

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° 10

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 2023

publié le lundi 6 mars 2023

0.00 €

À LA UNE

A VOS AGENDAS

reprise des rendez-vous exclusifs KA3

du 19 janvier au 26 novembre 2023

(toutes les dates : <http://www.ka3.fr/actuka.html>)

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
les
rendez-vous annuels
incontournables
du Chef

POM ATTITUDE !

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

7^{ème} édition

lundi 25 septembre 2023 à la Pinède Gould – ANTIBES Juan Les Pins

ÉVÈNEMENT à nouveau CETTE ANNÉE :

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS crée le **deuxième** 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 » sur le thème 2023 « La Fleur de Courgette ».

toutes les infos et le dossier-recette d'inscription sont sur la page internet dédiée :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2023.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

29^{ème} édition du Concours MALONGO " Jeune Professionnel du Café " 5 et 6 avril 2023

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.



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

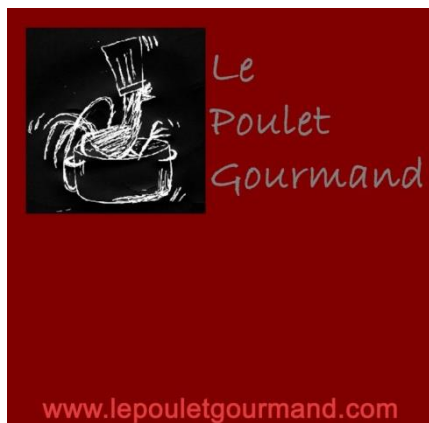
> Cette année, pour la **8^{ème}** fois, KATROIS est à nouveau **partenaire**.

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.

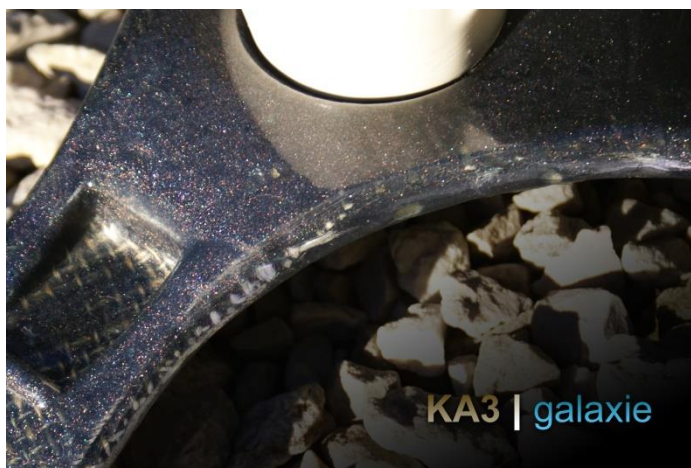
Créateur-Fondateur.

COUP DE PROJECTEUR

VENU D'AILLEURS...

Coup de Projecteur donc sur le **KA3 modèle Galaxie**
qui fait partie de la **gamme éphémère n°06**

L'Originalité venue d'ailleurs... d'une Galaxie très très lointaine...
Le KA3 modèle galaxie est en toile de sac à café à la place du Lin
(couleur bleu nuit pailleté or et argent)



Son originalité à l'origine de son succès.
Le **KA3 | galaxie** est le plus vendu de la gamme éphémère n°06.

Alors, laissez-vous séduire à votre tour : **1, 2, 3, commandez !**
directement depuis notre page « boutique » <http://www.ka3.fr/boutika.html>

Toutes les infos, tous les détails sur le site du KA3 www.ka3.fr

LA PHOTOGRAPHIE DU CHEF

PARTAGE ARTISTIQUE

Dans chaque numéro de LA PLUME le Chef a choisi de partager l'un de ses clichés réalisés comme sa Cuisine à l'instinct afin de susciter de l'émotion.

Étang de Mougins...



© laurentpouletcreation.com

LA RÈGLE DE VIE DU CHEF

PARTAGE D'ÉTAT D'ESPRIT

Dans chaque numéro de LA PLUME le Chef a choisi de livrer l'une de ses Règles de Vie.

L'origine :

Au fil des années, les coups durs et les moments de bonheur, m'ont poussés à écrire quelques règles que je mettais instinctivement & systématiquement en pratique dans ma vie de tous les jours.

