

WORK

KITCHEN STORIES

NOUVEAUTÉS

L'innovation en direct des
Journées portes ouvertes
de l'automne

CUISINE SUR PILOTIS

Des cuisines Häcker
à bord de villas
de luxe flottantes

L'ÉLÉGANCE DU BOIS

Les façades en bois connaissent un franc succès.
De nouvelles techniques de production ouvrent la voie à des
modèles adaptés au style urbain.



PLACE AUX IDÉES NOUVELLES !

Découvrez nos dernières créations pour réinventer votre cuisine et votre salon.



Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet.

www.haecker-kuechen.com

Couverture : HÄCKER KÜCHEN ; Photo : HÄCKER KÜCHEN



Jochen Finkemeier envisage l'avenir avec optimisme et parie sur la capacité d'innovation de Häcker.

Chère lectrice, cher lecteur,

Nos Journées portes ouvertes se sont achevées il y a quelques semaines, et pourtant, l'énergie positive que nous avons partagée continue de m'accompagner. J'ai eu l'occasion d'échanger avec bon nombre de clients qui m'ont fait part de leur enthousiasme. « Be unique », le slogan conçu pour cet événement, est bien plus qu'un simple slogan, puisque chaque innovation apporte sa pierre à l'édifice. Nous concevons des cuisines originales qui reposent sur une symbiose harmonieuse entre tradition et innovation.

Nous aimons innover, notamment en matière de technique et de fonctionnalité. Ainsi, un nouveau caisson de 61 centimètres de profondeur, soit 10 % d'espace de rangement supplémentaire, notre tiroir SlimLine Drawer (SLD) ainsi que la présence d'un éclairage à l'intérieur du caisson figurent depuis peu parmi les équipements de série de la gamme systemat. Autant d'accessoires très fonctionnels, dissimulés à l'intérieur des éléments de cuisine sans être visibles au premier coup d'œil, qui profitent avant tout à notre clientèle finale. Outre ces aménagements intérieurs qualitatifs, il existe une multitude de nouvelles façades et de nouveaux matériaux, tels que les panneaux en

granit, les placages en bois noble ou encore le béton. Grâce à son savoir-faire en matière de menuiserie, l'entreprise Häcker a réussi à développer cette année plusieurs nouveautés pour sa gamme systemat.

Des matériaux haut de gamme, des finitions soignées, un design chaleureux et une planification fonctionnelle constituent à nos yeux les « ingrédients » d'une cuisine parfaite. Ensemble, nous nous efforçons de comprendre chaque jour davantage les souhaits et les besoins de notre clientèle. À cet égard, nous attachons une importance particulière au travail collaboratif et au dialogue avec nos employés, nos clients et nos fournisseurs. Nous sommes fiers d'être considérés comme un partenaire fiable. En tant qu'entreprise familiale attachée aux traditions, nous véhiculons les valeurs qui nous animent au quotidien, que ce soit auprès de nos interlocuteurs en Europe ou dans le monde entier.

Nous envisageons l'avenir avec optimisme et sommes impatients de voir ce qu'il nous réserve.

Amicalement,

J. Finkemeier

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : haecker-kuechen.com/fr



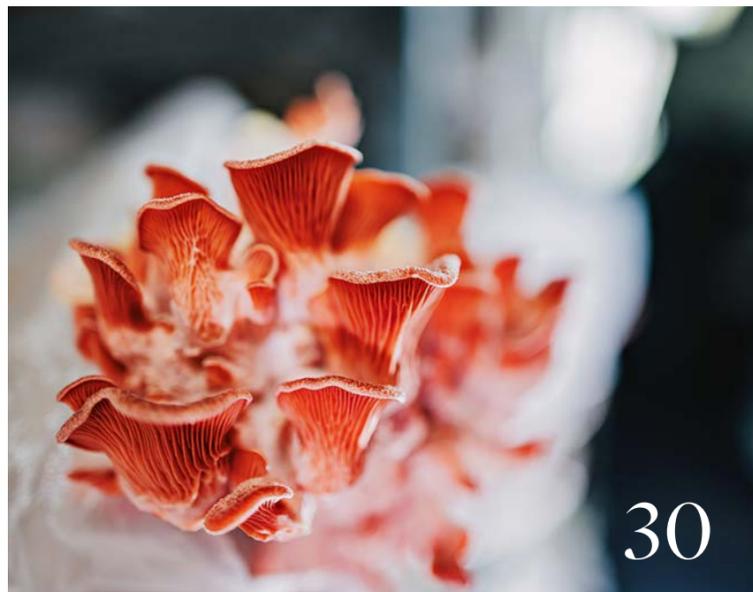
08



22



36

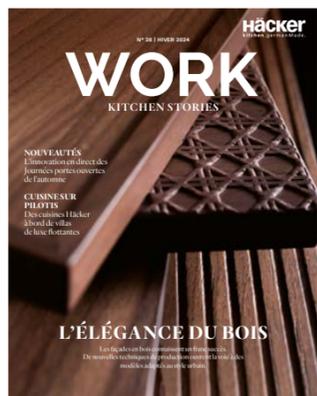


30



42

TENDRES ET CROQUANTS
Mirko Kalkum, spécialiste des champignons nobles, cultive des pleurotes sur du bois. Leur esthétique, leur fermeté et leur saveur subtile ont déjà conquis les plus grandes tables.



L'ÉLÉGANCE DU BOIS
Savoir-faire traditionnel, qualité ultime et innovation constituent la marque de fabrique des cuisines Häcker, comme le montrent les nouvelles façades en placage de bois véritable.

News

- 03 **Éditorial** — Grâce au succès des Journées portes ouvertes et aux nombreuses nouveautés, Jochen Finkemeier envisage l'avenir avec optimisme.
- 06 **En bref** — Les 20 ans de Häcker en Inde, un îlot futuriste et cinq Red Dot Awards pour Blaupunkt.
- 48 **WORK & Travel** — L'Inde est non seulement un marché important pour Häcker, mais aussi une destination touristique fascinante.
- 50 **Avant-première** — Le design culinaire en direct des Pays-Bas, les nouveaux luminaires de cuisine et la sobriété élégante d'une cuisine contemporaine.

Living

- 22 **Häcker se jette à l'eau** — Les cuisines Häcker ont fière allure sur l'eau, comme en témoignent les « Livable Yachts » du fabricant de luxe Arkup.
- 36 **L'élégance du bois** — À l'origine, l'entreprise familiale était une menuiserie. Aujourd'hui encore, Häcker montre que la créativité et l'innovation, associées à des finitions de qualité, demeurent la force de la maison.
- 47 **Chronique Kitchen Love : l'IA en cuisine** — Les robots vont-ils bientôt passer derrière les fourneaux ? Peter Würth est loin d'être convaincu...

Seven Senses

- 30 **Champignons nobles** — Les grands chefs s'arrachent les shiitakés, les pleurotes et les namékos cultivés par Mirko Kalkum à Sarrebruck.
- 34 **Série Comfort Food : Kaiserschmarrn** — Un hymne à la meilleure pâtisserie du monde.
- 42 **Tablettes gourmandes** — Sur les traces d'une famille suisse qui cultive des fèves de cacao d'exception au Costa Rica pour en faire un chocolat de qualité tout en préservant l'environnement.

Product

- 08 **Journées portes ouvertes Häcker** — De nombreuses nouveautés dans les gammes systemat et concept130 ont marqué cet événement en septembre, des façades originales en granit aux nouvelles profondeurs de coulissants éclairés.
- 18 **Cannage viennois** — L'élégance du cannage des chaises des cafés viennois s'invite en cuisine. Häcker en a fait une façade originale en placage gaufré.
- 26 **Dix ans de collaboration avec Blaupunkt** — La marque d'appareils électroménagers fait partie de l'entreprise depuis dix ans. Elle innove en permanence en proposant des nouveautés telles qu'un réfrigérateur plus large, des éviers et des robinetteries modernes, une table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée ainsi qu'une garantie de cinq ans sur tous les appareils.



20

SAVOURER AUTREMENT
Des sommeliers créatifs testent des boissons sans alcool à base de baies, de fruits et de plantes aromatiques qui constituent une délicieuse alternative au vin pour accompagner un repas.

Toute l'actualité Häcker

Un anniversaire en Inde, un îlot de cuisine transformé en œuvre d'art et pas moins de cinq Red Dot Awards pour les produits Blaupunkt. Les choses bougent chez Häcker !



POUR UN PARTENARIAT FRUCTUEUX
Markus Sander, directeur de Häcker, coupe le gâteau d'anniversaire en compagnie du Captain Mukesh Kumar Gombar, président du groupe indien Kanu.

Häcker célèbre ses vingt ans d'existence en Inde

PARTIR À LA CONQUÊTE DU MONDE DEPUIS L'ALLEMAGNE est une démarche loin d'être nouvelle pour Häcker. Au cours de l'été 2024, Häcker a fêté les vingt ans de Häcker India à Delhi en compagnie de son partenaire commercial et ami Captain Mukesh Kumar Gombarson et de sa famille. À cette occasion, Markus Sander, directeur commercial de Häcker, a fait le déplacement, accompagné d'une petite délégation, afin de célébrer cet anniversaire avec les partenaires commerciaux du groupe Kanu. Lors de cet événement, Markus Sander a remercié Captain Mukesh Kumar Gombar et sa fille Kanupriya pour leur longue et fructueuse collaboration. « Ensemble, nous allons continuer à franchir de nombreuses étapes », affirme-t-il, confiant. Et Thomas Tharakan, partenaire de Häcker à Cochin depuis 2008, de rajouter : « C'est formidable de travailler avec Häcker. Tout est bien organisé et se déroule sans problème. »

L'entreprise Häcker est présente dans seize villes en Inde, de Mumbai à Hyderabad en passant par Pune. La clientèle apprécie le style minimaliste et contemporain ainsi que les innovations technologiques des cuisines haut de gamme à la fois spacieuses et équipées de petites arrières-cuisines. La fonctionnalité des cuisines est un atout majeur et permet de créer des cuisines personnalisées, même dans de petits appartements.



UNE TOUCHE DE LUXE GRÂCE À UN ÎLOT DE CUISINE DIGNE D'UNE SCULPTURE
En pierre naturelle vert foncé, cet îlot en trois dimensions se marie à merveille avec le raffinement de la vitrine.

Un îlot futuriste

L'UN DES TEMPS FORTS des Journées portes ouvertes a été l'îlot de cuisine en pierre naturelle vert foncé qui s'inscrit parfaitement dans la tendance actuelle du luxe discret. La noblesse de la pierre finement veinée ainsi que sa forme inhabituelle ont fait sensation. En effet, ce bloc en trois dimensions avec sa face avant à cinq côtés évoque davantage l'œuvre d'un sculpteur qu'un îlot de cuisine. Ses lignes épurées expriment la modernité urbaine grâce à un style avant-gardiste. Malgré son minimalisme, l'îlot parvient à occuper pleinement l'espace. Grâce à sa forme compacte et à son design fonctionnel, cet îlot

polygonal haut de gamme s'adapte aux petits appartements en ville. Associé à la vitrine dans laquelle le four est encastré, il incarne à la perfection la tendance du luxe discret.

Toutes les fonctionnalités indispensables à une cuisine sont intégrées et assurent un maximum de confort malgré un espace restreint. Häcker a présenté son îlot en pierre naturelle pour la première fois en avril lors du salon EuroCucina. Ce modèle unique et avant-gardiste a été également exposé en avant-première en Allemagne lors des Journées portes ouvertes. Avec cet îlot, Häcker reste fidèle à sa devise : « Be unique ».

Photos : HÄCKER KÜCHEN

1

ÉVIERS COLLECTION « ALENTO »
Les éviers Alento sont fabriqués à partir de composite de quartz, un matériau très hygiénique, solide et résistant à la chaleur. Le jury a salué leur « design contemporain ainsi que la technologie innovante d'un matériau solide et agréable au toucher ».



reddot winner 2024



2

ÉVIERS COLLECTION « MAIRA »
Cette gamme d'éviers, également en composite de quartz, a séduit le jury par ses lignes épurées et expressives. L'évier « Maira » est « très fonctionnel, sans aucun élément superflu, ce qui facilite le nettoyage. De plus, le matériau est absolument fantastique », ont déclaré les juges du prix « Best of the Best ».

3

COMBINÉ RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR 5CD 891SC0

Cet appareil autonome se distingue par son système à quatre portes ainsi que par la possibilité de passer du mode congélation au mode réfrigération dans le compartiment inférieur droit. Le jury a salué sa « capacité impressionnante » (522 litres), « l'agencement structuré des compartiments » ainsi que ses « fonctionnalités intelligentes ».



