

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° 16

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 2025

publié le lundi 19 mai 2025

0.00 €

À LA UNE

PARTENARIAT KAFÉ

KATROIS partenaire pour la dixième fois
du concours **MALONGO**
jeune professionnel du Café

KATROIS

www.katrois.fr ®

➤ toutes les infos en page 2.



RETOUR SUR KATROIS PARTENAIRE POUR LA DIXIÈME ANNÉE DU CONCOURS MALONGO

PARTENARIAT KAFÉ

partie 1/3



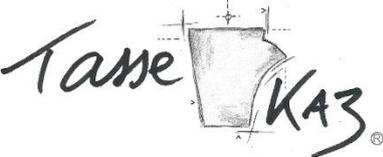
CONCOURS
Jeune Professionnel du Café
31^{ème} **Malongo**
2025

avec



Le Kafé et ses 3 éléments...

et



10^{ème} année
de
partenariat

KA3 partenaire d'événements

www.ka3.fr

KATROIS[®]
www.katrois.fr

Le Café est son ADN.

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**.

RETOUR SUR KATROIS PARTENAIRE POUR LA DIXIÈME ANNÉE DU CONCOURS MALONGO

PARTENARIAT KAFE

partie 1/3

2 et 3 avril 2025 à Nice



Cette année, pour la DIXIÈME fois,
KATROIS est à nouveau partenaire du
CONCOURS MALONGO DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ.

le gagnant du prix spécial Espresso remporte
un coffret KA3
avec le KA3 modèle VERTOR (créé en exclusivité pour ce 31^{ème} concours MALONGO)
et la TASSE KA3 modèle MAGNIFIQUE

&

le gagnant du prix spécial Dégustateur remporte
un coffret KA3
avec le KA3 modèle VERTOR (créé en exclusivité pour ce 31^{ème} concours MALONGO)
et la TASSE KA3 modèle MAGNIFIQUE

KA3 | VERTOR

RETOUR SUR KATROIS PARTENAIRE POUR LA DIXIÈME ANNÉE DU CONCOURS MALONGO

PARTENARIAT KAFE

partie 2/3

Le **Chef** était présent durant les **deux jours**,
dont le jeudi soir pour la soirée de gala, la remise des prix,
& il a remis le **coffret KA3** au gagnant du prix spécial **Expresso**.



