

Les Chefs cuisinent pour

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

www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html



Avec le soutien et l'accompagnement
de la ville de Cannes



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES



Mairie de Cannes

LA RECETTE DE CETTE INITIATIVE EST SIMPLE :
des plats gratuits, livrés, concoctés par des Chefs
pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers et les Forces de l'Ordre.
+ pour les Enfants Orphelins (depuis 2022).

Lancée en avril 2020 à l'occasion de la crise COVID-19,
depuis 2021 cette initiative du Chef Laurent POULET
est devenue un rendez-vous annuel fixe permanent
qui se déroule tous les ans **pendant la dernière semaine d'OCTOBRE**

Merci à toutes et tous qui participez avec tout votre coeur et votre enthousiasme à cette initiative
«Les Chefs cuisinent pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers, les Forces de l'Ordre et les Enfants Orphelins.»
Et MERCI surtout à toutes celles et tous ceux qui sont en première, deuxième, troisième, quatrième, etc...,
ligne ; les soignants, les pompiers, les policiers, les routiers, les caissières, les personnels de l'énergie, du
transport, de la distribution, de l'agroalimentaire, du nettoyage, de l'éducation nationale, les politiques, les
maires, les personnels de l'administration et des ministères,
toutes celles et tous ceux qui sont en coulisses, tous ceux auxquels on ne pense pas.

MERCI pour votre courage, votre détermination, vos sacrifices et votre dévouement.

Nous sommes avec vous, derrière vous, et nous sommes profondément reconnaissants de tout ce que vous
faites toutes et tous.

Culinairement Vôtre

Laurent Poulet.
Chef de Cuisine

Malheureusement la très grande majorité des gens
ont la mémoire courte, très courte...
« Les Chefs cuisinent pour... » à l'inverse n'oublie
pas celles et ceux qui agissent pour les autres.

date :

Bénéficiaires :

Menu du jour

entrée froide	plat chaud	dessert froid ou tiède
<p>Terrine de Saumon d'automne avec Carottes, Topinambours et Chou-fleur.</p> <p>Fondue de Poireaux.</p> <p>Fenouil au four.</p> <p>Sauce vierge Fenouil, Poire et Clémentine.</p>	<p>Filet de Poulet braisé aux Échalotes, Basilic et Raisins blancs.</p> <p>Endive étuvée.</p> <p>Céleri rave cuit en cocotte aux Champignons et au Persil plat.</p> <p>avec le pain de Jean-Paul VEZIANO</p>	<p>Tatin de Pomme Golden et Coing.</p> <p>Chantilly au Miel.</p>

DLC = J + 2 jours

2023 - ÉPISODE 05 / semaine 42-43

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr

Notre page internet : sur le site www.pomweb.fr accès par le sommaire



Les COVINATORS qui ont cuisiné et pâtissé pour vous cette semaine
Par ordre alphabétique :

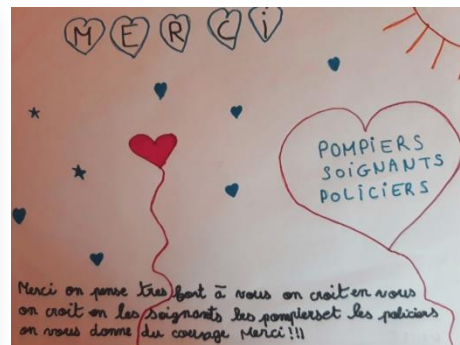
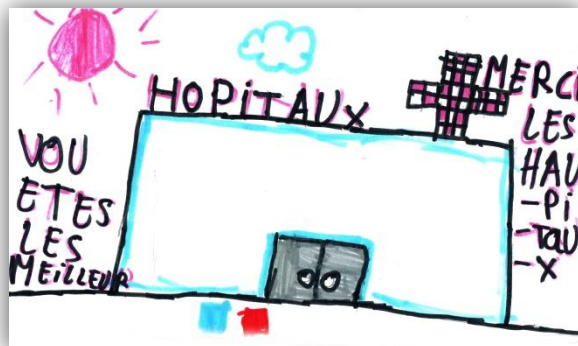
Clara CAUREZ, Timéo DEGARDIN, François DEVOS, Christophe PIGNOL,
Laurent POULET, Stéphane ROBOTTI, Thomas ROUX, Jean-Paul VEZIANO.

+ Les nouveaux Covinators « les Bleus » :

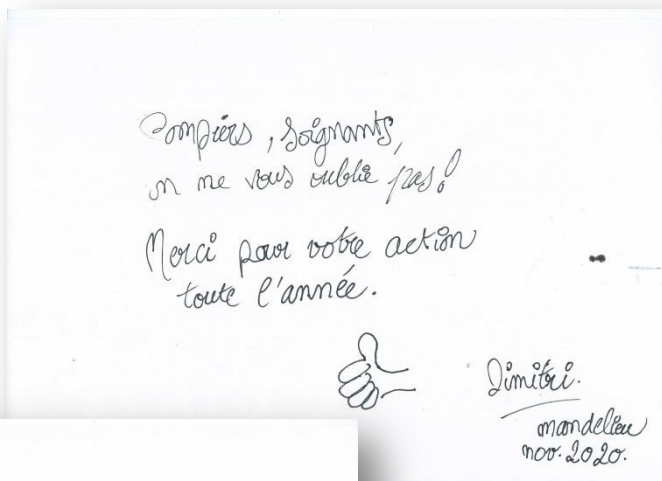
Marlène COURAGE, Patrice JOUILLEROT.

Retrouvez la liste complète des COVINATORS sur notre site.

Quelque uns des dessins et messages faits rien que pour Vous !



Découvrez tous les dessins et tous les messages qui vous sont exclusivement destinés
sur la page internet dédiée : <http://www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html>



2023 - ÉPISODE 05 / semaine 42-43

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr

Notre page internet : sur le site www.pomweb.fr accès par le sommaire