

KA3

PAR AURORE HARROUIS

aharrois@nicematin.fr

@AuroreHarrouis

UN GRAIN D'EXCELLENCE POUR LE CAFÉ

Amateur de grands crus torréfiés, le chef azuréen Laurent Poulet a inventé un drôle de plateau permettant de disposer un sucre, un gâteau et un chocolat ainsi qu'une tasse idéale pour libérer les arômes. Son objet est écologique et fabriqué dans les Alpes-Maritimes.

Ca ressemble un peu à une soucoupe volante. Un joli ovni sur la table qui magnifie le café. Il l'appelle KA3. « *Pour le café et ses trois éléments* », note le chef Laurent Poulet. L'idée est née en 2007, alors qu'il a son établissement à Saint-Jean-Cap-Ferrat, *La Table du cap* (où il obtiendra une étoile au *Guide Michelin* en 2009).

« *Je voulais qu'en servant le café au client, tout soit réuni sur un seul objet ! Que l'on ait à la fois la tasse, la cuillère, le sucre, le biscuit et le chocolat* », explique-t-il. Cet objet hybride n'existant pas, Laurent Poulet – qui dessine, peint et aime bricoler quand il n'est pas derrière son piano – commence à l'esquisser. Une maquette en carton, d'abord. Puis en terre cuite, ensuite. Il réalise plusieurs essais avec différents matériaux avant de s'arrêter sur une résine spéciale.

FIBRE DE LIN ET RÉSINE DE RICIN

« *Ce produit est 100 % écologique* », souligne le chef. De la fibre de lin, cultivée en Normandie et tissée à Dijon. De la résine biologique produite à partir de graines de ricin. Une fabrication à Nice. Pour un respect optimal des circuits courts. Même la petite « *Kuillière* » qu'il a dessinée est fabriquée à Six-Fours.

Ces premières pièces viennent s'inviter à sa table gastronomique.

Pour chaque cru torréfié à la carte, il crée des déclinaisons. « *Un café aux arômes de fruits rouges peut être accompagné d'un sucre frotté à la framboise pour renforcer son caractère* », assure ce passion-

né de cuisine et d'art. Les gourmets l'accueillent avec enthousiasme. Dès 2011, Laurent Poulet décide de commercialiser son KA3. Des particuliers, des groupes hôteliers lui en achètent. Bien... Mais il y a encore à faire autour du breuvage caféiné.

TASSE HÉDONISTE

« *Depuis quelques années, il y a une vraie mouvance vers le café. Les chefs s'y intéressent et le travaillent au même titre que le vin. La recherche suit autour des machines, des filtres, mais il n'existait rien sur les tasses pour une bonne dégustation* », retrace le toqué. Alors, depuis deux ans, il planche sur la tasse parfaite. Hédoniste. Qui permet de garder au chaud le café plus longtemps, d'exalter les arômes, de conserver l'onctuosité de la mousse. Avec un « *Kalau* » au fond permettant de briser les molécules et de libérer les arômes. Les dessins s'enchaînent. « *J'ai cherché dans toute la France des céramistes pouvant créer ma tasse... Pour finalement les trouver à Vallauris, tout près d'ici* », sourit Laurent Poulet. Son premier modèle « *Magnifique* », commercialisé depuis le début du mois, a terminé finaliste aux grands prix Sirha innovation (rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie) 2019. Et pour la suite, l'infatigable Laurent travaille déjà sur un nouveau modèle de tasse.

Tarifs : coffret KA3 comprenant deux plateaux, deux tasses et deux « *Kuillières* » à 96 € ; coffret tasse KA3 avec quatre tasses, quatre soucoupes et quatre « *Kuillières* » à 108 €. Rens. ka3.fr

#LAURENT POULET

Dans le dos de ses vestes de chef et de celles de ses brigades, il y a un poulet toqué. Son dessin, sa marque de fabrique. Né à Roanne, Laurent Poulet réside et travaille sur la Côte d'Azur depuis 1996.

Il a fait ses armes auprès de Pierre Gagnaire, Jacques Maximin et Alain Ducasse.

Il ouvre son restaurant en 2007, *La Table du cap* à Saint-Jean-Cap-Ferrat et est étoilé en 2009.

En 2016, il œuvre au *Manoir de l'étang*, à Mougins, au sein d'un restaurant gastronomique et de deux bistrotts. En parallèle, il donne des cours de cuisine, des formations au sein de sa société de conseil culinaire, Pom. Laurent Poulet envisage d'ouvrir un nouvel établissement cet été à Mougins.

1. Chaque KA3 est unique, fabriqué à partir de fibre de lin et de résine obtenue avec des graines de ricin (4).
2. Laurent Poulet travaille depuis deux ans sur la tasse idéale, « *La Magnifique* » qu'il vient de commercialiser.
3. Le chef a même dessiné les petites *Kuillières* qui accompagnent ses tasses et KA3. Elles sont fabriquées à Six-Fours.