Dossier de presse

FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France

POESIE
TRANSPARENCE
DESIGN
PURETE
TRADITION
CREATIVE
TOP
Dorure
EMAILLAGE
PERFECTION
KAOLIN
SENSUALITE
modernité
PORCELAINE
FINESSE
EMOTION

2016
BOCUSE D'OR

Bocuse d'Or
FRANCE
ACADEMY

Bocuse d'Or, avec Sylvie Coquet
dans les coulisses du Team France...

FEELING'S SYLVIE COQUET

Tout commence en Janvier 2016 avec une première rencontre, en toute discrétion sur Paris entre **Laurent Lemal**, le candidat représentant la France et chef à Bélesta, **Anne Daudin** et **Sylvie Coquet**. Rapidement après une découverte des formes, textures et volumes des modèles de la manufacture Feeling's, le temps des coups de crayon, des esquisses, des envies de Laurent Lemal, s'expriment sur le papier. Les thématiques des plats sont connues, la réflexion des recettes est en place, l'esturgeon de Hongrie (pays hôte du concours du Bocuse d'Or Europe en Mai) et le cerf seront les stars d'un jour.

Laurent Lemal, s'il a pour mission de valoriser ces deux produits dans son élaboration de recettes, souhaite une envolée festive et visuelle de leur présentation.
Côté porcelaine, les défis techniques et visuels seront :
- une saucière en forme de tête d'esturgeon pour le plat poisson.
- un grand plateau de porcelaine aux allures musicales, cerclé d'un cor de chasse réalisé par la société Mauviel,
- une cloche en forme de trompe et un petit support symbolique du bois de cerf à poser dans l'assiette !

C'est désormais toute la maîtrise et l'expertise de Sylvie Coquet et de son équipe qui va entrer en scène !

Jamais un plateau d'un diamètre aussi grand et devant supporter les pièces cuisinées pour l'ensemble du jury, n'a été réalisé, ni-même une cloche aussi fine et aérienne dans son volume... La force d'une entreprise artisanale comme la manufacture Feeling's est dans sa capacité à réagir en très peu de temps, de l'étude aux moules, de la cuisson à la finition pour être prêt le jour J et ainsi contribuer à faire gagner la France de la gastronomie.

"Bougez pas ! .. Les mains sur la table ! Je vous préviens qu'on a la puissance de feu d'un croiseur, et des flingues de concours."

Michel Audiard

Crédits photos de cette double page : Jérôme Crochet

Bocuse d'Or, avec Sylvie Coquet
dans les coulisses du Team France...

FEELING'S SYLVIE COQUET

Le temps est compté, comme toujours lors de ces grands concours et les instants magiques de l'urgence qu'il procure : savoir si le moule façonné au plâtre et résine correspondra aux attentes "mécaniques", tester la densité de la barbotine pour déterminer le seuil de résistance du plateau...
Ces notions qui éveillent l'esprit aussi bien technique que créatif, dans le seul but de répondre aux défis lancés par le chef, sont le moteur passionnel de la manufacture Feeling's vers l'excellence.
"*Esturgeon, esturgeon... Est-ce que tu la connais-toi la tête de l'esturgeon de Hongrie ? Et oui, un peu trop plat et il ressemblera à une oie, trop pointu et ce sera un bec de drôle d'oiseau ! Et saucière en plus...*"

Chacun des membres du jury aura sa saucière, elle doit rester pratique et fidèle à son rôle, mais fera assurément son effet clin d'œil.

La cloche en forme de cor, c'est une toute autre musique, elle doit être légère, esthétique par son côté cérémonial du maître d'hôtel devant le jury et pratique en maniabilité (visiblement, ce n'est pas le cas de son moule, ici à droite !) tout en jouant le maintien de la chaleur...

Le plateau... Habituellement les candidats présentent sur un plateau de verre, de métal, voire de bois, si si, on l'a vu chez les nordiques ! Il sera le support du plat "viande" de Laurent Lemal. C'est une pièce essentielle du concours, très attendue du jury et des spectateurs, car spectaculaire. Le challenge est de réaliser une sorte de très grand disque de porcelaine qui sera cerclée ensuite, souligné en surface par les notes du compositeur Brahms et de sa célèbre "Danse Hongroise N°5"... Sacrée partition ! Alors, ça donne quoi tout ça ?...

Crédits photos de cette double page : Jérôme Crochet

Au cœur de l'atelier de la Manufacture Feeling's,
les premiers démoulages avec une grande délicatesse,
manipulation compliquée pour le plateau,
finition, ponçage, polissage...

Crédits photos de cette double page : Jérôme Crochet

Une semaine avant le concours de Budapest, dernier entraînement en conditions réelles... François Adamski le Président du Team France et **Fabrice Prochasson** Président de l'Académie Culinaire de France apportent le plateau du plat viande sous haute vigilance !

Crédits photos de cette double page : Jérôme Crochet

Franck Putelat le coach, **Laurent Lemal** le chef, **Léa Fagéol** la commis et **François Adamski** le Président du Team France.

Bocuse d'Or
EUROPE 2016
SIRHA SPIRIT

Mai 2016, Concours du **Bocuse d'Or Europe** à Budapest, pour une équipe de France qui terminera quatrième sur 20 Nations et remporte le prix spécial pour le "Plat Viande". Cela récompense tous les efforts du Team France composé de chefs français au firmament de la gastronomie internationale, de partenaires de l'univers de la cuisine, qui tous, soutiennent et œuvrent pour la reconnaissance du savoir-faire français.

La manufacture **Feeling's Sylvie Coquet** et son expertise porcelainière y contribue modestement, mais sûrement et avec grand enthousiasme, comme toujours.

Crédits photos de cette double page : Etienne Heimermann, Stanislas Brochier

Bocuse d'Or, avec Sylvie Coquet une équipe gagnante !

FEELING'S SYLVIE COQUET

En 2013, le candidat français **Thibaut Ruggeri** confie la réalisation de la cloche à Sylvie Coquet. Il remportera le Bocuse d'Or avec des réalisations culinaires extraordinaires faisant hommage au chef Gaston Lenôtre.

Crédit photo : Fontevraud David Darrault

En 2015, le candidat français **Nicolas Davouze** confie la réalisation de la cloche à Sylvie Coquet. Il terminera 7ème sur 24 candidats.

La suite ?
Ce sera pour le **30ème anniversaire du Bocuse d'Or Monde en Janvier 2017**, car la belle histoire avec Laurent Lemal continue, mais pour l'instant, c'est top secret jusqu'au concours !

On se donne rendez-vous au Sirha de Lyon du 21 au 25 Janvier 2017...

FEELING'S
Sylvie Coquet

Boulandie 87130 Linards-France

feelingsylviecoquet.com

CRÉATION
EXPRESSION
CHEFS
OSMOSE
SAVEURS
INNOVATION
SENS
Senteurs
ETOILES
TRANSMISSION
SERVICE
DECOUVERTE
élaboration
PORCELAINE
COULEURS
SENSATION

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