Cinq récompenses pour Blaupunkt

C'EST UNE VÉRITABLE CONSÉCRATION pour cinq produits de la marque Blaupunkt, puisqu'ils ont été récompensés dans la catégorie Product Design lors de la cérémonie internationale des Red Dot Awards. La gamme d'éviers « Maira » de Blaupunkt a remporté le « Red Dot : Best of the Best », la distinction suprême décernée par le jury aux « designs avant-gardistes ».

« Recevoir cette année de la part du jury cinq Red Dot Awards, dont la récompense suprême « Best of the Best », constitue pour notre équipe à la fois une grande fierté et une consécration », affirme Olaf Thuleweit, directeur général de HK Appliances. « Proposer des produits esthétiques et conçus avec des matériaux de première qualité est tout aussi important à nos yeux que la flexibilité et le confort d'utilisation. Que le jury ait fait l'éloge de ces caractéristiques est une véritable marque de reconnaissance et une vraie source de motivation pour les futures innovations de Blaupunkt. »



4



5

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 5II 86250

Cette plaque de cuisson peut accueillir jusqu'à six poêles et casseroles. Elle se distingue par ses lignes géométriques rigoureuses et sa surface modulable, et permet de préparer des plats en grande quantité en toute simplicité », a déclaré le jury.

FOUR ENCASTRABLE 5B50P 8690

Cet appareil fait partie de la gamme Dark-Steel. Le jury a qualifié ce modèle d'« appareil de caractère élégant » dont les finitions révèlent « un soin particulier jusque dans les moindres détails ».

BE UNIQUE

Sei einzigartig

Les dernières tendances en direct de Rödinghausen

Häcker a dévoilé une multitude de nouveautés lors de ses traditionnelles Journées portes ouvertes de septembre. La gamme systemat s'enrichit de nouvelles fonctionnalités telles que des caissons de 61 centimètres de profondeur, un éclairage intérieur et des parois très fines, sans oublier de nouvelles façades et des vitrines, fidèles au slogan de Häcker « Be unique ».

SOYEZ VOUS-MÊME

À l'occasion des Journées portes ouvertes de septembre 2024, Häcker a prouvé, à travers ses nombreuses nouveautés et possibilités de personnalisation, son attachement à son slogan « Be unique ».





1



2

L

es Journées portes ouvertes de Häcker, qui se sont déroulées en septembre, ont été marquées par un véritable festival d'innovations avec, en vedette, la gamme de produits systemat. Les responsables produits ont développé pour cette gamme toute une série de fonctionnalités qui témoignent de l'exigence de Häcker. Devenu la signature de Häcker, le slogan « Be unique » permet aujourd'hui à l'entreprise de se démarquer face à la concurrence, et ce, même à l'international. « Be unique » exprime la volonté de concevoir des cuisines personnalisées, à l'image de leurs propriétaires. Aujourd'hui, la clientèle est exigeante et attache de plus en plus d'importance à la personnalisation. Avec ses nouveaux produits, Häcker est désormais capable de concevoir, en collaboration avec ses partenaires commerciaux, des cuisines originales qui reflètent la personnalité de chaque client.

Trois nouveaux standards d'exception

Avec sa ligne de produits systemat, Häcker propose trois nouveaux éléments de série qui augmentent considérablement la marge de manœuvre lors de la planification de la cuisine et apportent de la valeur ajoutée au

1 LUMINEUX, PROFONDS ET FINS Les coulissants systemat apportent une valeur ajoutée considérable aux utilisateurs en termes de rangement et d'esthétique. **2 NOUVEAUTÉS SYSTEMAT** Éclairés par le haut et équipés de parois très fines, les coulissants systemat permettent de gagner 10 % d'espace supplémentaire. **3 CHANTS FINS** Les encadrements effilés des nouvelles façades leur confèrent un aspect chaleureux et convivial.

Photos : HÄCKER KÜCHEN

client final. Häcker complète sa gamme de produits avec un nouveau caisson doté d'une profondeur de 61 centimètres pour les coulissants, un élément essentiel lors de la conception d'une cuisine, et qui constitue un atout majeur en termes de rangement et d'esthétique. Depuis l'automne, les coulissants sont équipés de série d'un éclairage entièrement intégré qui améliore nettement le confort d'utilisation et crée une atmosphère lumineuse agréable. De plus, l'un des accessoires phares de Häcker a été intégré à la gamme de produits systemat. Il s'agit du SLD (SlimLine Drawer), le système de tiroirs et de coulissants le plus mince du marché, avec des parois métalliques extrêmement fines de huit millimètres d'épaisseur.

Le bois en vedette

Pour sa ligne de produits systemat, Häcker a choisi de miser sur son cœur de métier, et de privilégier le bois en proposant notamment des façades à cadre très fin, une nouvelle façade en placage qui rappelle le cannage viennois ainsi que des coulissants en bois massif assemblés avec des joints apparents à queue droite (voir p. 18 et p. 36). Häcker propose également des meubles de cuisine avec un caisson design supplémentaire de couleur chêne naturel et des finitions en bois clair légèrement veiné.

Une multitude de façades

Bien que les façades à cadre connaissent un franc succès depuis plusieurs années, nombreux sont les clients à les juger trop rustiques. Avec sa nouvelle façade toute en finesse, Häcker propose une solution qui permet de concevoir des cuisines dans un style urbain et minimaliste. La façade est dotée d'un cadre très fin avec une finition élégante. Au-delà des coloris spectaculaires de la gamme tels que l'eucalyptus ou le bleu velours, les clients peuvent choisir parmi un large éventail de couleurs RAL



3



1

1 MAGIQUE Les Pocket Doors disparaissent en un clin d'œil et se glissent dans les cavités latérales des armoires de cuisine, ce qui permet un gain de place sur le plan esthétique (photo du haut).
2 UNE AFFAIRE DE JOINTS Les nouveaux coulissants en bois massif de systemat assemblés avec des joints apparents à queue droite s'inscrivent dans la tradition artisanale (photo du bas). **3 PERSONNALISATION** Chaque façade en imitation pierre naturelle, comme ici la finition granit associée à des meubles de couleur grège, raconte une histoire.



3



2

Photos : HACKER KÜCHEN

et NCS avec plus de 2 000 nuances de laques disponibles, ce qui offre des possibilités d'aménagement infinies.

La nouvelle façade équipée d'un revêtement en linoléum a suscité un vif intérêt. Avec cette façade, Häcker associe ses deux compétences clés que sont la durabilité et le choix de coloris tendance. Ce matériau traditionnel se compose presque exclusivement de matières premières naturelles et durables telles que l'huile de lin, la sciure de bois issue de la sylviculture durable contrôlée et la poudre de calcaire. Une surface en linoléum est une surface douce et agréable au toucher. Ce matériau se marie très bien

avec des teintes naturelles et mates comme le bleu gris ou le vert sauge. Associée à des chants en placage de bois véritable de couleur chêne, cette façade a un côté particulièrement naturel et contemporain. Résistantes, durables et faciles à nettoyer, les surfaces en linoléum sont également des surfaces où les traces de doigts ne se voient quasiment pas.

La pierre, un matériau vivant

Häcker propose également des façades en placage de pierre, un matériau très ancien, qui permet de créer des cuisines originales avec leurs propres caractéristiques et leur propre design. Incomparables au toucher, les façades en placage de pierre font entrer la nature dans la maison. L'utilisation de la pierre naturelle en cuisine n'est pas forcément une solution très avantageuse, car elle nécessite un savoir-faire artisanal considérable. Pour les personnes qui souhaitent malgré tout opter pour la pierre, Häcker propose de nouvelles surfaces avec différentes finitions en granit qui possèdent la même authenticité et la même particularité que le granit, tout en offrant les avantages d'une surface stratifiée. Pour ceux qui trouveraient la pierre un peu trop présente, il est également possible d'ajouter des façades de couleur. Une association plutôt réussie qui n'a pas manqué d'attirer l'attention lors des Journées portes ouvertes.

Malgré son aspect « froid », la pierre naturelle est un matériau plutôt chaleureux et convivial. Häcker propose désormais dans sa ligne de produits systemat une toute autre gamme de façades dans un style épuré, minimaliste et presque industriel avec des façades imitation béton et en ciment, dont les surfaces laissent même entrevoir de légères aspérités. Ces façades affichent un style intemporel et élégant, tout en restant fonctionnelles et permettent d'insuffler un esprit urbain aux cuisines actuelles. Sur les cuisines d'exposition des Journées portes ouvertes, l'association avec des étagères ouvertes équipées de tablettes en verre éclairées et d'un cadre métallique étroit s'est révélée très réussie.



Éclat et brillance

La tendance est aux surfaces en verre synthétique. Leur aspect irisé crée une atmosphère empreinte de raffinement et de prestige. Elles réfléchissent la lumière et donnent l'impression que les pièces sont plus lumineuses et plus spacieuses. Des meubles équipés de rideaux en verre synthétique constituent un atout supplémentaire dans un intérieur.

« Grâce à notre approche visionnaire, nos responsables de projets disposent d'une marge de manœuvre extraordinaire pour concevoir des cuisines uniques. »

MICHAEL DITTBERNER

Directeur du développement et de la gestion des produits

TOUT EN NUANCES

Les cuisines systemat sont disponibles dans 190 couleurs RAL et 2 000 nuances du système de couleurs NCS. Ici, une cuisine de couleur grège avec un plan de travail gris béton dont la structure rappelle également le béton.

De même, chez systemat, le nouveau coloris bronze avec sa finition métallisée brossée et brillante qui revisite le fameux style industriel, ne passe pas inaperçu et s'inscrit dans la tendance actuelle.

Au-delà du design

Même si l'aspect esthétique constitue pour ainsi dire la « carte de visite » des cuisines Häcker, les visiteurs des Journées portes ouvertes ont été également séduits par les nouveautés qui se cachent derrière design. Le coulissant SLD haut de gamme équipé d'un cadre étroit de huit millimètres faisait déjà partie de la gamme. Grâce à un nouvel éclairage intérieur intégré et à OrganiQ, un organisateur de tiroir en bois véritable et matières premières renouvelables, ce coulissant, désormais monté en série, n'est pas en reste. Il permet de retrouver plus facilement les objets ou encore de choisir les bons couverts. Grâce au nouveau caisson de 610 millimètres de profondeur, tous les coulissants de la gamme systemat offrent

désormais 10 % de rangement en plus que les coulissants habituels d'une profondeur de 56 centimètres. Un gain de place qui se fait rapidement sentir au quotidien.

Récemment lancés sur le marché, les coulissants en bois massif assemblés avec des joints en queue droite reflètent le savoir-faire artisanal et familial de l'entreprise. La précision avec laquelle les encoches ont été réalisées est un gage de longévité, de solidité et de qualité. Véritables objets de décoration, ces coulissants sont élégants et agréables au toucher.

La tendance jusque dans les détails

Häcker a apporté une touche d'élégance intemporelle aux poignées et aux étagères en métal de la série « Black Chrome », une surface ultramoderne et tendance dont la brillance profonde est très raffinée. Sombres et quelque peu mystérieux, ces éléments confèrent un caractère légèrement masculin à une cuisine.

Le style minimaliste des cuisines contemporaines évoque souvent des sculptures monolithiques, avec leurs lignes épurées, leurs blocs sobres et leur grande fonctionnalité. Les nouveaux modèles Pocket Door proposés par Häcker à l'automne permettent de faire disparaître tout ce qui pourrait distraire le regard. Les Pocket Doors sont des portes latérales coulissantes à hauteur du sol qui permettent de masquer les cuisines ou tout autre aménagement d'une largeur maximale de 240 centimètres. Un système intégré coulissant permet d'ouvrir et de fermer les portes en les faisant glisser doucement. Les Pocket Doors permettent de cloisonner l'espace de façon élégante et de dissimuler habilement le plan de travail et les espaces de rangement. Les portes coulissantes se fondent dans le décor, ce qui permet un gain de place et davantage de flexibilité.

Un intérieur plus chic grâce à une vitrine

Dotée d'une vitrine, cette nouvelle armoire de cuisine fait le lien entre la cuisine et la salle à manger. Cerclées de métal, ses portes en verre Parsol teinté de qualité supérieure ajoutent une touche d'élégance contemporaine. Un éclairage intérieur discret et indirect met en valeur les pièces de collection et les objets de décoration. Malgré son style minimaliste, cette vitrine parvient à capter l'attention grâce à son élégance et à la subtilité de son éclairage.



