

WORK

KITCHEN STORIES



UN DUO D'EXPERTS

En route pour
installer une nouvelle
cuisine Häcker

DE L'ART DU PUDDING

Un tandem londonien
s'amuse à faire briller
des sushis et à donner un
son au whisky

LA MAGIE DU VERRE

La créatrice suisse Simone Lüling imagine de fascinants
luminaires en verre pour la cuisine, le salon et la salle à manger

Häcker

kitchen.germanMade.



TOP À TOUT POINT DE VUE

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE FAÇADE TOP SOFT !
FINITION LAQUÉE MATE | GAMME DE PRIX 0 | 9 COULEURS |
FACILE D'ENTRETIEN | FABRICATION ALLEMANDE



TOUCHfree
anti finger print

www.haecker-kuechen.com





Markus Sander est directeur commercial et marketing chez Häcker Küchen.

Chère lectrice, cher lecteur,

Dans les jours à venir, nous aurons la joie de célébrer deux anniversaires : les 125 ans de Häcker Küchen et le 25^e numéro de notre magazine WORK | Kitchen Stories, deux événements qui vous concernent directement. Fondée en 1898, la petite menuiserie a su se développer pour devenir aujourd'hui l'un des leaders mondiaux du secteur de l'aménagement des cuisines équipées. Que de chemin parcouru ensemble !

Au fil de ses 25 numéros, le magazine WORK | Kitchen a été le fidèle témoin de cette évolution. À travers des contenus riches et originaux, il propose de découvrir l'univers passionnant de Häcker Küchen, et d'aller à la rencontre des figures marquantes de l'architecture, du développement durable et de l'art de vivre. Vibrez au rythme d'histoires, de reportages et d'interviews menés aux quatre coins du monde avec des femmes et des hommes exceptionnels qui nous font partager leurs expériences et leurs récits de cuisine. WORK a pour but de vous informer et de vous inspirer. Le magazine fourmille également d'astuces qui feront mouche lors de vos entretiens avec les clients.

Dans le cadre des festivités à venir, le magazine WORK a décidé de faire peau neuve. L'ancienne mise en page a fait place à un look résolument moderne et de nombreuses histoires passionnantes apportent une véritable bouffée de fraîcheur.

Découvrez par exemple comment la jeune créatrice suisse Simone Lüling parvient à donner un éclat remarquable à chaque cuisine grâce à des luminaires en verre uniques aux contours asymétriques. Ne manquez pas non plus nos derniers conseils en matière d'aménagement intérieur et apprenez à mettre en scène les dernières tendances. À travers ces contenus passionnants et bien d'autres histoires encore, WORK sera toujours une source d'inspiration inépuisable.

Les échanges avec les clients ou sur les salons internationaux confirment inlassablement que les nouvelles idées forgent l'avenir. Là aussi, Häcker fait figure de proue et montre la voie.

Les journées portes ouvertes auront lieu à nouveau cette année, cette fois-ci du 16 au 22 septembre, et vous êtes d'ores et déjà chaleureusement invité(e) à y participer. Depuis toujours, les nombreuses avancées, les discussions avec les lecteurs et les rencontres amicales font partie intégrante de l'histoire de notre entreprise, et nous espérons poursuivre encore longtemps dans ce sens. D'ici là, nous vous souhaitons un bel été et une agréable lecture en compagnie de WORK | Kitchen Stories.

Amicalement, Markus Sander

Pour plus d'informations sur la marque, les produits, les services et l'engagement de Häcker en faveur du développement durable, rendez-vous sur le site

haecker-kuechen.com/fr





7



8



16



24



30

49

Un pudding au musée : le musée du groupe Oetker n'est pas l'unique curiosité de Westphalie.



News

- 3 **Éditorial** — Double anniversaire : Häcker célèbre ses 125 ans et WORK son 25^e numéro.
- 6 **En bref** — Une nouvelle série de façades, le nouveau rapport de durabilité et les journées portes ouvertes qui arrivent à grands pas.
- 49 **WORK & Travel** — Balade découverte en Westphalie.
- 50 **Avant-première** — Un beau programme en perspective.

Living

- 7 **Tendances déco** — L'art de redonner des couleurs à la cuisine et l'arrivée très remarquée de formes organiques et d'objets en verre.
- 8 **Luminaires** — Les fascinantes créations en verre de Simone Lüling donnent un nouvel éclat à la lumière.
- 15 **Chronique** — Ça se passe à table – sincèrement et en toute honnêteté Le point de vue de Peter Würth.
- 46 **Fermes d'intérieur** — Un air de jardin dans la cuisine. Quand les appareils de culture high-tech coupent l'herbe sous le pied aux traditionnels bacs à fleurs.

Seven Senses

- 22 **Parfums** — Les odeurs agissent sur nos émotions. Un atout incontournable pour la vente en magasin. Notre expert en parfums Maurice Joosten lève le voile sur les fragrances qui nous mènent par le bout du nez.
- 24 **Cuisine créative** — Un duo de choc pour des créations culinaires délectables : Sam Bompas et Harry Parr mettent tous nos sens en alerte.
- 38 **Le roi des poissons** — À seulement quelques kilomètres de Munich, Nikolai Birnbaum élève de beaux poissons pour le plus grand plaisir des fins gastronomes et des amateurs de bonne cuisine.
- 42 **Série : Plaisirs gourmands** — L'erreur à l'origine de la célèbre tarte Tatin. Découvrez dans le premier épisode de notre nouvelle série, l'histoire « renversante » de la tarte Tatin.

Product

- 16 **Object** — Dans l'ancienne station de pompage des eaux où ils ont élu domicile, Carolin Mertin et son mari ont réalisé la cuisine de leurs rêves avec Häcker.
- 20 **Slim Line Drawer** — Un cadre de tiroir de seulement huit millimètres d'épaisseur pour le système SLD.
- 30 **Équipe de montage** — Cinq jours par semaine, Maik Frank et Ronny Strauß sillonnent les routes pour installer des cuisines d'exposition. WORK les a rejoints à bord de leur camion.
- 36 **Campus** — Le formateur Andre Lange nous explique comment il prépare les monteurs professionnels et les nouvelles recrues.
- 44 **Hottes intégrées** — Zoom sur des systèmes BLAUPUNKT efficaces et discrets.



NOUVEAU
Pour son 25^e numéro, le magazine WORK a été entièrement revisité. Nous espérons inspirer nos lecteurs à travers de nouveaux thèmes et une nouvelle mise en page. En couverture, cette fois-ci, la créatrice Simone Lüling, qui conçoit de fascinants luminaires en verre soufflé destinés aux cuisines, salles à manger et salles de séjour.

Toute l'actualité Häcker

Les nouveautés et rendez-vous à ne pas manquer.



Chic, solide et éco-responsable

EN ENTRÉE DE GAMME,

Häcker propose depuis avril une façade de cuisine particulièrement facile d'entretien avec un chant ultra fin. Dénommée TOP SOFT, cette façade laquée de finition mate est dotée d'un revêtement anti-traces de doigts. Disponible en neuf couleurs différentes, elle se

compose en grande partie de matières premières renouvelables et de matériaux recyclés. Elle est fabriquée dans la région et possède un bilan carbone neutre. Les matériaux utilisés captent plus de CO₂ que la fabrication n'en émet. haecker-kuechen.com/fr/produit/top-soft



Engagée pour l'avenir

LA GESTION DURABLE est au cœur des préoccupations de l'entreprise. Häcker a ainsi obtenu depuis longtemps un « label de neutralité carbone ». Pour savoir comment Häcker contribue à façonner un plus bel avenir, consultez le rapport de durabilité 2023 : l'entreprise participe à la lutte contre le changement climatique en fabriquant des produits respectueux de l'environnement tout en utilisant des machines économes en énergie et des emballages durables. Elle soutient également des projets de développement social à Rödinghausen.

haecker-kuechen.com/fileadmin/images/media/kataloge/Nachhaltigkeitsbericht_2023_EN-GB.pdf



Journées portes ouvertes

DU 16 AU 22 SEPTEMBRE, venez nous rejoindre aux journées portes ouvertes à Rödinghausen. Pendant une semaine complète, les professionnels du monde entier auront la possibilité de découvrir de près les dernières (petites et grandes) innovations Häcker.

Photos : HÄCKER KÜCHEN, ANDREAS LÖCHTE/HÄCKER KÜCHEN

Ça se fête !

Cette année marque une date importante pour l'entreprise : Häcker fête ses 125 ans !

CRÉÉE À L'ORIGINE EN 1898 COMME MENUISERIE, Häcker est aujourd'hui une entreprise familiale internationale spécialisée dans la production de meubles modernes et de cuisines équipées, conformes aux plus hautes exigences en matière de qualité, de fonctionnalité, de solidité et de design. Vous trouverez de plus amples informations sur les futurs projets de Häcker et la festivités à venir dans le prochain numéro de WORK.



Le retour des couleurs

Les objets de couleurs vives aux lignes douces et naturelles s'amuse à pimenter, ça et là, l'intérieur des cuisines.

