

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



La Plume du Poulet

n° 14

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 2024

publié le lundi 26 août 2024

0.00 €

À LA UNE

EXPERIENCE A SAVOURER

14ème participation du Chef sur 15 éditions

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

**LES ETOILES
DE MOUGINS**

Since 2006

14 & 15 SEPTEMBRE 2024

INVITÉ D'HONNEUR

GUILLAUME GOMEZ

Ambassadeur de France de la Gastronomie



 #lesetoilesdemougins
LESETOILESDEMOUGINS.COM

MOUGINS
CÔTE D'AZUR

➤ toutes les infos en page 2.



14ème PARTICIPATION DU CHEF SUR 15 ÉDITIONS



à noter
sur le
calendrier

EXPERIENCE A SAVOURER

partie 1/2

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE
LES ÉTOILES DE MOUGINS
Since 1976
14 & 15 SEPTEMBRE 2024
Le Chef sera présent samedi, dimanche et mardi

samedi 14 septembre 2024 KATROIS
de **10h00 à 19h00** ESPACE des Chefs (à l'intérieur du village)
Le Chef sera présent pour Les Rendez-Vous Exclusifs KA3,
il présentera ses inventions, le KA3 & la TASSE KA3.
> ouvert à tous.

samedi 14 septembre 2024 MAISON POUR L'INSTANT
de **14h30 à 17h00** ESPACE Ateliers (au village)
de **16h00 à 17h00** ESPACE Ateliers (au village)
Le Chef réalisera deux cours de cuisine pour les enfants autistes.
> sur réservation.

dimanche 15 septembre 2024 KATROIS
de **10h00 à 18h00** ESPACE des Chefs (à l'intérieur du village)
Le Chef sera présent pour Les Rendez-Vous Exclusifs KA3,
il présentera ses inventions, le KA3 & la TASSE KA3.
> ouvert à tous.

mardi 17 septembre 2024 DINNER In the sky
Le Chef réalisera deux déjeuners pour 22 personnes,
suspendu au-dessus du village de Mougins.
Cette expérience unique comprend :
L'accueil Champagne dans le VIP Lounge,
Le menu 3 services, L'accord mets & vins,
L'eau et les soifs à table,
Le Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.
Deux horaires possibles :
> **LUNCH 1** 11h00
> **LUNCH 2** 13h00
> sur réservation.

Les Rendez-Vous Exclusifs KA3

toutes les infos, tous les détails sont sur le site du Chef,
page «calendrier» dans l'annuaire perpétuel 2024,

LAURENT POULET
www.laurentpoulet.com

KATROIS
partenariat
K3u propose & commercialise
avec
Pour l'Instant
Génération Gagnaire
Génération Maximin
KATROIS
POM
BALICCO
LES ÉTOILES DE MOUGINS

Cette année le Chef sera présent à quatre titres :

1/ pour la présentation et la promotion de sa société POM,
qui fêtera en 2025 ses 20 ans.

samedi 14 et dimanche 15 septembre

toutes les infos sont sur POM : [CLIQUEZ ICI](#)

2/ pour la présentation de la gamme éphémère n°07 du KA3, de la collection de la TASSE KA3,
et pour les rdv exclusifs KA3.

samedi 14 et dimanche 15 septembre

toutes les infos sont sur KA3 : [CLIQUEZ ICI](#)

3/ pour deux ateliers de Cuisine dédiés aux Enfants et aux Enfants Autistes.

samedi 14 septembre à 14h30 et 16h00

toutes les infos sont sur le site des Étoiles de Mougins : [CLIQUEZ ICI](#)

4/ pour DINNER IN THE SKY

le Chef réalisera les deux déjeuners

et fera découvrir sa Cuisine de La Table Du Cap (Maison Pour l'Instant).

mardi 17 septembre

toutes les infos sont à suivre ci-dessous à la date du 17 septembre.