« Les cuisines Häcker sont bien plus que de simples meubles, elles constituent une prise de position pour un avenir meilleur. Chacune de nos décisions reflète notre engagement en faveur de l'écologie et de l'innovation. »

KARIN PADINGER

Responsable marketing et architecture d'intérieur

ÉLÉMENT DE JONCTION

La nouvelle vitrine avec ses portes à cadre fin métallique et son verre Parsol teinté fait le lien entre la cuisine et le salon de façon élégante.

Photos : HÄCKER KÜCHEN





« Notre engagement en matière de qualité se reflète dans chaque détail, depuis les finitions soignées jusqu'à un aménagement personnalisé. »

MARKUS SANDER

Directeur des ventes

Des nouveautés également pour la collection concept130

Même si la gamme systemat a été mise sur le devant de la scène lors des Journées portes ouvertes de 2024, Häcker a également présenté les nouveautés de la collection concept130. Le caisson design de couleur gris titane, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, permet à Häcker de proposer de nouvelles possibilités en matière d'aménagement et de configuration. Grâce au nouveau coloris titan de ce caisson, les projets de cuisine qui

privilégient des façades foncées bénéficient d'un intérieur de meuble de couleur assortie, qui se marie très bien avec des portes à encadrement en verre.

Des façades innovantes

Disponible en quatre coloris métallisés (marron, bleu, vert et champagne), la nouvelle façade VEGAS de couleur métallisée légèrement mate de la collection concept130 permet de se mettre à la page en matière de tendances. Sous l'effet de la lumière, les tons mats prennent de légers reflets métallisés pour un style classique et élégant. Les façades sont douces et satinées au toucher.

Avec LINEA de la collection concept130, Häcker lance une nouvelle façade en décor bois avec un effet rainuré, un modèle très esthétique pour un prix d'entrée de gamme. Lancée l'année dernière, la nouvelle façade de la collection concept130 SCALA s'enrichit de deux nouvelles nuances de couleurs très tendance : un bleu baltique profond et vif ainsi qu'un eucalyptus rafraîchissant.

Avec les nombreuses nouveautés présentées lors des Journées portes ouvertes de septembre, Häcker a franchi une nouvelle étape pour faire de ses cuisines des produits tout simplement « uniques ».



Photos : HÄCKER KÜCHEN

1 ÉLÉGANCE CLASSIQUE Avec leur effet légèrement métallisé, les façades VEGAS de la collection concept130 se déclinent dans les coloris marron, bleu, champagne ou vert comme sur la photo. **2 DÉCORATION** Les objets de décoration ont également été mis à l'honneur lors des Journées portes ouvertes. **3 PÉTILLANTE** Une cuisine de la collection concept130 avec des façades VEGAS couleur champagne métallisé. **4 PREMIER APPARTEMENT** La cuisine blanc cristal de la collection concept130 est associée à des façades METEOR gris quartz avec une structure en céramique. Cette cuisine d'entrée de gamme convient parfaitement pour un premier appartement.

Le cannage viennois

Les nouvelles façades de Häcker ne sont pas sans rappeler le mobilier iconique des cafés de la capitale autrichienne.



400 tonnes de pression lors du gaufrage

« Avec les façades en cannage viennois, la frontière entre la cuisine et la pièce de vie s'estompe encore davantage », explique Michael Dittberner, responsable du développement et de la gestion des produits chez Häcker, pour citer l'un des atouts supplémentaires de ce nouveau modèle.

Sa structure délicate n'est pas sans rappeler le savoir-faire artisanal traditionnel. Les façades en noyer, chêne clair ou chêne noir constituent une prouesse technologique en raison de la complexité du processus de fabrication. « Pour un mètre carré de façade, il nous faut huit mètres carrés de placage », explique M. Dittberner. « Nous devons en premier lieu poser deux couches de placage en peuplier teinté sur le support avant de poser le placage par-dessus. Ensuite, nous pressons une plaque de métal avec la structure du cannage viennois sur le placage à une température de 120 degrés en exerçant une pression de 400 tonnes. »

On obtient ainsi une surface avec un bois de placage gaufré. Les façades en cannage viennois, une première dans le secteur, reflètent parfaitement l'esprit du slogan de Häcker : « Be unique ».

Si l'on y réfléchit bien, les façades en cannage viennois ne sont que la suite logique de la technique révolutionnaire de Michael Thonet, qui consistait à travailler le bois des chaises pour lui donner une forme courbe en l'exposant à la vapeur et en le soumettant à une pression. Häcker utilise exactement le même processus pour donner à ses façades leur caractère original. Finalement, l'histoire ne fait que se répéter.

Inventé il y a plus de deux siècles, le cannage viennois revient aujourd'hui en force. Lorsqu'au milieu du 19^e siècle, Michael Thonet imagine une chaise en bois courbé pour un café, il choisit pour l'assise de la chaise n° 14 un cannage alvéolé composé de six fils de rotin, un matériau à la fois léger, souple, résistant et élégant utilisé en Autriche depuis le 18^e siècle. Très confortable, ce matériau offre un contraste avec le bois et apporte une touche d'élégance à la chaise.

Lorsque les responsables produits de chez Häcker ont commencé à réfléchir aux nouvelles façades, ils ont pensé au style inimitable du cannage viennois. Ils ont imaginé des façades avec un placage gaufré, inspiré du cannage viennois, présentées en avant-première lors des Journées portes ouvertes de cet automne. Malgré son caractère suranné, le cannage viennois apporte aux meubles de cuisine du fabricant allemand une touche d'esthétisme et d'originalité qui se marie parfaitement avec le style « Mid Century » en vogue actuellement.

Photos : HÄCKER KÜCHEN

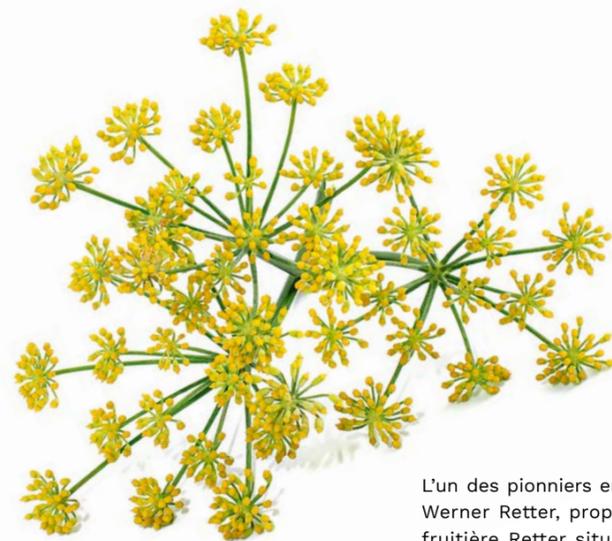
DES FAÇADES UNIQUES SUR LE MARCHÉ

Häcker est le premier cuisiniste à proposer des façades en cannage viennois gaufré. Disponibles en noyer, chêne clair ou chêne noir, elles se distinguent aussi bien par leur esthétisme que par leur texture.



Le plaisir sans les inconvénients

Les boissons sans alcool offrent une alternative intéressante aux vins classiques pour accompagner un repas et les sommeliers rivalisent d'imagination grâce à des ingrédients inattendus.



Si vous vous êtes déjà rendu dans un restaurant gastronomique, on vous a certainement déjà proposé un accord mets-vins. Il s'agit

de vins soigneusement sélectionnés par le sommelier en fonction des plats commandés. Et pourtant, ce concept fait face à la montée en puissance de boissons sophistiquées sans alcool qui se marient parfaitement avec les plats les plus raffinés.

Magnifier les boissons

Les restaurateurs intelligents et à l'avant-garde ne se contentent plus de proposer un large choix de plats végétariens ou végétaliens. En effet, les sommeliers imaginent désormais des boissons sans alcool pour accompagner les plats, dont l'objectif reste le même que pour un vin : relever le goût des aliments, leur apporter une touche d'originalité et sublimer les plats. Désormais, nul besoin de craindre le regard désapprobateur du personnel au risque de passer pour le « rabat-joie » de service et nul besoin non plus de prévoir un taxi pour rentrer.

Jus de fruits et de légumes millésimés, shrubs et boissons fermentées, thés et extraits, boissons à base de lactosérum, sirops et essences végétales ou vinaigres à boire, les possibilités sont infinies et beaucoup plus variées que pour le vin. Citons par exemple les « PriSeccos » élaborés par Jörg Geiger, les purs jus de pomme de montagne du Tyrol du Sud ou les jus naturels de van Nahmen, ainsi que le kombucha à base de raisin rouge et blanc, imaginé par le jeune viticulteur Markus Weiss. Les cultures de kombucha transforment le sucre naturel du raisin en acides organiques. On obtient ainsi des arômes de fermentation riches et variés, semblables à ceux du vin.

L'un des pionniers en matière de jus est Werner Retter, propriétaire de la ferme fruitière Retter située à Pöllau, en Autriche. Ses jus nobles et naturels sont élaborés à partir de myrtilles sauvages des Carpates, d'airelles sauvages de Laponie ou de raisins sauvages des hauts plateaux du Chili, cueillis à la main et conservés avec soin, à l'instar des meilleurs vins. Les fruits sauvages contiennent nettement moins de sucre et sont plus acides, ce qui donne des jus moins sucrés qui se conservent mieux. Ces nectars d'exception se dégustent bien entendu non dilués, dans des verres adaptés et à la bonne température.

La famille de vigneron Gross & Gross propose également une approche assez similaire avec ses jus de la marque « Flein » élaborés à partir d'un seul cépage, qui capturent les « arômes des raisins tout juste pressés » où certains professionnels affirment déceler des arômes de « terroir ». Quant à l'entreprise fruitière van Nahmen, elle élabore des jus à partir de prunes sauvages du Piémont que le président allemand n'hésite pas à servir à certains de ses invités, comme lors de la visite du roi Charles III d'Angleterre.

Pour de nombreux sommeliers, les purs jus, aussi prestigieux, particuliers et raffinés soient-ils, ne sont qu'une alternative basique au vin. Certains n'hésitent pas à élaborer des cocktails à base de jus de raisin noble, d'eucalyptus et d'huile d'olive pour accompagner un chevreuil, ou encore à base de jus de cerise, de thé fumé Lapsang Souchong et de mousseux de raisin rouge pour accompagner un dessert au chocolat fumé et à la prune.

0%

d'alcool dans une boisson n'en dénature pas le goût.

LA NATURE À L'ÉTAT PUR DANS VOTRE VERRE

Fleurs, baies ou plantes, de nombreux ingrédients naturels entrent dans la composition des boissons sans alcool. Leurs arômes insolites apportent aux plats une note d'originalité, bien souvent surprenante.



D'autres proposeront une limonade aux plantes à base de kéfir de fruits, agrémentée de fenouil, de céleri et de basilic sur un crabe royal. Le restaurant berlinois « Nobelhart & Schmutzig » propose un jus de coing additionné de foin, macéré à froid avant d'être filtré. Pour encore plus de raffinement, il suffit de mélanger des jus de fruits et de légumes, de séparer les matières solides des matières liquides grâce à une filtration à chaud, avant d'ajouter du petit-lait, de l'huile de caméline, du raifort ou du miel. Les boissons à base de kombucha sont aromatisées avec des plantes, des baies, des fruits, mais aussi avec de l'épicéa, des asperges ou des tomates. L'important est que ces nouvelles boissons puissent se marier, ou au contraire, créer un contraste avec les plats. Ainsi, des notes d'agrumes ou de céleri pourront s'opposer à l'onctuosité, tandis que les viandes rouges se verront confrontées à des arômes de café ou de cacao. Tout ce qui s'accorde bien avec un plat et éveille les papilles est permis.

Quiconque espère faire des économies en achetant des boissons sans alcool plutôt que du vin fait fausse route, car ces produits restent onéreux. Ainsi, il faut compter 133 euros pour une bouteille de « WILD Preiselbeere » 2015 de chez Werner Retter.



Cap sur la cuisine !

Häcker se jette à l'eau. Les premières maisons flottantes imaginées par Arkup ont été mises à l'eau en Floride, avec à leur bord, des cuisines haut de gamme fabriquées par le cuisiniste de Rödighausen.

UNE VUE IMPRENABLE
Depuis la cuisine américaine flottante, équipée des éléments de la gamme systemat, les personnes présentes à bord de « L'Arkup 75 Livable Yacht » bénéficient d'une vue magnifique sur les gratte-ciel.