EN matière de décoration, l'année 2023 fait la part belle aux couleurs vives, ajoutant une touche décorative très stylée à chaque cuisine. Avec des formes douces et arrondies directement inspirées de la nature, les vases, les verres et les bougies se muent en de remarquables objets de décoration. Le verre coloré fait également un retour en force. La combinaison de luminaires, de vases et de coupelles en

verre satiné, fumé ou soufflé confère à chaque pièce un éclat particulièrement raffiné. Les vases en verre tacheté sont un véritable must. Très tendance, les bougies, céramiques ou objets en verre à rainures font écho aux façades des meubles à surface en lamelles. Particulièrement séduisantes, les bougies torsadées sauront également attirer tous les regards.



1 ACCENTS DE COULEURS Boîte, coupelle et assiettes H&M Home (www2.hm.com) **2 DÉCORATION CHIC ET NATURELLE** Vase blanc et vase jaune, bougie torsadée et bougeoir Trends & Trade Holland (tica.nl), vase bleu Westwing Now (westwing.de), mug H&M Home (www2.hm.com)
3 VASE CONFETTI Vase Søstrene Grene (sostrenegrene.com), à l'arrière mug jaune H&M Home (www2.hm.com) **4 VERRE COLORÉ** Verres jaunes transparents Blomus (blomus.com) **5 CÉRAMIQUE** Mug bleu H&M Home (www2.hm.com), assiettes et coupelles Bloomingville (bloomingville.com)



Un nouveau souffle de lumière

Des pièces uniques en verre soufflé, des œuvres d'art mystérieuses et envoûtantes dont la lumière magique confère aux dîners raffinés un ultime éclat : bienvenue dans l'univers de Simone Lüling, créatrice des luminaires ELOA.

TEXTE : PETER WÜRTH



Photos : MARTIN MUELLER, Styliste : NICI THEUERKAMP, ELOA ATELIER

U

n jour, alors qu'elle rentre d'une excursion organisée par son école, sa fille lui tend un petit objet réalisé en verre soufflé. Simone Lüling constate alors avec stupéfaction qu'elle envie presque sa propre fille à l'idée qu'elle ait pu assister à la fabrication d'un objet à la fois si merveilleux et si fragile.

Mais parce qu'on ne refait pas une maman, la créatrice est naturellement ravie que sa fille ait rapporté ce petit trésor. « Ce jour-là, je me suis dit qu'une émotion aussi forte et aussi singulière devait forcément avoir une signification plus profonde. Au bout du compte, j'ai réalisé que c'était ce que je voulais faire moi aussi », explique-t-elle. C'est ainsi qu'elle se met à étudier le verre et qu'elle entreprend d'en percer les secrets. Lorsque, plus tard, un ami lui demande de créer des luminaires pour agrémenter sa cuisine et contrebalancer le style industriel épuré de son grand loft à Berlin, tout s'enchaîne très vite. La success-story de la créatrice de luminaires d'origine suisse et de son entreprise, l'atelier ELOA, ne fait que commencer.

Une idée nébuleuse

« Face à l'atmosphère un peu froide de l'appartement, s'est immédiatement imposée dans mon esprit la vision d'une bulle de savon irisée », raconte Simone Lüling. « La cuisine est un espace où tous les sens sont en ébullition, c'est un lieu de communication, d'ambiance, d'humanité, de convivialité, en somme un lieu de vie par excellence. Plus qu'une solution technique, il fallait apporter



« La cuisine est un espace où tous les sens sont en ébullition, un lieu d'ambiance et de vie par excellence. Il fallait apporter à cette pièce une expression particulière. »

SIMONE LÜLING

Photos : MARTINMUELLER, Stylisme : NICI THEUERKAUF (2), ELOA ATELIER

DIVERSITÉ
Chaque luminaire ELOA est une pièce unique. Il n'existe pas deux luminaires identiques, qu'il s'agisse de la forme ou de la couleur et pourtant, ils font clairement partie du même univers.



PLURALITÉ
Tels des organismes vivants, les sculptures en verre de Simone Lüling affichent des formes diverses et variées se prêtant aussi bien à un plafonnier qu'à une corbeille de fruits transparente. (Photo page de droite)



« Je présente aux artisans des échantillons de couleur et des schémas afin que les pièces produites correspondent à ce que j'imagine. »

SIMONE LÜLING

à cette pièce une expression particulière, car il n'y a rien de pire qu'un simple éclairage. »

Mais la créatrice ne se doute pas encore des difficultés qui vont se présenter sur son parcours. « Pendant des années, j'ai étudié le métier d'artisan verrier, échangé avec des personnes qui en maîtrisent les techniques et testé différentes manufactures de soufflage de verre. Mais il ne reste que très peu de souffleurs de verre capables d'exécuter des formes libres. » Or, c'est précisément là que tout se joue en ce qui concerne les projets de Simone Lüling. Elle ne produit jamais deux luminaires identiques et aucune forme précise n'est dictée à l'avance. La créatrice fournit seulement des dimensions approximatives dans la mesure où ses œuvres ne sont pas réellement reproductibles à l'échelle industrielle. Elle veille toutefois à maintenir une certaine cohérence pour ses clients, qui souvent, n'hésitent pas à commander plusieurs pièces à la fois. « Sinon, je pourrais tout aussi bien devenir galeriste d'art. »

Dans l'univers de Simone Lüling, design et artisanat « fusionnent » littéralement pour

donner naissance à des œuvres fascinantes à mi-chemin entre objets artistiques et objets fonctionnels. Les maîtres verriers - le sien, elle l'a finalement trouvé après trois tentatives en République tchèque, plus précisément en Bohême - doivent comprendre l'effet recherché par la créatrice et, avec les techniques artisanales, lui donner corps. « Je présente des échantillons de couleur ainsi que des schémas et, si nécessaire, les gestes se substituent à la parole afin que les pièces produites correspondent à ce que j'imagine. »

Perfection individuelle

Aujourd'hui encore, Simone Lüling se rend personnellement à l'atelier lorsque deux équipes différentes travaillent en même temps sur de nouvelles pièces. « C'est justement la difficulté de ce travail qui le rend si passionnant », confie la créatrice. Sur place, si quelque chose n'est pas encore parfait, elle peut effectuer quelques corrections et demander aux maîtres souffleurs de modifier une pièce en la réchauffant à nouveau dans le four à 1 200 °C, même si, à l'idée de reprendre

Photos : LEON KOPFLOW, ELOA ATELIER (2)



COMPLEXITÉ

Chaque luminaire est réalisé en verre soufflé à travers un processus complexe au cours duquel les fours utilisés pour faire fondre la matière atteignent les 1 200 °C. (Photo tout en haut)

COMPLÉMENTARITÉ

Les luminaires peuvent être naturellement complétés de vases transparents aux lignes très organiques. (Photo ci-dessus)



MULTIPLICITÉ

L'association de plusieurs pièces de formes et de couleurs différentes sublime encore davantage le caractère des luminaires ELOA.

1200

degrés Celsius : la chaleur des fours utilisés pour fabriquer le verre des luminaires ELOA rend le métier des artisans verriers particulièrement complexe.

certaines étapes, les artisans ne « brûlent » pas toujours d'impatience. « Mes créations ont un caractère très artistique et j'utilise ces fenêtres de tir au cours du processus pour apporter à nouveau ma touche personnelle. »

Et ses artisans ne s'y trompent pas : ils sont on ne peut plus fiers de fabriquer ces fabuleuses pièces artistiques, car même parmi les spécialistes de Bohême, cette coopération représente une chance absolument unique. « Le soufflage à la volée est la partie la plus difficile », explique Simone Lüling, qui éprouve le plus grand respect pour le travail de souffleur de verre ; un métier aussi très physique auquel elle s'est elle-même essayée. « Le four était tellement chaud que je m'en serais presque brûlé le bras. » À partir d'une goutte de verre en fusion compacte, les artistes verriers créent au bout de leur canne des sculptures d'une légèreté aérienne.

Une lueur de l'intérieur

Ce n'est pas seulement leur forme naturelle de bulles – apparemment légères comme l'air – qui rend les lampes ELOA aussi exceptionnelles ni leurs noms évocateurs comme Planetoïde, Sirius ou Starglow ; la technique de coloration utilisée par Simone Lüling contribue également à leur charme singulier. Ses œuvres d'art s'irisent, rayonnent, luisent pour ainsi dire de l'intérieur. « Il n'existe que très peu de souffleurs de verre capables de livrer la matière dans les couleurs et les nuances recherchées », ajoute la créatrice qui a entre-temps élu domicile dans la capitale allemande. Cette transparence à la fois unique et subtile ne peut être obtenue qu'en utilisant un type de verre bien spécifique. Les lampes ELOA semblent changer constamment d'apparence, révélant ainsi de manière éclatante un charme discret savamment mis en scène.

« Et avec l'agencement des lampes, nous pouvons raconter différentes histoires », explique Simone Lüling. « C'est un moment absolument passionnant, très intense et dont on



IRISÉ
Le verre soufflé ne révèle pas simplement une matière multicolore ; il affiche tout un spectre de couleurs envoûtantes, superposées les unes aux autres.