RETOUR SUR KATROIS PARTENAIRE POUR LA DIXIÈME ANNÉE DU CONCOURS MALONGO

PARTENARIAT KAFE

partie 3/3

LES RÉSULTATS

Jeudi 3 avril 2025 à Nice

LES FINALISTES

1er prix CAP-BAC

Maïa CHATAIN

Lycée Hôtelier GRENOBLE

remporte ce 31ème concours MALONGO du jeune professionnel du café

2ème prix CAP-BAC

Anaïs MARBAIX

Lycée Hôtelier METZ

1er prix BTS

Jeanne CRUEGHE

Lycée Hôtelier CHAMALIÈRES

remporte ce 31ème concours MALONGO du jeune professionnel du café

2ème prix BTS

Louise QUESADA

Lycée Hôtelier TALENCE

KATROIS[®]
www.katros.fr

LES AUTRES PRIX

Clara PERIGNON

Lycée Hôtelier ILLKIRCH

prix spécial expresso

remporte un COFFRET KA3 VERTOR

Lancelot LEMOINE

Lycée Hôtelier GRENOBLE

prix spécial cappuccino

Matthéo GARCIA

Lycée Hôtelier MARSEILLE

prix spécial boisson signature

Djordan DONNEAUD

Lycée Hôtelier MARSEILLE

prix spécial dégustateur

remporte un COFFRET KA3 VERTOR

Catherine JOURDAIN

Lycée Hôtelier SAINT-NAZAIRE

prix spécial filtration V60

Jade DEVOS

Lycée Hôtelier AIRE SUR LA LYS

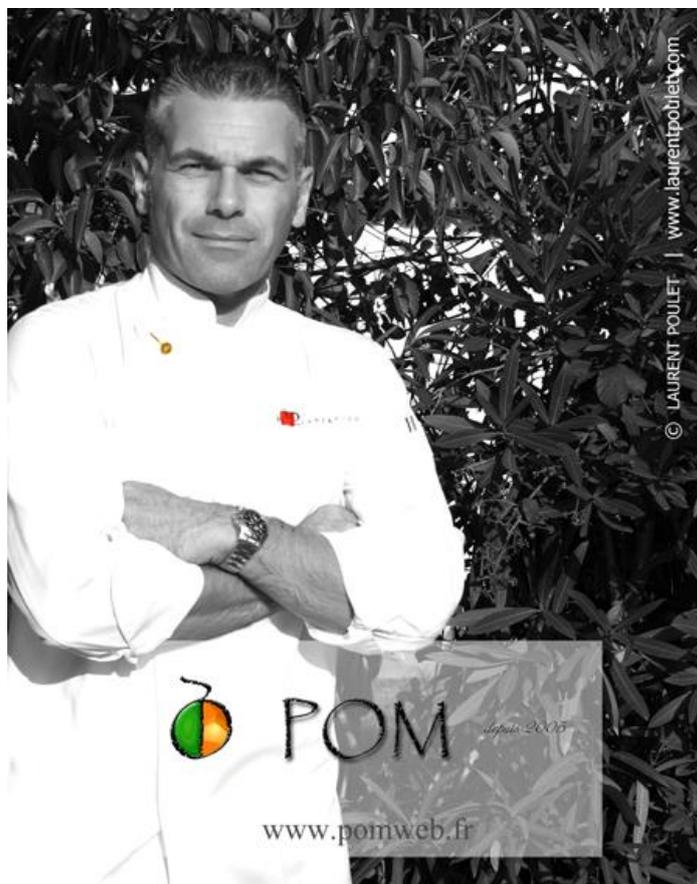
prix spécial CAP



En mai 2025 POM FÊTE SES 20 ANS D'EXISTENCE

L'EXPERIENCE D'UN CHEF

partie 1/3



L'entreprise du Chef installée depuis le premier jour à **Mougins**, dans les Alpes-Maritimes, fête donc cette année son anniversaire !

POM c'est l'expérience d'un **Chef au fourneau**.

Depuis l'Origine, son activité principale reste **le conseil en hôtellerie et restauration**.
POM c'est également d'autres activités, mais le conseil reste et restera majeur,
c'est la volonté du Chef.

« POM » nom et logo imaginés et conçus par le Chef (du « fait Maison » à 100 % comme dans sa cuisine) ont bien sûr une signification :
Cela vient des deux Produits que le Chef préfère travailler, la Pomme Fruit et la Pomme de Terre.
Avec la couleur verte pour l'arbre et la couleur orange pour la terre.

Cette 20 ème année aura entre autre l'objectif d'accentuer l'activité **POMconseil** et de développer encore un peu plus l'activité **POMROUGE**.

En mai 2025 POM FÊTE SES 20 ANS D'EXISTENCE

L'EXPERIENCE D'UN CHEF

partie 2/3



Nos activités,

-  **POM conseil.**
création organisation développement
-  **POM marketing.**
analyse conception réalisation
-  **POM *cours de cuisine.***
nos quatre formules
 - POMVERT** *cours à la carte chez POM*
 - POMORANGE** *cours sur événement*
 - POMBLEU** *cours à la Maison Pour l'Instant*
 - POMROUGE** *démo - atelier - conférence en France et à l'Étranger*
-  **POM éditions.**
impression publication diffusion
-  **POM gourmandises.**
produits préparés par nos soins



www.pomweb.fr

En mai 2025 POM FÊTE SES 20 ANS D'EXISTENCE

L'EXPERIENCE D'UN CHEF

partie 3/3



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

www.pomweb.fr

mai 2005 → mai 2025

20 ans



Vingt années d'Expériences professionnelles
Enrichissantes, Passionnantes, Incroyables,
en France comme à l'étranger,
et surtout de Rencontres inoubliables.

Merci à vous tous qui avez fait confiance à POM.

Laurent Poulet.

Chef de Cuisine
Fondateur - Dirigeant

RETOUR SUR L'HISTOIRE DE POM

UNE ENTREPRISE CRÉÉE PAR UN CHEF



L'ADN POM

partie 1/3

Voici donc un court retour en arrière sur l'histoire de POM et son évolution depuis 2005.

POM c'est tout d'abord l'entreprise d'un Chef de Cuisine, imaginée et gérée par un Chef de Cuisine Passionné qui a voulu créer ses propres outils pour réaliser son métier selon son état d'esprit, ses valeurs, son propre niveau d'exigence.



Mais comment tout cela est-il arrivé ?

L'idée est née au travers du besoin de concentrer sur une même ligne directrice, l'esprit "POM", chaque savoir faire sur de nombreux domaines tous liés à l'hôtellerie et la restauration.