14ème PARTICIPATION DU CHEF SUR 15 ÉDITIONS



à noter
sur le
calendrier

EXPERIENCE A SAVOURER

partie 2/2



15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

LES ETOILES DE MOUGINS

Since 2006

14 & 15 SEPTEMBRE 2024

Le Chef sera présent samedi, dimanche et mardi

-  **samedi 14 septembre 2024 KATROIS**
de **10h00 à 19h00** ESPACE des Chefs (à l'entrée du village)
Le Chef sera présent pour Les Rendez-Vous Exclusifs KA3,
il présentera ses inventions, le KA3 & la TASSE KA3.
> ouvert à tous.
-  **samedi 14 septembre 2024 MAISON POUR L'INSTANT**
de **14h30 à 15h30** ESPACE Ateliers (au village)
de **16h00 à 17h00** ESPACE Ateliers (au village)
Le Chef réalisera deux cours de cuisine pour les enfants autistes.
> sur réservation.
-  **dimanche 15 septembre 2024 KATROIS**
de **10h00 à 18h00** ESPACE des Chefs (à l'entrée du village)
Le Chef sera présent pour Les Rendez-Vous Exclusifs KA3,
il présentera ses inventions, le KA3 & la TASSE KA3.
> ouvert à tous.
-  **mardi 17 septembre 2024 DINNER in the sky**
Le Chef réalisera deux déjeuners pour 22 personnes,
suspendu au dessus du village de Mougins.
Cette expérience unique comprend :
L'accueil Champagne dans le VIP Lounge,
Le menu 3 services, L'accord mets & vins,
L'eau et les softs à table,
Le Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.
Deux horaires possibles :
> **LUNCH 1** 11h00
> **LUNCH 2** 13h00
> sur réservation.



KA3 partenaire d'événements

avec



MAISON FONDÉE EN DEUX MILLE VINGT TROIS
griffée Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



Génération Gagnaire
www.pierregagnaire2013.com



Génération Maximin
www.proqacimacimair2018.com



KATROIS
www.katrois.fr



POM
www.pomweb.fr



BALICCO



LES ETOILES DE MOUGINS
Since 2006



CUISINE AÉRIENNE

HAUTE EXPERIENCE

partie 1/2

dinner in the sky® france

Pour la première fois dans le CIEL de MOUGINS

DU 13 AU 22 SEPTEMBRE, 2024

ENTRÉE DU VILLAGE

DINNER in the SKY

mardi 17 septembre 2024
Le Chef réalisera deux déjeuners pour 22 personnes, suspendu au dessus du village de Mougins.

Cette expérience unique comprend :
L'accueil Champagne dans le VIP Lounge,
Le menu 3 services,
L'accord mets & vins,
L'eau et les softs à table,
Le Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.

Deux horaires possibles :

> **LUNCH 1**
11h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
12h00 : Décollage
13h15 : Atterrissage
14h00 : Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.

> **LUNCH 2**
13h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
14h00 : Décollage
15h15 : Atterrissage
16h00 : Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.

toutes les Infos, tous les détails sont sur le site du Chef, page «calendrier» dans l'annuaire perpétuel 2024.

LAURENT POULET

www.laurentpoulet.com

avec

KATROIS

POM

LES ETOILES DE MOUGINS

Pour la première fois le Chef participe à DINNER IN THE SKY !

mardi 17 septembre 2024

Le Chef réalisera deux déjeuners pour 22 personnes, suspendu au dessus du village de Mougins.
Et fera donc découvrir sa Cuisine de **La Table du Cap (Maison Pour l'Instant)**.

Cette expérience unique comprend :
L'accueil Champagne dans le VIP Lounge,
Le menu 3 services,
L'accord mets & vins,
L'eau et les softs à table,
Le Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.