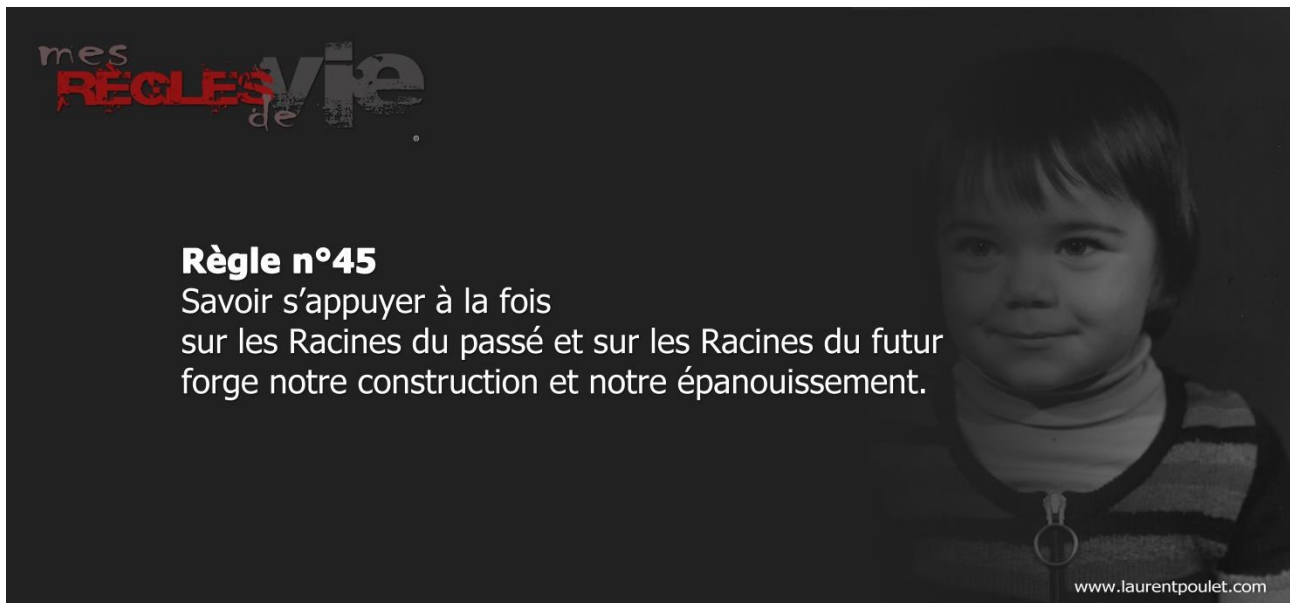
C'est pourquoi j'ai fini par mettre tout cela noir sur blanc.

Il ne s'agit pas de s'obliger à faire quoique ce soit, il s'agit simplement comme on s'impose une éthique, de s'imposer et partager quelques règles de Vie qui me paraissent simples, faciles à suivre, légitimes, logiques et tellement enrichissantes au bout du compte.

Ces règles ne sont pas figées,
et c'est la Vie qui imposera d'elle-même de nouvelles règles ou qui améliorera les anciennes.

Paradoxalement, ce sont des « règles » mais des règles pour plus de liberté dans ce monde de fou.

C'est un peu, comme un petit coup de moulin à poivre sur notre quotidien.

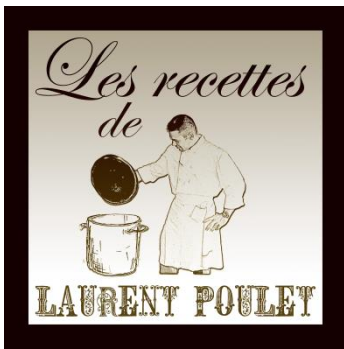


mes
RÈGLES
de vie

Règle n°45
Savoir s'appuyer à la fois
sur les Racines du passé et sur les Racines du futur
forge notre construction et notre épanouissement.

www.laurentpoulet.com

© Laurent Poulet



RECETTE

pour le mois de MARS

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

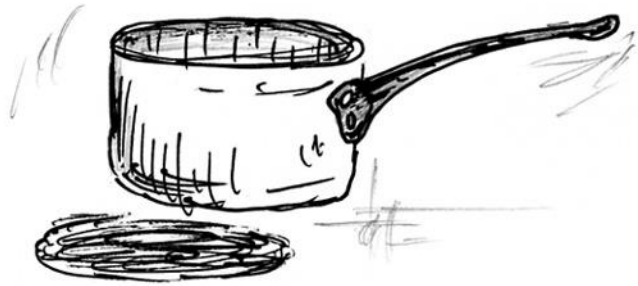
AU FOURNEAU !