L'

année dernière, les commerciaux américains de Häcker ont été confrontés à un exercice assez inhabituel, puisqu'ils ont été sollicités par les créateurs des yachts Arkup afin d'équiper leurs luxueuses maisons flottantes avec des cuisines Häcker. En collaboration avec l'architecte néerlandais Koen Olthuis, Arkup a imaginé une embarcation hybride à mi-chemin entre un yacht et une maison flottante. Si leur aspect extérieur évoque plutôt celui d'une villa, les yachts autonomes d'Arkup sont équipés d'un moteur qui leur permet de changer de lieu d'amarrage sans avoir besoin d'être remorqués.

Pionnier des structures flottantes, Koen Olthuis travaille actuellement sur un ensemble de 5 000 maisons flottantes aux Maldives. Son prototype « Arkup 75 Livable Yacht » est une villa chic et luxueuse, baignée de lumière, d'une valeur de 2,5 millions d'euros, équipée d'un moteur, que ses riches propriétaires peuvent déplacer au gré de leurs envies. « Pour ce projet, j'ai développé un système de pilotis qui permet à l'eau de supporter la majeure partie du poids des maisons, qui repose néanmoins sur le sol, ce qui garantit la stabilité de la structure. Nous allons désormais développer ce principe à grande échelle. » Les pieux hydrauliques permettent d'amarrer le yacht dans des eaux côtières peu profondes, par exemple au large de Miami, sans risquer de se retrouver exposés à de fortes vagues.

Des valeurs identiques

« Nous nous sommes retrouvés face à une mission délicate », explique Andreas Gomerger, directeur des ventes pour l'étranger de Häcker aux États-Unis. « C'est l'un de nos partenaires commerciaux néerlandais qui nous a proposé ce projet. Il avait conçu une cuisine pour l'Arkup 75 à la demande des fondateurs d'Arkup qui ont été très satisfaits de la qualité, du montage et des produits Häcker en général. On nous a alors demandé



« C'est un projet d'un nouveau genre extrêmement intéressant. Nous avons dû prendre en compte certains aspects inhabituels, telles que les trappes d'accès situées au niveau du plancher. »

JULIA KLINGE

de réfléchir à un concept pour l'« Arkup 50 Livable Yacht » qui est un modèle plus petit. Après avoir examiné le projet, nous avons très vite constaté que nous partagions les mêmes valeurs, à savoir la durabilité, la modernité, la technologie et l'innovation. Nous nous sommes immédiatement sentis à l'aise et avons décidé de travailler ensemble. »

Häcker USA a donc conçu pour cette « maison flottante » une cuisine qui nécessite peu d'espace, tout en offrant de nombreux rangements et en contribuant considérablement à l'élégance minimaliste et à l'esprit moderne qui règne sur ce yacht. Depuis, Arkup a commencé à produire ses yachts en série. Les premiers modèles, équipés de cuisines Häcker et d'appareils ménagers Miele, ont été mis à l'eau.

Deux cuisines à bord

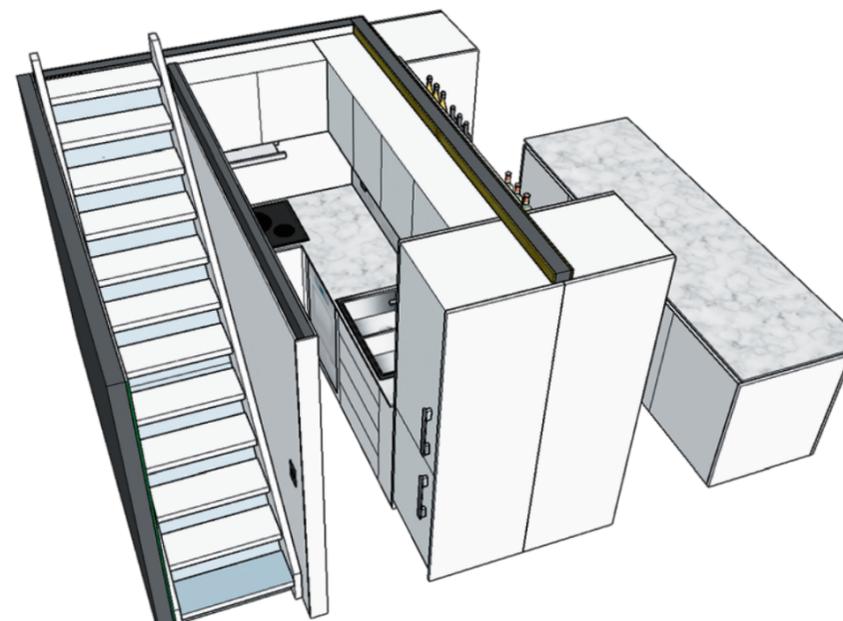
« Il y a peu d'espace à bord », explique Andreas Gommeringer. « Il a fallu caser pas mal de choses. Ainsi, le bateau numéro deux dispose d'une télévision dissimulée dans l'élément mural. Pour les bateaux trois et quatre, nous avons quasiment conçu deux cuisines différentes. L'une est un peu en retrait et permet au chef cuisinier de préparer les repas, tandis qu'à l'avant, on retrouve un espace de vie ouvert et équipé d'un îlot de cuisine. »

Julia Klinge, qui a supervisé le projet, ajoute : « C'est un projet d'un nouveau genre extrêmement intéressant. Nous avons dû prendre en compte certains aspects inhabi-

tuels, telles que les trappes d'accès situées au niveau du plancher. Par conséquent, nous avons conçu un îlot que l'on peut déplacer et qui permet une plus grande flexibilité en matière d'espace. Les yachts trois et quatre étant chacun équipés de deux cuisines, nous avons été confrontés à un vrai problème de place. Pour la partie réservée au chef cuisinier, nous avons dû nous assurer qu'il puisse continuer à ouvrir la porte. Sans compter l'angle d'ouverture du réfrigérateur auquel il a fallu également bien réfléchir. L'espace était extrêmement limité. Nous avons donc aménagé certains coins afin qu'ils soient accessibles de l'autre côté, depuis le couloir.

DES CUISINES JUMELLES

Malgré un espace restreint, l'équipe chargée de la planification a créé deux cuisines : une première cuisine fonctionnelle, située à côté de l'escalier et une deuxième cuisine ouverte et élégante, équipée d'un îlot à l'avant.



UNE MAISON DÉDIÉE AU VOYAGE

Équipé de cuisines Häcker, l'« Arkup 75 Livable Yacht » peut, tel un yacht, se déplacer à sa guise et prendre le large pour une croisière totalement personnalisée.

Nous avons réalisé des rangements invisibles et habillé les murs avec des panneaux ouvrants. »

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le poids n'a pas été un obstacle. Les cuisines des yachts Arkup sont toutes équipées de plans de travail en pierre naturelle. La liberté de mouvement et l'accès aux équipements techniques ont été bien plus compliqués à gérer. Andreas Gommeringer : « La majorité des plaisanciers laissent leurs yachts à quai la plupart du temps, mais ces embarcations sont mobiles. Elles peuvent prendre la mer et doivent être capables de résister au roulis, ce qui n'est pas le cas des cuisines ordinaires. » La stabilité de la structure a également été un facteur important,

se souvient Julia Klinge : « Il a fallu s'assurer que la cloison mobile à laquelle la cuisine a été fixée soit assez solide et stable afin de résister à une mer agitée. »

Le critère décisif dans le choix de Häcker pour les cuisines des yachts a été le style moderne de Häcker. Quels sont les modèles qui ont été installés sur les yachts ? Andreas Gommeringer : « Notre choix s'est porté sur la gamme systemat et le modèle AV 4030, avec une laque brillante, des couleurs très agréables, le tout dans un blanc cristal. Pour les bateaux trois et quatre, nous avons choisi de combiner les deux. Les éléments situés à l'avant sont équipés de gorges, tandis que ceux situés à l'arrière dans l'espace où l'on cuisine, sont équipés de poignées. »

Photos : ARKUP

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : arkup.com





Blaupunkt célèbre ses 10 ans de collaboration avec Häcker

À l'occasion de cet anniversaire, une multitude de nouveautés témoignent des compétences de la marque en matière de design ainsi que de son esprit d'innovation.

La démarche était logique, cohérente, visionnaire, et pourtant, elle a surpris beaucoup de monde. Il y a tout juste dix ans, Häcker s'est lancée dans la commercialisation d'appareils ménagers. Depuis, l'entreprise propose non seulement des meubles de cuisine, mais a également l'exclusivité des appareils électriques Blaupunkt, qui n'est autre que la marque d'appareils ménagers encastrables de Häcker. Häcker a travaillé avec des fabricants et des prestataires de services spécialisés ainsi qu'avec la célèbre entreprise familiale Blaupunkt, qui lui a accordé les droits de licence de la marque. Cette collaboration a donné naissance à une vaste gamme de produits électroménagers de qualité et innovants comprenant des réfrigérateurs, des fours, des plaques vitrocéramiques, des lave-vaisselle et des hottes aspirantes entièrement redessinés qui continue à se développer aujourd'hui.

« La collaboration avec Blaupunkt nous a permis de poser les bases afin de faire progresser notre activité et notre entreprise de manière décisive », avait déclaré Jochen Finkemeier à l'époque du lancement. Les choses se sont effectivement passées de cette façon. Grâce aux appareils Blaupunkt, Häcker continue de proposer à ses revendeurs des produits de qualité supérieure à des prix compétitifs, accompagnés d'un service après-vente irréprochable, ainsi que les exclusivités d'une marque qui jouit d'une forte notoriété. Le tout d'un seul tenant et en parfaite harmonie avec la conception des cuisines.

Des solutions complètes pour les cuisines et les appareils

Cela fait dix ans que Blaupunkt travaille avec Häcker et permet à la clientèle finale de bénéficier de cuisines et d'appareils électroménagers provenant d'un seul et même fournisseur. Commercialiser la gamme systemat et la collection concept130 avec des appareils électroménagers Blaupunkt permet aux revendeurs de proposer à leurs clients des cuisines qui jouissent d'un excellent rapport qualité-prix. Les appareils Blaupunkt sont disponibles en exclusivité chez Häcker. Bien entendu, les cuisines Häcker peuvent également être équipées avec des appareils de marques différentes.

Photos : BLAUPUNKT

L'ESSENTIEL DE LA CUISINE

Il y a dix ans, Häcker se lançait avec ce slogan dans la fourniture d'appareils ménagers en proposant des équipements design et élégants déjà parfaitement assortis aux cuisines Häcker.

Le développement de projets communs avec Häcker Küchen garantit une interaction optimale entre les meubles de cuisine et les appareils électroménagers. Cela permet de concevoir des solutions intégrales, telles que la fonction Multi Control ou des meubles de cuisine adaptés aux plaques de cuisson avec aspiration. La gamme Blaupunkt se caractérise par un design et des options d'aménagement bien réfléchies qui permettent de définir un projet global d'aménagement de cuisine.

Une marque récompensée pour sa créativité

Blaupunkt a remporté cette année pas moins de cinq récompenses lors des célèbres Red Dot Awards. La collection d'éviers « Maira » a même reçu le prix « Best of the Best » (voir p. 07). À cela s'ajoutent de nombreuses nouveautés qui prouvent une fois de plus que Blaupunkt est une marque en perpétuel développement.

À l'occasion des Journées portes ouvertes de Häcker à Rödinghausen, Blaupunkt a présenté une table de cuisson innovante équipée d'une hotte aspirante intégrée qui affiche un nouveau design tout en associant verre et aluminium, deux matériaux fondamentalement différents.

La gamme s'est également enrichie d'un réfrigérateur encastrable qui permet de gagner 40 % de rangement, bien qu'il ne mesure que 15 centimètres de plus que les 60 centimètres habituels, soit une largeur d'encastrement de 75 centimètres. Un véritable gain de place.

Des équipements compatibles

La marque a également élargi sa gamme d'éviers, puisque la collection « Maira », récompensée par le Red Dot Award « Best of the Best », est désormais proposée en Slate Grey, tout comme la collection d'éviers « Iseo ».

La gamme de robinetterie de Blaupunkt compte désormais un total de vingt-cinq nouvelles références en acier inoxydable, chromé et noir mat. Les clients disposent ainsi d'un vaste choix de robinetterie parfaitement adaptée aux éviers de la marque. Blaupunkt a également annoncé des évolutions dans le domaine des lave-vaisselle. Avec seulement 39 dB, ils n'ont jamais été aussi silencieux. Ils disposent également d'un éclairage intérieur très utile, sans oublier leur classe énergétique qui ne cesse de s'améliorer.

« Notre collaboration avec la marque Blaupunkt nous a permis de poser les bases pour faire progresser notre entreprise de manière décisive. »

JOCHEN FINKEMEIER

La garantie de cinq ans sans enregistrement sur l'ensemble des appareils Blaupunkt constitue également un solide argument de vente.

