

Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison
en
Cuisinant et Pâtissant.
pour les Grands
et
les Petits.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

LA RECETTE DE CETTE INITIATIVE EST SIMPLE :
des recettes salées et sucrées,
concoctées par un Chef
pour la maison,
pour que toute la famille se retrouve au fourneau.

Dernière mise à jour le 15 novembre 2022

HISTORIQUE

En 2020, sur une idée originelle de Delphine GANDRÉ, directrice de l'école Du Devens à Mougins, le Chef étoilé Laurent POULET a décidé d'écrire des recettes destinées aux parents et aux enfants pour qu'ils s'occupent ensemble pendant le confinement dû à la crise sanitaire du COVID-19.

En effet, en même temps que le Chef a mis en place son initiative « **Les Chefs cuisinent pour les Soignant, les Routiers, les Forces de l'Ordre et les Enfants Orphelins** », il a donc mis en place « **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** ».

PHILOSOPHIE

La Cuisine est un outil extraordinaire de plaisir et de convivialité.
« **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** » a l'ambition de mettre cet outil à la portée de tous, de faire en sorte que chacun s'approprie cet outil en toute simplicité, avec facilité, dans un esprit permanent de partage.

DESCRIPTION

« **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** » c'est 2 choses :

1/ des RECETTES SALÉES & SUCRÉES à disposition sur cette page internet. (depuis 2020)

2/ L'ATELIER DE CHEF pour L'AUTONOMIE INDIVIDUELLE. (depuis 2022)



1 Les RECETTES SALÉES & SUCRÉES

« **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** » c'est donc des recettes salées et sucrées livrées par internet, des recettes simples composées de Produits de saison, ne nécessitant pas de matériel complexe ou peu courant.

Chaque recette est livrée au travers d'une fiche simple, sans photo, sans croquis, avec une méthodologie simple et chronologique.

Ensuite, à vous de jouer ! Réalisez la recette en laissant libre court à votre imagination pour le dressage.

Puis, prolonger le partage et l'échange en envoyant au Chef vos photos des plats dressés, de votre travail en cuisine, de ce moment partagé au fourneau, etc...

Elles seront partagées sur le net.

En résumé ! :

- 1/ téléchargez la fiche recette
- 2/ faites votre marché
- 3/ cuisinez & pâtissez + photographiez
- 4/ dressez
- 5/ dégustez
- 6/ envoyez vos photos
- 7/ partagez, échangez

Retrouvez toutes les infos et les fiches recettes sur la page internet dédiée :

<http://www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html>



2 L'ATELIER DE CHEF pour L'AUTONOMIE INDIVIDUELLE

Dans le cadre de l'IME de Mougins
le Chef a accepté de donner un cours de cuisine
à des jeunes touchés par différents handicap.

Et c'est à partir de cette expérience que le Chef
a décidé de créer un rendez-vous annuel
pour ces jeunes qui vont devenir autonomes.

C'est donc au travers de son savoir-faire (la Cuisine et la Pâtisserie)
que le Chef va mettre en musique ces ateliers afin
que ces jeunes aient les clefs pour devenir autonome au fourneau,
chez eux, pour eux-mêmes, pour leur amis, et pour leur famille.

Retrouvez toutes les infos sur la page internet dédiée :
<http://www.pomweb.fr/CuisinerEtPatisserALaMaison.html>



ALORS, à vos casseroles, à vos fouets, vos cuillères, vos couteaux,
vos stylos, vos crayons, vos feutres....
Feu ! à vous de jouer ! Cuisinez et Pâtissez sans compter avec
passion et gourmandise.
Régalez-vous d'être au fourneau,
régalez-vous d'être avec vos proches,
régalez-vous à la dégustation !

CONTACT

Pour contacter le Chef et pour tous vos envois,
voici l'adresse mail à utiliser en indiquant en sujet : « **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** »

lp@pomweb.fr

MERCI !...

Merci à toutes et tous qui participez avec tout votre coeur et votre enthousiasme à cette
initiative « **Cuisiner & Pâtisser à la Maison !** »,

Culinairement Vôtre


Chef de Cuisine

Nous pouvons tous agir face aux conséquences d'une CRISE

