

Gastronomie en Rhône-Alpes

Finger : des couverts au doigt et à l'œil !

Si l'on connaît bien maintenant l'Institut Paul **Bocuse** il n'en est pas encore de même pour son Centre de recherche. Un centre tout entier dédié à l'étude du goût, des produits, des pratiques alimentaires et autres arts de la table et qui ne manquera pas, au fil du temps, de devenir un centre de recherche aussi incontournable qu'international. C'est dans ce cadre tout entier dédié à la cuisine, à la table, à l'homme et à son alimentation, que l'Institut Paul Bocuse et la manufacture lorraine Orfèvrerie de France se sont rapprochés pour anticiper les tendances et plus spécialement créer une gamme de couverts d'exception mettant à l'honneur l'art de recevoir et le design. Un projet qui s'intègre parfaitement, qui plus est, dans l'actualité. Rappelons en effet que le repas gastronomique des Français est inscrit depuis le 16 novembre 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. Ce projet a été piloté par le



Mme Frédérique Mailley, la gérante d'Orfèvrerie de France, et le designer Jean-Baptiste Sibertin-Blanc avec quelques étudiants du Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse

designer Jean-Baptiste Sibertin-Blanc avec des étudiants et enseignants de l'Institut Paul Bocuse, avec comme nom de code Finger. Rien à voir avec des gâteaux chocolatés en forme de doigts, mais comme très souvent le nom de code est devenu le nom de la nouvelle gamme « Classique contemporaine », dont ergonomie et confort d'usage sont les maîtres mots. Et puis, à l'instar des doigts, les couverts ne sont-ils pas le prolongement de la main ?

Le créateur de la gamme insiste : « Les couverts doivent posséder un excellent confort d'usage, tout en étant ergonomiques, pratiques et esthétiques. A ce propos, innovation et création sont nos moteurs, même si lancer un couvert est toujours une gageure ».

Parmi les onze couverts de la gamme en inox – une gamme en argent étant envisagée –, l'un d'eux mérite une attention toute particulière, celui à pois-

sons intitulé couteau-cuillère, avec deux utilités comme son nom l'indique. On ne s'attardera pas sur l'aspect technique de la fabrication, qui met largement en exergue le savoir-faire de la manufacture et qui comptabilise pas moins de 56 phases dont 17 manuelles. Ce projet ayant nécessité un investissement de 250 000 € d'outillage et une gestation de quelque cinq années. Si l'on trouve l'extrémité du manche à peine saillante dans la paume de la main, il n'en demeure pas moins que ces couverts aux manche, cuilleron et fourchon bien dessinés savent se tenir à table et particulièrement dans les assiettes, dans lesquelles ils font montre d'équilibre. Ce qui du reste est loin d'être toujours le cas.

Pour l'occasion, un menu de rêve

Comme il se doit, cette gamme Finger a été baptisée dans les

assiettes du Centre de recherche de l'IPB, dont les élèves de 3^e année avaient conçu spécialement pour l'occasion un menu de rêve, entouré des chefs cuisiniers professeurs, Jean-Paul Nanquin et Patrick Ogheard. Citons le foie gras et la tuber aestivum en raviolo au creux de la cuillère, le homard bleu en déclinaison avec une pince pannée en frito-mistos, façon lame de couteau ou encore cet exceptionnel cochon fermier en chaud et froid intitulé « une cuillère, plus une fourchette égale une pince ! »

Pour mémoire, n'oublions pas de mentionner que la manufacture Orfèvrerie de France fait partie de l'association Terre de Luxe avec treize autres manufactures lorraines d'exception, mais dans laquelle les cristalleries de Baccarat ne sont pas encore présentes.

Michel Godet