Une aura particulière
qui se dégage de la
forme, de la couleur,
du verre ou d'un effet
de lumière.

Pour plus
d'informations
sur ELOA,
rendez-vous sur
www.eloa.co/en



ne se lasse jamais. Les luminaires ont un éclat irisé et délicat, jamais kitsch. Leur effet visuel varie du tout au tout en fonction de la couleur de l'arrière-plan, si celui-ci est clair ou foncé, si la lumière vient de l'intérieur ou de l'extérieur, s'il fait jour ou nuit... Les luminaires renverront une image toujours très différente. On peut dire qu'ils prennent vie et deviennent de véritables objets vivants. Le fait est que chaque pièce est réalisée à la main, et donc, absolument unique », rappelle Simone Lüling. « Je donne souvent à mes luminaires un petit nom bien à eux comme "chipie" ou "beau gosse", soit parce qu'ils se livrent à des petites facéties ou qu'ils ont une aura particulière, quelque chose de très caractéristique qui tient à leur forme, à leur couleur, au verre ou à un effet de lumière. On sous-estime l'importance que revêt cette dimension « humaine » pour de nombreuses personnes, notamment dans la cuisine. Dans cet espace synonyme d'humanité, de convivialité et de choses aussi existentielles que le fait de se nourrir, le caractère personnel du luminaire prend tout son sens.



Libres au coin du feu

Les discussions les plus franches et les plus sincères ont lieu à table, là, où nous sommes tous à égalité.
Le point de vue de Peter Würth.

ILLUSTRATION : DORO SPIRO

SÉRIE
CHRONIQUE
ÉPISODE 1
DIALOGUES EN
CUISINE

E

LA CUISINE est une pièce de vie essentielle. C'est ici que l'on s'aime, qu'on se dispute, qu'on fait la fête comme s'il n'y avait pas de lendemain.

n cuisine, bizarrement, tout devient facile. Bavarder, commérer, plaisanter, tomber amoureux, manger, boire et même se disputer. C'est l'existence toute entière qui s'y déroule. Les choses, qui nous semblent ailleurs si difficiles, deviennent tout à coup en cuisine parfaitement naturelles, un peu comme si toutes les barrières tombaient, et avec elles, toutes les différences et toutes les distances. C'est ici, à la table de la cuisine, que l'on fait l'expérience de la vraie démocratie et de l'égalité entre tous. Ici, chacun a le droit d'être la personne qu'il souhaite.

Et parce que c'est avant tout un espace de confiance,

ce lieu revêt pour nous une importance fondamentale. C'est ici que les plus grandes décisions sont prises. Aucune conférence, aucune réunion, aucune négociation n'est plus importante et plus utile que celle menée en cuisine.

Jamais un gouvernement n'a eu autant d'importance que le « kitchen cabinet » ou « gouvernement de la cuisine » établi en 1831 par le président américain Andrew Jackson, alors qu'il ne pouvait plus compter entièrement sur son administration officielle. Le fait de pouvoir tout dire et tout confier engendre de nouvelles idées et des résultats positifs.

La cuisine, du début à la fin

Là, sous l'effet de l'alcool, les langues se délient. Les pensées les plus folles donnent naissance à des projets formidables. C'est aussi ici que se forment les carrières et les nouvelles alliances, que les amitiés et les mariages se font et se défont... Pas une seule fête ni une seule soirée ne sauraient commencer (et se terminer) ailleurs qu'en cuisine. Autour de ce « feu de camp des temps modernes », les joyeux lurons se mêlent aux caractères mélancoliques et aux esprits survoltés. On croise des conteurs d'histoires et les silencieux qui les écoutent. Il y a ceux qui ont encore faim, ceux qui ont éternellement soif, ceux qui sont insatiables, ceux qui ne veulent pas rentrer et puis, il y en a d'autres, qui ont tout simplement soif de vivre.

Vers de nouveaux horizons

À l'instar d'un comptoir de bar qui, le soir venu, prend parfois des allures de samu social, la table de la cuisine est le lieu qui remplit les estomacs, redonne du baume au cœur et le sourire aux lèvres. Même ceux qui se laissent gagner par la tristesse aiment toujours s'y attarder. Et quand en pensant à tous ceux qui nous ont quittés des larmes coulent sur les visages, d'autres sont là pour les reconforter, leur redonner courage et, s'il le faut, trinquer en l'honneur du passé avant de reprendre le large.

Et quand la vie est belle et généreuse, on se met à discuter de relations. Là encore assis autour de la table jusque tard dans la nuit, on aborde, plus sincère que jamais, les sujets importants. Pendant un moment, les peurs et les inhibitions font place à la créativité, à l'inspiration, au plaisir et à la joie de vivre. Ce soir, les règles habituelles s'effacent. Dans la cuisine, la vie bat son plein, comme s'il n'y avait plus de lendemain.

Épisode 2 : Le maître des couteaux

Un espace de liberté ouvert et épuré

Carolin Mertin a elle-même conçu sa cuisine concept130 de Häcker. Désormais, tout est parfaitement ordonné. Un véritable plaisir tous les jours renouvelé.

PHOTOS : BENNI JANZEN



MAJESTUEUX
Carolin Mertin a conçu sa cuisine Häcker autour de trois blocs de meuble de la gamme concept130. Son choix s'est porté sur des façades de couleur graphite mat et des lignes à la fois pures et ininterrompues ouvrant sur de nombreux espaces de rangement.

INDUSTRIEL

Le palan et les suspensions – des éléments auxquels Carolin Martin est très attachée – rappellent le passé industriel du bâtiment qui abritait autrefois une usine hydraulique.



« Ce que j'aime, c'est que les différents éléments s'intègrent tout naturellement. La cuisine offre une perspective immédiate sur la table à manger, je peux ainsi librement communiquer. »

CAROLIN MERTIN

Concevoir une cuisine sur un écran d'ordinateur ou examiner un modèle d'exposition est une chose, évoluer dans une cuisine à l'intérieur d'un lieu de vie en est une autre. C'est pourquoi, dans chaque nouveau numéro de WORK, nous vous présentons une « vraie cuisine » et ses propriétaires. Ils nous racontent pourquoi leur cuisine est spéciale, quel était l'objectif du projet et comment ils l'utilisent au quotidien.

Cette fois-ci, Carolin Mertin, originaire de Bad Salzuflen, en Rhénanie-du-Nord-Westphalie, nous invite dans sa cuisine issue de la gamme concept130 de Häcker. Elle travaille chez Häcker au sein du service cuisines exposition Export.

WORK : Carolin Mertin, votre cuisine se trouve dans un lieu à part, dans une maison un peu particulière. De quel type de bâtiment s'agit-il ?

CAROLIN MERTIN : Mon mari et moi avons acheté la première station de pompage des eaux de la ville de Bad Salzuflen, un édifice en briques datant de 1902. Nous avons lancé sa restauration il y a trois ans. La cuisine est située dans l'ancienne salle des machines, une pièce de 70 mètres carrés dans laquelle nous vivons actuellement, en attendant que les pièces à l'étage soient aménagées.

Les poutres en fer noir et le palan à chaîne que l'on voit au plafond datent certainement de cette époque...

C'est exact. Nous avons essayé de garder tous les éléments anciens et apprécions tout particulièrement le plafond de 3,5 mètres de haut. Le bâtiment comprenait néanmoins de nombreuses ouvertures en briques de verre. Nous les avons remplacées par des fenêtres à barreaux en fer forgé, que nous avons fait spécialement fabriquer en accord avec le style d'origine. Pour nous, c'était la solution la plus naturelle.

Quelle était l'idée de base de votre cuisine ?

Pour moi, la cuisine devait avant tout renvoyer une image apaisante, être un espace de liberté ouvert et épuré. Elle offre une vue immédiate sur la table à manger, je peux ainsi librement communiquer avec chacun.

Votre cuisine se compose de trois grands blocs : un long bloc étroit comprenant l'évier, un deuxième bloc vertical avec des armoires coulissantes tout autour du four et l'îlot central avec la table de cuisson...

La configuration de la pièce s'est imposée à nous. Elle correspond pour l'essentiel à mon idée de départ. Je tenais à ce que le design soit sobre et harmonieux. Notre choix



s'est porté sur des meubles coulissants avec coulissants intérieurs pour profiter au maximum du look minimaliste de la façade ².

Dans quelle matière les façades sont-elles fabriquées ?

Elles sont en laminé laqué et de couleur graphite mat ³, assorties aux plans de travail (chaque plan mesure 16 mm d'épaisseur) ⁴ et aux poignées fines. Cette couleur va très bien avec les fenêtres et les poutres du plafond.

Votre cuisine est-elle toujours aussi bien rangée ?

