

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](mailto:info@laurentpoulet.com)



n° 11

# La Plume du Poulet

le journal de l'actualité du Chef Laurent POULET

[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)

*ne pas jeter sur la voie publique*

[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)

*imprimeries Le Volatile Roannais*

édition 2023

publié le lundi 12 juin 2023

0.00 €

## À LA UNE

## INNOVATION MONDIALE

le second modèle de la TASSE KA3  
fête sa 1<sup>ère</sup> année de commercialisation !

à partir du 27 juin 2023



[www.ka3.fr](http://www.ka3.fr)

Émotion

[www.ka3.fr](http://www.ka3.fr)

après la TASSE KA3 **MAGNIFIQUE** en 2019, la TASSE KA3 **ÉMOTION** depuis 2022.

➤ toutes les infos en page 2, 3 et 4.



# INVENTION DU CHEF

## INNOVATION MONDIALE

partie 1/3

### PRÉSENTATION DE LA TASSE KA3

- 1/ Une **première mondiale**.
- 2/ Jamais une tasse n'aura à ce jour été autant travaillée, étudiée pour le service du Café, pour la **mise en valeur du Café**, pour la dégustation du Café.
- 3/ Une **révolution** dans le monde du Café, une révolution à l'échelle de la planète.

La **Tasse KA3 Magnifique** a par ailleurs été finaliste du GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2019.

Imaginée et conçue par le **Chef étoilé Laurent POULET**, grand amateur de Café, la **Tasse KA3** est la première et seule Tasse, grâce à sa conception, qui permet d'améliorer la dégustation et de développer les qualités du Café.

En effet la **Tasse KA3** permet à la fois de :

Conserver la Chaleur plus longtemps.

Conserver la Crème du Café plus longtemps, tout au long de la dégustation.

Capturer les vapeurs vives et naturelles du Café afin de conserver à l'intérieur de la Tasse les arômes spécifiques qu'elles renferment, qui seront appréciés à la fois au nez et en bouche.

Libérer + Développer les arômes olfactifs et gustatifs du Café.

Exacerber les parfums du Café.

Dévoiler les clés sensorielles du Café.

Relier tous les arômes afin de dévoiler l'identité unique de chaque Café.

Calibrer instinctivement avec beaucoup plus de précision et de régularité la quantité de Café saisie en bouche.

Améliorer la qualité de la Crème, sa texture, sa densité, son homogénéité, son onctuosité.

Améliorer la qualité gustative du Café aussi bien au nez qu'en bouche.

D'autre part, pour les professionnels, la **Tasse KA3** devient un argument de vente et peut par conséquent augmenter les ventes de Cafés.

La **Tasse KA3**, est LA Tasse **Hédoniste** par excellence.



# INVENTION DU CHEF

## INNOVATION MONDIALE

partie 2/3



www.ka3.fr

Émotion ∞

**DISPONIBLE sur ka3.fr**



### PARTICULARITÉS de la TASSE KA3 Émotion

La **TASSE KA3 Émotion** est basée sur le brevet TASSE KA3. Elle est composée de la Recette Céramique KA3, elle est constituée d'un buvant taillé-sculpté, d'une anse ergonomique-design, d'un fond plein, d'un émail thermo-isolant, d'une forme intérieure dynamique composée à son centre d'un Kalau.

Les spécificités du modèle **TASSE KA3 Émotion** sont :  
Kalau forme montagne, placé au centre d'une spirale-hélice à 7 pales.  
Émail Blanc Requin.  
Anse avec un trou conique.

#### Développement des arômes olfactifs et gustatifs :

Café expresso : 

Café filtre : 

# INVENTION DU CHEF

## INNOVATION MONDIALE

partie 3/3

### LAURENT POULET UN CHEF À L'ÉCOUTE DU CAFÉ

Lorsqu'il se lance dans la création d'un Sucre, d'un Biscuit et d'un Chocolat pour chaque Café, en autodidacte le Chef crée sa propre méthode de dégustation du Café, en 7 étapes, afin de déceler avec le plus de précision possible les arômes de chaque Café, afin d'identifier les caractéristiques de chaque Café, afin de déterminer l'ADN de chaque Café.

C'est la « **méthode KA3** ».

Par la suite, il lance les « **ateliers KA3** » pour enseigner, transmettre, sa **méthode KA3**, et pour démontrer au travers de son savoir-faire culinaire tout ce qui est possible avec le Café.

