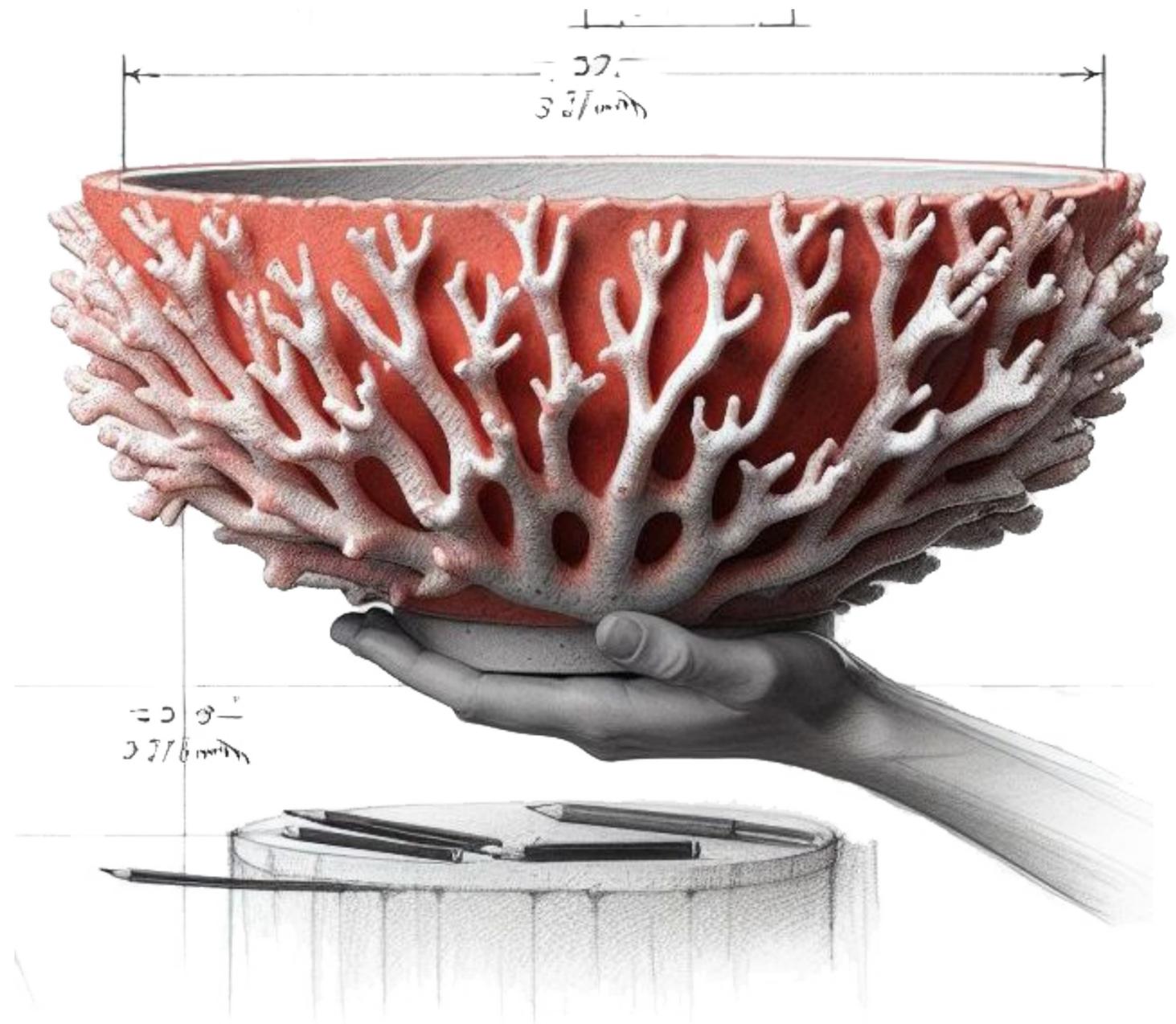

**“Bonjour
Chef !”
¿Vous avez
un projet ?**



Quand l'art et la gastronomie
partagent le même
terrain de jeux...