Notre cuisine provisoire était très encombrée. Maintenant que tout est parfaitement rangé, je me sens beaucoup mieux. C'est aussi pour cette raison que j'ai accordé autant d'importance à la structure intérieure des meubles. Tout est très bien agencé et parfaitement rangé. Tous mes ustensiles ont trouvé leur place. Je peux m'orienter dans la cuisine les yeux fermés. Tout est à portée de main, je trouve immédiatement tout ce dont j'ai besoin, puisque chaque chose est à sa place. Les épices sont, par exemple, entreposées à l'intérieur d'un tiroir juste à côté de la table de cuisson dans des boîtes sans couvercle. Vous ne voyez pas non plus de robots ménagers traîner sur les plans de travail, puisqu'ils sont rangés.

Qui a imaginé la cuisine ?

C'est moi qui m'en suis chargée. Cela m'a pris quasiment deux ans et demi. J'ai pu recueillir de nombreux conseils afin de définir l'emplacement de chaque chose. J'ai ensuite utilisé les premiers croquis pour voir où disposer les meubles en tenant compte de mes habitudes, de ma façon de me déplacer dans la cuisine et d'utiliser telle ou telle chose. J'ai intégré tous ces éléments dans mon plan et fait les adaptations nécessaires. J'ai décidé qu'il n'y aurait pas de tiroir sous la table de cuisson puisqu'il m'aurait gênée. Mon coin café se trouve derrière à gauche, ⁵ avec tout ce qu'il faut : le café, le thé, les tasses...

Pour voir d'autres photos du bâtiment, rendez-vous sur [instagram.com/wasserwerk_salzuflen](https://www.instagram.com/wasserwerk_salzuflen)



Entre l'évier et l'îlot central, l'espace est assez large...

Même s'il n'était pas tout à fait prévu au départ, cet espace est très pratique, car il mène au jardin. Il y a beaucoup d'allées et venues. Grâce à la distance entre les deux blocs, personne ne se gêne.

Derrière l'évier, le mur a été habillé d'une crédence originale, pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui, je ne souhaitais pas quelque chose de trop voyant. Je suis très contente d'avoir trouvé ⁶ ces carreaux de mosaïque nacrée. Ils ne mesurent que deux millimètres d'épaisseur et ajoutent une touche très conviviale à l'ensemble.

Comment l'idée vous est-elle venue d'utiliser des lampes ⁷ de style industriel ?

J'ai toujours été à la recherche de nouvelles idées et nous avons déjà vu des luminaires similaires au musée de l'industrie de Wesel. Ils nous ont plu puisqu'ils correspondaient exactement aux luminaires qui se trouvaient probablement ici autrefois.

L'idée de la plaque de cuisson ⁸ avec aspiration intégrée vient-elle aussi de vous ?

Oui, j'aurais bien aimé avoir une grande hotte aspirante, mais vu la hauteur du plafond, ce n'était pas possible.

Les armoires coulissantes sont vraiment très grandes. Et le micro-onde est caché au-dessus du four ⁹. Comment faites-vous pour y accéder ?

Vous voulez vraiment le savoir ? Je me sers d'un petit tabouret que je garde près du meuble. Avec ses 2,21 mètres, il s'agit du meuble le plus haut proposé par Häcker. Il est donc assez difficile d'accès. Mais compte tenu de la hauteur du plafond, des meubles plus bas n'auraient pas eu le même effet.

L'îlot central semble être équipé de roulettes ¹⁰, est-il possible de le déplacer ?

Malheureusement non. J'ai eu l'idée d'ajouter ces roulettes ; une sorte de petit clin d'œil au passé industriel des lieux, mais l'îlot central n'est pas mobile.

Qui chez vous s'occupe de la cuisine ?

Moi, la plupart du temps. La cuisine est un peu mon domaine réservé, mais mon mari se propose souvent pour m'aider.

Et quels sont les plats que vous aimez le plus cuisiner ?

Lorsque nos amis viennent dîner, c'est surtout nos plats de pâtes et nos pizzas qui sont plébiscités. Nous avons spécialement installé sur la terrasse un petit four à pizza qui fonctionne avec des granulés de bois.



SOLIDE

Avec son châssis étroit, le coulissant du système SLD peut supporter jusqu'à 70 kilos de charge.

SOBRE

Les tiroirs et coulissants sont dotés d'un châssis en acier à double paroi de seulement huit millimètres d'épaisseur. La finesse du cadre contribue à souligner le design élégant du nouveau système de tiroir SLD.



Aussi fin qu'un crayon

Avec le SLD Slim Line Drawer de la gamme systemat, Häcker propose un tiroir à l'esthétique révolutionnaire équipé d'un châssis en acier particulièrement fin et très résistant.

Les professionnels sont unanimes : en matière de cuisines équipées, les systèmes de tiroir font toute la différence. En effet, hormis les

appareils électroménagers, les tiroirs sont les éléments les plus fragiles d'une cuisine. Dans les magasins d'exposition comme à la maison, ils sont sans cesse mis à rude épreuve et lourdement chargés. Ils doivent par conséquent être suffisamment solides pour pouvoir résister aux sollicitations et rester esthétiques.

Avec le SLD Slim Line Drawer de la gamme systemat, Häcker propose un tiroir absolument révolutionnaire, qui fera parler de lui encore longtemps. Avec son cadre en acier de seulement huit millimètres d'épaisseur, il est aussi fin qu'un crayon ! Après avoir subi un traitement en thermolaquage, le tiroir affiche un look titane très élégant en parfaite harmonie avec son aspect minimaliste.

En plus du design exceptionnel, Häcker a collaboré avec son fournisseur de longue date, la société Grass, pour créer le système de tiroir SLD. Celui-ci permet de garantir une solidité maximale et de réduire le besoin

d'entretien. Les deux entreprises ont élaboré le système de tiroir le plus novateur actuellement disponible sur le marché pour répondre aux exigences de fonctionnalité, de sécurité et de solidité les plus élevées.

Entièrement recyclable, le tiroir se caractérise par une surface d'aspect métallique et une finition mate agréable au toucher. Il est en outre réglable en hauteur et équipé d'un système d'inclinaison.

Un investissement durable

Malgré les efforts importants qu'il a nécessités en terme de développement, Grass a beaucoup investi dans ce nouveau système. Comme Häcker, l'entreprise est en effet convaincue que cet investissement sera bénéfique pour toutes les parties prenantes.

Avec le SLD Slim Line Drawer, l'utilisateur final et les partenaires du groupe Häcker disposent d'un système de qualité aussi solide que séduisant.

Les clients qui décident d'acheter une cuisine d'exposition de la gamme systemat équipée du système SLD Slim Line Drawer ont donc l'assurance de posséder une cuisine hautement solide et seront ainsi toujours certains de pouvoir la revendre.

Entièrement fabriqué en acier, le nouveau système de tiroir SLD est aussi très discret. Pour plus de détails sur le Slim Line Drawer, rendez-vous sur

produktwelt.haecker-kuechen.com/en/highlights/sld



Comme une odeur dans le magasin...

Les odeurs sont systématiquement associées à des émotions ; un atout dont on peut tirer parti pour orienter le comportement des clients potentiels dans un magasin de cuisines équipées afin de déclencher une expérience positive. Mais jusqu'où ce parcours olfactif doit-il mener ? Là est toute la question.

D

e nos cinq sens, l'odorat est vraiment le plus particulier. Contrairement à la vue ou à l'ouïe, les informations olfactives ne sont pas d'abord « traitées » par l'odorat, mais directement transférées vers une partie très ancienne du cerveau déclenchant instantanément un flot d'émotions. Ceci explique pourquoi certaines odeurs laissent dans notre mémoire une trace indélébile. Même si nous

avons depuis longtemps oublié à quoi ressemble le papier peint du salon de notre grand-mère, l'odeur de la pièce, elle, n'a jamais quitté notre esprit et un parfum similaire ne manquera pas de rappeler immédiatement de nombreux souvenirs.

Ce sont précisément les caractéristiques particulières des odeurs qu'il s'agit ici de mettre à profit, et plus leur utilisation sera subtile, plus elle sera efficace. Alors qu'une bougie parfumée à l'odeur suave et prononcée aura plutôt tendance à nous écœurer, des parfums plus délicats et savamment employés permettront d'obtenir d'étonnants résultats.

