

POESIE
TRANSPARENCE
DESIGN
PURETE
TRADITION
CREATIVE

Communiqué de presse



FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France



TOP
Dorure
EMAILLAGE
PERFECTION
KAOLIN

2017
BOCUSE D'OR

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

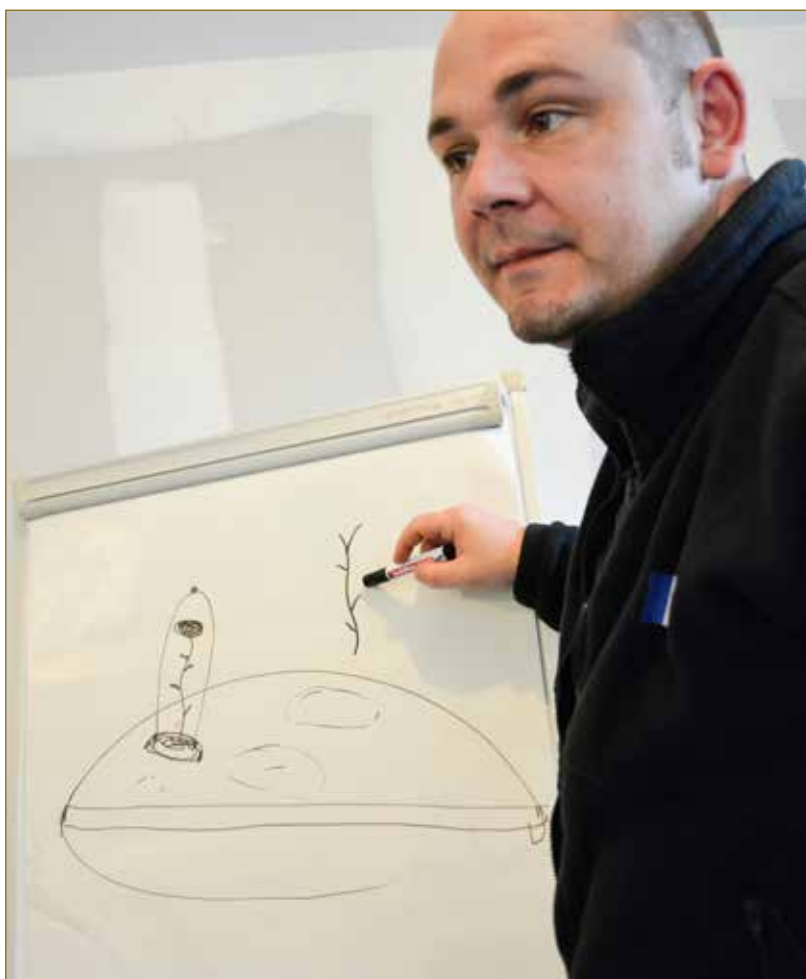
Bocuse d'Or 2017, Le plateau signé Feeling's Sylvie Coquet !



> CHEF LAURENT LEMAL

DESSINE-MOI UN PLATEAU...

Nom de code : Astéroïde B 612... C'est ainsi que toute cette aventure du plateau du chef Laurent Lemal (Bélesta) commence. Une simple esquisse du chef sur un paperboard, de la planète du Petit prince et de sa rose protégée sous une cloche de verre. Dessous, un plateau de porcelaine créé par la manufacture de Sylvie Coquet, qui doit pouvoir garder le chaud et qui sera cerclé par un anneau réalisé par l'entreprise Mauviel1830. Après le Bocuse d'Or Europe, le tandem au savoir-faire français est de nouveau en action pour le concours mondial. Mais quelle est réellement la faisabilité de projets de telle envergure, avec autant de contraintes et de multiples rebondissements ?



Premiers coups de crayon du chef Laurent Lemal pour expliquer à la manière de Saint-Exupéry, ses souhaits pour le plateau...

