

Communiqué de presse



FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France



2017
SIRHA - LYON

UN ÉVÈNEMENT
Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

*Sirha 2017 du 21 au 25 Janvier,
Feeling's Sylvie Coquet sur toutes les tables !*



> SUR NOTRE STAND : 6B72

NOUVELLES CRÉATIONS

C'est une nouvelle vision créatrice qui flotte sur le stand se la porcelainière Sylvie Coquet. La nature, l'animal sont plus que jamais au service de l'inspiration et de la décoration où ils entrent en scène par magie, élégance et amusement. La porcelaine prend des couleurs et une place inédite dans la représentation ou expressions diverses de la manufacture de Linards, près de Limoges.

Toujours créées dans une volonté d'esthétisme non dissimulée, les collections Feeling's Sylvie Coquet séduisent par la qualité et la finesse de réalisation.

Les plus grands chefs étoilés lui font confiance car le premier impact visuel d'un plat dans son contenant est un vecteur de forte d'identité...



*Sirha 2017 du 21 au 25 Janvier,
Feeling's Sylvie Coquet sur toutes les tables !*



> HALL 6 : LE 6^{ÈME} SENS

UN PARTENARIAT FANTASTIQUE !

“SILVA, la nature au coeur de l'homme. Citadins, prenez rendez-vous avec votre vraie nature, dans un lieu où règnent sérénité et harmonie. L'homme, l'animal et la forêt se retrouvent autour d'une table pour vous faire découvrir un menu respectueux de l'environnement, savoureux et étonnant.”

C'est ainsi que les organisateurs du Sirha expriment cette thématique au cœur du concept du 6^{ème} Sens, qui plonge les clients de ce restaurant éphémère dans des univers et des expériences sensorielles uniques le temps d'un déjeuner. Une co-production Sirha et Institut Paul Bocuse avec 48 étudiants et 5 professeurs mobilisés.

Sylvie Coquet présente une véritable inspiration sur le plat viande, du candidat français Laurent Lemal au Bocuse d'Or Europe, avec un ensemble assiette/saucière inédit !



“Autour du grand gibier”, plat réalisé par le chef étoilé
Didier Édouard au Domaine des Hautes-Roches à Rochecorbon (37)

*Sirha 2017 du 21 au 25 Janvier,
Feeling's Sylvie Coquet sur toutes les tables !*



> LE BOCUSE D'OR

DESSINE-MOI UNE PORCELAINES !

Le Bocuse d'Or et Sylvie Coquet : un challenge et un partenariat depuis plusieurs éditions ! C'est un exercice d'équilibriste tant les évolutions et souhaits du chef, les contraintes techniques et surtout le temps qui file, capturent toutes les énergies des forces vives de la manufacture de Linards. Ne comptez pas sur la Team France pour vous autoriser à prendre du repos pour les fêtes de fin d'année ! Vous les passerez dans le plâtre, la barbotine et devant le four... Le chef, son coach Franck Putelat, eux aussi, sont passés par l'atelier modelage pour exprimer leurs volontés, et à plusieurs reprises... De grands moments de partage et d'échanges d'expériences, essentiels à la préparation d'un dossier hors normes que seul une entreprise habituée aux désirs des grands chefs et maître de son savoir-faire est capable d'honorer dans de tels délais.

Bien-sûr, ce n'est pas dans ce dossier que nous vous dévoilerons les pièces qui seront présentées lors du plus grand concours de gastronomie du monde. Laurent Lemal et son commis seront dans le box n°7 le 24 janvier prochain, nous vous donnons rendez-vous sur le plateau du Bocuse d'Or pour cela !

Seule information autorisée, le thème choisi par Laurent : "Le Petit Prince" de Saint-Exupéry...



Plateau et cloche en porcelaine du Candidat Laurent Lemal au Bocuse d'Or Europe en mai 2016.





FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France



feelingsylviecoquet.com

NOTRE STAND : HALL 6 ALLÉE B72

Sissha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
21-25 JANVIER 2017
Eurexpo Lyon - France

PLAN DU SALON



Pôles Conseils Experts - Aides à la visite

PRODUITS	EQUIPEMENT	ARCHITECTURE D'INTERIEUR	EMPLOI
① STAND LUM 06	FCSI ② Mezzanine	ANIC ④ STANDS 6878 & 6874	AMBASSADE ④ STAND LUM15
② Mezzanine	CLUB EXPORT ② Mezzanine	RESTAURATION COLLECTIVE	VIN ⑦ Place des Vins
FEEF ③ STAND 2.2E119		⑤ STAND 3837	



103 361337 010 - Document communiqué par - Nourexpo 2016

RELATIONS PRESSE
WWW.ADFIELDS.COOKING
Tél. +33 (0) 247 669 067
Contact : Jérôme Crochet
rp@adfields.com