L'éveil des sens

Qui d'autre que Maurice Joosten, créateur de parfums et directeur artistique auprès de la firme japonaise @aroma depuis une vingtaine d'années, pourrait être mieux placé pour nous renseigner sur l'élaboration des fragrances d'ambiance destinées aux entreprises. Il connaît parfaitement le pouvoir des odeurs et leurs propriétés aromathérapeutiques : « Les parfums déclenchent des émo-

tions complexes. Il ne s'agit pas de créer une odeur immédiatement reconnaissable, mais de composer des senteurs subtiles qui déclencheront des sensations. »

Ce n'est pas un hasard si les cuisines exposées dans les magasins de meubles se trouvent généralement à côté du restaurant pour la clientèle. Ceci dit, les spécialistes comme Maurice Joosten ne se limitent pas à ce genre d'artifice. Ils prennent en compte l'environnement et les produits pour créer la fragrance idéale. « Mon but est de faire en sorte que les clients s'attardent davantage à certains endroits. Ils doivent avoir le sentiment d'être bienvenus. Il faut qu'ils soient à l'aise et se sentent en confiance. Pour susciter ces émotions, on optera plutôt pour une combinaison de senteurs boisées associée à des parfums d'herbes et d'aromates. L'effet sera bien sûr d'autant plus marqué si les produits que l'on cherche à vendre sont des cuisines pour maisons de campagne ou de style rustique. À l'inverse, pour des cuisines plus sophistiquées, plus modernes ou plus épurées, des notes plus

acidulées et plus énergisantes à base de citron vert, de citron et d'épices fonctionneront mieux. Avec ce mélange d'arômes, les clients et les collaborateurs se sentiront plus fringants, plus dynamiques, plus alertes. »

« Tout est une question d'équilibre », explique l'expert. « Les fragrances doivent être subtiles. On peut, par exemple, combiner des arômes de citron, de poivre et différentes épices et ainsi multiplier les ambiances. »

Si elles sont soigneusement sélectionnées, les odeurs s'imprimeront durablement dans notre mémoire. Une personne qui, sans en être consciente, associe un souvenir positif à un espace de vente parce que son cerveau aura réagi positivement à une certaine odeur, reviendra avec plaisir ou recommandera ce magasin.

Tous les parfums, aussi légers soient-ils, finissent par se frayer un chemin à travers le nez des clients. « Il suffit de vaporiser pen-

dant seulement deux secondes une petite fragrance – toutes les deux ou trois minutes – pour que les minuscules gouttes de parfum se diffusent », explique Maurice Joosten. « L'important est de veiller à ce que le parfum circule bien dans la pièce. »

Ainsi, les odeurs influencent largement notre comportement, et l'effet sera d'autant plus fort si elles sont associées à des stimuli visuels et acoustiques. Grâce au jeu subtil de certaines odeurs, un magasin de cuisines équipées peut, avec relativement peu de moyens, obtenir de bons résultats et se démarquer de ses concurrents grâce à une démarche tout en finesse visant directement les émotions de la clientèle.



MAURICE JOOSTEN a d'abord suivi une formation artistique. « En 2003, je me suis rendu au Japon », raconte l'ancien sculpteur néerlandais. « Peu de temps après, on m'a demandé si je ne voulais pas devenir créateur de parfums. Ils cherchaient avant tout quelqu'un de créatif avec un réel sens visuel. »

2

secondes suffisent pour diffuser – toutes les deux ou trois minutes – une légère fragrance dans la pièce et obtenir l'effet désiré.

Et parce que la cuisine et les plaisirs de la table sont avant tout des expériences sensorielles, le recours à des fragrances sera dans ce domaine particulièrement efficace. Les odeurs rappelant la nature comme les notes de géranium, de néroli ou de fleur d'oranger ont un effet stimulant. De leur côté, les odeurs plus suaves ou les parfums plus délicats comme la vanille conviennent très bien aux activités de boulangerie-pâtisserie.

« Les odeurs peuvent déclencher des sensations. Les personnes doivent se sentir à l'aise, inspirées, pleines d'énergie. »

MAURICE JOOSTEN

Pour plus d'informations sur Maurice Joosten, rendez-vous sur mauricejoosten.com/works



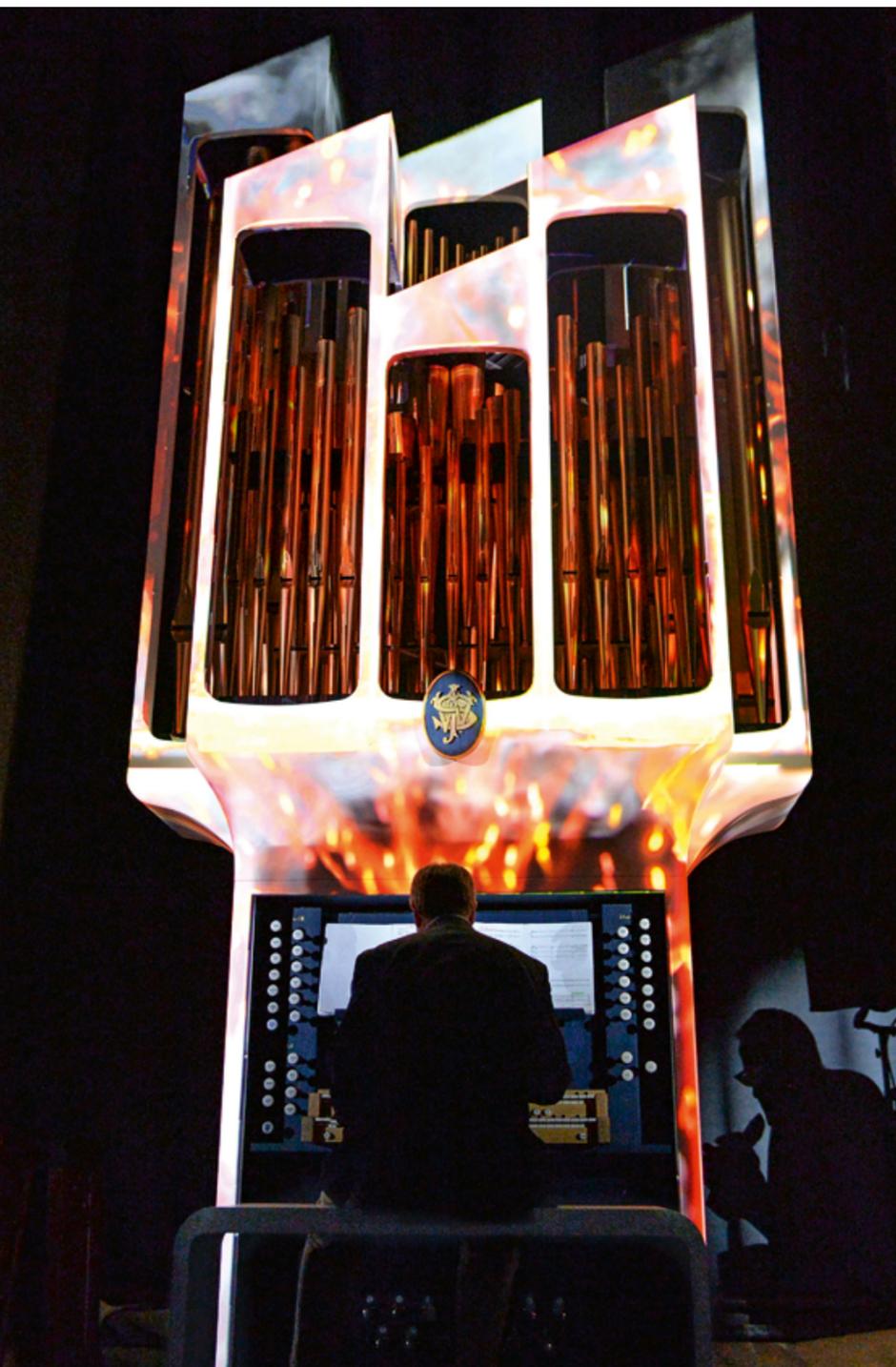
UN TANDEM DE GÉNIE
Depuis leur rencontre au collège, Sam Bompas (à g.) et Harry Parr se sont peu à peu imposés comme l'un des duos les plus créatifs au monde grâce à leurs installations multisensorielles.

They use taste sensors on their legs to determine if the food will be palatable, then most insert a long, thin, straw-like mouthpart and sip the sweet nectar which provides energy for their frenetic life. That doesn't stop them from flying the wing, though — they travel thousands of miles. The Painted Lady, for example, takes several

La magie du gin et de la gelée

À partir de pudding en gelée, de whisky ou de sushis fluorescents, Sam Bompas et Harry Parr conçoivent des spectacles sensoriels mêlant fantaisie, couleurs et saveurs pour un résultat détonnant.

TEXTE : JOSEPHINE GREVER (LONDRES)



Une petite gorgée de whisky, quelques notes d'orgue et, tout à coup, les saveurs fruitées du whisky se transforment en bouche.

Imaginez un orgue dont les notes et les mélodies modifient les odeurs, les arômes et le goût des aliments. Vous ne rêvez pas. Un tel instrument existe bel et bien à Londres dans l'atelier de Bompas & Parr, un duo créatif souvent décrit comme les « maîtres des événements culinaires multisensoriels ».

Son associé Harry Parr est en ce moment en vacances, annonce Sam Bompas en guise de salutation avant de servir un thé. À la fois courtois, plein d'humour et habillé de façon excentrique, il ressemble trait pour trait à l'anglais tel qu'on aime se le représenter. Sous une veste en tweed bouclé parfaitement ajustée, il arbore une chemise à fleurs combinée à un nœud papillon fringant. D'un ton enthousiaste, il explique le fonctionnement du « Flavour Conductor », un orgue doré de six mètres de haut développé pour Johnny Walker en coopération avec le facteur d'orgues Mander Organs et des scientifiques de l'Université d'Oxford. En parallèle des mélodies pianotées sur la « gamme gustative » et des jeux de lumière produits simultanément, le spectateur peut tenter d'identifier les différents ingrédients qui composent la gamme de whisky Blue Label selon qu'il perçoit des « notes » de malt ou de céréales, des arômes de chêne, de fruits secs ou bien de sherry. D'un seul et même whisky naissent différentes sonorités, de nouvelles impressions sensorielles et un nouveau goût. Une idée prodigieuse.