Deux horaires possibles :

> **LUNCH 1**

11h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
12h00 : Décollage
13h15 : Atterrissage
14h00 : Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge

> **LUNCH 2**

13h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
14h00 : Décollage
15h15 : Atterrissage
16h00 : Café servi avec le KA3 dans dans le VIP Lounge



CUISINE AÉRIENNE

HAUTE EXPERIENCE

partie 2/2



dinner in the sky®
france

Pour la première fois dans le CIEL de
MOUGINS

DU 13 AU 22 SEPTEMBRE, 2024

Réservations:
www.dinnerinthesky.fr

MOUGINS
CÔTE D'AZUR

LES ÉTOILES
DE MOUGINS



mardi 17 septembre 2024

Le Chef réalisera deux déjeuners pour 22 personnes, suspendu au dessus du village de Mougins.

Cette expérience unique comprend :

- L'accueil Champagne dans le VIP Lounge,
- Le menu 3 services,
- L'accord mets & vins,
- L'eau et les softs à table,
- Le Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge.

Deux horaires possibles :

> **LUNCH 1**

11h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
12h00 : Décollage
13h15 : Atterrissage
14h00 : Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge

> **LUNCH 2**

13h00 : Accueil Champagne au sein du VIP Lounge
14h00 : Décollage
15h15 : Atterrissage
16h00 : Café servi avec le KA3 dans le VIP Lounge

réservation uniquement sur le site internet **DINNER IN THE SKY** :

[CLIQUEZ ICI](#)



OFFRIR UNE INVENTION DU CHEF

BOUTIKA

partie 1/3

La Carte Kado !
www.ka3.fr
114 €
enregistre le :

La Carte Kado !
www.ka3.fr
117 €
enregistre le :

La Carte Kado !
www.ka3.fr
Sur Mesure
choisissez le montant
que VOUS voulez
montant minimum 114 €
enregistre le :

La Carte Kado !
www.ka3.fr

Ayez l'Esprit KA3
d'offrir une Carte Kado !

Toute l'année, pensez à La Carte Kado !

Comme pour un anniversaire, une fête, un cadeau d'entreprise, une surprise,
pour faire plaisir à une ou un passionné(e) de Café, etc...

Offrez une Carte Kado !
à vos proches, à vos collaborateurs, etc...

> avec cette Carte Kado
le bénéficiaire pourra choisir tranquillement son **KA3**, sa **TASSE KA3**,
en fonction de ses goûts, de ses envies,
ou un **Produit KATROIS** (T-Shirt, Sabot KA3, Atelier KA3, etc...).

tous les détails, toutes les infos sont dans la page BOUTIQUE sur ka3.fr :
<http://www.ka3.fr/boutika.html>

OFFRIR UNE INVENTION DU CHEF

BOUTIKA

partie 2/3

La CARTE KADO ! COMMENT ça marche ?

vous souhaitez offrir une **CARTE KADO !**

choisissez le montant de la **CARTE KADO**,

114 € pour un **COFFRET KA3**

ou

117 € pour un **COFFRET TASSE KA3**

ou

Sur Mesure : choisissez le montant que vous voulez ! (montant minimum 114 €),

puis votre bénéficiaire pourra tranquillement
choisir le modèle qu'il-elle préfère ! Les Produits qu'il-elle préfère !

ET commandez la **CARTE KADO** par mail
comme une commande normale de l'un de nos coffrets.

> voir dans la page BOUTIQUE sur **ka3.fr** :

1, 2, 3, commandez !

<http://www.ka3.fr/boutika.html>



La CARTE KADO ! COMMENT ça marche ?

vous avez reçu une **CARTE KADO !**

En fonction du montant de la **CARTE KADO**,
vous bénéficiez de l'un de nos deux **COFFRETS** ou **PLUS** :

soit vous avez la **CARTE KADO 114 €**
c'est le **COFFRET KA3**

soit vous avez la **CARTE KADO 117 €**
c'est le **COFFRET TASSE KA3**,

soit vous avez la **CARTE KADO Sur Mesure** avec un montant « x »
vous avez alors encore plus le choix parmi **les COFFRETS** et **tous nos Produits**,

il ne vous reste qu'à tranquillement choisir dans la page boutique de **ka3.fr**
le **modèle KA3** *et/ou* le **modèle TASSE KA3** *et/ou* l'un de **nos Produits**, que vous
préférez !

