

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 cœur 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 pense 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

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 :

mardi 21 octobre 2025

Bénéficiaires :

Menu du jour

entrée
froide

Émietée de Saumon au
Fenouil & au Poireau,

Marmelée de
Chou-Fleur & Butternut,

Demi-Fenouil braisé.

plat
chaud

Mijotée de Bœuf aux Épices
& Légumes de saison,

Champignons, Carottes,
Panais, Céleri Rave.

avec le pain de
Jean-Paul VEZIANO

dessert
froid ou tiède

Pomme & Coing au Miel,

Sablé au
Thym frais et au Poivre,

Ganache aux Chocolats
noir & lait.

DLC = J + 2 jours

2025 - ÉPISODE 07 / semaine 42-43

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr

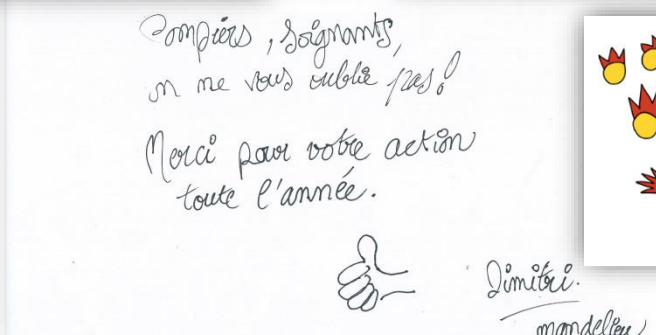
Notre page internet : sur le site www.pomweb.fr accès par le sommaire



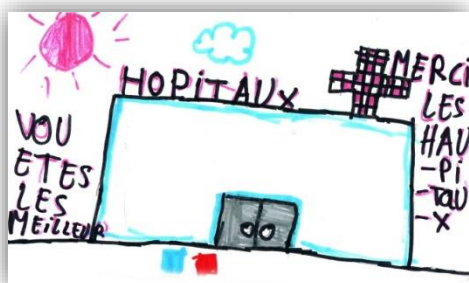
Les COVINATORS qui ont cuisiné et pâtissé pour vous cette année
Par ordre alphabétique :

Lucien DALIAN, François DEVOS,
Christian GIMELLO, Alain HASCOËT, Jean-François PHILIPPE,
Laurent POULET, Thomas RAMOS, Jean-Louis RIZZO, Bruno SEILLERY,
Lucien SILLA, Jean-Paul VÉZIANO, Catherine ZUCCONI.
+ Les nouveaux COVINATORS « les Bleus » :
Cathy CASADO, Manu CASADO, Arnaud DÉCOMBE, Titouan DÉCOMBE,
Sandy MARTELLI, Ylan SELMANE.
Retrouvez la liste complète des COVINATORS sur notre site.

Quelques 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>



2025 - ÉPISODE 07 / semaine 42-43

Pour nous contacter : pom@pomweb.fr

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