Le nouveau magazine Blaupunkt est disponible auprès des revendeurs spécialisés pour les personnes désireuses d'en savoir plus sur les produits et les nouveaux appareils électroménagers encastrables de Blaupunkt. La marque publie des contenus identiques sur son blog (<https://www.blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/nouveautes-2024.html>) ainsi que des recettes de cuisine et des informations sur ses produits et services. L'entreprise est également très présente sur les réseaux sociaux.



Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

[blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/nouveautes-2024.html](https://www.blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/nouveautes-2024.html)



Photos : BLAUPUNKT



Actualités

De nouveaux appareils et une garantie de cinq ans pour tous sans enregistrement

1 DE QUOI STOCKER DES PRODUITS DE QUALITÉ D'une capacité de 400 litres, le nouveau réfrigérateur encastrable SCR 394FD0 permet un gain de place de près de 40 %, tout en étant à peine plus large de 15 centimètres que les réfrigérateurs habituels qui mesurent 60 centimètres. **2 DES VALEURS INTRINSÈQUES** Équipée d'une hotte aspirante intégrée, la table de cuisson innovante 5IX 99300 se distingue par l'association élégante de matériaux en aluminium et en verre. **3 FACILITÉ DE RECHERCHE** Les nouvelles caves à vin sont encore plus faciles à utiliser grâce aux glissières télescopiques qui permettent de trouver plus rapidement la bouteille souhaitée. **4 NOUVEAUX COLORIS** Récompensé par le Red Dot Award « Best of the Best », l'évier « Maira » est désormais disponible en Slate Grey. La robinetterie « Impero » fait également partie des nouveautés.





Rencontre avec un virtuose des champignons

Mirko Kalkum cultive des champignons nobles et comestibles, qui, au-delà de leurs qualités gustatives exceptionnelles, sont également d'une rare beauté.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : SIMON HOFMANN



CULTURE SUR BOIS

Le cœur de métier de Mirko Kalkum repose exclusivement sur la culture des champignons lignivores comme le shiitaké (photo page de gauche) ou le pleurote rose (sur cette page). Ils sont soumis à un contrôle qualité minutieux avant de rejoindre les tables des restaurants gastronomiques les plus réputés.



DES MERVEILLES APPÉTISSANTES

Qu'il s'agisse du pleurote rose (photo tout à gauche), du naméko, du shiitaké ou encore une fois du pleurote rose (dans la caisse), chaque champignon est unique et se développe de façon différente. Dans l'espace dédié à la culture du shiitaké, on aperçoit les substrats marron et blanc en forme de tronc sur lesquels Mirko Kalkum cultive ses champignons.



Il n'y a aucun doute, Mirko Kalkum sait de quoi il parle. Diplômé en biologie de l'université de Münster, il consacre une bonne partie de son cursus à étudier les champignons et les maladies végétales qui se développent dans les cultures de blé et de seigle. Il s'installe à Sarrebruck par amour et travaille dans l'industrie pharmaceutique où il vend des hypolipémiants destinés à lutter contre l'excès de cholestérol.

Lorsque la réglementation sur les médicaments en Allemagne se durcit et menace son emploi, Mirko Kalkum se souvient de l'expertise acquise pendant ses études et du rôle des shiitakés. Très utilisés en médecine traditionnelle chinoise (MTC), ces champignons sont capables de réduire le taux de cholestérol dans l'intestin.

Quand la curiosité devient un métier

Mirko Kalkum commence à faire des essais sur ces champignons afin de créer un médicament naturel. « Je me suis vite rendu compte que cela serait long et très coûteux en raison de la réglementation. » Pendant cette période, les champignons continuent à se développer.

Sa vie bascule lorsqu'un voisin, acheteur pour le commerce de détail local, passe le voir. Il a entendu dire que Mirko cultive des champignons et souhaiterait savoir s'il est possible d'en acheter. Il repart avec des champignons, et c'est ainsi que Mirko se retrouve à exercer un nouveau métier.

Mirko Kalkum commence à cultiver ses champignons dans la cave d'une grange aménagée et sous une serre, avant de déménager dans une galerie étroite de 200 mètres carrés, autrefois utilisée par les pompiers. « Les shiitakés sont des champignons extrêmement exigeants », explique Mirko Kalkum. « Je m'en suis rendu compte progressivement. J'ai commencé avec des champignons que tout le monde connaît, car l'objectif était de les commercialiser à l'échelle locale, juste après la récolte, sans passer par un intermédiaire. »

L'offre et la demande

Les restaurants gastronomiques de la Sarre ont rapidement compris que Mirko Kalkum proposait des produits d'exception et ont exprimé le souhait de renouveler leur carte très régulièrement. C'est ainsi que notre producteur de champignons a peu à peu élargi son offre, en intégrant de nouvelles variétés.

« Vous pouvez faire revenir rapidement des pleurotes roses à la poêle, comme vous le feriez pour du lard », explique Mirko Kalkum, « et vous trouverez même sur l'étal du marché de très beaux pleurotes jaunes qui

se marient à merveille avec un poisson. Le pom-pom blanc, appelé également Crinière de lion, ressemble presque à un chou-fleur et peut se déguster pané. Ce champignon constitue également une alternative intéressante à la viande. J'ai même un client qui l'a fait cuire dans une pâte à choux avec des scorsonères. Un véritable régal. »

Mirko Kalkum privilégie les champignons lignivores. Aujourd'hui, il cultive une quinzaine de variétés telles que les pleurotes du panicaud, les shiitakés, les shimejis bruns et blancs, les namékos de couleur orange, les pholiotes du peuplier, les pleurotes en huîtres, les champignons de châtaignes et les pleurotes de l'orme ainsi que les maitakés. Ces champignons sont cultivés sur des copeaux de bois mélangés à une petite quantité de chaux qui permet d'atténuer l'acidité. Le taux d'humidité de la galerie est compris entre 90 et 100 pour cent et la température, aussi constante que possible, avoisine les 14 degrés Celsius. Des ventilateurs tournent en permanence afin d'alimenter la galerie en air frais, car les champignons sont de gros consommateurs d'oxygène.

« À cette température, ils poussent lentement, mais cela permet aux arômes de se développer intensément et aux champignons se conserver plus longtemps. On peut même les congeler si on en a acheté trop », explique Mirko Kalkum. « D'ailleurs, on peut retrouver certains des nutriments du bois dans leur chapeau. »

Contrairement à d'autres champignons plus classiques, les champignons lignivores contiennent beaucoup moins d'eau. Ils sont fermes en bouche et sont parfaitement adaptés à la cuisson. Mirko Kalkum laisse à ses champignons le temps de se développer. La qualité de ses produits est telle que les grands chefs de cette région proche de la France, réputée pour sa gastronomie, se les arrachent comme des petits pains.

Comprendre les besoins des champignons

Cultiver des champignons est quasiment un travail d'orfèvre. Même si les champignons poussent tout seuls, la moindre erreur peut avoir des conséquences désastreuses. « Il suffit que le ventilateur tombe en panne pour anéantir toute une récolte », explique Mirko Kalkum. « Il faut acquérir une certaine sensibilité pour comprendre ce dont les champignons ont besoin, sinon, ils ne se développeront pas normalement et leur chapeau risque d'être trop petit. » Bien entendu, cela n'a pas d'incidence sur le goût, mais cela peut s'avérer problématique dans les grands restaurants, où la dimension visuelle joue un rôle majeur. Et dans l'assiette, des champignons esthétiques, originaux et, qui plus est, délicieux, font vite la différence.

« Contrairement aux méthodes de culture classiques, où la récolte est effectuée une à deux fois par an maximum, ici les champignons poussent par vagues », explique notre expert. « La récolte des champignons a lieu toutes les quatre semaines. On les ramasse à la main, ce qui représente une charge de travail conséquente, mais on a l'avantage de pouvoir travailler dans un endroit frais et calme où n'y a pas de réseau. »

La champignonnière est située sur le Nussberg à Sarrebruck. Juste devant la galerie, où ont également lieu les dégustations, la vue sur Sarrebruck est magnifique. « On peut dire que j'ai eu de la chance », poursuit Mirko Kalkum qui vend ses champignons nobles environ 30 euros le kilo et fait également de la vente en ligne pendant l'hiver. « La mode du véganisme a également joué en ma faveur. Malgré la charge de travail importante, on éprouve une véritable satisfaction à réussir à cultiver quelque chose de ses propres mains. »

SAINS ET DÉLICIEUX

Des shiitakés, environ quatre jours avant la récolte. Mirko Kalkum a commencé sa carrière de producteur de champignons nobles en cultivant des shiitakés.



« Il faut acquérir une certaine sensibilité pour savoir ce dont les champignons ont besoin, sinon, ils ne se développeront pas normalement et leur chapeau risque d'être trop petit. »

MIRKO KALKUM

Quelle histoire !

Des ingrédients très simples pour un résultat délicieux : le Kaiserschmarrn est un plat ultra réconfortant. Et ce n'est pas l'empereur François-Joseph qui nous dira le contraire.



Photos : STOCKFOOD / GRÄFE & UNZER VERLAG / BONISOLLI, BARBARA, WALDESRUH / HALSERALM

UN VRAI DÉLICE

Même si le Kaiserschmarrn est facile à préparer, le réussir est tout un art. Un savoir-faire que maîtrise parfaitement le restaurant d'alpage Halseralm, situé dans un environnement digne d'une image d'Épinal.

Aucune autre spécialité culinaire n'incarne aussi bien l'Autriche que ses pâtisseries. Véritable mélange de simplicité et d'élégance, les pâtisseries autrichiennes sont à la fois très généreuses et raffinées. Leur origine remonte à l'époque où les catholiques autrichiens s'abstenaient de manger de la viande pendant près de la moitié de l'année et où les repas de jeûne des moines étaient dépourvus de viande. Les pâtisseries étaient alors considérées comme un plat principal et non comme un dessert.

Parmi toutes ces spécialités, telles que les Nockerln (soufflés aux œufs), les Knödel (quenelles), les aumônières fourrées à la prune, les strudels ou les crêpes, il y en a une qui sort du lot. Il s'agit du Kaiserschmarrn, un plat que ceux qui ont déjà mangé dans une auberge ou dans un refuge de montagne en Autriche connaissent bien.

Un plat adoubié par l'empereur

Le Kaiserschmarrn est la quintessence de la pâtisserie, puisqu'il se compose essentiellement d'un mélange de farine, d'œufs et de sucre, auquel on rajoute des raisins secs. Ce que nos amis autrichiens sont capables de concocter à partir d'une poignée d'ingrédients mérite qu'on s'y attarde.

Il semblerait que ce soit l'empereur François-Joseph (oui, l'époux de Sissi) qui ait donné ses lettres de noblesse à cette recette. La légende raconte que l'empereur, surpris par un orage lors d'une partie de chasse, se serait arrêté dans une ferme. Étonnée par cette visite, la paysanne lui aurait préparé une collation sucrée avec les ingrédients dont elle disposait : des œufs, du lait, de la farine et du sucre. L'empereur lui aurait fait part de son enthousiasme, ce à quoi la paysanne aurait répondu humblement : « Ce n'est vraiment pas grand-chose », « Au contraire, c'est un plat digne d'un empereur ! », lui aurait répondu François-Joseph.

Dans sa version la plus simple, le Kaiserschmarrn reste un excellent plat de base. Dans le meilleur des cas, il se transforme en un véritable chef-d'œuvre culinaire que peu de personnes maîtrisent.

Peu de mystères entourent sa recette, mais les déclinaisons sont nombreuses. On mélange de la farine, du lait, des œufs, du sucre et une pincée de sel pour former une pâte. Afin d'aérer la pâte, certains séparent les blancs des jaunes avant d'incorporer les blancs montés en neige à la pâte. Les puristes ajoutent également une goutte d'eau gazeuse.

On fait cuire ensuite la pâte à feu moyen dans une poêle en fonte enduite de beurre clarifié jusqu'à ce que le dessous soit ferme et croustillant grâce à l'ajout d'un peu de sucre caramélisé. Puis, on déchiquette ce mélange en morceaux à l'aide d'une cuillère en bois avant de le retourner à plusieurs reprises. On ajoute ensuite des raisins secs (trempés dans du rhum, selon les goûts) en fin de cuisson pour éviter qu'ils ne brûlent, et pour apporter au Kaiserschmarrn une touche de raffinement. Une fois prêt, on saupoudre le Kaiserschmarrn de sucre glace et on l'accompagne d'une compote de pommes ou de confiture de prunes.