PUIS vous nous envoyez un mail avec :

le numéro de la **CARTE KADO**

+

sa date d'enregistrement

+

votre choix

+

votre adresse pour l'envoi

ou

le nom de l'une de nos boutiques

(si vous préférez venir retirer votre coffret dans l'un de nos espaces de vente)

UN MAIL ET LE KADO EST à VOUS !

pour nous contacter : info@ka3.fr

INITIATIVE DU CHEF



à noter
sur le
calendrier

LES CHEFS CUISINENT POUR

ÉPISODE 06

Les Chefs cuisinent pour

les Soignants, les Routiers,
les Pompiers, les Forces de l'Ordre
et les Enfants Orphelins

www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html



ÉPISODE 06 : chaque nouvel épisode est source d'épanouissement

« LES CHEFS CUISINENT POUR » = S'ÉPANOUIR

Chaque année l'émotion est au rendez-vous !

Que ce soit entre nous en cuisine car on se retrouve, car on sait tous pour qui nous faisons tout cela, que ce soit pendant les distributions où tous les bénéficiaires sont toujours très touchés par notre geste et puis il y a les Enfants Orphelins qui sont « à part » dans le sens où c'est eux qui viennent à nous, que tous les COVINATORS perçoivent en direct le bonheur de ces Enfants pendant ce moment gastronomique, et que tous ces Enfants malgré ce qu'ils ont traversé ou traversent encore comme épreuve, ont toujours le sourire, un grand sourire !

Et c'est chaque année pour nous tous, les COVINATORS, une émotion particulière, où la petite larme vient facilement, mais une petite larme positive.

D'autre part, cet ÉPISODE 06 sera l'occasion d'en faire un peu plus pour ces Enfants Orphelins en leur offrant quelques surprises à la fin de leur déjeuner à notre Table...

Rappel de ce que c'est que « Les Chefs cuisinent pour Les Enfants Orphelins » :

L'idée est de proposer à ces Enfants, qui n'ont pour la plupart jamais été dans un restaurant de leur vie, de venir dans un restaurant éphémère créé pour eux juste pour un service.

Qu'ils soient accueillis comme de vrais clients avec toute l'attention et le savoir-faire d'une belle table, grâce à tous les COVINATORS côté cuisine et côté salle.

Menu servi à l'assiette, service à la Française, nappage, etc...

L'idée va même un peu plus loin, en faisant participer certains Enfants à la réalisation des plats en cuisine en partant du Produit brut, y compris en utilisant certains Produits du Potager travaillé par ces Enfants avec la Maison de l'Enfance.

L'objectif est vraiment d'ouvrir ces Enfants sur de nouvelles choses, leur montrer ce qui est possible dans la vie, leur transmettre certaines valeurs comme le travail, le partage, la bienveillance, leur montrer comment en partant de pas grand-chose on peut : réaliser de grandes choses, créer un moment de plaisir gustatif, un moment de bonheur.

Avec et pour ces Enfants Orphelins l'Aventure Humaine continue plus que jamais.

Laurent Poulet.

RENDEZ-VOUS du 19 au 23 OCTOBRE 2024

http://www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour_06.html



PARTENARIAT KATROIS



à noter
sur le
calendrier

agenda officiel
les
rendez-vous annuels
incontournables
du Chef

ESPRIT KATROIS !

8^{ème} édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

Tout en étant membre du comité de pilotage de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS,
le Chef est également partenaire de l'événement depuis 2019,
avec **POM** (sa société de conseil), qui apporte ses compétences, son savoir-faire, ses outils,
et avec **KATROIS** (son entreprise qui fabrique et développe ses inventions pour le Café),
qui apporte un soutien technique et matériel.