Tout cela basé sur, et à l'origine de la Passion pour la Cuisine.

Ce projet "POM" a commencé à prendre forme en 2001, et est finalement devenu effectif en 2005.

L'objectif de POM, bien sûr, durer, mais surtout se faire plaisir à faire plaisir dans tous les domaines liés à l'hôtellerie et la restauration.

Retrouvez toutes les infos détaillées sur **POM** sur le site internet : www.pomweb.fr
et sur le pdf de présentation : http://www.pomweb.fr/pdf_POM/POM_DossierDePresentation.pdf

RETOUR SUR L'HISTOIRE DE POM

UNE ENTREPRISE CRÉÉE PAR UN CHEF

L'ADN POM

partie 2/3

L'évolution de l'aventure POM en quelques dates...



En MMV...

MAI 2005



*Création de la société POM, La Passion de la Cuisine
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie & restauration.*

JUIN 2005



impression, publication, diffusion.

SEPTEMBRE 2005



création, organisation, développement.

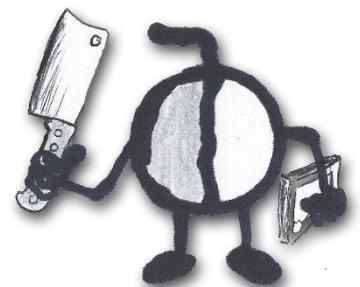


analyse, conception, réalisation.

DECEMBRE 2005



produits "maison", préparés par un Chef.



© 2015 POM conseil qui a fait apposer sa Signature dans
la Création, le Conseil, la Restauration, l'Organisation, la Restauration,
en hôtellerie & restauration, en France comme à l'étranger.

Créer, fédérer une Equipe.

> Une Signature du Chef Laurent POULET

RETOUR SUR L'HISTOIRE DE POM

UNE ENTREPRISE CRÉÉE PAR UN CHEF

L'ADN POM

partie 3/3



En MMVI...

JANVIER 2006



POM *cours de cuisine.*

cours de cuisine à domicile.

MAI 2006



POM

après tout juste 1 an d'existence, le logo POM s'offre déjà un coup de jeune.



En MMXII...

JUILLET 2012

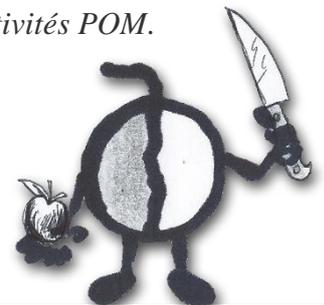


POM

après 7 ans d'existence, POM offre un nouveau coup de jeune à son logo. Un logo qui s'inscrit ainsi durablement dans le temps.

AOÛT 2012

& c'est également l'occasion de faire de même avec tous les logos des activités POM.



LES ACTIVITÉS DE TRANSMISSION DU CHEF

POM ATTITUDE !



POMROUGE démo – atelier – conférence de cuisine en France & à l'étranger

POMROUGE propose différentes thématiques qui peuvent prendre la forme de démo, d'atelier ou de conférence.

CALENDRIER 2025 des Thématiques, disponible sur pomweb.fr

En détail

La démo, sera une démonstration de cuisine afin d'illustrer la thématique. Les supports pédagogiques pourront être (en fonction de la thématique) : photos - vidéos - musiques - papiers - dégustations.



L'atelier, sera un cours de cuisine autour de la thématique choisie, où chaque participant réalisera la ou les recettes de A à Z en suivant les gestes et conseils du Chef.

La conférence, sera un exposé oral et visuel de la thématique avec un échange direct avec les participants. Les supports pédagogiques pourront être (en fonction de la thématique) : photos - vidéos - musiques - papiers.

Semaine Culinaire,

POMROUGE peut aussi se construire autour d'une semaine Culinaire alliant démo, atelier et conférence. Par exemple, au coeur de votre hôtel nous imaginons une semaine Culinaire autour d'une ou plusieurs thématiques afin de proposer un événement attractif pour vos clients habitués, d'affaire, de passage, et futurs.

Plus généralement

POMROUGE sera systématiquement animée par le Chef **Laurent POULET**. Quelques soit la forme choisie il n'y a pas de limite dans le nombre de participant. POMROUGE peut être réalisé en France comme à l'Étranger. Démo, atelier ou conférence peuvent être réalisés sur quelques heures ou quelques jours. Quelques soit la thématique, POMROUGE peut s'adapter à vos besoins, votre calendrier, vos infrastructures.

