Les Chefs cuisinent

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







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, toutes celles et tous ceux qui sont en coulisses, tous ceux auxquels on ne pensent pas.

MERCI pour votre courage, votre détermination, vos sacrifices et votre dévouement, toute l'année.

Nous sommes avec vous, derrière vous, et nous sommes profondément reconnaissants de tout ce que vous faites toutes et tous 365 jours sur 365.

Culinairement Vôtre

ament Foulet.

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:

mardi 22 octobre 2024

Bénéficiaires:

Menu du jour

entrée froide

Fenouil braisé avec des Raisins blancs,

Somités de Chou-Fleur Oignon blanc étuvés au Thym,

Emincé d'Endive Pignons de Pin et sa sauce blanche aux aromates de la Garrigue. plat chaud

Courgette pays farcie aux légumes d'Automne (Panais, Céleri Rave, Butternut, Carotte),

Champignon de Paris cuit au four nappé d'un Pistou d'herbes aux Noisettes,

Poireau Rôti-Braisé.

avec le pain de Jean-Paul VEZIANO dessert froid ou tiède

Poire ou Pomme rôtie entière au Miel et à l'Anis étoilé,

Ganache de Chocolat Noir 66% de Cacao au Basilic Et aux Amandes hachées.

DLC = J + 2 jours

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



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

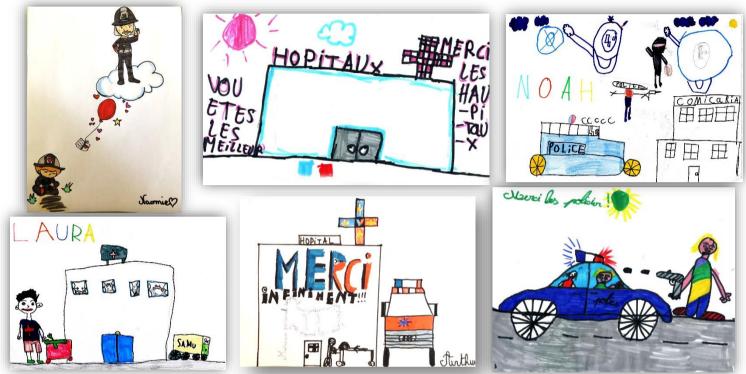
Clara CAUREZ, Lucien DALIAN, François DEVOS, Jean-François PHILIPPE, Christophe PIGNOL, Laurent POULET, Jean-louis RIZZO, Bruno SEILLERY, Jean-Paul VEZIANO.

+ Les nouveaux Covinators « les Bleus » :

Louis GEMEZ MONTERO, Christian GIMELLO, Lucien SILLA, Catherine ZUCCONI.

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



2024 - ÉPISODE *06* / **semaine 42-43** Cet ÉPISODE 06

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr est dédié a

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