© LAURENT POULET | www.laurentpoulet.com

KATROIS

www.katrois.fr

partenaire de



LA PÉTANQUE
DES TOQUÉS

créée en 2007 par Jacques MAXIMIN

2024

lundi 23 septembre 2024,
le Chef Laurent POULET
présentera ses deux inventions
le **KA3** et la **TASSE KA3**



KA3 partenariat
KA3 partenaire d'événements

KATROIS,
le Café est son ADN.
www.katrois.fr

Pendant cette journée, en plus de jouer à la Pétanque avec son équipe « **LES POUSSINS** »,
composée de Téo RIBEYRE (Pâtissier) et Tidiane CAMARA (Directeur Adjoint Hôtel de Paris Saint-Tropez),
le Chef aura également un **stand KATROIS** pour présenter ses Produits et ses Services.

toutes les infos sur cet événement sont sur la page internet dédiée :

http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2024.html



PARTENARIAT POM



à noter
sur le
calendrier

POM ATTITUDE !



8^{ème} édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

lundi 23 septembre 2024 à la Pinède Gould – ANTIBES Juan Les Pins

ÉVÈNEMENT NATIONAL :

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS lance **le troisième 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_2024.html

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

www.jacquesmaximin2018.com



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 :

- Conservé la Chaleur plus longtemps.
- Conservé 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



Magnifique

NOMINÉ
GRANDS PRIX
SIRHA
INNOVATION
2019

DISPONIBLE sur ka3.fr



PARTICULARITÉS de la TASSE KA3 Magnifique

La **TASSE KA3 Magnifique** 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 Magnifique** sont :

Kalau forme volcan, placé au centre d'une demi-sphère basse.
Émail Blanc Manta.
Anse pleine.

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

et sur **ka3.fr**

PORTRAIT

MERCI MAMAN !

partie 1/3

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 ce quatrième portrait le Chef a choisi sa Maman :

Madeleine GAILLARD



Née le 19 septembre 1939 à Charlieu (42).

Madeleine a eu une Enfance très heureuse avec sa sœur ainée Claudette et son jeune frère Robert, dans les campagnes de la Loire, dans une famille aux revenus modestes où l'on cuisinait merveilleusement bien à la maison (ce qui aura forcément de l'importance pour la suite...).

Elle a eu des Parents bienveillants, des Parents travailleurs, des Parents avec des Valeurs, des Principes, qu'ils ont su transmettre à leurs trois enfants, au cœur d'une Maison pleine d'Amour.

L'époque de l'école aussi fût heureuse, puis après le temps de l'école, est venu le temps de la vie active.

PORTRAIT

MERCI MAMAN!

partie 2/3



Madeleine a travaillé dans le textile, dans une station-service, elle a tenu un bar pendant sept ans dans les années 80, elle a fait du secrétariat, du ménage, de la garde d'enfant.

Elle s'est marié une seule fois dans sa vie, avec André POULET, ils ont divorcé en 1982. Cependant en 1975 ils ont eu un enfant, un garçon...

Madeleine a donc eu un seul enfant, un certain Laurent POULET, et à partir de sa naissance, tous les choix qu'elle a fait dans sa vie ont été guidé par rapport à lui, son fils. Comme toutes les Mamans vous allez dire.

Mais, déjà à la base, en soit si l'on reste réaliste c'est très loin d'être le cas de toutes les Mamans (mais ce sujet serait une trop longue discussion), en tous cas, Madeleine, elle, sa préoccupation numéro une a toujours été le bien être de son fils, sa réussite dans la vie.



Madeleine & Claudette

Comme sa sœur Claudette, une exceptionnelle cuisinière (qui a toujours soutenu et encouragé son neveu Laurent, qu'elle faisait venir dans sa cuisine pour l'aider), Madeleine a toujours cuisiné à la maison et a donc toujours très bien nourri les papilles gustatives de son fils... Un fils qui devint Cuisinier...



Le regard personnel du Chef sur sa Maman...

J'avoue avoir hésité avant de choisir d'écrire un portrait sur ma Mère. Car on rentre forcément dans l'intime, mais dans ma réflexion il a suffi que je me dise : « je ne vais pas attendre qu'elle ne soit plus là pour parler d'elle, pour la raconter ». Mon choix était scellé ! J'allais parler de la personne à qui je dois pratiquement tout. Déjà la Vie ! Et c'est peu dire car il semblerait que je ne voulais pas sortir au départ...