Tarifs

Le prix sera spécifique à chaque projet afin d'être au plus juste. N'hésitez donc pas à nous contacter pour construire avec vous votre projet pédagogique et établir un devis cohérent.

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr
Toutes les infos : www.pomweb.fr



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



www.ka3.fr

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**

INITIATIVE & JOLIES CONSÉQUENCES

FAMILLE DE COEUR



C'est 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, que l'association **Génération Gagnaire** est née et que le site internet de cette initiative est devenu le site internet des élèves du Chef.



Génération Gagnaire

www.pierregagnaire2013.com

Philosophie.

En aucun cas, pour quelques occasion ou circonstance que ce soit, tenter de faire une cuisine comme Pierre GAGNAIRE, car du Gagnaire seul Gagnaire peut le faire. (à méditer pour certains !!!!)

Par contre l'état d'esprit est de transposer l'âme du cuisinier dans l'assiette, d'inspirer et donner du Bonheur à son équipe, ses clients, ses proches.

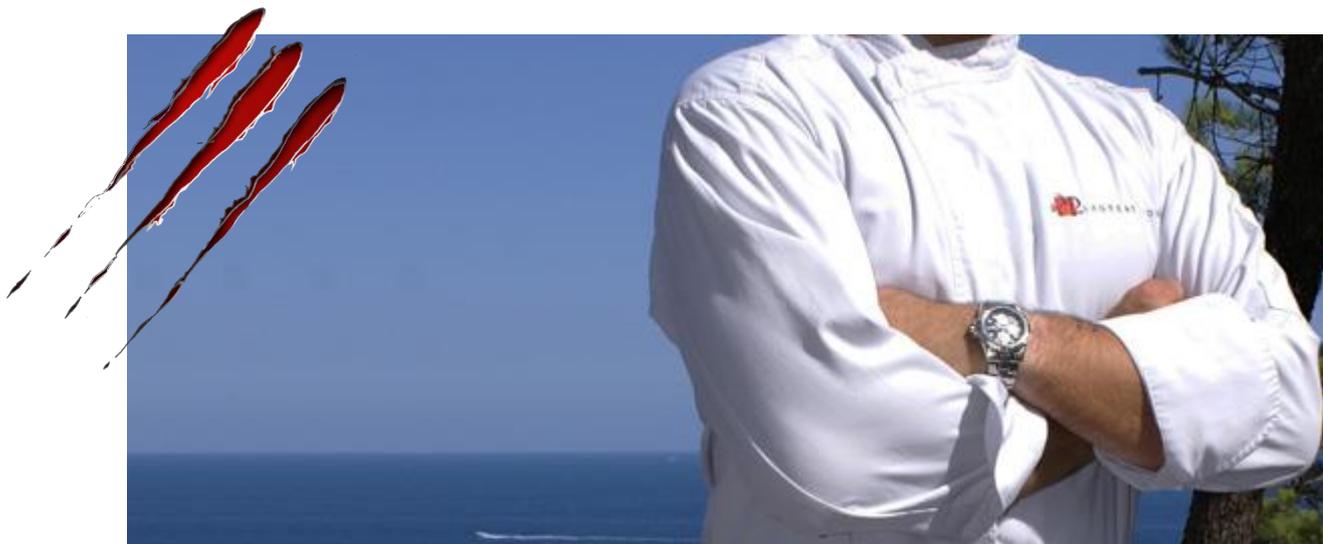
Objectifs.

Dans un premier temps, l'objectif de l'association est de faire le lien entre les anciens, les équipes actuelles, de Pierre GAGNAIRE, qu'ils soient issu de la cuisine ou de la salle.

L'association doit être un point de ralliement, un point de repère, un point fixe de contact. Un moyen de communication.

Puis, plus en détail les objectifs sont :
S'entraider dans tous les domaines.
Transmettre et faire perdurer l'esprit Gagnaire.
Partager nos connaissances.
Transmettre notre savoir, notre savoir-faire et notre philosophie professionnelle.

Toutes les infos : www.pierregagnaire2013.com



Mars 2010, création de 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.

TERMINOLOGIE des activités du Chef où il est 100% à l'origine et 100% aux commandes

Laurent POULET

➔ utilisé pour l'établissement hôtelier et le restaurant du Chef.

Griffé Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre des créations et réalisations 100% du Chef.

Signé Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre des créations de « Laurent Poulet Création ».

Initiative de Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre des actions bénévoles créées par le Chef.