De plus, le Chef a toujours formé ses équipes en salle comme en cuisine sur le Café, leur faisant suivre également des formations chez des torréfacteurs.

Et il insiste pour que ses équipes en salle réalisent un véritable travail de **sommelier du Café**, avec une approche nouvelle au service du Café, à l'écoute des clients et en adéquation, en harmonie avec leur repas.



Retrouvez toutes les infos, tous les détails sur KA3 & TASSE KA3  
dans le **dossier pdf KATROIS** :

[http://www.ka3.fr/pdf\\_ka3/KA3\\_DossierKATROIS.pdf](http://www.ka3.fr/pdf_ka3/KA3_DossierKATROIS.pdf)

et sur **ka3.fr**

# 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](http://www.laurentpouletcreation.com)





# RETOUR SUR...

## PARTAGE & TRANSMISSION

Concours Culinaire du Bleuets de France

Finale organisée au Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de NICE le jeudi 30 mars 2023.

Depuis octobre 2022 le Chef est aux côtés des élèves CM1 et CM2 de l'école Primaire Le Devens de Mougins, afin de les aider pour le concours de cuisine "BLEUET DE FRANCE", dont les qualifications se sont déroulées en novembre et décembre 2022.

Fin janvier 2023 les résultats tombent et les enfants de l'école Le Devens sont qualifiés pour la finale !



Commence alors l'entrainement et l'ajustement de la recette avec les 3 élèves sélectionnés par le Chef et la Directrice de l'école Le Devens, Delphine GANDRÉ, pour réaliser la Recette créée **par** les Enfants pour la Finale : "Le Bleuets étoilé de Mougins".



Bravo et Merci à :  
**Axel, Grégoire et Léa**  
qui ont Cuisiné et Pâtissé comme des Chefs, puis obtenu la deuxième place !

# REMISE ANNUELLE

## LIEN ARTISTIQUE

agenda officiel  
les  
rendez-vous annuels  
incontournables  
du Chef



En tant que **membre du comité de pilotage** de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS le Chef a remis le 4 juin 2023 à l'Artiste **Anca SONIA**, directement à son atelier situé à Biot, le Chef Toqué « brut » sorti de la fabrique, qu'elle a pour mission de personnaliser à sa sauce afin qu'il devienne l'affiche officielle de cette 7<sup>ème</sup> édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS, qui se déroulera le lundi 25 septembre 2023.



### LE CHEF TOQUÉ, L'ÉMBLÈME DE LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

Depuis 2019, la tradition a été mise en place de donner chaque année à un Artiste différent la statuette du « Chef Toqué » dans une version totalement blanche afin qu'il le personnalise à sa sauce !

La seule chose imposée à l'Artiste c'est l'emplacement précis de sa signature sur le socle.

Ainsi ce « **Chef Toqué Artistique** » devient l'image de l'édition concernée.

Il apparaît alors sur l'affiche officielle, sur la communication, sur le diplôme des gagnants, et est présenté à tous, aux côtés de ses prédécesseurs des éditions antérieures, pendant la journée de La Pétanque des Toqués.

(la statuette du « Chef Toqué » a été imaginée à partir de photos de la pièce en céramique originale que possède Jacques MAXIMIN et a été entièrement réalisée par l'entreprise artisanale Niçoise FACTICE DÉCOR.)

[www.facticedecor-artdesign.com](http://www.facticedecor-artdesign.com)



Une fois la journée de La Pétanque des Toqués terminée, tous les Chefs Toqués personnalisés de chaque édition retournent tous ensemble **dans leur lieu d'exposition permanent** où vous pouvez aller les découvrir toute l'année, **La galerie des Arcades** :  
14/16 place des Arcades 06410 BIOT  
04.93.65.01.04. [www.hotel-restaurant-les-arcades.com](http://www.hotel-restaurant-les-arcades.com)

les arcades  
HÔTEL - RESTAURANT



# PHILOSOPHIE ORIGINELLE

## KAREMENT ECOLOGIQUE

Depuis toujours le KA3 c'est 3 x 100% :  
100% fabriqué en France / 100% matières naturelles / 100% recyclable



Chaque année, pendant la seconde quinzaine de juin, c'est la floraison du Lin.