Ma Mère m'a toujours profondément voulu, désiré, mais le jour J, l'heure H, il a fallu pratiquer une césarienne car le petit Poulet ne voulait pas quitter son nid.

Bref, depuis donc le premier jour j'ai toujours pu compter sur ma Mère. Elle a toujours été là pour moi, elle m'a protégé, elle m'a toujours soutenu, encouragé.

Grâce à elle j'ai eu une enfance heureuse, grâce à elle j'ai réalisé la première recette de ma vie, c'était en 1985 : La Mousse au Chocolat, sa recette de Mousse au Chocolat noir sans pesée. Et entre ma tante Claudette et ma Mère j'ai donc très tôt pris goût à la Cuisine, une Cuisine de goûts, de parfums, une Cuisine qui mijote.

Elle m'a inculqué la bienveillance, le travail, le respect. Jusqu'à aujourd'hui tout ce que j'ai pu accomplir dans ma vie c'est grâce à elle. Aujourd'hui comme demain elle restera mon ADN dans tous les sens du terme, et je lui serai éternellement reconnaissant d'avoir été elle, d'avoir toujours été à mes côtés.

J'ai la chance exceptionnelle d'avoir une Maman exceptionnelle.

Merci Maman pour tout.

Laurent Poulet.

Retrouvez sur le site internet du Chef, dans la page « **émotion** » la partie consacrée à sa **Maman** (en bas de page) : <http://www.laurentpoulet.com/fr/perso/emotion.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.

Quelques minutes avant d'être cueillie...



© 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.

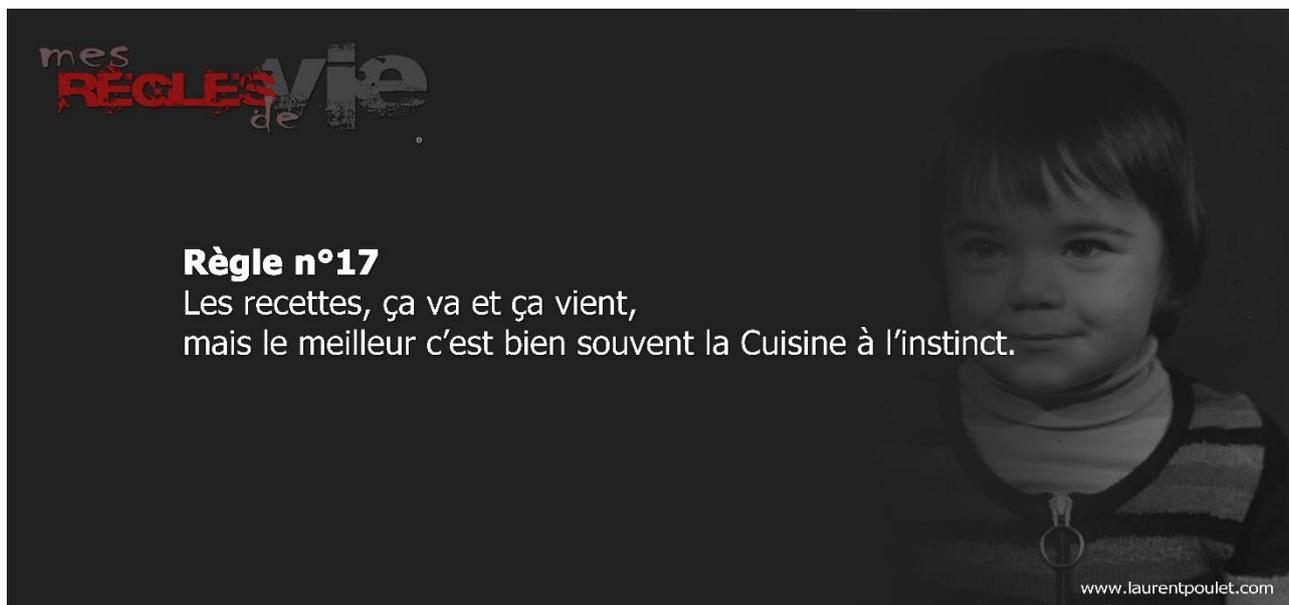
C'est pourquoi j'ai fini par mettre tout cela noir sur blanc.