TERMINOLOGIE des activités du Chef où il intervient au travers de ses missions « POM conseil »

Paraphé par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Mis au point par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Élaboré par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Forgé par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Échafaudé par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Composé par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Concocté par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Laurent POULET Chef Consultant

➔ utilisé dans le cadre de mission de conseil.

Mijoté par le Chef Laurent POULET

➔ utilisé dans le cadre des créations du Chef, déléguées.

www.lagriffeduchef.com

OFFRIR UNE INVENTION DU CHEF

BOUTIKA

partie 1/3

La Carte Kado !
La Carte Kado !
La Carte Kado !

La Carte Kado !
www.ka3.fr

114 €
117 €
Sur Mesure
choisissez le montant que vous voulez
montant minimum 114 €

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

LES RENDEZ-VOUS ANNUELS INCONTOURNABLES DU CHEF QU'EST-CE QUE C'EST ?

QUESACO ?

Le Chef a créé ou participe à des événements, des moments, qui sont chaque année inscrits sur son calendrier, ils sont devenus au fil du temps des Rendez-Vous **fixes** tous les ans dans son agenda personnel et professionnel, des Rendez-Vous immanquables à ses yeux, ce sont ses **Rendez-Vous annuels incontournables**.

Et pour reconnaître ces rendez-vous, le Chef a donc créé **un logo spécifique** apposé sur chaque événement concerné :



L'agenda du Chef, toute son actualité, sont dans la page « **calendrier** » et « **l'almanach perpétuel** » de son site internet : <http://www.laurentpoulet.com/fr/calendrier/calendrier.html>

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 sixième portrait le Chef a choisi un Chef de Cuisine inspirant :

Roger VERGÉ



Né le 7 avril 1930, à Commentry, dans l'Allier.
Mort le 5 juin 2015, à Mougins, dans les Alpes-Maritimes.

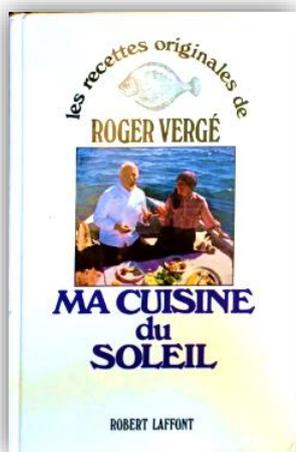
Roger Vergé est une des figures de la gastronomie française contemporaine. Il deviendra un véritable représentant et guide de la Cuisine du Sud de la France, de la Riviera Française en particulier.

Lorsque l'on pense Cuisine Française Méditerranéenne on pense à lui.

PORTRAIT

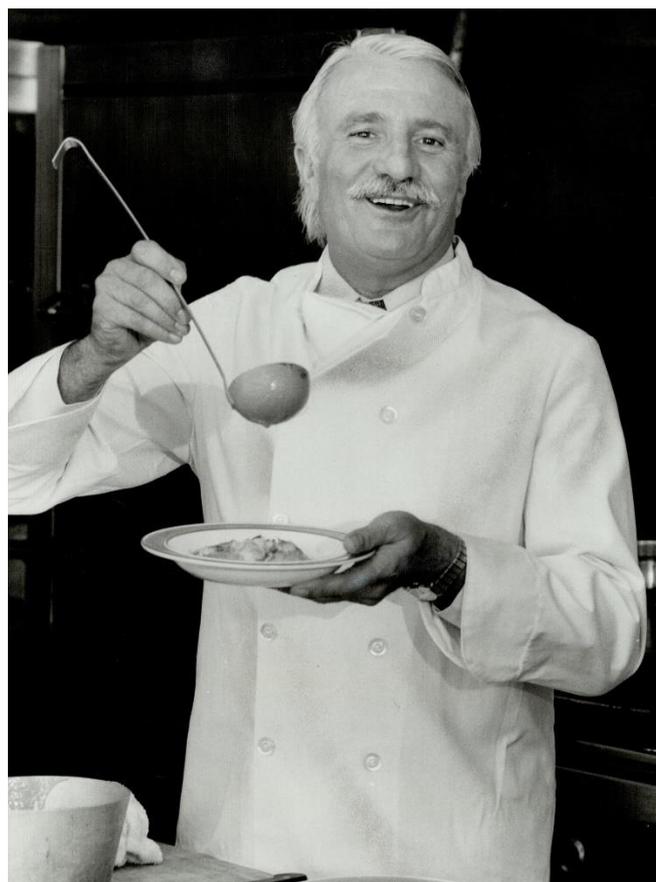
ICONE DU SUD !

