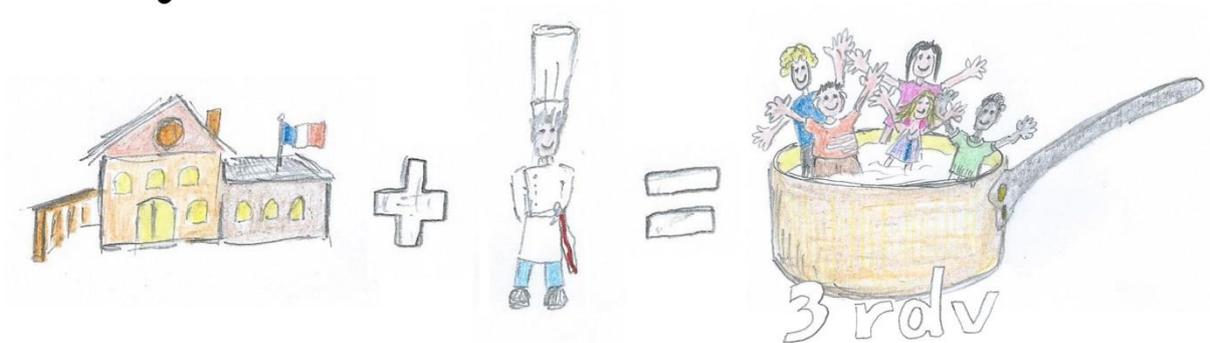


opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

Semaine du Goût 2024

Dernière mise à jour le 13 octobre 2024

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

www.laurentpoulet.com



Retour à la **maternelle**...



Retour à l'**école**...

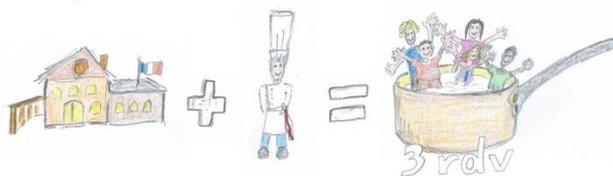
→ C'est en 2010 à l'occasion de la Semaine du Goût, que le Chef arrive pour la première fois à l'école Le Devens, à Mougins.

Dès l'année suivante,
avec le soutien et l'aide précieuse de la Directrice de cette école, Delphine GANDRÉ,
le Chef étoilé Laurent POULET imagine sa
" **mission [démo de Chef : Recette d'élève !]** "
qu'il intègre dans « **l'opération : 1+1=3** ».

Une Opération dont la Ligne Directrice ou le « Fil Rouge », est toujours dans la théorie comme dans la pratique : uniquement les Produits de Saison !

Semaine du Goût du 7 au 13 octobre 2024 dans toute la France
opération : 1+1=3 du 1^{er} au 20 octobre 2024 à Mougins & à Villeneuve-Loubet

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

avec la **13^{ème}**

mission [*démo de Chef: recette d'élève !*]

Comme tous les ans le Chef étoilé Laurent POULET
retourne à la maternelle et à l'école !...

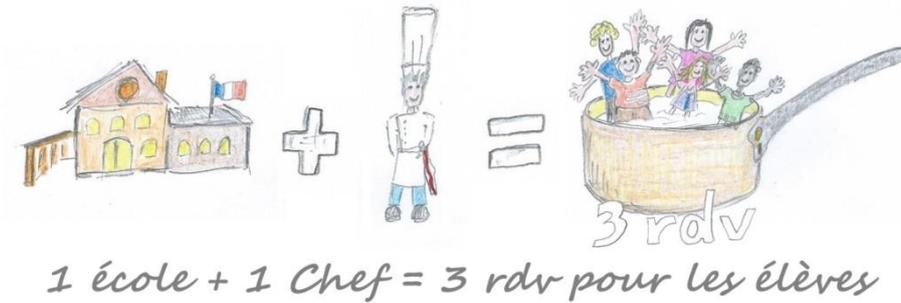
« **opération : 1+1=3** » à l'**École Primaire**
à l'école primaire Le Devens, à MOUGINS,
grâce à sa Directrice, Delphine GANDRÉ.

& aussi

" **opération : 1+1=3** " à la **Maternelle**
à l'école maternelle Les Hauts de Vaugreniers, à VILLENEUVE LOUBET,
grâce à sa Directrice, Johanna NARDI.

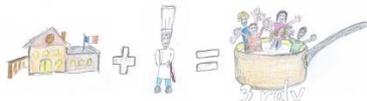
Tous les détails, tout le programme, toutes les infos,
de cette Opération sont dans les pages suivantes de ce pdf
mais sont également à découvrir et à suivre sur le site internet du Chef,
dans la page « almanach perpétuel 2024 » à partir de la date du 1^{er} octobre :
http://www.laurentpoulet.com/fr/calendrier/almanach_DeuxMille24.html

opération : 1+1=3



à Mougins

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

1er RDV

mission [Démonstration de Chef : Recette d'élève !]

mardi 1^{er} octobre 2024

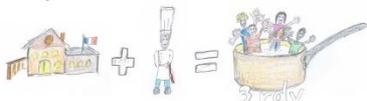
- Une classe d'élèves

32 élèves

CM2

Comme tous les ans le Chef intervient en classe puis à la cantine. Ensuite, quelques jours plus tard c'est la remise des trophées « Poussin ».

