



**INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE** École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires

QUI SOMMES-NOUS	FUTUR ÉTUDIANT	PROFESSIONNEL	AMATEUR	CHERCHEUR / INDUSTRIEL	DIPLOMÉS
PRÉSENTATION	ACTIVITÉS	DIMENSION INTERNATIONALE	PARTENAIRES	ESPACE PRESSE	ACTUALITÉS

21 SEPTEMBRE 2011

## « Finger, ou quand le couvert se met à table »

Les couverts d'exception Finger témoignent de l'alchimie entre arts culinaires et arts de la table. C'est en ce sens que l'Institut Paul Bocuse, au travers de ses étudiants, de ses Chefs-formateurs et de son Centre de Recherche, a participé à ce projet de création.

Le service de couverts Finger conçu par Jean-Baptiste Sibertin-Blanc pour Orfèvrerie de France est un exemple probant de l'évolution du design actuel. Pour un designer, réaliser des couverts est un exercice des plus délicats. Si la tâche du stylicien consiste bien sûr à rendre un objet raffiné et élégant, il se doit surtout de tenir compte en amont de son ergonomie et en aval de son usage. À la fois instrument, outil, objet d'art et de partage, un bon couvert résulte d'une équation créative à multiples variables. Difficulté supplémentaire : son harmonie formelle doit également résister au changement d'échelle et de taille, de la précieuse cuillère à moka au large couteau à poisson. « Un couvert, c'est la somme de toutes les problématiques du design », résume Jean-Baptiste Sibertin-Blanc.

L'histoire de la naissance de Finger ne s'arrête pourtant pas à ce stade. « Il faut toujours avoir en tête ce qui se passe à l'autre bout du manche » précise-t-il, « c'est-à-dire la dégustation des mets et leur préparation ».

Pour servir de juge, l'Institut Paul Bocuse a naturellement été sollicité. Afin d'aborder en confiance le premier test draconien mené par les chefs Patrick Ogheard et Jean Naquin, le designer a pris en compte le fait que le couvert est le premier à entrer en contact avec la nourriture, à déranger, pour le bonheur des papilles, l'équilibre subtil du dressage des plats. Challenge donc relevé, lorsque la cuillère à dessert aborde le foie gras et Tuber Aestivum en raviole ou le bouillon de poule corsé. Rituel quasi sacré au moment où le couteau à poisson, subtilement hybridé avec une cuillère, rencontre son homard bleu en déclinaison...

Pour la première fois, une gamme de couverts a été conçue en liaison avec un menu et quel menu... L'Institut Paul Bocuse annonce « Finger, ou quand le couvert se met à table... ».

Dans cette dynamique, l'Institut Paul Bocuse entend rendre hommage au savoir-faire et au savoir-être de nos bonnes tables françaises, récemment inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, au travers d'un livre : « L'art de recevoir à la française » (Edition Flammarion - sortie octobre 2011), avec ses rituels et sa présentation.



## Archives

**2012** 30 articles

**2011** 32 articles

- **Décembre** 4 articles
  - **Novembre** 7 articles
  - **Octobre** 2 articles
  - **Septembre** 4 articles
- 7 ans, l'âge du premier concours !

Journées du Patrimoine et l'Institut Paul Bocuse

« Finger, ou quand le couvert se met à table »

La gastronomie à l'honneur lors de la 1ère Journée Portes Ouvertes du Restaurant-Ecole de Shanghai

- **Juillet** 1 article
- **Mai** 2 articles
- **Avril** 3 articles
- **Mars** 4 articles
- **Février** 3 articles
- **Janvier** 2 articles

**2010** 18 articles

**2009** 14 articles

**2008** 4 articles

\* Sources : Thierry de Beaumont - Auteur de l'ouvrage « Culinaire Design » aux Éditions Alternatives Gallimard.