partie 2/4

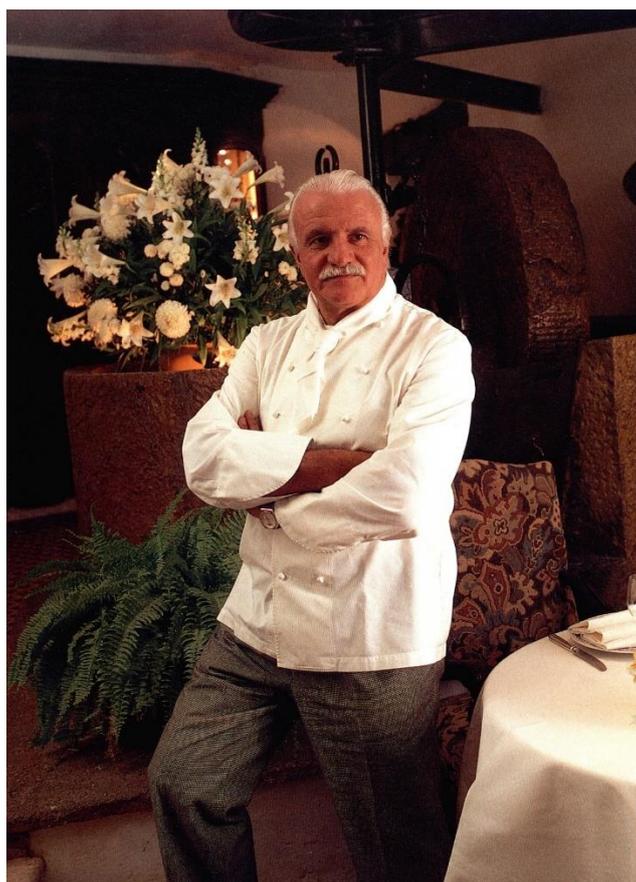


La passion de la cuisine lui vient de sa tante Célestine qu'il mettra à l'honneur dans ses nombreux livres. Dont le livre « Ma Cuisine du Soleil » chez Robert Laffont, qui devient une référence.

Il a contribué au développement de la renommée de la Cuisine Française, notamment en s'associant avec Paul Bocuse et Gaston Lenôtre pour créer le Pavillon de France à Disneyworld en Floride.



© Getty Images



© Famille VERGÉ

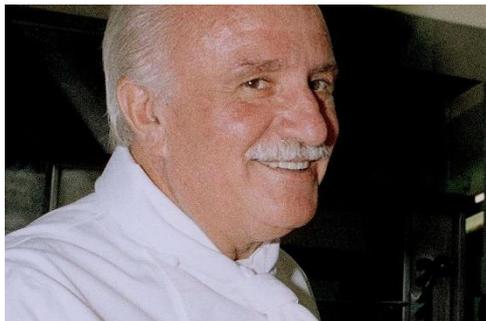
Il a régné sur le **Moulin de Mougins** pendant plus de 30 ans. L'histoire du Moulin de Mougins, qui allait devenir en quelques années, l'un des plus célèbres restaurants du monde, débute en 1969, ou Roger Vergé s'installe sur la Côte d'Azur après des étapes en Afrique et à Cavillon.

Très vite, le succès est au rendez-vous et la première étoile au guide Michelin arrive en 1970. La deuxième est décrochée en 1972 et la consécration arrive en 1974 avec la **troisième étoile**.

PORTRAIT

ICONE DU SUD !

partie 3/4



© Bernard CHARLON

En 1982, Disney-World, dans le cadre d'Epcot Center, voit l'ouverture d'une aventure américaine avec la gestion de la restauration du Pavillon de France avec ses deux amis partenaires : Paul Bocuse et Gaston Lenôtre.

Beaucoup de chefs prestigieux ont officiés dans ses cuisines sous sa direction : **Jacques Maximin**, Serge Chollet, Alain Ducasse, Daniel Boulud et bien d'autres.

En 2003, il se retire des fourneaux et cède le Moulin de Mougins à Alain Llorca, jeune chef prometteur qui officiait alors au Negresco à Nice.

En 2006, la première édition des *Étoiles de Mougins* lui rend hommage pour sa contribution à la ville de Mougins et à la gastronomie.

Ami des arts et des artistes, il a au fil des années transformé son restaurant en musée vivant avec des oeuvres de ses amis César, Baldaccini, Arman, Folon ou Tobiasse.

