
MENU
FOLIO

STARTER

Depuis l'âge de 18 ans, je cuisine énormément. Ayant vécu un désintérêt pour la scolarité classique, la cuisine s'est immiscée dans mon quotidien à la fois comme un passe-temps et une manière de faire plaisir aux autres.

À ce titre, une fois mon diplôme en poche, ce n'est pas vers le domaine du droit, mais vers la restauration que je me suis tourné tout naturellement. J'ai proposé mes services à des restaurateurs, par le biais desquels j'ai obtenu l'opportunité de devenir commis.

Malheureusement suite à la situation sanitaire, l'une des opportunités qui s'est présentée à moi n'a pu aboutir et m'a forcé à trouver un emploi dans le secteur de mes études.

En parallèle de mon cursus et aujourd'hui encore, j'ai toujours voulu développer ma créativité et mes connaissances culinaires en mettant ma pratique à l'épreuve. À tour d'essais, parfois infructueux, j'ai fini par obtenir de bonnes critiques de la part de mes hôtes, ce qui me motive chaque fois un peu plus à en apprendre davantage et à transformer cette passion en job à plein temps.

MAIN

PARCOURS

Septembre 2020 : Diplôme de Bachelier en Droit à l'HELMo Saint-Martin

Novembre 2020 - avril 2021 : Assistant Administratif chez Arcademe

Avril 2021 - novembre 2021 :
Gestionnaire de dossiers production IARD chez AXA

Novembre 2021 - aujourd'hui :
Agent juridique en Droit d'Auteurs chez Dargaud-Lombard

SIDES

Pourquoi ce portfolio ?
Dépourvu de l'expérience du terrain, néanmoins passionné, je désirais trouver un moyen de valoriser mon intérêt pour l'art culinaire. Cette idée de "Menufolio" m'est dès lors apparue comme un support de communication démonstratif et ludique.
Bien que l'on ne puisse les goûter, j'espère que les plats qui suivent éveilleront votre intérêt et votre appétit.

POLPO FIORITO

Poulpe de Pogliano a mare cuit à la plancha
Fleur de courgette farcie au caviar d'aubergine
Lamelles de courgettes
Explosion de persil et citron vert



SCAMPI CIRCULAIRE

Tuile de poivrons
Scampis flambés au Porto
Falafel de pois chiches et topinambours
Écume de bisque à l'orange

CAROTTE TEMPURA COTELÉE

Carotte tempura

Côtelettes d'agneau cuites au beurre ail et thym

Purée de potiron et patate douce

Poudre de graine de courge



ESSAI DE SAKANA

Filet de Sébaste fourré

Chou-fleur fermenté

Tuile de Nori

Sauce miso gingembre avec pointes d'huile
de ciboulette

Purée de edamame et wasabi

CÉSAR REVISITÉE

Poulet déglacé au vinaigre et crème de pêche

Purée de betteraves

Noix de Cajou et Mais grillés

Salade de blé



CANARD FRUITÉ

Tartellette de Figue et crème de pêche

Lamelles de concombres

Canard

Sauce à la prune

L'ULTIMO GAMBERO

Gambas Royale cuite au bouillon et flambée

Dés givrés de mangue et poivrons

Ronds de Pickles de mangue

Mousse de carottes



D'HOEDT
LOUIS

louisdhoedt@gmail.com

+32(0) 487 31 32 47



[dehiloosut](#)



[Louis D'hoedt](#)