Une inspiration littéraire

D'où vient une telle idée ? « Nous concevons des événements qui rendent perceptibles les plaisirs gustatifs », dévoile Sam Bompas. « Nous voulons que le parcours des aliments à travers le corps devienne une expérience multisensorielle. En d'autres termes, nous étudions le rapport de l'Homme à la nourriture. » La littérature a été une source d'inspiration majeure pour créer cet orgue, ajoute-t-il. En particulier le roman culte de JK Huysmans intitulé « À rebours », dans lequel le protagoniste, un personnage excentrique déçu de l'époque dans laquelle il vit, trouve refuge dans son propre univers, et invente un assemblage de petits barils à liqueurs baptisé « orgue à bouche », dont le mécanisme très élaboré permet de déverser différents alcools dans de petits gobelets. Sam Bompas poursuit : « Selon lui, le goût de chaque liqueur correspondait au son d'un instrument. L'orgue à parfums évoqué dans le roman d'Aldous Huxley " Le meilleur des mondes " fait appel à un concept similaire. »



FLUORESCENT

Pour Bompas & Parr, le jeu des couleurs est primordial. Exposé au rayonnement ultraviolet, le sushi se pare ici de couleurs psychédéliques.

CHAUFFÉ À BLANC

Au milieu du désert d'Arabie saoudite, dans la cité d'Al-Ula nichée au pied du canyon de Shallal et classée au patrimoine de l'UNESCO, les artistes-chefs anglais se lancent dans une expérimentation intitulée « Forces de la Nature » au cours de laquelle ils cuisent différents plats sur de la lave fondue à 1 350 °C.

Depuis 2007, Sam Bompas, 39 ans, et Harry Parr, d'un an son aîné, mettent en œuvre leurs idées insolites en matière de gastronomie et de boissons. Tout commence au collège d'Eton où les deux jeunes hommes, qui jouent dans l'orchestre de l'école, se lient d'amitié. Ils sont, l'un comme l'autre, mordus de musique électronique... et de bonne cuisine. Pendant que leurs camarades s'éclipsent de l'internat pour rejoindre les pubs environnants, ils économisent leur argent de poche pour découvrir de temps à autre les meilleures tables de la capitale. Après Eton, Harry suit





AMORPHE FLAN

Passionnés par les desserts en gélatine – la fameuse jelly anglaise – avec ses formes, ses couleurs et ses saveurs plus folles les unes que les autres, nos deux « Jellymongers » ont beaucoup expérimenté notamment au début de leur carrière. (Photo au-dessus)

LÉGER COMME LE VENT

Pour rendre le dessert le plus léger du monde, une meringue de quelques grammes, encore plus aérienne, l'eau contenue dans le blanc d'œuf a été remplacée par de l'aérogel, une matière composée à 96 % d'air. (Photo à droite ci-dessous)

des études d'architecture tandis que Sam opte pour la géographie et débute sa carrière dans les relations publiques. Ils décident alors de s'installer à Londres. Là-bas, ils se mettent à cuisiner pour leurs amis et à organiser de plus en plus de dîners privés, au cours desquels ils reçoivent de nombreuses félicitations, notamment pour leurs desserts originaux.

L'idée de faire de leur passion un véritable business est née. Ils montent alors leur entreprise baptisée « Jellymongers » et se spécialisent dans la fabrication de puddings créatifs. En 2008, ils participent au London Festival of Architecture en reconstruisant des édifices emblématiques en gélatine, et en recréant, entre autres, l'aéroport de Madrid-Barajas conçu par Richard Rogers, le pont du Millennium de Norman Foster, la cathédrale Saint-Paul et le Taj Mahal.

« Clairement, l'architecture manque encore beaucoup d'humour », expliquait Sam Bompas à l'époque. « L'attrait pour les desserts en gelée est assez évident. Tout d'abord, ils rappellent des souvenirs d'enfance. L'autre avantage, c'est qu'ils peuvent être utilisés

sous de multiples formes. On peut les verser dans n'importe quel moule et leur donner le goût et la couleur que l'on veut. »

S'ensuivent d'autres projets en gélatine, un livre de « recettes de pudding » et le bestseller « Cocktails avec Bompas & Parr ». Rien ne peut plus arrêter le duo de génie. Un jour, ils envoient des grains de café dans l'espace à l'aide d'un ballon gonflé à l'hélium jusqu'à ce qu'il explose à 37 kilomètres au-dessus de la terre. « À partir des grains de café récoltés, nous

avons préparé du space-café », raconte Sam Bompas. Un jour, ils fabriquent un dessert avec de l'aérogel. « Il s'agit de la matière solide la plus légère au monde composée à 99,8 % d'air. En 1999, dans le cadre de la mission Stardust, la NASA a utilisé de l'aérogel pour ramener sur terre de la poussière de comètes. »

Des boissons à respirer

Leur créativité débordante semble tout simplement inépuisable. Après avoir créé de la crème glacée et des sushis phosphorescents, ils inventent un lustre dont la lumière est produite à l'aide de cornichons électrofilés. Et concernant leur « nuage de déambulation », le principe consiste à respirer des cocktails au lieu de les boire pour les ressentir dans les poumons. Munis de vêtements de protection, les visiteurs se baladent à travers un nuage d'alcool pour inhaler les vapeurs « de manière responsable » ; juste une heure, pas plus.

En 2022, Bompas & Parr met en scène à New York une version de la Grande-Bretagne revisitée à l'ère de l'intelligence artificielle. « Il s'agissait de proposer un dîner de rêve en

compagnie de personnages emblématiques comme Shakespeare, Charles Darwin ou Agatha Christie. Notre concept avait pour but de rapprocher science, architecture, théâtre et spectacle gastronomique et de donner ainsi naissance à de nouvelles idées », précise Sam Bompas. Parmi leurs récentes publications figurent le livre « The Third Eye is a Mouth » avec pour thématique principale des recettes gastronomiques imaginées à la suite d'expériences immersives dans des cuves de flottaison ou encore « A Love Letter to Cupholders », un recueil d'essais célébrant le plaisir procuré par les « bons » porte-gobelets durant les longs trajets en voiture. Véritable laboratoire d'idées, leur atelier abrite une cuisine d'essais, une bibliothèque et toute une panoplie de moules à pudding et à crème glacée.

Aujourd'hui, l'équipe de Bompas & Parr comprend pas moins de vingt designers, architectes, techniciens, stratèges, cuisiniers et musiciens. Très sollicités pour les soirées mondaines ou les événements culturels, ils comptent parmi leur clientèle non seulement des musées, mais aussi des entreprises comme Louis Vuitton, BMW ou le gouvernement britannique. Sur quoi travaillent-ils en ce moment ? Sam Bompas poursuit : « Les projets que nous préparons actuellement sont les plus ambitieux menés à ce jour, à savoir deux nouveaux musées dont le " British Museum of Food ". »

Bompas & Parr sont tantôt décrits comme un duo de « plaisantins délurés », tantôt comme des « artistes de performance absolument géniaux propulsant la gastronomie expérimentale à un niveau encore jamais atteint ». Et quand on leur demande pourquoi ils font tout ça, Sam Bompas déclare : « Pas



« Des artistes de performance absolument géniaux propulsant la gastronomie expérimentale à un niveau encore jamais atteint... »

1

beure et pas une minute de plus pour ceux qui souhaitent s'attarder dans le « Walk-In-Cloud », un nuage de gin matérialisant l'architecture à base d'alcool.

uniquement pour le plaisir de repousser les limites et de bouleverser les codes. Plonger dans un univers gastronomique est un bon moyen de comprendre le monde. Prenons la Corée du Sud par exemple. Là-bas, les repas sont une sorte de porte d'entrée sur la culture locale. Dans ce pays, manger n'est pas qu'une simple nécessité. Il s'agit toujours d'un acte de partage ou d'entraide qui permet de créer un lien émotionnel. »

Henri de Toulouse-Lautrec, célèbre non seulement pour son art, mais aussi pour ses recettes, constitue également pour eux une source d'inspiration importante. « Il adorait donner aux plats une touche originale et régaler ses amis par des associations culinaires extravagantes. Il faisait le portrait de ses invités au cours de longs dîners ou dessinait ce qui était servi à table », indique Bompas en véritable artiste-chef. En résumé : les plaisirs gustatifs restent au centre des projets de Bompas & Parr qui visent avant tout à répondre à une question essentielle : qu'allons-nous manger à l'avenir et comment ?