Le Mercredi 7 avril 2010, Roger Vergé fête ses **80 ans** à Mougins.

PORTRAIT

ICONE DU SUD !

partie 4/4



Le regard personnel du Chef sur Roger Vergé...

Je l'ai rencontré pour la première fois en 1998,
mais je n'ai pas eut la chance de travailler avec Monsieur VERGÉ, j'admire son parcours,
j'aime sa cuisine où le produit de la méditerranée est seul maitre à bord.

Il ne faut pas oublier que c'est lui, et lui seul qui a donné toutes ses lettres de
noblesse à la cuisine du Sud et qui a propulsé la commune de Mougins au
firmament des étoiles du guide Michelin, qui en a fait une capitale de la gastronomie.

& je suis Fier d'avoir pu travailler avec l'un de ses élèves,
un certain Jacques Maximin...

Laurent Poulet.



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.

L'Abeille : fascinante et vitale.



© 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.

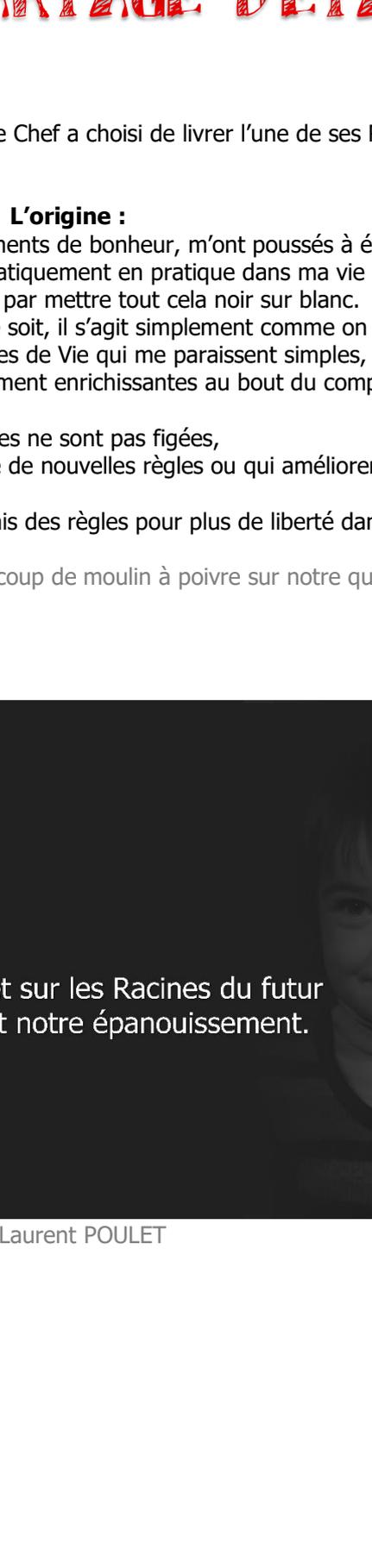
C'est pourquoi j'ai fini par mettre tout cela noir sur blanc.

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.

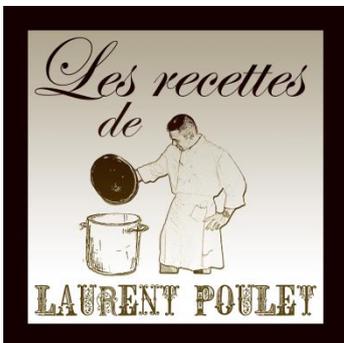


mes
RÈGLES
de vie

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

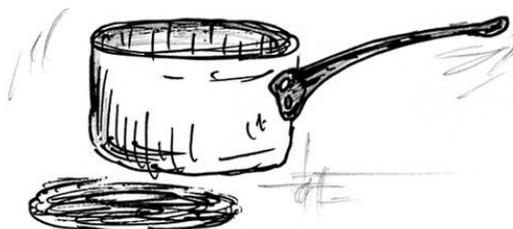
pour le mois de **MAI**

Filet de Saint Pierre poêlé au Thym-Citron,
& Artichauts poivrade en barigoule,
et fleur de Capucine...

AU FOURNEAU !