## LA PHILOSOPHIE KA3

La Philosophie KA3 s'appuie sur ses 3 racines originelles, qui restent 3 lignes directrices :

- 1 La mise en valeur du Café,  
car les plaisirs de la table c'est un ensemble de petits détails  
qui feront la différence et qui vous construiront un souvenir gourmand inoubliable...  
Et les derniers instants d'un repas passent par un café, un thé, une infusion ou un digestif...  
c'est pourquoi nous avons voulu concevoir une carte spécifique  
pour que ces derniers moments à notre table, soient un plaisir à savourer...

*Laurent Poulet (mars 2008)*

- 2 Un produit entièrement fabriqué en France (de l'objet à l'emballage) & totalement écologique.
- 3 Des valeurs fondatrices : Audace, Liberté, Partage, Enthousiasme, Respect,  
avec ce qui reste gravé dans son ADN : Agir avec Passion.

L'idée de cette rubrique «PORTRAIT» ou plutôt l'envie de cette rubrique, est de mettre la lumière sur des personnes qui comptent profondément dans le Coeur personnel & professionnel du Chef.

Pour cette première publication le Chef a choisi l'un de ses Chefs (qu'il a rencontré en 1999) :

## le Chef **Christian RÉGNIER**



Né le 16 août 1937, à Paris, dans le Vème arrondissement.

Pour le Chef Régnier tout commence en Bourgogne, devant les fourneaux du restaurant familial où son Père est en Cuisine.

En 1951, à l'âge de 14 ans, il entreprend son apprentissage à Dijon,

où il s'initie dans un premier temps à la Pâtisserie, chez le célèbre Michelin, puis à la Cuisine, à l'hôtel du Nord.

Signe prémonitoire de son ascension, il entre comme second commis de cuisine au restaurant " Plein Ciel " de la Tour Eiffel...

Puis vient le temps des obligations militaires.

Il est affecté au commandement suprême des forces armées de l'OTAN,

au service de l'Amiral Sala et du maréchal Montgomery,

une lourde tâche pour le jeune cuisinier qui doit faire face à de grandes réceptions et servir d'illustres personnages.

Il s'en sort si bien que le maréchal Montgomery s'attache les services de ce jeune Chef dont il apprécie beaucoup la cuisine.

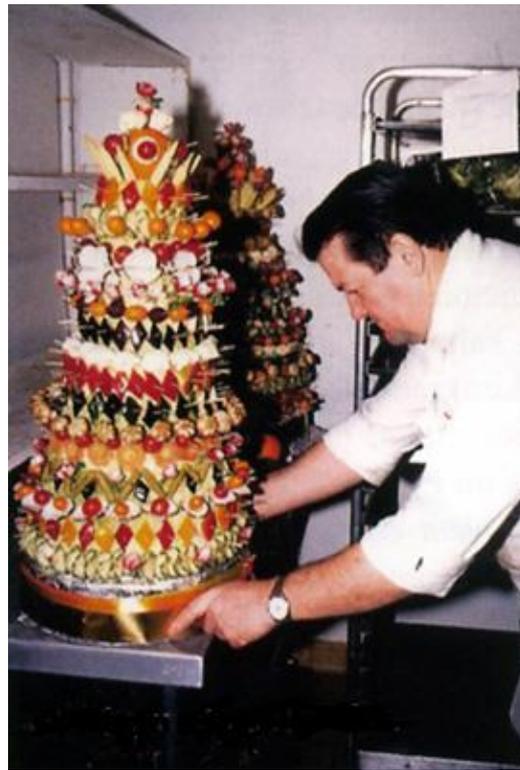
De retour dans le civil, Le Chef Régnier va travailler dans les plus grands établissements Français.

On le retrouve Chef Saucier à l'hôtel Normandy au Havre, Chef chez Guido à Marseille, mais l'appel de la Capitale se fait sentir... & il officie à nouveau au restaurant de la Tour Eiffel.

# PORTRAIT

OUI CHEF !

partie 2/3



Lorsqu'il quitte définitivement la Tour Eiffel  
c'est pour le restaurant de l'aéroport du Bourget, où il gère 60 cuisiniers (voir 80 lors des salons).  
S'en suivra le Café de la Paix, la Maison de l'Iran, l'hôtel Mercure,  
l'ambassade du Canada et la Maison des Polytechniciens où il finira sa Carrière.

Mais pas ses activités...

Il réside à Courlon sur Yonne depuis plus de 20 ans, avec sa compagne Thérèse,  
qui tout comme lui a, à la fois, un caractère bien trempé & plein de générosité.

