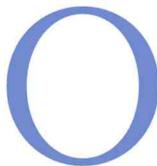




L'ÉVÉNEMENT

La cuisine, star de la maison

PHÉNOMÈNE Conviviale, suréquipée, technique, elle a détrôné la salle à manger en s'adaptant à de nouveaux modes de vie.



CATHERINE SAINT-JEAN
csaintjean@lefigaro.fr

On y mitonne de bons petits plats à plusieurs, on y discute, on y travaille... La cuisine est devenue le centre névralgique de la maison. Elle fait écho aux valeurs familiales, génère de fortes relations humaines.

« Nous sommes en plein décloisonnement des lieux, constate Patricia Beausoleil, responsable du secteur design chez Peclers, agence de style à l'affût des tendances. On assiste à une hybridation des lieux de vie, au flex home dans les appartements de la même manière qu'on vit le flex office au bureau. » De plus en plus grande, au détriment de la salle à manger, elle forme désormais un couple inséparable avec le salon. Du coup, son esthétique fait l'objet de la plus grande attention. On y intègre des étagères dignes de bibliothèques. L'électroménager est dissimulé derrière des placards. Et mieux encore : chez Boffi, avec la K6 conçue par le designer Norbert Wangen, l'îlot technique est équipé d'un plan de travail qui coulisse vers l'arrière pour libérer l'évier ou la plaque de cuisson et servir de table. Une fois refermé, l'ensemble tient de l'enfilade comme on en trouve au salon. « La théâtralité de notre quotidien est amplifiée par les réseaux sociaux où la

cuisine est omniprésente », assure Patricia Beausoleil. Elle est aussi une façon pour chacun d'exprimer sa créativité, sa personnalité.

« J'ai opté pour un plan en "U", revendique Stéphane, journaliste, qui aime recevoir. La table longe l'un des "bras" du plan de travail, comme ça, celui qui officie aux fourneaux reste tout près des convives. » Il n'est pas le seul à s'être concocté une cuisine aux petits oignons qu'il a l'intention de peaufiner prochainement en faisant appel à un super-pro.

Un concentré de technologies

« En France, aujourd'hui, un projet sur deux inclut un architecte ou un designer, signale Benoît Favier, PDG de La Cornue, connue pour ses pianos de cuisson dignes de chefs. Cela veut bien dire que la cuisine n'est plus un endroit où l'on se contente de cuisiner. Nous avons dû nous adapter en développant du mobilier. La demande est grandissante sur les îlots qui permettent de s'attabler, discuter, mais aussi sur les équipements qui invitent à la convivialité. Nous avons multiplié par 3 ou 4 les ventes de rôtissoires, par exemple. » Dans ce registre, les spécialistes de l'électroménager multiplient les offres, ainsi Gaggenau qui sort un nouveau gril et, plus inattendu, un plan de cuisson teppanyaki. « Il y a une

vraie curiosité pour les traditions venues d'ailleurs, d'autres gastronomies que la nôtre. Cela fait évoluer l'équipement », confirme Patricia Beausoleil. Gaggenau lance également une plaque à induction Full Zone sur laquelle on pose poêles et casseroles n'importe où. Car aussi belle soit-elle, la cuisine est suréquipée, elle offre un concentré de technologies - on multiplie les types de cuisson, à gaz, induction, vapeur, la mise sous vide fait une belle percée - et elle est intelligente. Le digital permet de gérer par exemple les stocks de nourriture, les tablettes de sélectionner des recettes...

Justement, Imodji - nouvelle marque du groupe allemand Der Kreis, qui a l'intention de s'installer au cœur des villes et ouvre son premier showroom à Strasbourg en avril prochain - a choisi, elle, de s'adresser aux millennials, qui ne sont pas les derniers à vouloir faire la popote (voir article ci-contre), avec l'arme qu'ils manient à la perfection : le numérique. Ici, on est dans le ludique pour la conception de sa cuisine. Son atout ? Une I-machine installée dans le magasin mise à la disposition du client pour créer lui-même sa cuisine. Éléments, finitions, électroménager sont positionnés à l'aide de tampons faciles à utiliser. En vraie pro, la machine adapte les dimensions des éléments à celles de la pièce sans perte de place. Grâce à des



lunettes virtuelles connectées à son smartphone ou son ordinateur, le client peut visionner sa cuisine n'importe où comme s'il y était, en attendant quelques semaines qu'elle soit livrée.

Il ne faut pas s'y tromper, la technicité qui envahit cette pièce de la maison va de pair avec un souci de manger sainement.

Empreinte écologique

Mi-mars, Perene lance Green Concept à destination d'une population qui consomme différemment, soucieuse de son bien-être et de sa santé, sensible à son empreinte écologique. Ceux qui achètent ou achèteront de plus en plus de produits frais qui n'ont pas besoin d'être nécessairement stockés dans un réfrigérateur (fruits, légumes...) et des produits en vrac. La démarche est vertueuse, encore faut-il prévoir les rangements adéquats. « *Green Concept proposera des légumes - nouvelle mouture du garde-manger d'autrefois - et des distributeurs de nourriture en vrac. Les hottes dépollueront l'air, pollen compris, en l'ionisant. Et les appareils électroménagers seront à basse consommation* », énumère Valérie Bion, responsable agencement et design commercial chez Perene. Four vapeur, mise sous vide pour conserver toute la semaine les plats préparés le week-end... Tout est prévu. Même un potager d'intérieur avec arrosage automatique, installé derrière l'évier dont le mitigeur filtre l'eau, la rafraîchit et fabrique de l'eau gazeuse pour éviter les bouteilles en plastique!

