand
- Benoit Cassel Chef de la grande Epicerie.
- Monsieur Jacques Meunier Potel et Chabot
- Monsieur Jean Claude le Roux Vice président
- Philippe Renard, Chef de Cuisine du Lutétia
- Gérard Sallé, Chef de Cuisine Canal +
- Patrick Fleury, Vice Président
- Jacques Sylvestre Chef de Cuisine retraité de l'EH Médéric Paris
- Patrice Trincali, Directeur de la Mutuelle des Cuisiniers de France
- Jean Claude Vergne Chef Pâtissier de l'Eglise à Paris
- Monsieur René Zakine, Chef de cabinet honoraire





Nos Partenaires

- Monsieur Claude Patoureau Grand Marnier
- Monsieur Hervé de Buyer ets de Buyer
- Monsieur Radix, de Nestlé Food
- Monsieur Patrick Sicard et Monsieur Gobet « Ecole Lenotre »
- Monsieur Michel Lejeune « Ets Michel Lejeune »
- Monsieur Daniel-Etienne Defaix «Chablis »
- Monsieur Thuries Magazine Thuries
- Monsieur Michel Blanchet Président des maître Cuisiniers.
- Monsieur Jean Paul Gauvin Centrale linière
- L'hôtel du Palais à Biarritz
- Les Hôtels Barriere

Le Podium



De Gauche à Droite :

Mr. Jean Marie Gautier Mof Président

Hôtel du Palais à Biarritz

Mr. Ugo Rinaldo Second

Park Hyatt Paris

Mr. Denis Rippa Lauréat

La Méditerranée à Paris

Mr. Philippe Rousseau Troisième

Sofitel Thalassa Quiberon

Mr. Guy Rameau

Président du Club

Mr Roux

Jury Cuisine



Le Plat de Monsieur Rippa

Lauréat (Restaurant la Méditerranée)



Le Plat de Monsieur Rinaldo (Park Hyatt, Second)



Le Plat de Monsieur Rousseau

Sofitel Thalassa Quiberon, troisième



Les Plats de Messieurs Badonnel, Gobet et Takagi

4^{ème} ex aequo



Monsieur Badonnel

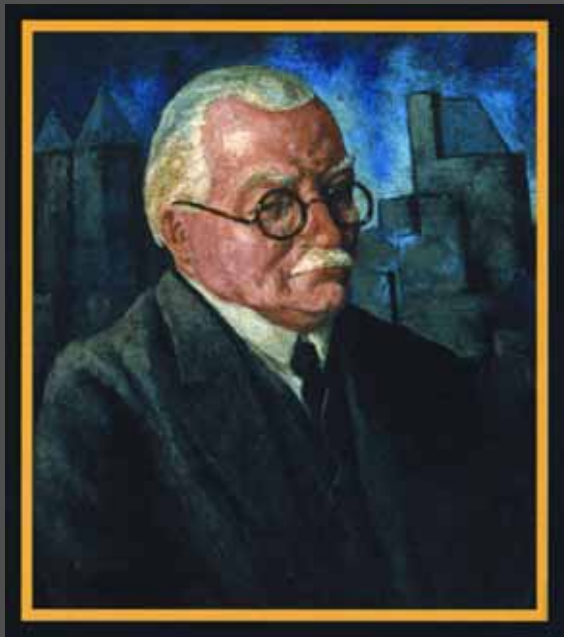


Monsieur Gobet



Monsieur Takagi

Le But du Club est de conserver les Principes du Maître:



Il faut maintenir les traditions,
il faut poursuivre l'élan,
révéler de nombreux talents.

On ne peut faire du Bon
qu'avec du Très bon.

Prosper Montagne