

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° 07

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 2022

publié le lundi 7 mars 2022

0.00 €

À LA UNE

A VOS AGENDAS

reprise des rendez-vous exclusifs KA3

du 7 février au 26 novembre 2022

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 POM



à noter
sur le
calendrier

agenda officiel
des
rendez-vous annuels
incontournables
du Chef

POM ATTITUDE !

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

6^{ème} édition

lundi 3 octobre 2022 à la Pinède Gould – ANTIBES Juan Les Pins

ÉVÉNEMENT CETTE ANNÉE :

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS créé le **premier CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SOCCA.**



Le **thème de ce concours de cuisine** reste chaque année dans la continuité du thème de la Pétanque des Toqués, toujours lié à l'oeuvre du Chef Jacques MAXIMIN.

Le Championnat de France de Socca est ouvert à tous les Professionnels, Amateurs, Passionnés de Socca, et comprend deux épreuves. Au-delà des lots et récompenses chaque Socca-Toqué participant sera convié au grand buffet des Chefs Toqués.

Première épreuve | Qualification au Championnat par un Dossier-Recette.

Ces inscriptions qualificatives par un Dossier-Recette (formulaire d'inscription + recette originale) seront envoyées par voie postale.

Après la sélection des Dossiers-Recette, **5 candidats** seront qualifiés pour le concours qui se déroulera **le jour** de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS.

Seconde épreuve | Socca à réaliser en direct sur l'espace du concours.

Chaque candidat doit apporter la totalité de son matériel, de ses ingrédients, de ses éléments de dressage, de présentation et doit réaliser deux Soccas :

une Socca « **classique** » + une Socca « **originale** ».

toutes les infos et le dossier-recette d'inscription sont sur la page internet dédiée :

http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

renseignements : Fred RAMOS 06.71.92.92.24. / petanquedestoques@gmail.com

www.jacquesmaximin2018.com



LES ACTIVITÉS DE CRÉATION DU CHEF

A L'INSTINCT



LAURENT POULET
C R E A T I O N

En 2019, le Chef développe **Laurent Poulet Création**
et professionnalise certaines de ses Passions dont celle pour la photographie,
en proposant ses services à tous.

En proposant son regard à travers l'objectif,
au service des particuliers et des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Toutes les infos, tous les détails : www.laurentpouletcreation.com

PARTENARIAT KA3



à noter
sur le
calendrier

KAREMENT CAFE

28^{ème} édition du Concours MALONGO " Jeune Professionnel du Café " 6 et 7 avril 2022

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.



Le Café est son ADN.
KATROIS
www.katrois.fr

> Cette année, pour la **7^{ème}** fois, **KATROIS** est à nouveau **partenaire**.

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



LE GUIDE GASTRONOMIQUE DU CHEF

DESTINATIONS GOURMANDES



Le Guide Gastronomique
griffé Laurent POULET.

Des voyages pour
les Saveurs et les Rencontres humaines.

J'ai créé Mon guide Gastronomique sur Le web fin 2009.
Un guide pas comme les autres, un guide rédigé à ma sauce !
Un guide qui s'adresse aux particuliers comme aux professionnels.
Voici en quelques mots de quoi il retourne :

Il s'agit de vous proposer un guide gastronomique pour vos escapades culinaires...
Mais un guide sans note, sans jugement, sans critique,
Proposant du haut de gamme, du bon marché, du classique, du moderne, etc...

Nos critères numéro 1 :

La Saveur, la Passion, la Convivialité.

Le Bonheur d'un joli moment passé dans un lieu unique.

Des lieux pour passer des instants gourmands inoubliables aux côtés de Passionnés.

Notre objectif : des adresses qui valent le déplacement tant pour les Saveurs que pour les Rencontres Humaines, la rencontre des personnes qui ont créés ou travaillent au cœur de ces lieux magiques.

Vous découvrirez une sélection de restaurants, d'hôtels, de bouchers, de pâtisseries, de boulangers, de primeurs, etc... répartis sur toute la France.

Tous sélectionnés par Le Chef étoilé Laurent POULET, au travers de ses découvertes personnelles, mais également sélectionnés au travers de l'oeil affuté & du coeur de professionnels... En effet, nous sommes cuisiniers, serveurs, pâtisseries, bouchers, hôteliers, etc... Et nous nous passons en permanence de bonnes adresses entre nous...

