





2 0 1 7 Sirha - Lyon







> 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 EME SENS

UN PARTENARIAT FANTASTIQUE!

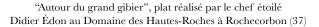
"SILVA, la nature au coeur de l'homme. Citadins, prenez rendez-vous avec votre vraie nature, dans un lieu où règnent sérénité et harmonie. L'homme, l'animal et la forêt se retrouvent autour d'une table pour vous faire découvrir un menu respectueux de l'environnement, savoureux et étonnant."

C'est ainsi que les organisateurs su Sirha expriment cette thématique au cœur du concept du 6ème 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!











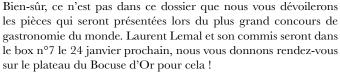
Sirha 2017 du 21 au 25 Janvier, Feeling's Sylvie Coquet sur toutes les tables!



> LE BOCUSE D'OR

DESSINE-MOI UNE PORCELAINE

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.



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.







feelingsylviecoquet.com

Notre stand : Hall 6 Allée B72



RELATIONS PRESSE

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