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.

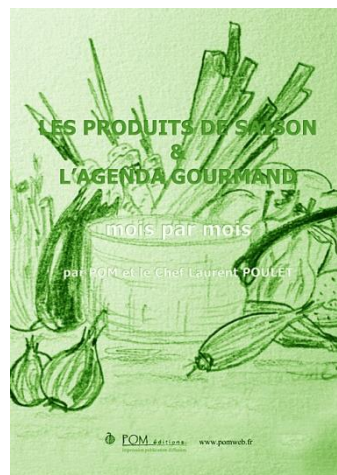
Culinairement Vôtre.

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 Déliodor.

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 13,

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
ГЛУБЕЛ БОПЕЛ

www.laurentpoulet.com



LA MAISON
MADAN

www.lamaisonmadan.com



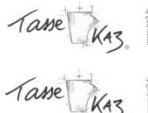
La Passion de la Cuisine,
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

www.pomweb.fr

KATROIS
www.katrois.fr



www.ka3.fr



Magnifique
Émotion

Fabrique à Sucres KA3
Fabrique à Biscuits KA3
Fabrique à Chocolats KA3

POM conseil.

POM cours de cuisine.

POM éditions.
impression publication diffusion

nappeset. | www.nappeset.com

La Plume du Poulet
le journal de l'actualité du Chef Laurent POULET
www.laurentpoulet.com



www.laurentpoulet.com

Ma Tribune Libre
coups de gueule, convictions, engagements, etc...
www.matribunelibre.com

1993 2013 20 ans
PIERRE GAGNAIRE 3 étoiles à Saint-Etienne
découvrez l'univers du Chef sur www.pierregagnaire.com

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

1948 2018 70 ans
JACQUES MAXIMIN depuis 56 ans au Fourneau
découvrez l'univers du Chef sur www.jacquesmaximin.com

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

opération : 1+1=3



1 école + 1 Chef = 3 rdv pour les élèves

www.laurentpoulet.com

Génération Gagnaire
www.pierregagnaire2013.com

Génération Maximin
www.jacquesmaximin2018.com



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

depuis 2020
Les Chefs cuisinent pour
les Soignants, les Routiers,
les Pompiers, les Forces de l'Ordre
et les Enfants Orphelins
www.pomweb.fr/leschefs.cuisinent.pour.html

LES COVINATORS
www.pomweb.fr

LAUMADAN
HÔTEL - GASTRONOMIE - BIEN-ÊTRE
LAURENT POULET
www.laurentpoulet.com

Madeana
fondation pour le naturel & les produits du terroir français.
www.madeana.fr

Anétis
fondation pour l'homme, la Nature & l'Animal.
www.anetis.fr

MISSION : POSSIBLE
UNE INITIATIVE DU CHEF LAURENT POULET CRÉÉE AFIN D'AGIR
www.anetis.fr

Les Poulets Toqués! c'est ce qu'on aime !!? ... !!? ...
www.laurentpoulet.com

Pour l'Instant !...
maison fondée en deux mille vingt trois
griffée Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

LA CUISINE DES PLAISIRS
RESTAURANT

maisonsauberges.
www.maisonsauberges.com
maisonhotels.
www.maisonhotels.com

12 MOIS
HOTELS & SERVICES
www.12mois.com

LA COCOTTE
RESTAURANT THÉMATIQUE

Cuisiner & Pâtisser à la Maison!

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

Une Adresse. Avec...
sa palette d'activités & ses deux Tables

LES FARCIS!
RESTAURANT THÉMATIQUE



Séjourner à la Maison
en Cuisinant et Pâtissant
pour les Grands
et les Débutants.

www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html

FÉLINE
Café - Bistrot
griffée Laurent Poulet
www.felinecafebistrot.com

TABLE
RESTAURANT
griffée Laurent Poulet
www.latableducup.com



MON AMBITION,



PARTAGER LES PLAISIRS D'UNE PASSION.

Laurent Poulet.