

LA REVUE CULINAIRE (SEPTEMBRE 2002)

THE BAGATELLE
CONCEPT Ltd

704-711 Tudor Estate

Abbey Road

London NW10 7UW

Tel : 020 8453 8000

Fax : 020 8453 8001

Order Department

Tel : 020 8453 8025

Fax : 020 8453 8026

BAGATELLE
BOUTIQUE

44 Harrington Road

London SW7 3NB

Tel : 020 7581 1551

Fax : 020 7591 0517

53e CONCOURS EUROPEEN DU PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNE 2003

Chapitre Basse-Normandie au "Manoir du Lys" à Bagnoles de l'Orne

Le lundi 17 juin, les "Montagné" se sont retrouvés au "Manoir du Lys", à Bagnoles de l'Orne, pour leur chapitre Normandie. Si, pour les lecteurs de la Revue Culinaire, ce ne fut pas une surprise (voir n° juillet-août 20010, ceux qui ne le connaissaient pas furent enthousiasmés par l'endroit et l'accueil de la famille Quinton, avant d'apprécier l'hôtellerie et la cuisine de Franck. A deux kilomètres de la ville, entouré par l'immense forêt d'Andaines, c'est un établissement que l'on quitte à contrecœur.

Certains trouvèrent pourtant, à la lecture du menu, les deux plats principaux un peu rustiques. Ils avaient tort. "La très grosse carotte rôtie au cumin, escargots du pré d'Auge au jus de légumes" était vraiment une trouvaille gastronomique et "Les tripes en brochette", servies croustillantes et moelleuses à la fois, étaient entourées de homard et de fonds d'artichaut. Deux grandes spécialités que tous ont découvertes.

Voilà ce que recherchent les "Montagné" en parcourant la France : d'exceptionnels produits du terroir traités en grande cuisine.

Comme le reste du repas était à l'unisson, ce fut un grand moment, bien accompagné de vins choisis par Yvon Lebaillly, gendre de Paul Quinton, sommelier et Directeur de la restauration.

Nous eûmes l'honneur d'accueillir Monsieur Parent, préfet de l'Orne - avec la complicité de Guy Rameau, notre vice-Président - et Monsieur Jambon, maire de Bagnoles, Monsieur Miette, maire de Magny-le-Désert et Conseiller général, ainsi que Monsieur Blouet, Conseiller général, preuve que les élus et hauts fonctionnaires de l'Orne connaissent bien le phare culinaire et hôtelier du département.

Nous eûmes aussi le plaisir de recevoir Jacky Lesellier, grand traiteur à Londres (140 personnes à Bagatelle Concept), où il fournit les plus grandes maisons. Sur la recommandation de notre ami Michel Bourdin, il a accepté de le remplacer comme délégué pour l'Angleterre. Merci à lui pour la pérennité du Club là-bas.

Magnifique journée où Franck Quinton nous fit connaître sa jeune équipe de cuisiniers à laquelle il transmet son savoir tous les jours.

D'autres talents se révéleront, illustrant le mot de Prosper Montagné : "La gastronomie, comme la cuisine, ne doit pas refroidir".

Rendez-vous le 16 septembre prochain à Carentec pour le chapitre Bretagne, chez Patrick Jeffroy (** Guide rouge).

Michel Bourbon
Vice-président

Ont été intronisés "Chevalier" dans l'Ordre de Saint-Fortunat et ont reçu Panonceau et Diplôme "Maison de Qualité" :

- Jean-Marie Chapin, Restaurant "La Marjolaine", à Moulay (Mayenne)
- Jérôme Geulin, Restaurant "Le Belvédère", à Saint-Jouin Bruneval (Seine-Maritime)
- Jacky Lesellier, The Bagatelle Concept, à Londres (Grande-Bretagne)
- Daniel Mariette, Restaurant "Le Bois Joli", à Bagnoles-de-l'Orne
- Stéphane Savorgnan, Restaurant "Le Capucin gourmand", à Nogent-le-Roi (Eure & Loire)
- Arnaud Viel, Restaurant "La Renaissance", à Argentant (Orne)
- Roland Reaute, Chocolatier Biscuitier, à Château-Gontier (Mayenne)

"Officier" dans l'Ordre de Saint-Fortunat :

- André Cousin, Restaurant "Au Bon Accueil", à Juvignysous-Andaine (Orne)

"Chevalier" dans l'Ordre de Saint-Fortunat :

- Bernadette Boutmy, Hôtel-restaurant de la Poste, à Falaise (Calvados)
- Gérard Chatel, Boucherie charcuterie Chatel, à La Ferté-Macé (Orne)



P R E S S R E L E A S E

Press contact : Jacky G. Lesellier CONM CMA

Menu

Amuse-Bouche

Bûchette de cailles et foie gras

Crème de champignons sauvages et salade aux herbes

Grosse carottes des maraîchers rôties au cumin,
Escargots du Pré d'Auge au jus de légumes

Tripes en brochettes du Père Châtel,
servies croustillantes avec homard et artichauts

Plateau de fromages affinés

Allumette au chocolat Saint-Domingue et épices,
Crème crue de chez Rabache

Café et mignardises

Vins

Vins sélectionnés par Yvon Lebailly

THE BAGATELLE
CONCEPT Ltd

704-711 Tudor Estate

Abbey Road

London NW10 7UW

Tel : 020 8453 8000

Fax : 020 8453 8001

Order Department

Tel : 020 8453 8025

Fax : 020 8453 8026

BAGATELLE
BOUTIQUE

44 Harrington Road

London SW7 3NB

Tel : 020 7581 1551

Fax : 020 7591 0517