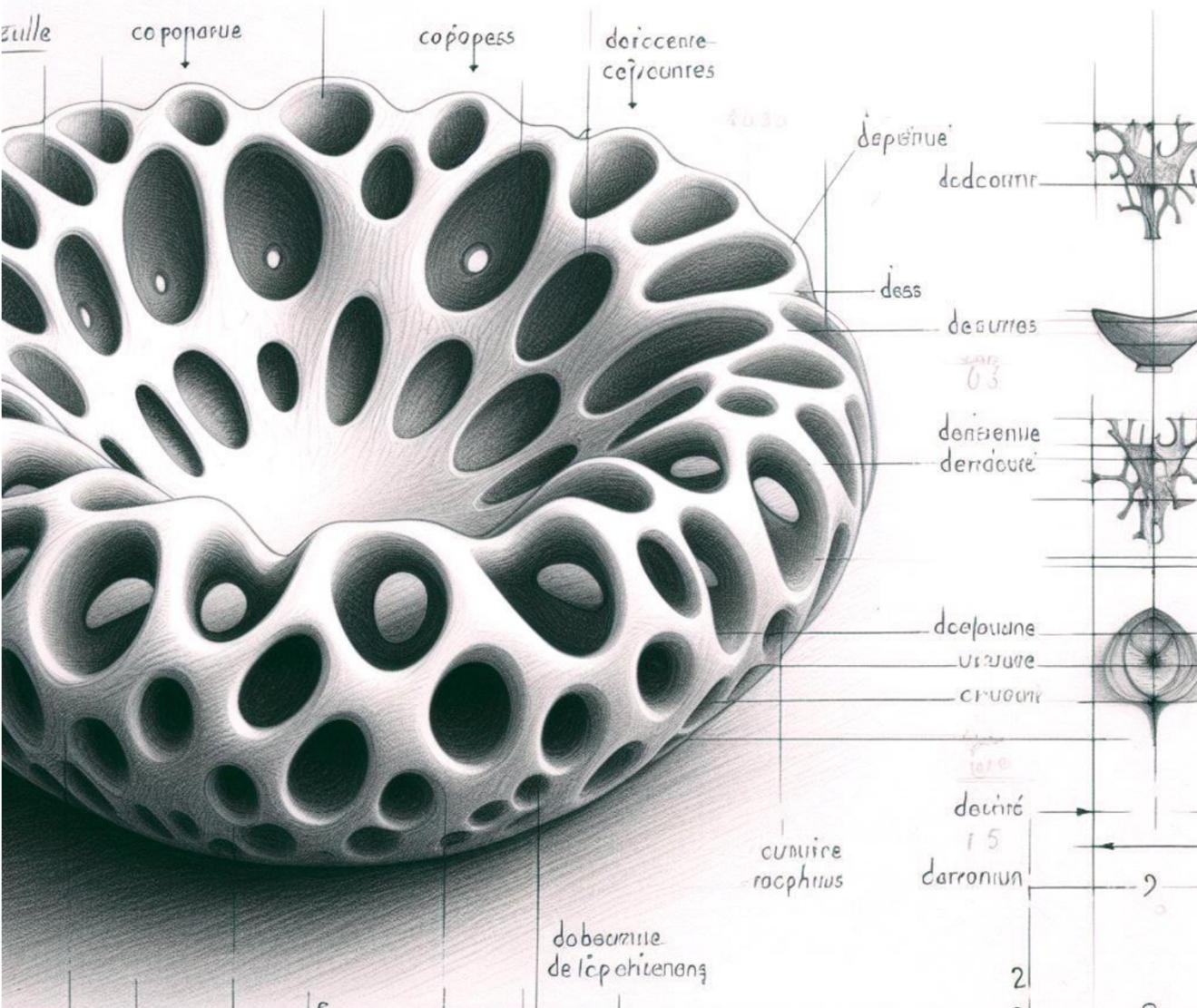
- **Découvrez**
L'Atelier Originceram
-

Bol Diodon
restaurant l'Aragon
Juillan | 2019

- **Qui sommes nous ?**



Bol Kina
restaurant Goxoki
Bayonne | 2022



- **Des Arts de la Scène aux Arts de la Table :**

Origin Ceram est un atelier de design et créations sur mesure situé dans les Hautes-Pyrénées.

Nous étions d'abord sollicités dans le domaine du spectacle pour la réalisation d'objets en résines, de masques, de trophées, de pièces uniques en céramique et de décors de Théâtre.

Mais c'est lorsque le chef d'un restaurant étoilé de Madrid, Samy Ali, nous a contactés que notre travail à changé de terrain de jeux.

Des coulisses aux cuisines... une grande aventure commence.

“La vaisselle personnalisée est plus qu'une simple mode ;
c'est un support qui permet de transmettre la passion culinaire
et de créer une expérience unique pour les convives.”



- **Un objet avec un supplément d'âme**



Présentation "Thyssen",
La candela resto,
Madrid | 2018

“Pourquoi se contenter de l'ordinaire quand vous pouvez vous permettre un coup d'éclat avec une vaisselle vraiment unique qui reflète la personnalité et l'identité de votre restaurant ?

Faites vous enfin plaisir en confiant vos idées à une artiste locale pour créer une collection à petite échelle qui vous représente.

Notre démarche va au-delà de l'esthétique, en effet nous comprenons l'importance de l'harmonie entre la présentation et la saveur des plats.

Notre objectif est de créer une expérience complète pour les convives, où chaque élément de la vaisselle est parfaitement intégré à la proposition gastronomique.



• Exclusivité et la traçabilité

En choisissant un produit créé par un artisan, vous optez pour des techniques manuelles bien plus malléables et inventives.