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

2ème RDV

tout le monde en Cuisine !

mardi 8 octobre 2024

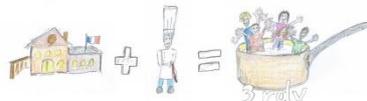
- Tous les élèves

138 élèves

26 CP / 25 CE1 / 26 CE2 / 29 CM1 / 32 CM2

Les petits préparent sauce et sablés : taillage, pétrissage et cuisson. Les plus grands préparent les Fruits et Légumes : taillage et cuisson. Puis, le Chef termine de cuisiner tout cela pour le goûter du lendemain.

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

3ème RDV

tout le monde Goûte au Goûter !

vendredi 11 octobre 2024

- Tous les élèves de l'école

138 élèves

+ 10 adultes

À l'occasion du Goûter tous les élèves de l'école vont goûter ce qu'ils ont contribué à réaliser aux côtés du Chef.

Ils ont appris, ils ont cuisinés et enfin ils dégustent !

remise des trophées POUSSIN

vendredi 18 octobre 2024

1/ mission [**Démo de Chef : Recette d'élève !**]

mardi 1^{er} octobre 2024

- Une classe d'élèves
Les CM2 / 32 élèves

ARR 12h45.

13h45 à 14h45 en classe.
puis 15h00 à 16h30 à la cantine.

Comme tous les ans, le Chef intervient en classe puis à la cantine, chaque élève réalise alors une Recette de A à Z et rédige ensuite sur papier cette recette complétée d'un dessin de l'assiette.

Enfin, quelques jours plus tard c'est la remise des trophées « Poussin ».

2/ tout le monde en Cuisine !

mardi 8 octobre 2024

- Tous les élèves

ARR 07h30.

Ratatouille de Fruits & Légumes anciens à la Vanille d'Ouganda.

Les CE2 / 26 élèves

08h30 à 09h15.

Ratatouille de Fruits & Légumes anciens à la Vanille d'Ouganda.

Les CM1 / 27 élèves

09h30 à 10h15.

Légume « surprise ».

Les CP / 23 élèves

10h30 à 11h15.

Sablé « surprise ».

Les CE1 / 25 élèves

14h00 à 15h00.

3/ tout le monde Goûte au Goûter !

vendredi 11 octobre 2024

- Une classe d'élèves
- Tous les élèves de l'école

ARR 13h00.

13h45 récupération recettes.

14h00 à 15h00 mise en place.

15h30 à 16h30 le goûter.

Sablé « surprise »,

Ratatouille de Fruits et Légumes anciens à la Vanille d'Ouganda,

Sauce Chocolat noir.

> **La dégustation !**

Tous les élèves

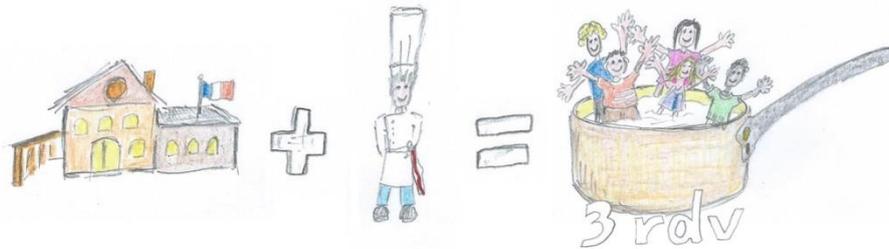
remise des trophées **POUSSIN**

vendredi 18 octobre 2024

ARR 15h00.

15h30 à 16h00.

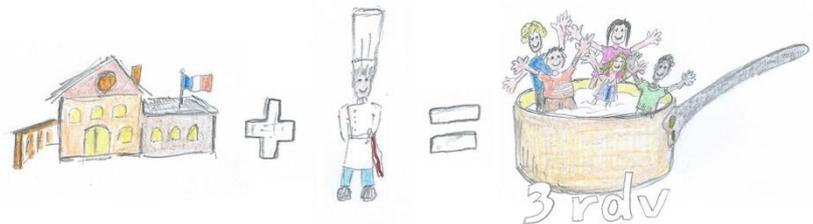
opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

à Villeneuve-Loubet

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

à la Maternelle

C'est à dire :

3 RDV = 3 CLASSES de Maternelle

1 matinée

Tout le monde Goûte, comprend et apprend !

mardi 15 octobre 2024

ARR 07h30.

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

1er RDV

Première classe GRANDS



08h45 à 09h30.

23 élèves

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

2ème RDV

Deuxième classe PETITS



09h35 à 10h05.

27 élèves

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

3ème RDV

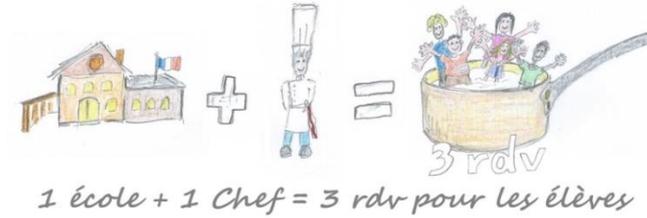
Troisième classe MOYENS



11h00 à 11h45.

26 élèves

opération : 1+1=3



MERCI :



Les élèves, Leurs Parents
 La Directrice de l'école
 L'équipe Cuisine
 L'équipe Enseignante
 Le Personnel de l'école



Les élèves, Leurs Parents
 La Directrice de l'école
 L'équipe Enseignante
 Le Personnel de l'école

MOUGINS
CÔTE d'AZUR
 FRANCE



www.pomweb.fr



*à l'année prochaine !
Culinairement Vôtre*

Laurent Poulet.