>Le Poulet Gourmand en fait une sélection testée par Laurent POULET.

Le Poulet Gourmand souhaite vous faire connaître toutes ces adresses gourmandes où vous trouverez des saveurs, des parfums, des femmes et des hommes d'exception, des lieux magiques et inoubliables, des traditions, un savoir-faire, des passions à partager,...

Pour votre plaisir gourmand et l'éveil de tous vos sens.

Un guide pour tous ceux qui sont toujours partant pour une escapade culinaire!...

Pour tous renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter.

info@lepouletgourmand.com

à vos futures aventures Gourmandes !...

Laurent Poulet.

Créateur-Fondateur.



RECETTE

pour le mois de MARS

Crèmeux froid de Citron Jaune au basilic,
Ganache chaude au chocolat noir.

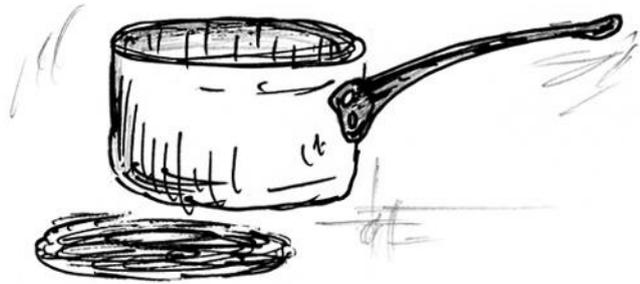
AU FOURNEAU !

Pour 4 personnes :

- 4 citrons jaunes
- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 40g de beurre
- 100g crème liquide
- 1 bouquet de basilic.

- 300g chocolat noir 70% cacao
- 100g crème liquide
- 50g beurre

- Cacao en poudre



1. Porter à ébullition : le jus de citron + les zestes râpés + le beurre.
2. ajouter les œufs battus + les 100G de sucre.
3. laisser cuire en fouettant en continu et jusqu'à épaississement.
4. débarrasser aussitôt dans un saladier + avant refroidissement, ajouter le basilic ciselé.
5. puis à froid, ajouter la crème fouettée.
6. Préparer la ganache : faire fondre doucement au bain marie le chocolat noir, Ajouter ensuite hors du feu le beurre et ajouter enfin la crème liquide chaude.
7. Dresser dans une assiette creuse le crèmeux citron avec un petit cercle ou un verre au centre pour créer un emplacement vide au centre du crèmeux citron. Puis conserver au frais 1h.
8. au dernier moment, ajouter au centre de l'assiette, à la place du verre ou du cercle, la ganache chaude au chocolat et saupoudrer de cacao.



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.

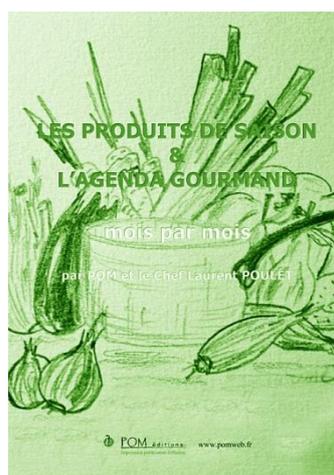
Culinairement Vôtre.

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 Délsidor.

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 10,

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.laurentpouletcreation.com

LAURENT POULET
ГЛАВНЫЙ ПОПЕЛ

www.laurentpoulet.com



LA MAISON
MADAN

www.lamaisonmadan.com



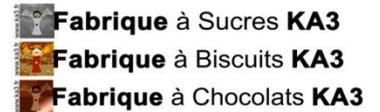
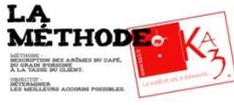
La Passion de la Cuisine,
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

www.pomweb.fr

KATROIS
www.katrois.fr



www.ka3.fr



nappeset. | www.nappeset.com



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



mission [démonstration de Chef : recette d'élève !]



www.laurentpoulet.com



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

S'inspirer de la Maison
en Cuisinant et Pâtissant
pour les Bénévoles
et les Clubs.

www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html



MON AMBITION,



PARTAGER LES PLAISIRS D'UNE PASSION.

Laurent Poulet.