Et c'est souvent ensemble, le Chef en cuisine, Thérèse en salle,  
qu'il continue d'exercer sa Passion, la Cuisine.

Il consacre beaucoup de temps à préparer des repas,  
participe fidèlement à de nombreux événements comme le téléthon, etc...

Sans Oublier chaque événement lié à l'Académie Culinaire de France,  
fondée en 1883 par Joseph Favre, où il siège depuis 1975.

( en occupant d'ailleurs une place alphabétique de choix, aux côtés de Joël Robuchon ! ),  
ou encore chaque événement lié à La Fondation Auguste Escoffier, dont il est disciple depuis 1981.

Il ne s'arrête jamais ! et continu inlassablement à " Taper dedans !..."

Et donc il y a Thérèse...,

sa moitié, sa co-pilote, son « aide de camps », son indispensable, son socle, son plus bel ingrédient.

Et tous ceux qui ont travaillé avec le Chef RÉGNIER savent qu'il n'y a pas de Chef RÉGNIER sans Thérèse,  
Pour nous tous elle compte tout autant et l'on imagine pas travailler avec le Chef RÉGNIER sans que Thérèse soit dans le coin.

# PORTRAIT

OUI CHEF !

partie 3/3



## ***Le regard personnel du Chef sur Le Chef Christian Régnier...***

Un grand Charisme, un regard complice, un "vieux de la vieille" qui maîtrise à la perfection la grande cuisine traditionnelle, qui ne peut se passer du Feu du Fourneau, et avec qui les "Loufias" n'ont pas intérêt à la ramener !...

Il sait absolument tout faire en cuisine, c'est une encyclopédie vivante, en permanence en ébullition, toujours prêt **à bondir !**

Toujours partant pour "taper dedans" et faire chauffer les gamelles !

Il est aussi généreux dans sa Cuisine que dans la Vie.

Il est toujours en admiration devant les grands Chefs actuels et même les plus anciens, alors que si tout le monde le connaissait, connaissait son savoir-faire, ses richesses humaines, ce sont bien tous ces chefs sous les feux des projecteurs qui seraient en admiration et au garde à vous! devant un tel Chef, le Chef Régnier.

C'est à mes yeux l'une de mes plus belle Rencontre dans ce métier, une des plus enrichissante et pour moi quelqu'un qui compte énormément, pour qui j'ai une très grande admiration et un profond respect pour tout ce qu'il a fait dans sa carrière et tout ce qu'il est au fond de lui.

Merci Chef Régnier pour tout ce que vous m'avez transmis.

*Laurent Poulet.*

Retrouvez l'intégralité du parcours du Chef RÉGNIER  
sur la page dédiée de mon site internet « Histoire & Petites Histoires de la Cuisine » :  
[http://www.laurentpoulet.com/fr/histoire/il\\_était\\_une\\_fois.html](http://www.laurentpoulet.com/fr/histoire/il_était_une_fois.html)

# LA PHOTOGRAPHIE DU CHEF

## PARTAGE ARTISTIQUE

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

Quelque part à 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.

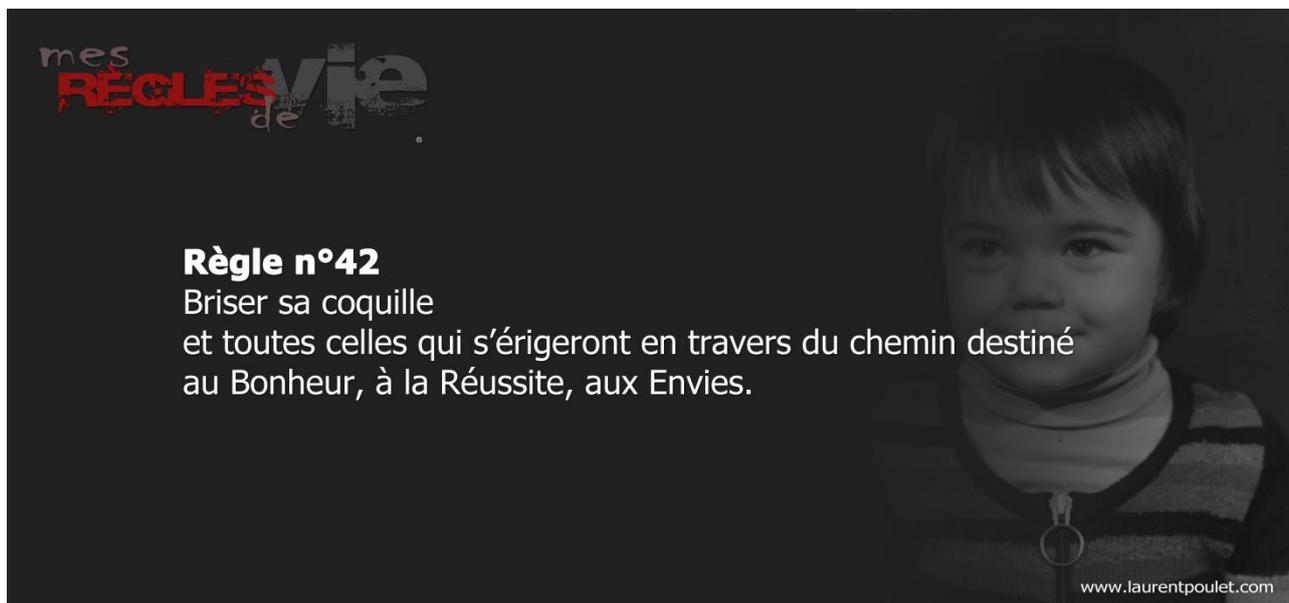
C'est pourquoi j'ai fini par mettre tout cela noir sur blanc.