*Bocuse d'Or 2017,
Le plateau signé Feeling's Sylvie Coquet !*



> CHEF LAURENT LEMAL

DESSINE-MOI UN PLATEAU...

Le Petit prince, c'est la naïveté poétique de l'enfance et la pureté primitive du dessin d'un pilote d'avion qui n'a aucun talent pour cela ! C'est le parti pris assez logique par le chef et le team France : un plateau qui sera blanc, pur, assez brut, pour une mise en scène des mets avec sobriété graphique. L'essentiel étant de provoquer surprise et découverte dans l'assiette par le jury, du travail réalisé en cuisine et du goût bien évidemment. Ce plateau sera la planète du chef Laurent Lemal, son étoile, son astéroïde B 612.

Mais après les premiers espoirs du prototype, le diamètre s'avère insuffisant, Sylvie, le chef, le coach, mettent la main à la pâte pour former ensemble cette planète où la quantité et valeur de 14 assiettes à la dégustation doivent être présentes !



Dans l'atelier de la Manufacture située à Linards, le chef Laurent Lemal, Luc Richard son directeur d'établissement avec Jean-Pierre Cagin et Sylvie Coquet en pleine réflexion technique.

*Bocuse d'Or 2017,
Le plateau signé Feeling's Sylvie Coquet !*



> CHEF LAURENT LEMAL

DESSINE-MOI UN PLATEAU...

Jean-Pierre Cagin, l'ingénieur céramiste, intervient : attention, avec cette taille, le plateau ne rentre plus dans le four ! Alors, la décision est prise de composer la planète avec 4 morceaux. C'est une contrainte supplémentaire non négligeable, car après 17 heures de cuisson, à la sortie du four, toutes les pièces auront perdu environ 14% de leurs dimensions... Elles devront donc s'assembler et se maintenir grâce au cerclage réalisé chez Mauviel1830. Cela complique assurément les délais, ajoute une fragilité à la cuisson et de trouver une stabilité pour la tenue de l'ensemble au passage devant le jury final. Des impératifs techniques pas toujours simples à intégrer dans une course contre le temps et qui imposent des choix stratégiques sur l'élaboration même des mets et de leur maintien sur le plateau.



Tracé sur prototype des différents morceaux, coulage de la barbotine, les 4 moules et le prototype d'une des cuillères en forme d'écrevisse qui au dernier moment ne fera plus partie de la présentation sur le plateau !

*Bocuse d'Or 2017,
Le plateau signé Feeling's Sylvie Coquet !*



> CHEF LAURENT LEMAL

DESSINE-MOI UN PLATEAU...

24 Janvier 2017, Lyon, concours du Bocuse d'Or...

Après 5h35 d'épreuve, le plat du team France est envoyé devant des supporters en délire et présenté aux membres du jury. Ils auront la chance de le déguster, verdict : 3^{ème} place !

C'est un réel investissement pour une manufacture comme Feeling's, qui est fière d'apporter son savoir-faire dans ce concours. Un team France Bocuse d'Or qui mériterait plus de reconnaissance et de soutien par sa Nation, vu l'aura internationale !



Le plateau du chef Laurent Lemal, présenté au concours du Bocuse d'Or 2017.

La France terminera 5^{ème} du concours sur 24 nations présentes.

La France sera honorée par 2 prix : le plat végétal et le meilleur commis.

CRÉATION
EXPRESSION
CHEFS
OSMOSE
SAVEURS
INNOVATION
SENS
Senteurs
ETOILES
TRANSMISSION
SERVICE
DECOUVERTE
élaboration
PORCELAINES
COULEURS
DESIGN
PURETE
TRADITION
CREATIVE
Dorure
EMAILLAGE
PERFECTION



FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France



feelingsylviecoquet.com

RELATIONS PRESSE

WWW.ADFIELDS.COOKING

Tél. +33 (0) 247 669 067

Contact : Jérôme Crochet

rp@adfields.com