

n°06

ne pas jeter sur la voie publique

www.jacquesmaximin2018.com

imprimeries Les Toqués du Cochonnet





publié le mardi 29 septembre 2020



À LA UNE

LES CHEFS TOQUÉS DANS UNE GALERIE POUR UNE EXPO PERMANENTE!

Une fois la journée de La Pétanque des Toqués terminée, tous les Chefs Toqués personnalisés de chaque édition retournent tous ensemble dans leur lieu d'exposition permanent où vous pouvez aller les découvrir toute l'année, La galerie des Arcades :

14/16 place des Arcades 06410 BIOT 04.93.65.01.04. www.hotel-restaurant-les-arcades.com



RAPPEL

PIWI

l'association mise en lumière cette année



Naissance de l'Association PIWI régie par la loi du 01 juillet 1901, le 18 Novembre 2013.

« Nous, **Véronique et Nicolas AMEY**, parents de **Kiara** diagnostiqué à l'âge de 7 semaines, avons choisi de **ne pas rester passifs** face à la Maladie. Nous voulons apporter notre contribution à ce combat et à ce grand parcours vers l'inconnu. »

PIWI vient de l'appellation que se donnent les porteurs du syndrome entre eux.

pour en savoir plus le pdf de l'association est à télécharger sur jacquesmaximin2018.com



MERCI!

UN GRAND MERCI AUX PARTENAIRES DES LOTS!

Les quatre premières équipes gagnantes de La Pétanque reçoivent toutes des Lots.



Voici ces partenaires qui offrent des prix aux meilleurs joueurs de la journée.

par ordre alphabétique:

ARTISTE DIDIER SABA
ARTISTE PAPALIA
ARTISTE SHAGMAC
ARDOINO
BIÈRES DU COMTÉ DE NICE
BRASSEURS INDÉPENDANTS
CAROLI COM
CLEMENT DESIGN
FACTICE DÉCOR
GÉNÉRATION MAXIMIN
OACAO
OBUT
RICARD

ARTISTE PAPALIA

artiste Shagh

ARTISTE Didier SABA

















COUP DE PROJECTEUR!

LES COVINATORS À LA PÉTANQUE DES TOQUÉS.

Parce que certains font partis de Génération Maximin et du comité de pilotage de La Pétanque des Toqués, tout naturellement nous voulions parler de cette initiative du Chef Laurent POULET : « Les Chefs cuisinent pour... »





COVIDATORS



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.

Cette initiative lancée le 6 avril 2020 qui a durée 7 semaines aura été une très Belle Aventure,

une Magnifique Aventure humaine, une Aventure enrichissante pour tous sur tous les plans, une Aventure parsemée chaque jour de moment d'émotions inoubliables.

Mais ce ne fût que l'ÉPISODE 01,

car Laurent POULET a l'intention de la faire perdurer dans le temps, en la renouvelant 1 fois par an, sur une durée plus courte.

L'ÉPISODE 02 sera donc pour 2021!

Suivez « Les Chefs cuisinent pour... » sur : www.pomweb.fr



www.pomweb.fr\LesChefsCuisinentPour.html



www.pomweb.fr\LesChefsCuisinentPour.html

EN RÉSUMÉ « LES CHEFS CUISINENT POUR... » C'EST :

Des Toqués du Coeur qui cuisinent des plats pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers et les Forces de l'Ordre.

Des sacs individuels avec entrée-plat-dessert, gratuits et livrés-distribués.

Des Partenaires Solidaires.

Une bibliothèque de dessins et messages destinés à celles et ceux qui sont au front pour le bien de tous.

Une aventure humaine extraordinaire.

Une page internet dédiée : http://www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html



L'ACTU DE JACQUES MAXIMIN



JACQUES MAXIMIN DEVIENT CONSEILLER CULINAIRE ET CHEF EN RÉSIDENCE POUR L'ÉCOLE DUCASSE

23 SEPTEMBRE 2020 0 CHEFS & ACTUALITÉS DOSSIERS F&S F&S LIVE MADE BY F&S

food & sens / internet / 23 septembre 2020

L'École Ducasse redistribue les cartes, après le départ inopiné du chef Christophe Raout (resté seulement 6 mois incluant la période de confinement), la direction de l'École Ducasse a annoncé hier qu'une nouvelle équipe de direction culinaire est mis en place.

Trois chefs de renoms rejoignent la Team de **Ducasse Formation**, ce qui va permettre de couvrir l'activité culinaire et des formation, ce qui rassurera le groupe **Sommet Education** (Fond Eurazeo) partenaire de du chef Ducasse dans son développement pour sa branche Formation. **Sommet Éducation** est déjà à la tête de deux écoles prestigieuses en Suisse (Glion Institut de Hautes Etudes et les Roches Global Hospitality Education).



L'arrivée du chef **Jacques Maximin** est un évènement et un sacré atout pour le groupe Ducasse, le chef est loin seulement MOF, mais aussi un des grands noms de la cuisine française, un chef qui a marqué l'histoire de la gastronomie mondiale.

École Ducasse à publié ce message hier : « Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée du chef multi-étoilé Jacques Maximin en tant que Conseiller Culinaire et Chef en résidence pour l'École Ducasse. Nous allons pouvoir compter sur l'expertise et le talent de ce Meilleur Ouvrier de France afin d'accompagner nos fortes ambitions académiques ainsi que l'ouverture imminente de notre nouveau campus de Meudon. Son arrivée s'accompagne de celle des talentueux chefs Guillaume Katola et Thomas Guichard, respectivement en tant que Chef des Restaurants et Chef de la Production et de la Formation pour l'Ecole Ducasse – Paris Campus. «







École Ducasse

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée du chef multi-étoilé Jacques Maximin en tant que Conseiller Culinaire et Chef en résidence pour l'École Ducasse. Nous allons pouvoir compter sur l'expertise et le talent de ce Meilleur Ouvrier de France afin d'accompagner nos fortes ambitions académiques ainsi que l'ouverture imminente de notre nouveau campus de Meudon. Son arrivée s'accompagne de celle des talentueux chefs Guillaume Katola et Thomas Guichard, respectivement en tant que Chef des Restaurants et Chef de la Production et de la Formation pour l'Ecole Ducasse - Paris Campus.

#SommetEducation #EcoleDucasse #MasterMoreThanCooking

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE JACQUES MAXIMIN **SUR SON SITE INTERNET:**

www.jacquesmaximin.com