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.

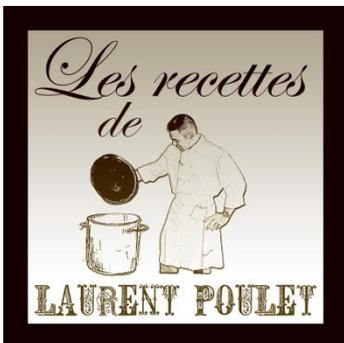
C'est un peu, comme un petit coup de moulin à poivre sur notre quotidien.



**Règle n°42**  
Briser sa coquille  
et toutes celles qui s'érigeront en travers du chemin destiné  
au Bonheur, à la Réussite, aux Envies.

www.laurentpoulet.com

© Laurent Poulet



# RECETTE

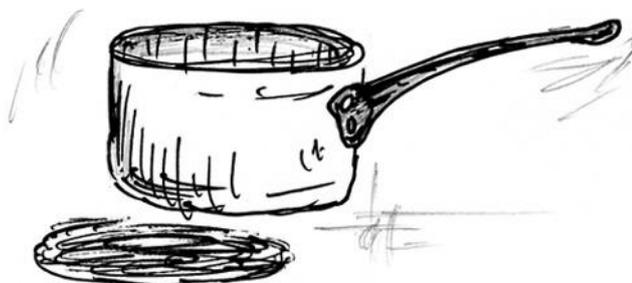
pour le mois de **JUIN**

Autour de la Courgette ronde, Tian froid en dôme, compote à l'Ail et tartine au Parmesan.

## AU FOURNEAU !

### Pour 4 personnes :

- 12 Courgettes RONDES
- 4 Oignons blancs
- 2 Échalotes
- 2 têtes d'Ail
- 4 tranches de Pain
- 1 bouquet Persil plat
- 1 bouquet de Basilic
- 40g Parmesan râpé.
- huile d'Olive
- Sel-Poivre



1. Éplucher entièrement l'ail, retirer le germe.
2. Tailler en dés grossièrement 1 courgette/pers. et mettre à cuire avec l'ail dans de l'eau bouillante salée puis refroidir, égoutter aussitôt cuit.
3. Fouetter l'ensemble + huile d'olive + basilic haché + sel & poivre.
4. Tailler en fines lamelles 1 courgette/pers et les disposer sur une plaque huile d'olive + sel + poivre. Passer au four à 200°C seulement le temps d'un instant pour les assouplir et à peine les cuire. Ensuite chemiser le fond des assiettes creuse filmées.
5. Tailler en petits dés oignons, échalotes, fenouil, suer à l'huile d'olive à couvert + sel & poivre.
6. Ajouter lorsque c'est cuit les dés d'1 courgette/pers et laisser cuire « croquant ».
7. À froid ajouter le persil plat concassé et remplir les assiettes.
8. Conserver l'équivalent d'une cuillère à soupe et ajouter le parmesan puis disposer sur la tranche de pain puis passer au four 180° 3min.
9. Dresser lorsque tout est bien froid en retournant les assiettes et retirant le film. compote à part et tartine chaude sur l'assiette.