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.

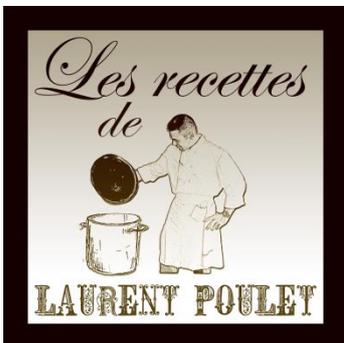
C'est un peu, comme un petit coup de moulin à poivre sur notre quotidien.



Règle n°17
Les recettes, ça va et ça vient,
mais le meilleur c'est bien souvent la Cuisine à l'instinct.

www.laurentpoulet.com

© Laurent Poulet



RECETTE

pour le mois d'AOÛT

Autour... de la Poire, poêlée au Basilic, pochée à la Vanille,
& en compotée froide à la Lavande.

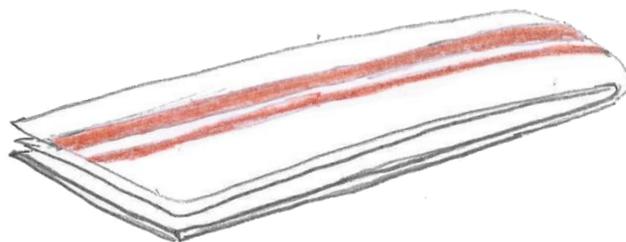
AU FOURNEAU !

Pour 4 personnes :

- 5 poires « Williams rouge »
 - 200 g sucre cassonade
 - 100 g sucre blanc
 - 2 gousses de vanille
 - 1L eau + 500 g sucre
 - 1 branche Basilic
 - 2 brins de lavande
 - 1 compresse
 - 1 yaourt nature + 1 cuillère à soupe de miel de lavande.
1. laver, éplucher toutes les poires.
 2. couper 2 poires en 2, les vider, faire une assise sur chaque côté pour pouvoir les poser couchées.
 3. caraméliser le sucre cassonade dans une poêle, puis commencer à colorer les poires côté vidé en premier, en ajoutant la branche de basilic cassée à la main, les retourner, couvrir et cuire tout doucement.
 4. lancer le sirop : eau + sucre + vanille ouvertes en 2, grattées, à ébullition plonger 2 poires entières, cuire eau frémissante et les retirer après environ 7 min de cuisson. (la pointe d'un couteau doit pouvoir facilement pénétrer dans chaque poire.)
 5. tailler ces poires pochées en 2, les vider & faire une assise sur chaque côté pour pouvoir les poser couchées.
 6. tailler 1 poire grossièrement + parures des autres poires + 100g sucre + 1 cuillère à soupe d'eau + les brins de lavande enfermés dans une compresse ficelée, le tout dans une casserole filmée et cuire à feu doux 10 min.
 7. laisser refroidir, puis mélanger au fouet, et garnir les demies-poires pochées à la vanille de cette compote.
 8. Réaliser la sauce : détendre le yaourt nature avec une cuillère à soupe de miel de lavande.
 9. servir les poires pochées froides et les poires poêlées chaudes + sauce autour.



Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille ou une glace Caramel beurre salé.



LES PRODUITS DE SAISON

UN POINT C'EST TOUT !

PRÉAMBULE

Laissez-vous guider dans votre Cuisine par les Produits de Saison !
En ce mois d'**AOÛT** coup de projecteur sur le **Saint-Pierre de méditerranée**.
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 AOÛT c'est...

produits qui apparaissent...

Côté Légumes...

haricots grains.

Côté Fruits...

.

Côté Fleurs comestibles...

milieu du mois :

bourrache, muflier, pensée.

Côté Poissons...

maquereau.

