

**Alsace**

## Club Prosper Montagné : 70 ans et toutes ses dents !

Emblématique confrérie de gastronomes, le Club Prosper Montagné Alsace fête, en cette fin d'année, ses 70 ans. Avec une énergie de jeune homme et des projets plein la hotte.



*La nouvelle présidente Mariella Kieny lors du dîner de gala caritatif du Club Prosper Montagné réalisé par six chefs étoilés au profit de l'association Résonance aux Catherinettes à Colmar. Photo Hervé Kielwasser*

C'était ce lundi 17 novembre. Ce soir-là, salle des Catherinettes à Colmar, une belle brochette de chefs étoilés alsaciens étaient aux fourneaux, des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) aussi et un peu plus de deux cent cinquante convives pour l'une de ces soirées caritatives qui constituent très exactement l'idée que l'on peut se faire du partage et de la solidarité appliqués à l'univers gastronomique.

Il y avait là Julien Binz, du restaurant du même nom (une étoile Michelin), Nicolas Stamm-Corby de La Fourchette des Ducs (deux étoiles), Olivier Nasti, du Chambard (deux étoiles), Jean-Yves Schillinger, du JY's (deux étoiles), les fromagers Lohro ou encore les pâtissiers Christophe Felder et Camille Lesecq. Tous ayant répondu à l'invitation du Club Prosper Montagné Alsace pour cette soirée donnée au profit de l'association haut-rhinoise Résonance et ses quelque 300 professionnels qui accompagnent les personnes en situation de vulnérabilité et/ou de handicap, enfants, adolescents et même familles.

## Une institution vénérable

Une soirée de gala comme le premier pas d'un nouvel élan d'une institution vénérable. « Ce genre d'événement est important pour nous parce qu'elle montre que nous ne sommes pas un club de gastronomes refermé sur lui-même, que ce n'est pas un entre-soi », explique Mariella Kieny, la première présidente de l'histoire du club qui a pris le relais de Yannick Germain il y a un an. « Nous voulons donner une nouvelle image de Prosper Montagné, plus ouverte, plus solidaire. »

Et cette dimension sociale, ainsi que la volonté de transmission puisque le service du dîner de lundi a été réalisé par une cinquantaine d'élèves du lycée hôtelier de Guebwiller, fait partie intégrante de cette ouverture revendiquée. Même si l'objectif global est toujours et plus que jamais de promouvoir la gastronomie alsacienne, et désormais tous les métiers de bouche, à travers ce qu'elle a de plus beau puisque les deux ne sont surtout pas contradictoires.

« Cela a toujours été le credo du Club », poursuit Jacques Ritter, l'une des chevilles ouvrières de cette association qui compte 120 membres ; et même 123 depuis la toute récente cooptation des macaronisés l'Orchidée (Ensisheim), Les Jardins secrets (La Wantzenau) et l'Auberge chez Guth (Steige). « C'est Jean-Pierre Haeberlin, Léon Beyer et le pâtissier Jean Deutschmann qui ont créé la section Alsace en 1955, très peu de temps après la naissance du Club à Paris en 1950. Il s'agissait de perpétuer les principes de Prosper Montagné (1865-1948), grand chef visionnaire, à l'origine notamment du premier dictionnaire de cuisine, pour qui on ne peut faire du bon qu'avec du très bon. »

## De nouveaux concours à venir

Avec ce fond de sauce là, et vingt années (1995-2015) placées sous la présidence solaire d'Emile Jung, l'affaire ne pouvait évidemment pas tourner à l'aigre. D'autant qu'il s'agissait alors non seulement d'accueillir au sein de l'autonome section Alsace uniquement la crème de la crème (jusqu'en 2010 une étoile au Michelin était le minimum exigé pour postuler) et seulement par cooptation, mais aussi de promouvoir la gastronomie auprès du public.

Avec pour porte-étendard le mythique concours de cuisine réservé aux amateurs lancé dès 1959, initialement baptisé « de la meilleure ménagère » avant de devenir celui « du meilleur gastronome » - et revivifié après une légère période de somnolence. Ce dont Christian Grand, lauréat à deux reprises et membre très actif du comité actuel, se réjouit forcément : « C'est quelque chose d'important pour nous, pour rester dans l'esprit de Prosper Montagné. Au printemps nous lancerons donc ce concours ouvert à tous les gastronomes amateurs, qui sera placé sous le thème des légumes d'Alsace, et nous allons également en ouvrir un à destination des collégiens qui tournera autour de la pomme ». À 70 ans, on peut toujours penser à l'avenir.