Pour information, l'entretien a eu lieu à la Saint-Valentin. « Nous ne manquons jamais d'idées originales pour pimenter la journée », avertit Sam Bompas. Cette année, Sam Bompas avait réservé à sa partenaire une surprise romantique particulièrement explosive : dans son bouquet de fleurs, de la poudre de champignon était cachée afin de créer une colonne de flammes de trois mètres de haut. « La poudre est extrêmement fine. Au contact de l'air, elle s'enflamme rapidement. » Quelle a été la réaction de sa partenaire ? « Elle a tout simplement adoré. Nous en avons profité pour manger des bananes flambées. »



Pour plus d'informations sur Bompas & Parr, rendez-vous sur : bompasandparr.com



Un duo d'experts



L'équipe de montage de Häcker installe des cuisines d'exposition dans le monde entier. WORK a suivi Maik Frank et Ronny Strauß au cours d'une mission.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : PETRA HERBERT

Personne au monde n'a vu autant de magasins de cuisine que Maik Frank. Depuis 23 ans, ce menuisier originaire de Thuringe part aux quatre coins du monde installer des cuisines d'exposition pour le compte de Häcker Küchen. De la Basse-Saxe à la Milan en passant par la Scandinavie, Maik Frank n'est jamais très loin lorsqu'il s'agit de monter une cuisine d'exposition. Et peu importe que le magasin soit situé à plusieurs milliers de kilomètres en Espagne, il conduira son camion jusqu'à destination tant que la route le permet.

« Je suis un vrai routard », confie le technicien du haut de ses deux mètres. Il prend la route tous les lundis, la plupart du temps accompagné de Ronny Strauß, son partenaire de chantier. Avec leur camion rempli d'outils, ils quittent le village de Rödinghausen, situé à quelques encablures de Bielefeld. Les meubles de cuisine qu'ils vont monter sur place ont déjà été livrés par leurs collègues de la logistique. À leur arrivée, tout a déjà été préparé et l'espace du showroom dédié à la nouvelle cuisine est prêt à être aménagé.

Un service complet clé en main

L'installation de cuisines d'exposition est une des prestations de Häcker que les responsables de points de vente apprécient tout particulièrement. Ils n'ont rien à déboursier pour le service de montage qui est fourni gratuitement en même temps que la cuisine. Mais il ne s'agit pas seulement de monter les meubles. « Pour nous qui sommes commerçants, explique Jens Oehlkers, propriétaire du magasin de cuisine équipée "Ihr Küchens-tudio" à Ottersberg près de Brême, l'avantage, c'est que tout est compris. Nous ne traitons qu'avec une ou deux personnes et n'avons pas à gérer différents corps de métier. Tout est plus simple, c'est un service complet clé en main. Tout est rigoureusement assemblé selon les consignes du fabricant. Cela représente un gain de temps considérable, et nos propres monteurs se familiarisent ainsi beaucoup plus rapidement avec les nouveaux modèles. C'est en fait très formateur, car nos employés peuvent voir directement de quelle manière il faut procéder. »

« Nous sommes tout à la fois : menuisier, plaquiste, peintre et carreleur », déclare Maik Frank en trempant son rouleau dans un seau de peinture vert sapin. Avec son collègue Ronny, également originaire de Thuringe, il installe cette semaine à Ottersberg deux cuisines d'exposition et un espace-buanderie à la demande du cuisiniste de Westphalie. Dès leur arrivée lundi, ils ont commencé par installer des cloisons légères préfabriquées, qu'ils ont ensuite enduites puis tapissées. À présent, il faut appliquer une couche de peinture - mais attention à ne pas en mettre de trop et de



UN VÉRITABLE PUZZLE
Maik pourrait assembler les yeux fermés les différentes parties des meubles.

ne recouvrir que les endroits où, plus tard, les pans de murs resteront visibles à côté des meubles !

D'un geste sûr, Maik étale la peinture qui séchera jusqu'au lendemain matin, pendant que Ronny se consacre à « sa cuisine », un modèle de la gamme systemat en coloris Eucalyptus. Il positionne les corps de meuble, vérifie soigneusement leur alignement à l'aide d'un niveau à bulle et enclenche les charnières de porte.

Il ne manque plus que l'eau et l'électricité

Ronny exécute également chaque geste avec précision. Il s'affaire à l'autre bout du showroom, pour monter une autre cuisine Häcker, cette fois-ci un modèle de la série concept130. Ce dernier est plus petit que la cuisine de Maik. Il ne possède pas d'îlot central de sorte que le montage est déjà un peu plus avancé. À cheval au sommet de l'échelle, Ronny est en train d'installer la hotte d'aération. Même si l'on sait pertinemment qu'aucun client ne viendra jamais examiner l'intérieur de la hotte, la cuisine se doit d'être, le plus possible, en état de fonctionner. Seul le raccordement à l'eau et à l'électricité n'est généralement pas effectué.

« Nous sommes tout à la fois : menuisier, plaquiste, peintre et carreleur. »
MAIK FRANK

Petit à petit, les cuisines parfaitement ajustées à l'emplacement qui leur était réservé grandissent sous les yeux du gérant. Leur conception est réalisée soit par l'équipe du point de vente elle-même, soit par le service d'architecture d'intérieur de Häcker. Cette fois-ci, Jens Oehlkers, qui dirige également deux autres filiales à proximité, s'en est chargé. « L'équipe de planification de Häcker ne connaît pas nos clients aussi bien que nous. Pour un petit magasin comme le nôtre, ici à la campagne, il est essentiel de proposer des modèles de cuisine qui intéressent réellement les clients et pour lesquels ils ont suffisamment de place, loin des grandes cuisines de prestige aux dimensions faramineuses, qui sont certes visuellement très attrayantes, mais que personne ne peut loger dans sa maison. »

Chez Häcker, le fabricant de Rödinghausen, la crédibilité de chaque projet de cuisine est en revanche étudiée de près. Mieux vaut en effet déceler d'éventuelles erreurs durant la phase de conception que de mettre Maik Frank et ses collègues en difficulté sur place. Chez Jens Oehlkers, par exemple, les nouvelles fenêtres n'ont pas été installées à temps et le plan de travail n'a pas la bonne taille de sorte qu'il doit être remplacé.

Mais Maik n'est pas du genre à perdre son calme face à un imprévu. Pour le moment, le montage de l'évier devra attendre jusqu'à la livraison du nouveau plan de travail. Cela ne posera aucune difficulté puisqu'il vient de toute façon régulièrement dans la région, lui qui aime passer ses week-ends sur son terrain de camping, tout près d'ici, à Bad Bederkesa. « Au début, j'ai vraiment tout fait pour rester le plus près possible de chez moi » explique Maik. « Pendant deux ans, je me suis limité à monter des cuisines auprès des clients de la région pour ne pas être en permanence sur la route. Mais ce n'était pas vraiment ce dont je rêvais. J'ai besoin de voyager. Dans mon camion, je suis le seul maître à bord et aucune journée de travail ne se ressemble. »

Depuis cette époque, il parcourt régulièrement les routes avec son collègue Ronny. « Nous formons une bonne équipe », déclare Maik à propos de son partenaire de travail. « Nous avons chacun nos habitudes et il arrive que l'un de nous soit de mauvaise humeur. Mais il suffit de laisser l'autre tranquille et tout se passe pour le mieux. » Les deux coéquipiers se complètent aussi à merveille du point de vue professionnel. Avec sa grande taille, Maik travaille plutôt sur les étages supérieurs (et laisse même volontiers l'échelle de côté), tandis

LE COMPAS DANS L'ŒIL...

Pour Maik Frank, le travail doit être minutieux. Il ne s'agit pas de fixer juste deux trois vis à la va-vite. (Photo à droite)

