

14. November Prosper Montagné

Französischer Koch, geboren 1865 in Carcassonne. Hotelierssohn der sich zuerst einem Architekturstudium zuwendete, dann aber sehr schnell von seinem Vater etwas entgegen seinem Willen dazu gebracht wurde eine Kochlehre zu machen, nachdem man in Toulouse das Hotel Vier Jahreszeiten gekauft hatte.

Er durchlief auf höchstem Niveau die Brigaden der größten Hotelbetriebe in Paris ebenso in Cauteret, San Remo und Monte Carlo, um danach wieder nach Paris zurückzukehren, wo er Chef im Pavillon d'Armenonville, bei Ledoyen und im Grand Hotel war. Er zog sich 1907 zurück um sich ganz der kulinarischen Literatur widmen zu können.

Er gab mit Prosper Salles seine erste kulinarische Veröffentlichung "La Grande Cuisine Illustrée" heraus, 1929 dann "Grand Livre de la Cuisine". In Zusammenarbeit mit Doktor Gottschalk gab er 1938 den "Larousse Gastronomique" mit Vorworten von Auguste Escoffier und Philéas Gilbert, heraus. Er ist auch der Autor von "Cuisine Fine" von 1941, "Festin Occitan" aus dem Jahr 1929 und "Cuisine avec et sans ticket" von 1941, insgesamt Veröffentlichungen von 20 Büchern zwischen 1900 und 1948.

Während des ersten Weltkrieges organisierte Prosper Montagné die Zentralküchen der Armee, danach, bei einem Aufenthalt in den USA, beriet er die Direktion der Schlachthäuser in Chicago, kam nach Paris zurück und eröffnete das Restaurant Rue de Léchelle, das von vielen als das beste Restaurant Frankreichs angesehen wurde. Ein Restaurant, das zehn Jahre später wegen schlechter Führung schließen musste.

Prosper Montagné starb 1948 in Sèvres.