

# Les Chefs cuisinent

pour  
les Soignants, les Routiers,  
les Pompiers et les Forces de l'Ordre

[www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html](http://www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html)



 POM [www.pomweb.fr](http://www.pomweb.fr)

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



FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES



Mairie de Cannes

pour nous contacter par mail : [agirfaceauxconsequencesdu covid19@orange.fr](mailto:agirfaceauxconsequencesdu covid19@orange.fr)

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.

Merci à toutes et tous qui participez avec tout votre cœur et votre enthousiasme à cette initiative « **Les Chefs cuisinent pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers et les Forces de l'Ordre** »,  
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

  
Chef de Cuisine

En espérant que cette reconnaissance (méritée)  
qui traverse le pays perdure dans le temps  
et que les gens n'aient pas la mémoire trop courte.

date :

Bénéficiaires :

SEMAINE 47

## Mode d'emploi du jour

entrée TIÈDE OU CHAUDE	plat CHAUD	dessert FROID OU CHAUD
Velouté de Courge pays, Moelleux de Courge Et Oignons pissaladière, Batavia braisée & Copeaux de Chou-fleur Mariné « pickles ».	Gâteau de Panais-Céleri Rave- Pomme de Terre, Fenouil braisé, Chou-fleur rôti, Pomme de terre Farcie « tout légumes » et Persil Plat, nage de Fenouil crémée.	Déclinaison de Clémentines,  Cake de courge,  Florentin « Christian ».

DLC = J + 2 jours

**Nous pouvons tous agir face aux conséquences du COVID-19**

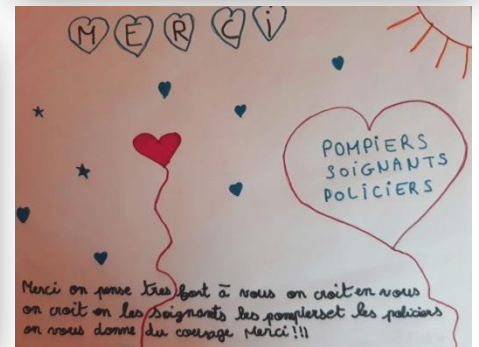
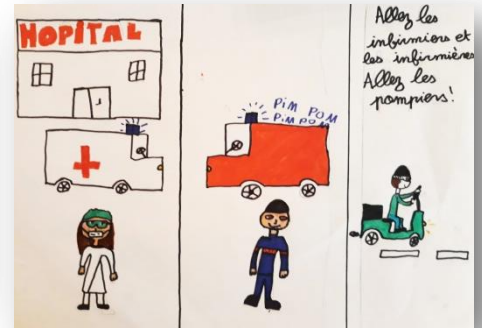


Les COVINATORS qui ont cuisiné et pâtissé pour vous cette semaine  
Par ordre alphabétique :

Christian COTTARD, Timéo DEGARDIN, François DEVOS, Sébastien GRAIZE, Alain HASCOËT,  
Aymeric ISAERT, Sabine PAWLIK, Laurent POULET, Stéphane ROBOTTI, Bruno SEILLERY,  
Matthis RAMOS, Paul THIAULT, Thibaut VANDAELE.

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>



**Nous pouvons tous agir face aux conséquences du COVID-19**