

Nous vous proposons de retrouver dans ces pages de "La Plume", toute l'actualité du Chef ou liée au Chef, autrement que dans un communiqué de presse, manquant souvent d'âme.
En effet, le Chef a souhaité communiquer différemment en créant un journal :
"La Plume" afin de partager son actualité, son univers autrement.

Si vous souhaitez utiliser l'un de ces articles, n'hésitez pas à nous contacter : info@laurentpoulet.com



n° 02

La Plume du Poulet

le journal de l'actualité du Chef Laurent POULET

www.laurentpoulet.com

ne pas jeter sur la voie publique

www.laurentpoulet.com

imprimeries Le Volatile Roannais

édition 2021

publié le lundi 8 mars 2021

0.00 €

À LA UNE

A VOS AGENDAS

reprise des rendez-vous exclusifs KA3

du 1^{er} mars au 21 novembre 2021

Chaque année le Chef construit un agenda pour organiser des rendez-vous exclusifs afin de présenter ses deux inventions dédiées au service du Café et au développement des arômes olfactifs et gustatifs du Café : le KA3 et la TASSE KA3.



Le Chef sera à MOUGINS, dans la région Sud et dans toute la FRANCE pour les **Rendez-Vous Exclusifs KA3** avec la présentation de **tous les modèles**, et la promotion **des ateliers KA3**.

réservez dès aujourd'hui votre Rendez-Vous Exclusif KA3, en nous envoyant un mail : info@ka3.fr

ATTENTION : Les Rendez-Vous Exclusifs KA3 sont accessibles **UNIQUEMENT sur réservation** par mail.



PARTENARIAT KA3



à noter
sur le
calendrier

KAREMENT CAFE

27^{ème} édition du Concours MALONGO

" Jeune Professionnel du Café "

31 mars et 1^{er} avril 2021

CETTE ANNÉE EN VERSION DIGITALE / cause COVID-19

organisé à l'école hôtelière Paul Augier de NICE et présenté par la charmante Carinne TEYSSANDIER.



Plus qu'un concours,
il s'agit d'une magnifique Aventure Humaine grâce à l'esprit de Partage, d'Écoute, de Transmission
et toute la Passion insufflée par toute l'équipe Malongo.
C'est aussi pour cela que le Chef reste fidèle à ce concours et à l'entreprise Malongo.

découvrez tout le concours 2021 dans la page dédiée MALONGO : [**CLIQUEZ ICI**](#)

> Cette année, pour la première fois, le KA3 ne sera qu'un **partenaire de coeur**,
le concours étant cette année uniquement en digital par rapport à la pandémie.

RDV en 2022 !

retrouvez toutes les photos, les résultats, du concours dans la page ACTU (en bas de page) du site du KA3 :
www.ka3.fr



DÉMO CULINAIRE DU CHEF + RENDEZ-VOUS EXCLUSIF KA3

RENDEZ-VOUS GOURMAND

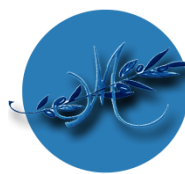
LES ÉTOILES DE MOUGINS

14^{ème} édition du festival International de la Gastronomie
12 et 13 juin 2021 : **REPORTÉ EN 2022**

avec comme invité d'honneur **Jacques MAXIMIN**
www.jacquesmaximin.com

Durant deux jours,
le village de Mougins se métamorphose en un vaste théâtre du goût à ciel ouvert
et accueille les plus grands chefs du monde...



 **Génération
Maximin**
www.jacquesmaximin2018.com

toute l'équipe
Féline et
La Table du cap
mobilisée
cette année...

www.lesetoilesdemougins.com

INITIATIVE

FAMILLE DE CŒUR

créé dans la continuité de l'Opération « 1 produit hommage à Pierre GAGNAIRE »
mise en place par le Chef pendant 1 an en 2013 pour célébrer,
avec tous les élèves de Pierre GAGNAIRE en France et dans le monde,
les 20 ans de 3 étoiles à Saint-Étienne,
l'association Génération Gagnaire s'est mise au service de tous
et a mis en place la solidarité des professionnels de la restauration.



Génération
Gagnaire

www.pierregagnaire2013.com

COVID-19

Génération Gagnaire, Chefs, Restaurateurs, Hôteliers,
ENSEMBLE,
agir face aux conséquences du COVID-19

la page «espace entraide» de notre site internet
a été complétée (en bas de page) par un espace dédié au COVID-19
afin de pouvoir trouver à un seul endroit : infos, liens utiles, docs, divers, conseils,
pour nous tous,
pour traverser et surmonter cette crise ensemble.

Toutes les infos : www.pierregagnaire2013.com



RECETTE

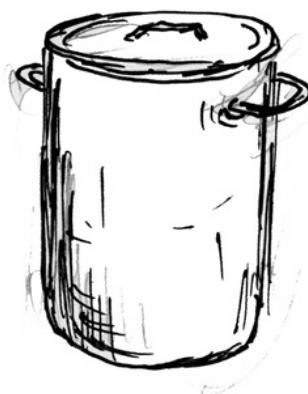
pour le mois de MARS

Filets de Sole façon Gribiche version 2012.

AU FOURNEAU !