En plus :

Accompagnez avec un bouquet de Riquette + h.Olive + Balsamique + fleur de Sel & Poivre.



# LES PRODUITS DE SAISON

## UN POINT C'EST TOUT !

### PRÉAMBULE

Laissez-vous guider dans votre Cuisine par les Produits de Saison !

En ce mois de **JUIN** coup de projecteur sur l'**Abricot**.

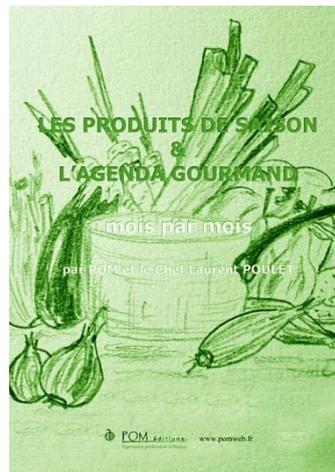
Et pour vous accompagner au quotidien voici l'une de mes règles de Vie,  
la **règle 7** : le Respect du Produit est le premier pas vers la Saveur.

Culinairement Vôtre.

*Laurent Poulet.*



Retrouvez en effet  
le pdf complet à télécharger :



# LES PRODUITS DE SAISON

## EN JUIN c'est...

### produits qui apparaissent...

#### **Côté Légumes...**

cèpes.

#### **Côté Fruits...**

groseille, abricot, pêche, nectarine, melon, pastèque.

#### **Côté Fleurs comestibles...**

milieu du mois :

bourrache, fleur de ciboulette, muflier, pensée.

#### **Côté Poissons...**

.

#### **Côté Coquillages & Crustacés...**

moules, palourdes.

#### **Côté Viandes...**

.

#### **Côté Céréales...**

.

#### **Côté Aromates...**

.

#### **Divers...**

reblochon, saint-nectaire.

### produits de pleine saison...

#### **Côté Légumes...**

brocoli, céleri, fenouil, artichauts, haricots vert, aubergine, blette, concombre, épinard, légumes primeurs, radis, fèves, petits pois, poivrons, tomates, courgettes, pommes de terre, chou Romanesco, girolle, laitue, riquette, roquette, jeunes pousses de salade.

#### **Côté Fruits...**

fraises, framboise, abricot, pomelos Corse, rhubarbe, cerises, cassis, prunes jaune et rouge, pomme Golden, figue.

#### **Côté Fleurs comestibles...**

bégonia, capucine, fleur de courgette, lavande, oeillet du poète, tagète (oeillet d'inde).

#### **Côté Poissons...**

cabillaud, maquereau, anguille, sardine, anchois, raie, sole, thon, turbot, truite, sandre, lieu noir.

#### **Côté Coquillages & Crustacés...**

homard, langouste, langoustine, tourteau, araignée de mer.

#### **Côté Viandes...**

pigeon, canard, poulet, lapin, veau.

#### **Côté Céréales...**

avoine d'hiver et de printemps, colza d'hiver et de printemps, orge d'hiver, pois, seigle.

#### **Côté Aromates...**

basilic, ciboulette, coriandre, estragon, menthe, persil, romarin, sauge, thym.

#### **Divers...**

truffe Aestivum (provence), olives, amande, tous les A.O.C., le chaource.



# À DÉCOUVRIR EN PAGE 18,

## LA GRIFFE DU CHEF !

[ Créations & Réalisations griffées Laurent POULET ]



[www.lagriffeduchef.com](http://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

POM depuis 2005

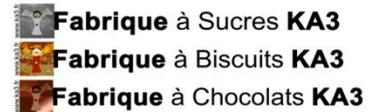
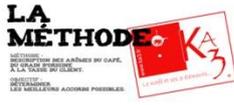
La Passion de la Cuisine,  
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,  
en hôtellerie et restauration.

www.pomweb.fr

KATROIS  
www.katrois.fr



www.ka3.fr



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

maisonsauberges.  
www.maisonsauberges.com  
maisonshôtels.  
www.maisonshôtels.com

12 MOIS  
www.12mois.com

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

LA CUISINE DES PLAISIRS  
RESTAURANT

LA COCOTTE  
RESTAURANT THÉMATIQUE

LES FARCIS!  
RESTAURANT THÉMATIQUE

Cuisiner & Pâtisser à la Maison!



www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html

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

Séjourner à la Maison  
en Cuisinant et Pâtissant  
pour les Bénévoles  
et les Clubs.

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.*