Pour 4 personnes :

- 4 filets de Saint Pierre avec la peau
- 2 Oignons blancs
- 2 Échalotes
- 8 fleurs de Capucines
- 4 Artichauts poivrades
- 1 cuillères de Coriandre graine
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet de Basilic
- 4 brins de Thym-Citron
- huile d'Olive
- Sel & Poivre
- Vin blanc
- 1 tête d'Ail
- 2 compresses



1. émincer finement oignons et échalotes, suer à l'huile d'olive + sel & poivre + le bouquet garni + le coriandre graine écrasé et placer dans une compresse ficelée + 1 tête d'ail coupée en 2. Laisser cuire sur le feu tout doucement.
2. ajouter les artichauts coupés en 2 sur la hauteur et bien rangés (intérieur côté garniture) + bien enrober de matière grasse.
3. déglacer au vin blanc, réduire à sec, puis mouiller à hauteur avec de l'eau + couvrir d'aluminium et laisser cuire 20 min. environ.
4. poêler les filets de Saint Pierre sur la peau, laisser colorer puis poser un brin de thym citron sur la chair, retourner et finir au four 2 min.
5. dresser en ajoutant du basilic ciselé dans les artichauts et les fleurs de capucines sur les filets de Saint Pierre.



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 **MAI** coup de projecteur sur le **Saint-Pierre**.
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.

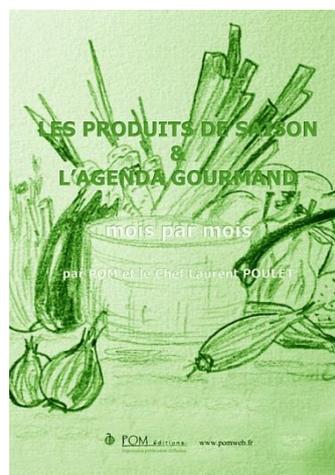
Culinairement Vôtre.

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 MAI c'est...

produits qui apparaissent...

Côté Légumes...

pommes de terre, légumes primeurs.

Côté Fruits...

cerises, framboises, amande, melons.

Côté Fleurs comestibles...

première & dernière semaine du mois :

bourrache, fleur de ciboulette.

milieu du mois :

primevère.

Côté Poissons...

thon. (dont le thon rouge que nous vous conseillons de ne pas consommer pour sa survie)

Côté Coquillages & Crustacés...

langoustines, salicorne.

Côté Viandes...

pigeonneau, canneton.

Côté Céréales...

.

Côté Aromates...

.

Divers...

.

produits de pleine saison...

Côté Légumes...

concombre, épinard, céleri, courgettes, échalotes, brocoli, asperges, fèves, petit pois, artichaut poivrade, radis, blette, poivrons, pomme de terre primeur, mousseron, morilles, pourpier, mesclun, laitue, roquette.

Côté Fruits...

fraises, pomelos Corse, pomme Golden, rhubarbe.

Côté Fleurs comestibles...

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

Côté Poissons...

cabillaud, maquereau, sardine, limande, lotte, raie, sole, truite, lieu noir, merlu, sandre, saint-pierre.

Côté Coquillages & Crustacés...

langouste, tourteau, araignée de mer.

Côté Viandes...

agneau, veau, lapin, chevreau, poulet.

Côté Céréales...

.

Côté Aromates...

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

Divers...

truffe Aestivum (provence), laitages, chèvres, camembert, saint-marcelin.

À DÉCOUVRIR EN PAGE 32,

LA GRIFFE DU CHEF !

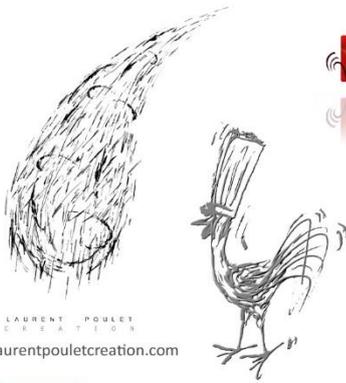
[Créations & Réalisations griffées Laurent POULET]



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



www.laurentpoulet.com



www.lamaisonmadan.com



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

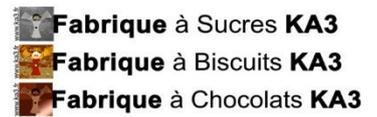
www.pomweb.fr



www.katrois.fr



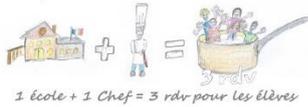
www.ka3.fr



Opération : 1 Produit hommage au Chef !

Opération : 1 Produit hommage au Chef !

opération : 1+1=3



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



HISTOIRE DE CE LOGO...

S'écouter à la Maison en Cuisinant et Pâtissant pour les Boudes et les Elab.



MON AMBITION,



PARTAGER LES PLAISIRS D'UNE PASSION.

Laurent Poulet.