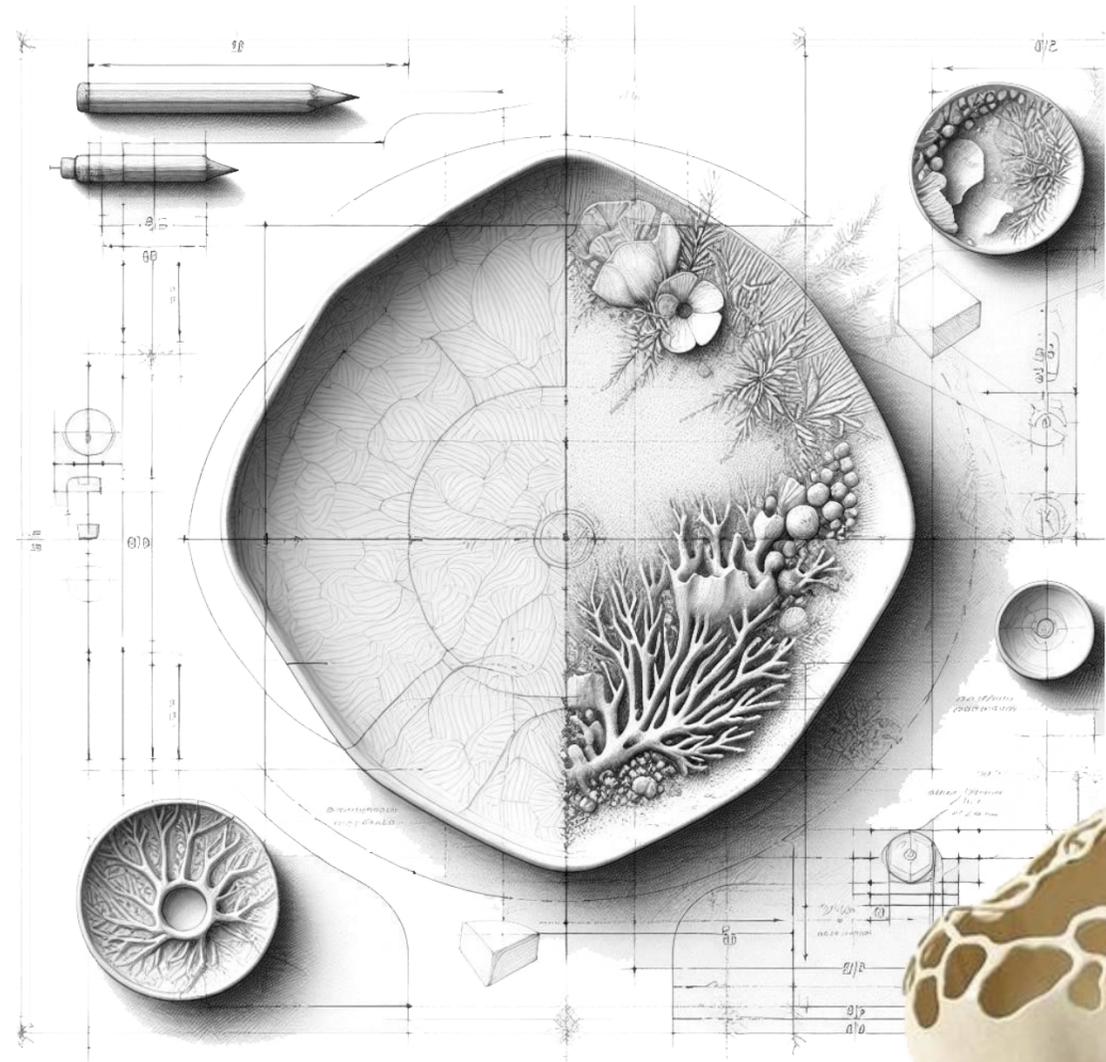
Le travail patient de la matière et les irrégularités qui en découlent, confèrent aux réalisations de l'artisan un supplément d'âme, un aspect hypnotisant, quelque chose d'enchanté que vos convives sauront valoriser.

Soutenir l'artisanat est ainsi une façon de soutenir le patrimoine !

Nous remercions tout particulièrement Cédric Barrère, Champion de France du dessert 2023 qui nous fait honneur par sa confiance, son travail et la finesse de ces commandes



- **La personnalisation**



Prêt à vous lancer ?

Nous travaillons en étroite collaboration avec le Chef et son équipe, comprenant parfaitement les saveurs, les textures et les présentations qu'ils souhaitent obtenir. Chaque vaisselle personnalisée est conçue avec l'essence du restaurant à l'esprit afin de mettre en valeur les ingrédients et les techniques culinaires utilisées dans chaque plat.

Des bols qui rehaussent les sauces aux plateaux de présentation qui ajoutent une touche d'élégance, chaque détail est soigneusement pensé pour rehausser l'expérience du dîner.

La personnalisation prend aussi en compte l'inclusion du logo, discrète ou volontaire, afin de certifier la réalisation d'une collection unique et à votre image .



• Où nous trouver ?



Atelier Origin

chem de la carbonne 65800 aureilhan



+33 0778643679



Fernandez.laurene@gmail.com



www.originceram.com



[@originceram](https://www.instagram.com/originceram)