Côté Coquillages & Crustacés...

.

Côté Viandes...

gibier.

Côté Céréales...

.

Côté Aromates...

.

Divers...

neuf châtel (fromage).

produits de pleine saison...

Côté Légumes...

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

Côté Fruits...

prunes, fraises des bois, fraises, framboises, fruits rouges, groseille, cerise, cassis, mirabelles, abricot, melons, pastèque, pêches, poire williams rouge, nectarines, figues, raisins.

Côté Fleurs comestibles...

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

Côté Poissons...

anchois, sardine, maquereau, bar, loup, lieu noir, perche, raie, daurade, saint-pierre, thon.
(dont le thon rouge que nous vous conseillons de ne pas consommer pour sa survie)

Côté Coquillages & Crustacés...

moules, homard, langouste, langoustine, tourteau, poulpe, calamar.

Côté Viandes...

lapin, caille, canard, pigeon, pintade, poulet, veau.

Côté Céréales...

avoine d'hiver et de printemps, orge d'hiver et de printemps, pois, seigle, triticale, blé tendre d'hiver et de printemps, blé dur d'hiver et de printemps.

Côté Aromates...

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

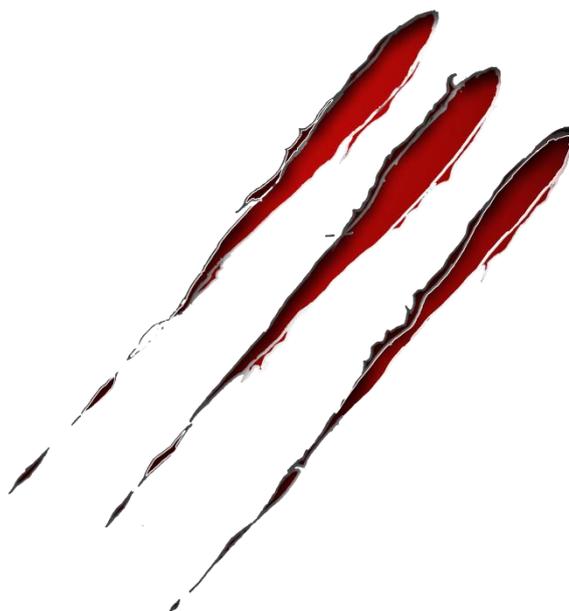
Divers...

truffe Aestivum (provence), amande, olives, piment, pont l'évêque, chèvres, époisses, chaource, reblochon.

À DÉCOUVRIR EN PAGE 24,

LA GRIFFE DU CHEF !

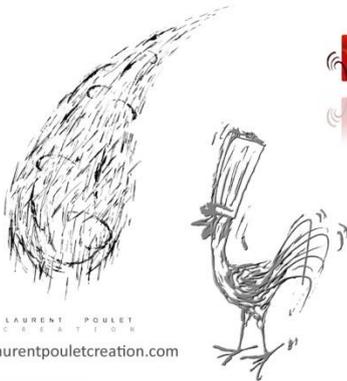
[Créations & Réalisations griffées Laurent POULET]



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.



LAURENT POULET
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.

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

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

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



opération : 1+1=3



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/LesChefsCuisinentPour.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'ADIR
www.anetis.fr

LA CUISINE DES PLAISIRS
RESTAURANT

Les Poulets Toqués!
www.laurentpoulet.com

calculeraaaaa !!? ... !!? ...
www.laurentpoulet.com

12 MOIS
www.12mois.com

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

LA COCOTTE
RESTAURANT THÉMATIQUE

Cuisiner & Pâtisser à la Maison!

HISTOIRE DE CE LOGO
tracé 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



Séjour à la Maison
en Cuisinant et Pâtissant
pour les Grands
et les Enfants.

www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html

FÉLINE
Café - Bistrot
www.felinecafebistrot.com

TABLE
RESTAURANT
www.latableducup.com



MON AMBITION,



PARTAGER LES PLAISIRS D'UNE PASSION.

Laurent Poulet.