Pour déguster un Kaiserschmarrn flambé absolument délicieux, rendez-vous au restaurant d'alpage Halseralm sur le Rittisberg, qui existe depuis 400 ans. waldesruh-halseralm.at



« Ce n'est vraiment pas grand-chose » – ,
« Au contraire, c'est un plat digne d'un empereur ! »

L'élégance du bois

Déclinées dans un style contemporain, les façades en placage de bois font leur grand retour dans les cuisines urbaines et minimalistes. WORK vous présente cette nouvelle tendance.



Photo : HACKER KUCHEN

DES FINITIONS SOIGNÉES
Le style sobre et épuré des façades en placage de bois et des façades laquées, entourées d'une fine bordure, apporte chaleur et convivialité à la cuisine.



L'ÉLÉGANCE D'UN RIDEAU DE VERRE

Avec sa nouvelle façade en chêne noir, la cuisine de la gamme systemat se combine parfaitement avec des rideaux de verre noir.

Photos : HACKER KÜCHEN

L,

être humain est en perpétuelle recherche d'authenticité, de vérité et de naturel. Dans un monde dominé par le numérique, la technologie et un rythme de vie effréné, nombreux sont ceux qui aspirent à retrouver chez eux, surtout dans la cuisine, une atmosphère tangible et authentique, où ils se sentent bien au quotidien.

Les professionnels du secteur, dont Häcker, constatent que cette tendance se traduit par une demande régulière de façades en bois. Synonymes de chaleur et de convivialité, les meubles en bois ont une âme et une personnalité. Chaque placage est unique, car chaque arbre pousse de manière différente. Cela permet de créer une identité ainsi qu'un lien très personnel avec la cuisine.

Le bois, une tradition chez Häcker

À l'origine, la société Häcker était une menuiserie qui fabriquait des cuisines sur commande entièrement réalisées à la main. Malgré l'industrialisation de l'entreprise, Häcker a réussi à conserver ce rapport à l'artisanat, puisqu'elle continue à fabriquer des cuisines avec des façades en bois.

« Le placage en bois permet à la nature de pénétrer dans l'espace de vie. Cela confère à la pièce un cachet particulier tout en lui apportant un certain prestige », explique Michael Dittberner, directeur du développement et de la gestion des produits chez Häcker. « Loin d'être de pâles imitations ou des reproductions en série, nos façades reflètent le caractère authentique de la nature. »

Chez Häcker, la plupart des façades en bois sont recouvertes d'un placage en chêne ou en noyer avec différentes finitions. Elles sont ensuite soumises à des traitements qui permettent de sceller et de protéger le bois des aléas du quotidien en cuisine, tout en préservant sa texture et son aspect naturel.



L'ESSENTIEL À PORTÉE DE MAIN

Utilisée notamment pour les poignées, la référence « Black Chrome » est un nouveau matériau qui confère de l'éclat à la cuisine, au sens propre du terme (photo du haut). Sur les façades en placage de bois, le vernis est appliqué de manière à ce que le grain du bois reste apparent et que le toucher du matériau naturel soit également préservé.

Les surfaces peuvent être traitées avec des laques ou des teintures, et elles peuvent être brossées ou lisses.

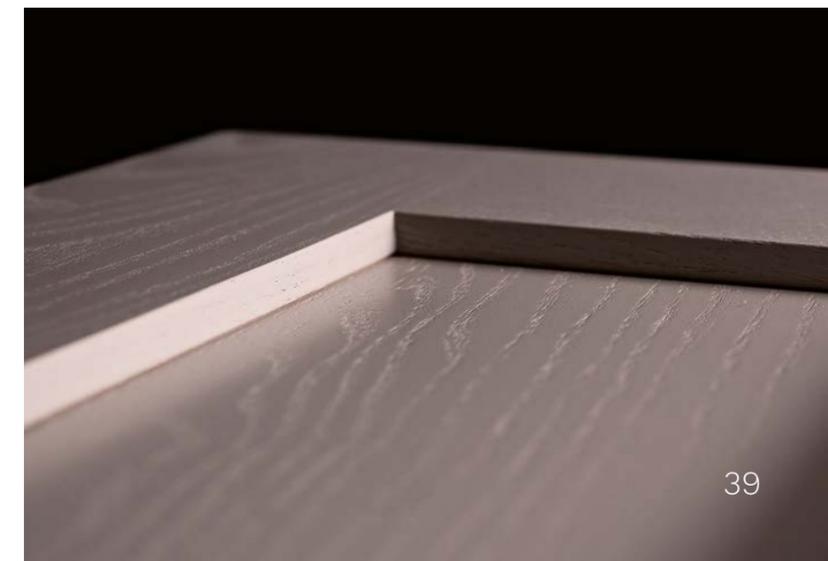
Fidèle à la tradition artisanale d'autrefois, Häcker propose également une cuisine en frêne massif verni monochrome. Michael Dittberner : « Il s'agit d'un produit d'excellente qualité. La couleur fait ressortir le grain du bois massif et révèle sa texture naturelle qui reste très agréable au toucher. Ces façades sont magnifiques et rencontrent un franc succès. Elles s'adaptent non seulement aux cuisines de style campagnard, mais aussi aux modèles plus contemporains avec des façades entourées d'une fine bordure ».

Le chêne, un matériau à la fois classique et moderne

Michael Dittberner constate que la majeure partie de la clientèle continue à plébisciter le chêne. « Les consommateurs sont très

100

ans d'âge pour un placage en chêne, c'est ce que propose Häcker aux personnes qui préfèrent le style rustique. Les façades réalisées dans ce bois sont des pièces uniques.





les meubles abolissant la frontière traditionnelle qui existait entre les deux espaces. Les façades rainurées conviennent parfaitement à ce type d'aménagement. Elles sont également recouvertes d'un placage, constitué de quatre couches de peuplier et d'une couche de finition en chêne ou en noyer. La chaleur et la forte pression permettent de former des rainures profondes dans le matériau. « Il faut veiller à ne pas endommager le chant de la couche supérieure. C'est un processus très complexe qui nécessite un vrai savoir-faire. », ajoute Michael Dittberner

L'association du bois et de la couleur

Les personnes qui hésitent à commander une cuisine tout en bois peuvent opter pour un modèle fréquemment proposé par les revendeurs, à savoir l'association de façades en bois et de surfaces lisses de couleur. « Nous réalisons régulièrement des projets avec de très belles associations de bois et de façades uniformes avec différents types de finitions », constate Michael Dittberner au fil des commandes. « La créativité des designers chez nos revendeurs est sans limite. Qu'il s'agisse d'un linéaire d'armoires, d'un îlot ou d'un élément mural en bois, les possibilités sont multiples. » Il est possible de combiner des façades en verre ou en placage de pierre haut de gamme, mais aussi de mettre en valeur une façade d'entrée de gamme grâce à quelques éléments en bois. Tout repose sur la créativité des designers. Häcker met à leur disposition les outils nécessaires afin qu'ils puissent donner libre cours à leur créativité en restant fidèles à la devise de l'entreprise « Be unique ».

L'entretien est un point qui préoccupe bon nombre de clients qui envisagent d'acheter une cuisine avec des façades en bois. Pour Michael Dittberner, la réponse est très simple : « Il n'y a aucune différence avec les surfaces laquées. Lors de la fabrication de la surface de placage, nous appliquons une laque de protection anti-UV qui empêche en grande partie les façades de s'abîmer. Les UV sont les principaux ennemis des surfaces, et nous faisons en sorte de ralentir le processus d'altération. Les matériaux naturels évoluent au fil du temps. Je pense que c'est aussi ce qui fait leur charme. Ce sont des matériaux qui vivent, ce que l'on constate de nombreuses années après. »

attachés à ce matériau. Je pense que c'est parce qu'ils sont habitués à en voir partout. Le chêne est loin d'être bon marché, car l'approvisionnement reste tendu actuellement. Mais, c'est un bois qui supporte n'importe quelle couleur et dont le rendu est superbe. Le grain du bois est vraiment magnifique. C'est un matériau qui convient aussi bien à un intérieur classique qu'à un intérieur plus contemporain. Le chêne est omniprésent, aussi bien en Allemagne qu'à l'étranger. »

Chez Häcker, on retrouve la plupart des placages en bois haut de gamme dans des cuisines au style plutôt élégant, même si certains consommateurs continuent à privilégier le style rustique. « Nous proposons certains meubles avec un placage en bois centenaire », explique Michael Dittberner. « Les façades sont très rustiques et très originales. Il n'y a pas deux façades identiques. »

Parmi les différentes options de placage en chêne, Häcker propose depuis deux ans une façade rainurée en bois naturel qui rencontre un franc succès. Il s'agit d'un matériau très chaleureux qui accentue l'effet recherché par toutes les cuisines équipées de façades en bois, à savoir faire le lien avec la pièce de vie. D'un point de vue visuel et esthétique, cuisine et séjour ne font plus qu'un,

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

Les tiroirs en bois massif assemblés avec des joints en queue d'aronde, associés ici aux nouvelles façades en linoléum, font référence à la tradition artisanale de Häcker. Les façades rainurées en placage de bois, proposées par Häcker depuis deux ans, rencontrent un franc succès.





**FRUITS
ROUGES ET
COLLINES
VERDOYANTES**

La finca
La Amistad se
trouve au nord du
Costa Rica. La
famille Brugger
poursuit son
travail de reboise-
ment de la forêt
tropicale. Les
fruits des
25 000 cacaoyers
sont cueillis
à la main.



Un vrai délice...

Un Suisse qui fabrique du chocolat, jusque-là rien de bien exceptionnel... Mais quand il le fait depuis le Costa Rica, à des milliers de kilomètres de chez lui, avec des fèves de cacao qu'il cultive lui-même et qui comptent parmi les meilleures au monde, cela change la donne.

TEXTE : PETER WÜRTH

Le chocolat liquide s'écoule lentement depuis le pot jusque dans le moule en forme de tablette. Il suffit ensuite d'agiter légèrement le mélange pour qu'il se répartisse uniformément dans le moule, puis de le saupoudrer de noix de coco râpée, d'amandes ou de flocons de piment avant de le laisser refroidir. Les premières tablettes de chocolat maison sont fin prêtes.

Nous sommes à la finca La Amistad (qui signifie « l'amitié »), tout au nord du Costa Rica, près d'Upala, à proximité de la frontière avec le Nicaragua. À l'origine, ces terres étaient recouvertes par la forêt tropicale. C'est encore le cas aujourd'hui sur une partie de la finca. Il y a plus de quarante ans, bien avant l'arrivée des parents de Simon Brugger, une grande partie de la forêt tropicale du Costa Rica a été abattue et remplacée par des plantations de bananiers ou de l'élevage bovin. Le bois exotique très prisé a été expédié dans le monde entier. Autrefois, La Amistad abritait également un élevage de vaches.

C'est lors d'un déplacement professionnel au Costa Rica en 1997, qu'Ernst, le père de Simon Brugger, alors expert en développement durable, a découvert cette ferme et a décidé de se lancer dans un projet de reboisement. « L'objectif de la famille n'était pas simplement de gagner de l'argent avec la ferme. Pour mes parents, ce qui comptait, c'était le côté durable du projet », explique Simon Brugger, « la durabilité, au sens de la création de valeur écologique, économique et sociale ». Sur les quatre-vingt-quinze hectares que compte la ferme, vingt hectares sont à nouveau recouverts par la forêt tropicale. Vingt hectares supplémentaires sont également destinés à la biodiversité. Avec la forêt tropicale qui fait office de corridor biologique, ils offrent un habitat à certaines espèces animales telles que les tapirs, les singes hurleurs ou les paresseux.

Un emplacement idéal

Le cacao prospère principalement à une altitude comprise entre 200 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. La Amistad est l'endroit rêvé pour cela. Le sol volcanique et une poignée de sources locales offrent des conditions idéales, sans oublier des conditions climatiques très favorables, puisque dans cette partie du Costa Rica, les pluies ne sont pas aussi abondantes qu'ailleurs dans le pays. En cas de forte humidité, la récolte est transportée dans la province de Guanacaste, située plus bas, afin d'y être séchée.

Fidèle à la philosophie des parents de Simon Brugger, La Amistad est aujourd'hui une ferme biologique certifiée. Elle compte plus de 25 000 cacaoyers qui s'épanouissent à l'ombre des lauriers, des goyaviers, des bananiers et des variétés d'agrumes qui empêchent l'épuisement des sols provoqué par la monoculture. L'herbe qui tapisse le sol et qui permet de maintenir un taux d'humidité doit être fauchée régulièrement, ce qui représente le plus gros du travail.

