

Les Chefs cuisinent

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

www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html



 POM 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 : agirfaceauxconsequencesducovid19@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 48

Mode d'emploi du jour

| amuse-bouche la Pissaladière de Jean-Paul VEZIANO (la meilleure de la côte d'Azur) | plat chaud | dessert froid |
|--|---|--|
| entrée froide ou tiède Courgette jaune Pays farci Courgette et Pomme Chantecler, | Pilon de Poulet rôti , Jus de cuisson aux Légumes. Pomme de Terre grenaille mijotées en cocotte, | Pomme et Banane caramélisés, Compote de Pomme Chantecler, |
| moelleux de Pomme de terre « Alain », biscuit Romarin et Fleur de Sel, Tomate cerise confite, émulsion d'Échalote et Oignon blanc nouveau, Sucrine. | Caviar d'Aubergines fumées, Carotte rôtie « Benoît W », Copeaux de Carottes marinées à la Clémentine. | Chantilly de Clémentine, Caramel de Clémentine, Sablé « Christian » aux éclats de Chocolat noir. |

DLC = J + 2 jours

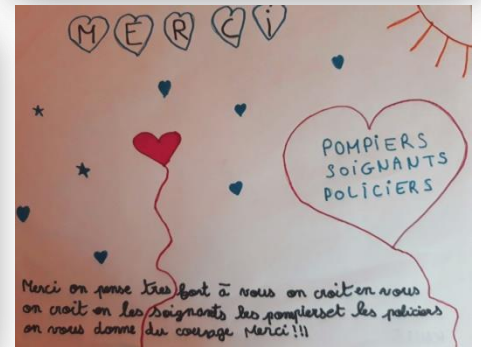
Nous pouvons tous agir face aux conséquences du COVID-19



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

Christian COTTARD, Timéo DEGARDIN, François DEVOS, Sébastien GRAIZE, Alain HASCOËT, Laurent POULET, Stéphane ROBOTTI, Benoit SAMIER, Bruno SEILLERY, Paul THIAULT, Thibaut VANDAELE, Jean-Paul VEZZIANO, Benoît WITZ.
 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>