Pour 4 personnes :

- 8 filets de
- 1 fenouil bulbe
- 100g céleri rave
- 2 oignons blancs
- 4 échalotes
- 2 cuillères à soupe de capres
- 5 cornichons
- 1 bouquet persil plat
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet d'estragon
- 16 oeufs
- huile d'olive
- sel & poivre
- mais aussi, moulin à poivre & fleur de sel



1. tailler fenouil, céleri rave, oignons blancs & échalotes en fine brunoise et les suer ensemble à l'huile d'olive + sel & poivre & à couvert. (les garder légèrement croquant)
2. ajouter capres + cornichons hachés.
3. Les oeufs : séparer jaunes et blancs (4 par 4, car 4 oeufs par personne)
4. Casser les 4x4 blancs à la fourchette, assaisonner et ajouter : persil plat + basilic + estragon hachés.
5. Réaliser alors dans une petite poêle « tefal » 4 oeufs au plat (sans les jaunes) et débarrasser.
6. Les garnir alors et les plier en 2 comme des ravioles avec le mélange fenouil-céleri.
7. Poêler & colorer rapidement à l'huile d'olive les filets de soles
8. Réaliser la sauce : jaunes d'oeufs battus + moulin à poivre & fleur de sel.
9. Servir en assiette plate : la raviole + à cheval les 2 filets de sole + la sauce « jaunes d'oeufs » devant, & au moment du dressage : 1 filet d'huile d'olive.



LES PRODUITS DE SAISON

UN POINT C'EST TOUT !

PRÉAMBULE

Laissez-vous guider dans votre Cuisine par les Produits de Saison !
Et pour vous accompagner au quotidien voici l'une de mes règles de Vie,
la règle 7 : le Respect du Produit est le premier pas vers la Saveur.

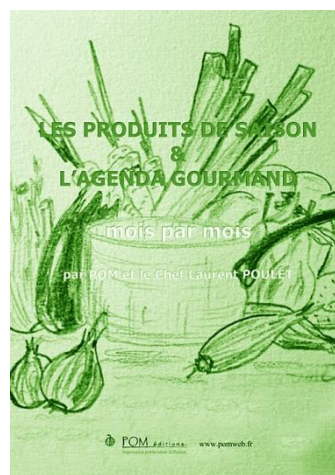
Culinairement Vôtre.

Laurent Poulet.

**Découvrez
tous les Produits
de saison
sur www.laurentpoulet.com
dans la page «**calendrier**»**



Retrouvez en effet
le pdf complet à télécharger :



LES PRODUITS DE SAISON

EN MARS c'est...

produits qui apparaissent...

Côté Légumes...

asperges, courgettes, artichauts, morilles.

Côté Fruits...

fraises, fraises des bois.

Côté Fleurs comestibles...

première & dernière semaine du mois :

bourrache, tagète (oeillet d'inde).

milieu du mois :

fleur de ciboulette.

Côté Poissons...

cabillaud de Norvège.

Côté Coquillages & Crustacés...

.

Côté Viandes...

chevreau.

Côté Céréales...

.

Côté Aromates...

.

Divers...

fromages de chèvre.

produits de pleine saison...

Côté Légumes...

épinard, oseille, betterave, brocoli, poireau, radis, fèves, scarole, feuille de chêne, mâche, batavia.

Côté Fruits...

kiwi Corse, kumquat Corse, pomélo, pamplemousses, citron jaune, citron vert, clémentines Corse, clémentines, orange sanguine, poire Rocha, poire Abate, pommes bicolore, pomme Golden, pomme Chantecler, pomme Granny-Smith, pomme Délisdor.

Côté Fleurs comestibles...

bégonia, capucine, lavande, mufler, oeillet du poète, pensée, primevère, sauge ananas.

Côté Poissons...

loup, turbot, cabillaud, sole, raie, lotte, merlan, lieu, brochet, maquereau.

Côté Coquillages & Crustacés...

Huitres, bulot, saint-jacques.

Côté Viandes...

boeuf, porc, agneau, veau.

Côté Céréales...

.

Côté Aromates...

ciboulette, persil frisé, persil plat.

Divers...

l'oeuf, escargots, truffe Mélanosporum (gard, bouches du Rhône, alpes de haute provence, var), truffe Brumale (provence), fromages à pâtes persillées, pressées, les croûtes lavées.

À DÉCOUVRIR EN PAGE 9,

LA GRIFFE DU CHEF !

[Créations & Réalisations griffées Laurent POULET]



www.lagriffeduchef.com

C'est en Mars 2010, qu'est imaginée La Griffe du Chef !,
une identité destinée à définir les Créations et Réalisations griffées Laurent Poulet.

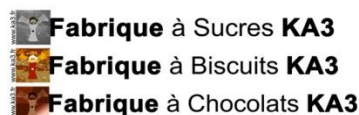
Et quelles que soient les Créations et Réalisations du Chef,
le fil conducteur, l'esprit, la philosophie, reste toujours :
Partager les Plaisirs d'une Passion.



www.pomweb.fr



www.ka3.fr



www.laurentpoulet.com



Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.pierregagnaire2013.com



Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.jacquesmaximin2018.com

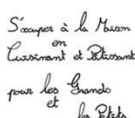
opération : 1+1=3



www.laurentpoulet.com



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)



www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html

www.felinecafebistrot.com

www.latableducup.com



MON AMBITION,



PARTAGER LES PLAISIRS D'UNE PASSION.

Laurent Poulet.