La ferme compte quarante variétés de cacao différentes. Parmi elles, figure le « Trinitario », issu du croisement entre les variétés « Criollo » et « Forastero », qui est une variété très prisée par les professionnels du chocolat. On trouve également du « Criollo » pur, mais il est difficile de le cultiver avec un niveau de qualité constant.



UN TRÉSOR CACHÉ

Les fruits arrivés à maturité et cueillis à la main sont fendus manuellement afin d'accéder aux délicieuses fèves encore blanches qui se trouvent à l'intérieur.

Il n'y a pas vraiment de saison pour les fèves de cacao au Costa Rica, puisqu'elles poussent toute l'année. Les fèves sont généralement récoltées entre décembre et avril. C'est avant tout la couleur du fruit qui indique aux ouvriers leur degré de maturité. Selon la variété, les fruits peuvent être verts, jaunes, rouges, voire quasiment violets. Atteignant facilement la taille de deux poings, ils sont cueillis un par un à la main, avant d'être fendus en deux par une lame tranchante fixée sur un billot de bois. Cette opération permet de libérer les fèves de couleur blanchâtre et brillante, recouvertes d'une mince pellicule à la saveur acidulée et sucrée.

Une fois extraites, les fèves sont soumises à un processus de fermentation en plusieurs étapes. Elles sont ensuite séchées sur des claies avant d'être emballées dans des sacs de jute et d'entamer leur périple vers la Suisse, le pays du chocolat. La qualité exceptionnelle des fèves Amistad repose sur des processus de fermentation, de séchage et de stockage extrêmement rigoureux.

Une activité exigeante

Dès le début, la finca La Amistad a choisi de viser l'excellence en matière de qualité afin d'attirer une clientèle prestigieuse. La majeure partie des fèves est vendue à des entreprises suisses qui fabriquent du chocolat de couverture de première qualité, qui constitue la matière première de la plupart des produits à base de chocolat. On mélange les variétés lors de la production : « Nous trions uniquement en fonction de la taille des fèves », nous explique Yulian, le contremaître. Les fèves de taille moyenne sont les plus demandées pour assurer une torréfaction homogène chez les clients. La production de cacao reste une activité fluctuante. Après être restés bas pendant des années, les prix ont considérablement augmenté en 2024 en raison des mauvaises conditions météorologiques dans certaines régions de production du monde. Pour Simon Brugger, cette volatilité était trop risquée à long terme. Il a cherché à diversifier ses activités et a fini par trouver non pas une, mais deux solutions qui ont permis au projet si cher au cœur de son père de porter enfin ses fruits sur le plan financier.

« Nous nous sommes lancés dans l'agrotourisme il y a neuf ans », raconte Simon Brugger. « Nous avons construit plusieurs « cabins » sur le grand terrain, où nous pouvons accueillir jusqu'à vingt personnes. Nous leur faisons visiter la ferme et leur apprenons à faire leur propre chocolat. » Avec leurs chambres spacieuses et leurs terrasses immenses, ces bungalows en rondins élégants offrent une vue imprenable sur la ferme et sur la jungle toute proche. Simon Brugger y a même construit un bungalow équipé d'un spa spécialement pour ses hôtes. La proximité de deux parcs nationaux, Tenorio, avec sa cascade à couper le souffle et le Parque Nacional Miravalles, invite les touristes à se rendre dans le nord du Costa Rica, un pays modèle en matière d'écologie.

Le tourisme reste néanmoins une activité saisonnière, puisqu'au Costa Rica la haute saison va de décembre à mars. Simon Brugger a donc cherché à diversifier à nouveau les revenus de sa petite entreprise et a eu l'idée de fabriquer du chocolat ! Pourquoi ne pas fabriquer son propre chocolat, un véritable chocolat premium unique en son genre ?

UN SÉCHAGE DÉLICAT

Les fèves fermentées séchent lentement et délicatement sur des claies ouvertes. Elles sont régulièrement retournées et les fèves de mauvaise qualité sont éliminées. Plus la récolte est effectuée avec soin, meilleure sera la qualité.

« L'objectif de la famille n'était pas simplement de gagner de l'argent avec la ferme. Pour mes parents, ce qui comptait, c'était le côté durable du projet. »

SIMON BRUGGER



Photos : FINCA AMISTAD, SEAN DAVIS



UN CHOCOLATIER AUTODIDACTE

Simon Brugger se consacre corps et âme à la fabrication d'un chocolat artisanal extrêmement raffiné. Un savoir-faire authentique qui s'exprime dans chaque bouchée. Outre le cacao et le chocolat, le slow tourisme est la troisième activité de La Amistad. Avec leurs grandes terrasses et leur panorama sur la forêt tropicale, les bungalows en bois élégants peuvent accueillir vingt personnes.



2020, il a lancé sa propre manufacture de chocolat au cœur des montagnes du Costa Rica. Il a acheté le matériel nécessaire à la fabrication professionnelle du chocolat conformément aux normes d'hygiène suisses et a commencé à vendre ses produits.

Le chocolat fabriqué par La Amistad est principalement commercialisé au Costa Rica. On trouve le chocolat de Simon Brugger dans les plus beaux endroits de ce pays, que l'on surnomme souvent la Suisse d'Amérique centrale, mais aussi à la caisse des magasins, dans les cafés, les hôtels, partout où l'on peut s'offrir le luxe d'une tablette de chocolat premium pour environ huit euros. Pour le moment, une infime partie de la production est encore exportée vers la Suisse ou vendue en ligne. Oui, vous ne rêvez pas, les Suisses importent bien du chocolat !

Aujourd'hui, grâce au tourisme et à son chocolat bio de qualité, Simon Brugger a réussi à faire de La Amistad une entreprise rentable, sans oublier le projet écologique qui continue à se développer. La nouvelle forêt tropicale continue de pousser, vingt-huit personnes originaires des environs ont trouvé un emploi stable à La Amistad et s'investissent dans le développement de la ferme. Trois jeunes femmes originaires des villages voisins ont suivi une formation d'expertes en chocolat et sont désormais responsables de la qualité de ces tablettes d'exception. La famille travaille également avec une cinquantaine de petits producteurs de cacao des environs. Simon Brugger leur fournit de jeunes plants de cacao, leur apprend à entretenir les arbres et à récolter les fèves. « Notre engagement social et écologique nous permet de créer de la valeur ajoutée dans toute la région », explique fièrement Simon Brugger. Et cerise sur le gâteau, le chocolat du Costa Rica de notre ami suisse est absolument délicieux.

En Suisse, Simon Brugger travaillait dans le monde de la finance. Il s'est reconverti et a appris à fabriquer du chocolat en lisant de nombreux ouvrages sur le sujet. « J'ai suivi une formation, mais en réalité, je suis un autodidacte », dit-il. Il a appris à torréfier les fèves, à les moudre, puis à procéder au conchage. Il a constaté à quel point l'étape du conchage était essentielle, puisque la masse de cacao est chauffée et brassée pendant soixante-douze heures. « C'est ce qui permet de faire ressortir l'acidité », précise Simon Brugger.

À force d'expérimentation et d'essais multiples, les résultats se sont révélés de plus en plus concluants. En

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : finca-amistad.com/fr/home-francais/



Photos : FINCA AMISTAD, SEAN DAVIS

L'IA est-elle capable de cuisiner ?

Selon certains chercheurs, l'IA pourrait bientôt se retrouver derrière les fourneaux. Espérons qu'ils se trompent, car rien ne vaut la créativité d'une colocation.

SÉRIE CHRONIQUE
ÉPISODE 4
L'IA EN CUISINE

CHRONIQUE : PETER WÜRTH
ILLUSTRATION : ALINA GÜNTHER

Imaginez un chef cuisinier qui n'a plus ni goût ni odorat. C'est ce qui est arrivé au chef triplement étoilé Grant Achatz,

puisqu'un cancer l'a privé de l'odorat et du goût pendant des mois. Malgré cette épreuve, ce chef, élu à l'époque meilleur chef des États-Unis, a continué à cuisiner pour le plus grand plaisir de ses clients. Ses équipes se sont contentées de superviser l'assaisonnement des plats, puisqu'il savait exactement quelle quantité de sel ajouter. Un chef extrêmement talentueux, capable d'associer plusieurs saveurs et qui est parvenu à sauver ses restaurants et sa réputation grâce à son intelligence sensorielle et à sa créativité.

C'est précisément ce qui distingue Grant Achatz de ses nouveaux « collègues » tendance que les futurologues imaginent déjà en train de s'installer dans nos cuisines. Il s'agit bien sûr des robots équipés d'une intelligence artificielle, capables de mélanger des ingrédients programmés à l'avance.

Certaines cliniques universitaires testent actuellement une cantine ouverte 23 heures par jour où un robot prépare des repas maison à toute heure pour le personnel. Fini le cuisinier épuisé resté trop longtemps derrière les fourneaux ou la cuisinière inquiète pour son enfant malade. Personne ne demande plus d'augmen-

tation de salaire, la mise à jour du logiciel demeure l'unique exigence.

Les robots ont également fait leur apparition dans le service. Tim Bornewasser, propriétaire du restaurant situé sur le port de Grömitz, au bord de la mer Baltique, a tenté l'expérience avec BellaBot, un robot de service qui prend la nourriture en cuisine et l'apporte jusqu'à la table du client avant de la débarrasser ensuite.

Il s'agit ici de processus automatisés qui n'ont rien à voir avec l'intelligence artificielle, à l'instar des fours intelligents capables de savoir si un gâteau est cuit en fonction de sa couleur, ou des capteurs intelligents qui adaptent automatiquement la température et le temps de cuisson. Quoi qu'il en soit, certains robots ont accès à des bases de données de recettes et disposent ainsi d'un répertoire infini de plats. Mais, une recette à elle seule est loin de conditionner le succès d'un repas, sans quoi la planète regorgerait de chefs étoilés.

L'IA se méfie de la nouveauté

La seule chose que peut faire la soi-disant « intelligence artificielle » est de proposer des recettes basées sur les habitudes et les ingrédients disponibles et de donner des instructions étape par étape. Elle peut également suggérer de remplacer certains ingrédients par d'autres qui sont plus sains. Elle apprend à chaque fois qu'elle cuisine et s'adapte aux goûts de chacun. Cependant, sachez que si vous préparez des paupiettes trois fois de suite, la machine vous en proposera jusqu'à ce que vous ne puissiez plus supporter la vue d'une paupiette.

L'IA n'a aucune idée de la créativité qui règne dans certaines colocations, où le contenu du réfrigérateur se révèle être un savant mélange d'innovation, qui donne (ou peut donner) naissance à des plats formidables et vraiment originaux. Et c'est précisément cela qui fait le charme de la cuisine. Ajoutez à cela un palais averti, capable de reconnaître les saveurs d'une association d'épices révolutionnaire, pour que l'IA ne fasse pas le poids en cuisine.





Le charme d'Hyderabad

Centre majeur de l'industrie technologique avec ses nombreux restaurants et boutiques haut de gamme, Hyderabad est également une ville magnifique au charme suranné. Au-delà de toutes ces splendeurs, la ville est réputée pour sa gastronomie raffinée et ses boulangeries traditionnelles.