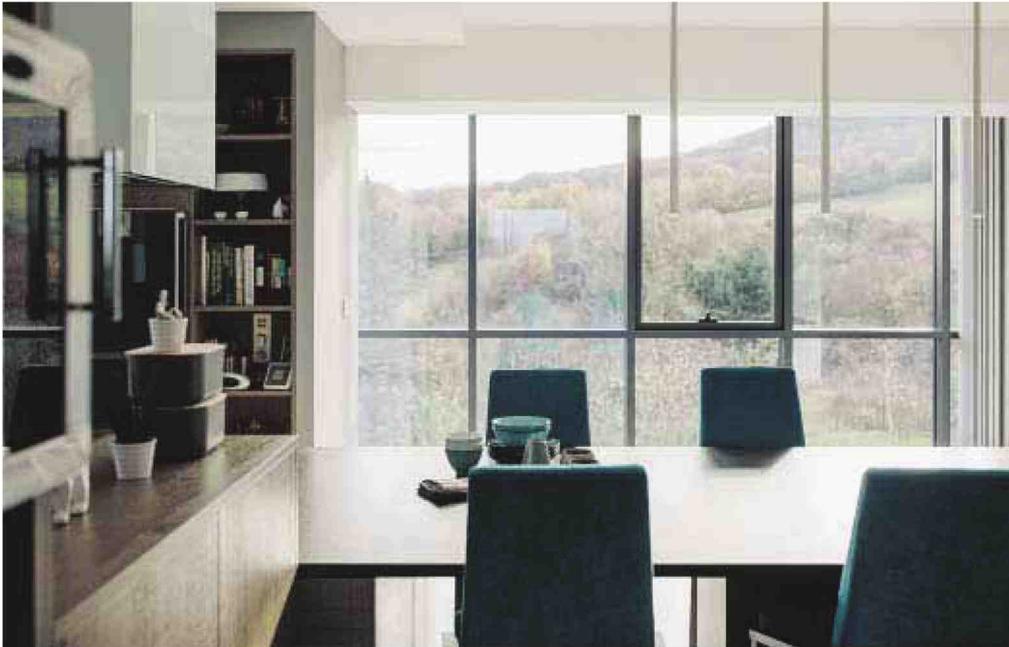
« *Il y a peu de pays où, comme en France, on reconnecte la cuisine avec le produit* », reconnaît Armin Broger, nouveau PDG du groupe B&B Italia, auquel appartient Arclinea. Ce n'est donc pas un hasard si la marque italienne de cuisines de luxe a choisi

d'ouvrir son premier showroom parisien dans Beaupassage, au cœur du VII^e arrondissement. Un lieu dédié au bien-manger où se sont installés Pierre Hermé, Yannick Alléno, le fromager Barthélemy, Anne-Sophie Pic... « *Ici, cela va être difficile de ne pas avoir de succès. C'est l'endroit idéal pour faire découvrir aux Français notre Cooking Kitchen. Il existe des créations plus spectaculaires que les nôtres, mais le propos d'Arclinea est de mêler équipements de haute performance et convivialité, de faire vivre la cuisine à travers le luxe d'un travail artisanal reconnaissable à une somme de détails.* » La marque a conçu la première cuisine intégrée en Italie, c'était en 1963. Depuis, elle ne cesse d'innover. En utilisant par exemple un acier PVD qui contient du titane, décliné en plusieurs nuances cuivrées et champagne. En plein dans la tendance car dans la cuisine l'ambiance se réchauffe. Lors du salon Eurocucina, à Milan, au printemps dernier, on a vu une flopée de terracotta, de bruns. « *Il y a un net retour aux matériaux naturels. Le bois est très présent, la pierre aussi mais elle se teinte de nuances taupe. On n'est plus dans l'immaculé* », insiste Patricia Beausoleil.

Armin Broger l'affirme : « *La maison se conçoit désormais comme un Lego. La prochaine étape sera d'avoir des cuisines qui offrent la facilité de montage du Lego.* » Il ne croit pas si bien dire. Chez Boffi, marque de luxe s'il en est, l'indétrônable jeu de construction a inspiré le designer Piero Lissoni, qui s'est appuyé sur un principe de blocs à assembler pour concevoir la cuisine Combine. À chaque bloc, sa fonction et l'on peut en combiner jusqu'à quatre ou cinq, comme on veut. Et dans une multitude de finitions. On l'aura compris, la personnalisation est vraiment à l'ordre du jour. ■



► 1 mars 2019 - N°NC



Bois noble, étagères bibliothèques, la cuisine obéit aux mêmes codes esthétiques que le salon qui la prolonge, Perene.



Combinaison des modèles Modus et Italia, la cuisine d'Arclinea peut disparaître derrière les lambris du séjour grâce à un jeu de portes assorties.



► 1 mars 2019 - N°NC



Le piano Le Château conjugue tradition et modernité en misant sur la couleur, un bleu Klein dans l'air du temps, La Cornue.



► 1 mars 2019 - N°NC



Conçue selon le principe d'un jeu de Lego, la cuisine Combine composée de blocs dotés chacun d'une fonction, Boffi.



► 1 mars 2019 - N°NC



Imaginé par Norbert Wangen, l'îlot technique de la cuisine K6 est dissimulé sous un plan qui sert aussi de table, Boffi.