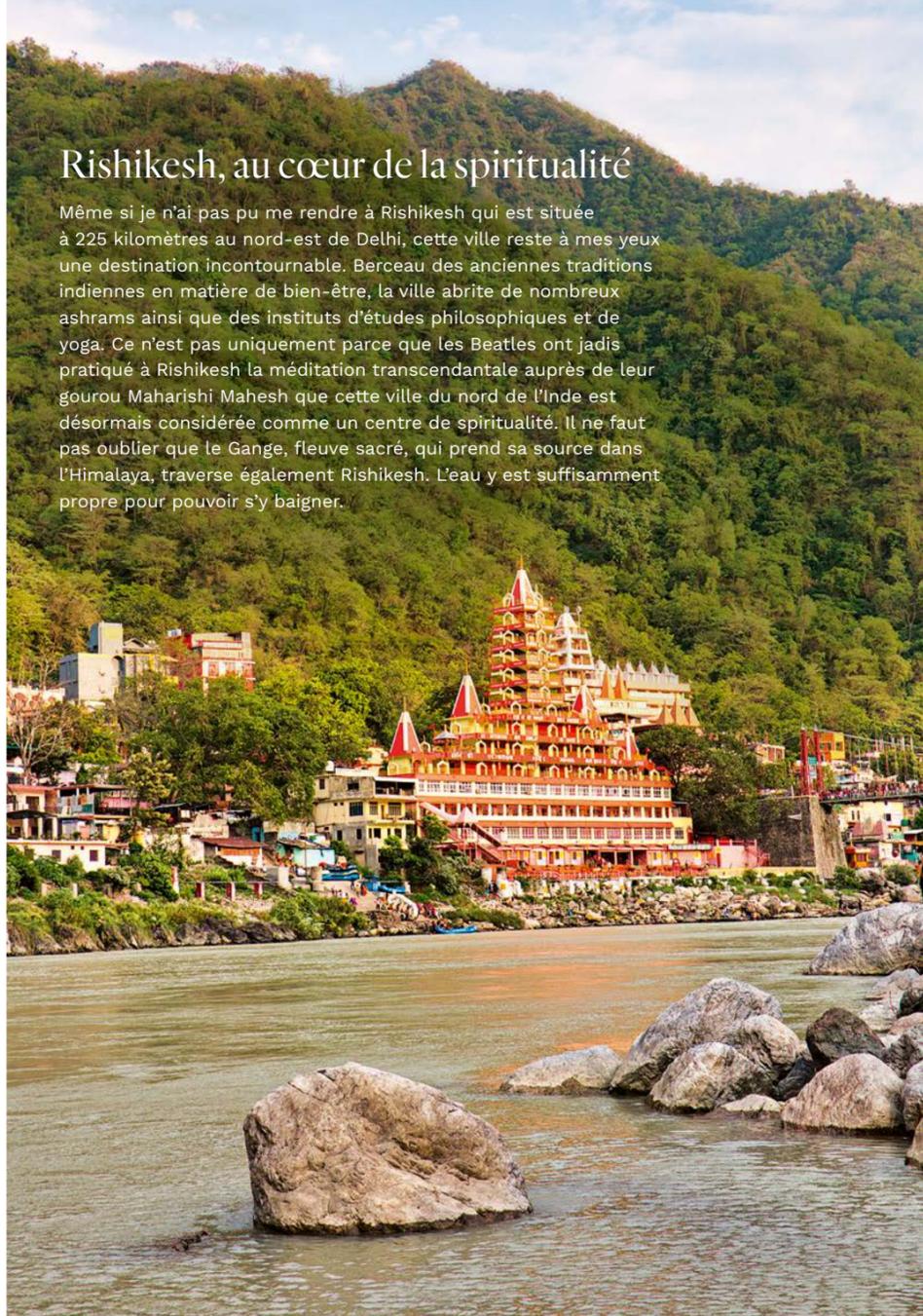
Häcker à la conquête de l'Inde

Häcker s'oriente résolument vers l'international. L'Inde est l'un des principaux marchés d'avenir. Responsable de l'architecture d'intérieur chez Häcker, Claudia Schubert s'est rendue en Inde afin d'y rencontrer des clients et de célébrer le 20^e anniversaire de Häcker India et du partenariat avec le capitaine Mukesh Kumar Gombar et sa fille Kanupriya. Elle partage ses astuces avec WORK pour visiter l'Inde.



Rishikesh, au cœur de la spiritualité

Même si je n'ai pas pu me rendre à Rishikesh qui est située à 225 kilomètres au nord-est de Delhi, cette ville reste à mes yeux une destination incontournable. Berceau des anciennes traditions indiennes en matière de bien-être, la ville abrite de nombreux ashrams ainsi que des instituts d'études philosophiques et de yoga. Ce n'est pas uniquement parce que les Beatles ont jadis pratiqué à Rishikesh la méditation transcendante auprès de leur gourou Maharishi Mahesh que cette ville du nord de l'Inde est désormais considérée comme un centre de spiritualité. Il ne faut pas oublier que le Gange, fleuve sacré, qui prend sa source dans l'Himalaya, traverse également Rishikesh. L'eau y est suffisamment propre pour pouvoir s'y baigner.



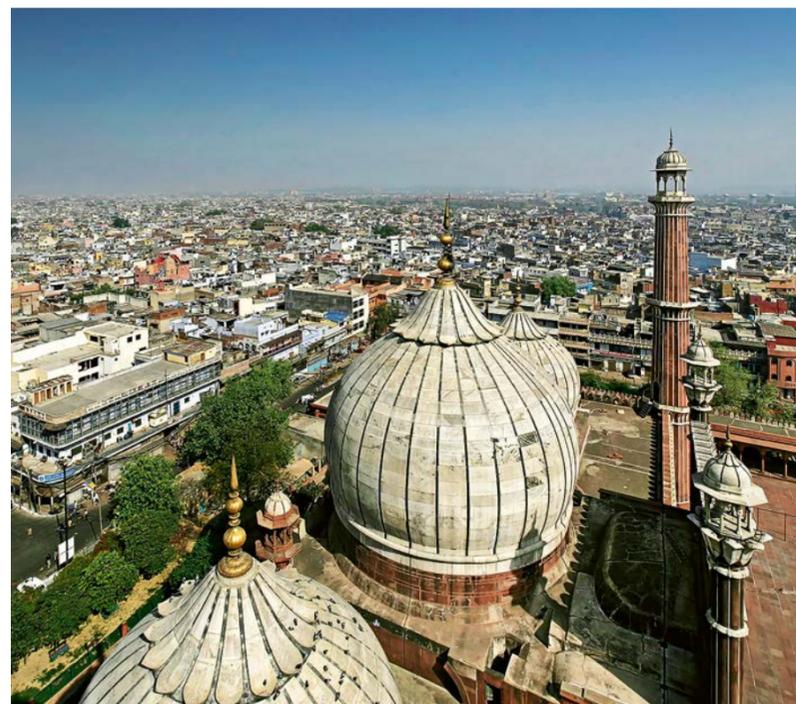
Mumbai, la décontractée

À elle seule, la ligne d'horizon de cette métropole moderne est imposante et très différente de l'idée que je me faisais de l'Inde. C'est une ville très cosmopolite, avec une vie culturelle riche et débordante de créativité. C'est également un haut lieu de la danse, de la musique, des arts et du théâtre. Impossible de s'y ennuyer !



C'EST LA PREMIÈRE FOIS QUE CLAUDIA SCHUBERT

se rendait en Inde et elle rêve d'y retourner. En compagnie de ses collègues Dirk Wittland et Kanupriya Mal (à droite) devant les gratte-ciels de Mumbai.



Delhi, une ville fascinante

C'est la première fois que je viens en Inde. Malheureusement, je n'ai pas eu assez de temps pour découvrir ce pays immense, mais j'ai été très impressionnée par Delhi. C'est une ville surprenante, au carrefour de plusieurs cultures. Il y a énormément de monde, c'est une ville gigantesque, très animée, avec beaucoup de circulation et des quartiers anciens qui côtoient une architecture plus moderne. C'est un endroit à voir une fois dans sa vie.

Photos : ALAMY STOCK PHOTO, PRIVAT



Cochin, une destination de vacances

Je ne peux que vous recommander Cochin, qui est située sur la côte sud-ouest du pays et qui sera l'une de mes prochaines destinations de vacances. Poumon économique de l'État de Kerala, c'est une ville portuaire très animée qui se distingue par son architecture coloniale, ses plages magnifiques, ses magasins haut de gamme et qui abrite quelques-unes des plus belles maisons de maître du pays. Le parfum des épices flotte encore dans les rues de cette métropole qui fut jadis la capitale du négoce des épices.



Le Taj Mahal

Bien entendu, j'ai envie de retourner au Taj Mahal. Je n'ai malheureusement pas eu l'occasion d'y aller cette fois-ci, mais je m'y rendrai sans faute la prochaine fois.

Ahmedabad

Cette ville est considérée comme l'une des métropoles les plus sûres d'Inde. Célèbre pour ses saris bandhani brodés, c'est la capitale indienne du textile. Il s'agit de la première ville en Inde à avoir été inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Aujourd'hui, Ahmedabad est une ville où se côtoient d'anciennes mosquées, des monuments comme le temple Bhadrakali ou l'ashram Sabarmati ainsi qu'une architecture moderne et avant-gardiste. Elle illustre parfaitement le fossé qui sépare l'Inde d'hier et d'aujourd'hui que le pays doit s'efforcer de combler.



LA QUALITÉ SANS L'OSTENTATION
Les cuisines Häcker prouvent que la simplicité et la sobriété peuvent faire toute la différence.



MARIJE VOGELZANG
La designer culinaire souhaite nous faire prendre conscience de ce que manger signifie réellement.



TOUT EST UNE QUESTION D'ÉCLAIRAGE
L'éclairage joue un rôle majeur en cuisine, car il permet de créer une ambiance autour de la table à manger. WORK présente les dernières nouveautés en matière de luminaires de cuisine.

Häcker
kitchen.germanMade.

ÉDITEUR
Häcker Küchen GmbH & Co. KG,
Werkstraße 3,
32289 Rodinghausen
haecker-kuechen.com
Responsables de publication :
Karin Padinger
(directrice de publication),
Karsten Bäumer, Jana Sander
(photos) et l'Atelier Photo CASA

CONCEPTION ET RÉDACTION
Peter Würth (rédacteur en chef indépendant et textes),
Simone Biermann (directrice artistique indépendante),
Claudia Knye (graphisme),
Petra Herbert (rédactrice photo indépendante), Kathrin Lilienthal (correction finale, indépendante)

MAISON D'ÉDITION
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hambourg,
www.jalag.de
Peter Würth (gestion de projet et de portefeuille, indépendant), Wym Korff (production, indépendant)

TRADUCTION
Kolibri Online GmbH, Hambourg

LITHO
Einsatz Creative Repro GmbH & Co. KG, Hambourg

IMPRESSION
Optimal Media GmbH, Röbel/Müritzt

Photos : ILJA KEIZER HÄCKER KÜCHEN, STOCK, PR, IMAGO

LA DESIGNER CULINAIRE Marije Vogelzang nous enseigne l'art de manger • CALME ET VOLUPTÉ Éléance et sobriété du design moderne • LE MEILLEUR DE L'ÉCLAIRAGE Les nouveaux luminaires mettent en valeur la cuisine, sans oublier les personnes qui y officient



Consultez le dernier numéro en ligne !



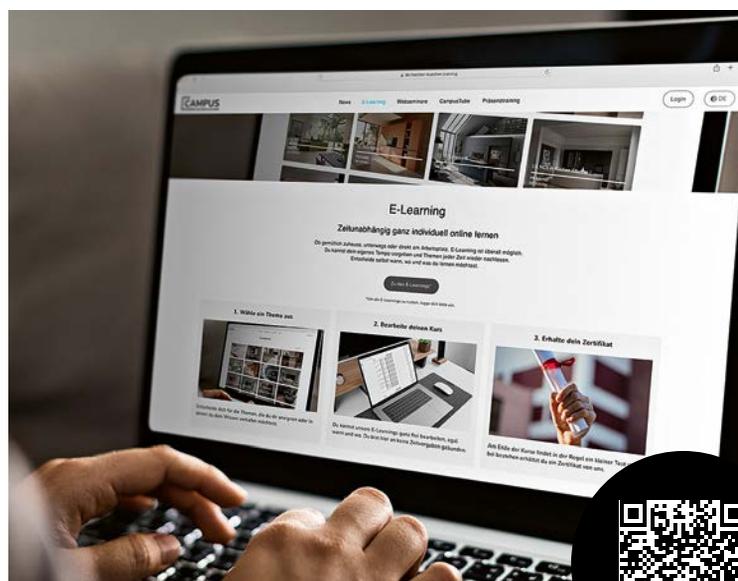
Rendez-vous sur notre nouveau site web !



COMPRENDRE ET SAVOIR PLANIFIER UNE CUISINE HÄCKER

Dans nos locaux à Rödinghausen ou en ligne,
découvrez le nouveau programme de formation Häcker.

Nos formateurs proposent des formations
dans plusieurs langues (allemand, anglais, espagnol, français et néerlandais).



E-LEARNING

Formez-vous en ligne 24h/24 et 7j/7 à votre rythme.

Découvrez nos formations sur les façades, le NCS, les différents types de meubles ou les gammes de produits.



FORMATION EN PRÉSENTIEL

De nombreuses formations sur site à Rödinghausen.

Découvrez nos formations sur les produits, nos formations de base et nos formations individuelles, ainsi que nos formations sur le montage.

CONTACT

Nergün Röttger-Ates
nröttger-ates@haecker-kuechen.de

Sur Campus, vous trouverez
les formations proposées actuelle-
ment à Rödinghausen ainsi que
toutes les informations nécessaires
à l'apprentissage en ligne.



www.haecker-kuechen.training