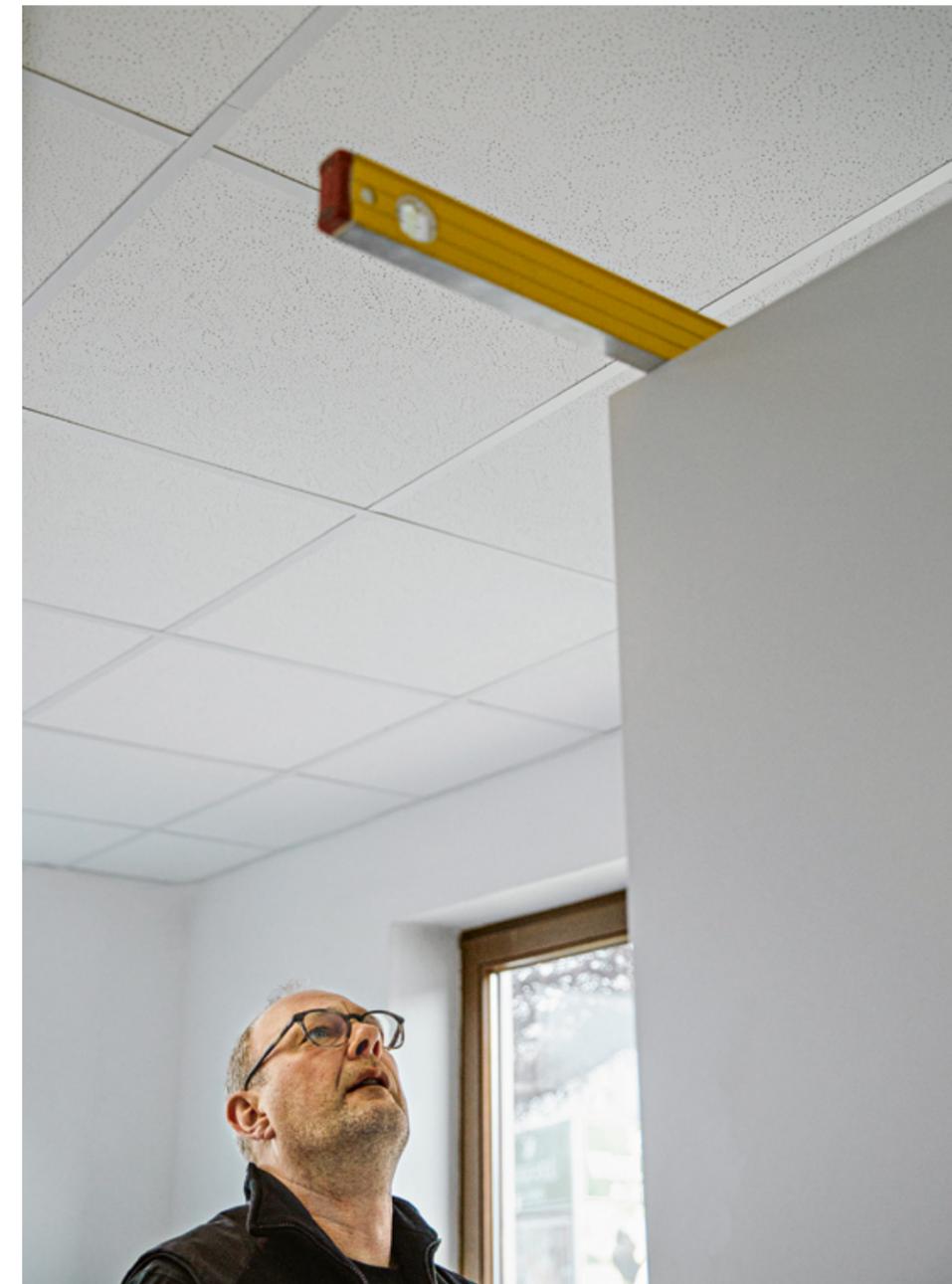
ET L'ESPRIT PRAGMATIQUE

Si la place vient à manquer, Ronny Strauß découpe tout simplement les panneaux à l'extérieur sur le parking. (Photo ci-dessous)



MAIN DANS LA MAIN

Le directeur du magasin de cuisine Jens Oehlkers (à dr.) donne un coup de main pour poser un plan de travail. Grâce au travail de l'équipe de montage, la rotation des modèles de cuisine exposés est grandement facilitée.



20

employés participent, au sein du service de montage de Häcker, à l'installation de plus de 1 500 cuisines d'exposition dans le monde entier.

que Ronny, qui fait presque deux têtes de moins, s'attaque plutôt aux parties basses. Les cartons se vident, les uns après les autres. Maik essaye d'aplatir au maximum les emballages, en vain : « Des déchets, toujours des déchets. Il y a encore trop de pièces livrées dans des emballages individuels en plastique. »

Deux cuisines par semaine

Le service de montage de Häcker est reconnu pour son excellence, tant par Oehlkers que par d'autres cuisinistes professionnels. Il permet un gain de temps et une réduction des coûts considérables, tout en limitant l'impact sur les activités commerciales quotidiennes. Tout se déroule sans accroc. Jens Oehlkers ne tarit pas d'éloges à l'égard des deux techniciens : « Ils accomplissent leur travail avec sérénité, laissent le chantier propre et se montrent d'une grande amabilité. On voit bien qu'ils sont disponibles, tandis que pour des prestataires sous-traités, le chronomètre tourne en permanence. »

Maik et Ronny réalisent chacun environ deux cuisines par semaine. Avec au total une vingtaine d'employés affectés au service de montage de Häcker, cela représente chaque année un nombre considérable de cuisines !

TRAVAIL D'ÉQUIPE

Même si les tâches sont clairement réparties, à deux, la pose d'un four lourd est encore plus rapide.



« Nos propres monteurs se familiarisent ainsi beaucoup plus rapidement avec les nouveaux modèles. »

JENS OEHLKERS

Propriétaire du magasin « Ihr Küchenstudio » à Ottersberg



MISSION ACCOMPLIE

Une fois de plus, Ronny et Maik ont réussi à installer deux nouveaux modèles de cuisine et une buanderie d'exposition dans le magasin de Jens Oehlkers.
(Photo ci-dessus, de gauche à droite)

...SATISFACTION GARANTIE

À Ottersberg, la nouvelle cuisine d'exposition est prête. Tout est en ordre et les clients peuvent venir l'admirer.
(Photo ci-dessous)

La plupart des commerçants craignent le bruit et la poussière que ces travaux peuvent entraîner à l'intérieur du magasin, c'est pourquoi nos monteurs installent leur poste de travail à l'abri d'un garage, d'un entrepôt ou parfois sur le parking sous un toit improvisé pour effectuer les ouvrages les plus salissants ou les plus bruyants. Cette fois-ci, à Ottersberg, Ronny a posé deux tréteaux de menuisier à l'extérieur sur lesquels il est en train de découper des profils de finition au millimètre près.

Une solidité mise à rude épreuve

« Tout doit être parfaitement ajusté et les cuisines solidement ancrées. Rien ne doit être de travers ou mal fixé. Vous n'imaginez pas tout ce que les clients sont capables de faire avec. Dans notre showroom à Rödinghausen, nous avons déjà eu le cas de clients qui sont montés dans un coulisant pour vérifier qu'il résiste à une charge de 70 kilos. » Dans ces circonstances, on ne peut pas prendre le risque de monter les cuisines à moitié. Les conséquences pourraient être fatales.

Les nouveaux modèles de Häcker sont exposés pendant au moins un an et demi. Ensuite, les magasins de cuisine cherchent à revendre le modèle d'exposition à prix réduit auprès d'un client qui dispose de la place nécessaire. L'emplacement réservé à la présentation du modèle de cuisine est alors libéré et Maik et Ronny peuvent à nouveau repasser...





Se former et comprendre...

Dans le cadre du Häcker Campus, le formateur Andre Lange explique aux professionnels et aux nouvelles recrues tout ce qu'il faut savoir pour monter correctement et efficacement des meubles de cuisine.

Monter les meubles d'une cuisine peut s'avérer un vrai casse-tête. Certains détails techniques ou certaines nouvelles fonctionnalités peuvent notamment entraîner des retards importants, voire des erreurs au cours du montage. Pour éviter ce genre de déconvenues avec les cuisines Häcker, l'instructeur Andre Lange forme les monteurs professionnels lors de sessions de formations dispensées dans le cadre du Häcker Campus.

MISE EN SITUATION
Andre Lange (photo en haut, au centre) explique, pièce réelle à l'appui, toutes les nouveautés et particularités à connaître concernant le montage des meubles de cuisine Häcker.

« Au cours d'une journée complète, nos formations permettent aux monteurs de se familiariser avec les nouveautés de notre catalogue », explique Andre Lange. « Je leur montre comment fonctionnent les différentes pièces et donne des astuces pour que le montage soit effectué dès le départ comme il faut. »

Les formations organisées sur deux jours sont destinées à ceux qui débutent dans la profession. « Nous partons de la toute première étape qui consiste à débiter les pièces. Nous montrons ensuite comment monter le meuble de cuisine en suivant scrupuleusement les différentes étapes de montage, comment régler les ferrures ou le système d'éclairage et de quelle manière procéder pour ce qui est des façades sans poignée afin que, plus tard, plus personne n'ait à demander à quoi servent certaines vis », explique le spécialiste.

Le centre d'apprentissage abrite toute une série de cuisines Häcker de différents tailles appartenant aux gammes systemat et concept130 que les « élèves » doivent assembler sous la direction d'Andre Lange.

L'accent est davantage mis sur la pratique et les exemples concrets que sur la théorie. Il est beaucoup plus facile de retenir l'assemblage d'un meuble en le faisant de ses propres mains que de suivre des instructions écrites. Toutes les difficultés auxquelles les monteurs peuvent être confrontés par la suite font l'objet de simulations, solutions à l'appui.

Plus qu'une formation

En plus de la formation pratique, les participants profitent d'une visite détaillée de l'usine et, lors des séminaires de deux jours, les discussions techniques se poursuivent tranquillement durant la soirée. « Pouvoir se rendre à une telle formation signifie aussi pour les participants recevoir une certaine estime de la part du patron », explique Andre Lange. « Les monteurs – nous comptons dans les groupes en général peu de femmes malheureusement – en retirent toujours quelque chose et apprennent à connaître Häcker plus en détail. Tout le monde en profite. »

Photos : JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN, ISTOCK (2)



Des explications en un clic

Les vidéos « World of Kitchen » informent sur les dernières actualités des modèles de cuisine Häcker.

DISPONIBLES 24H/24, les vidéos Campustube permettent à Häcker de fournir en ligne un grand nombre d'informations utiles, qu'il s'agisse des tout derniers produits, des journées portes ouvertes annuelles ou de sujets plus techniques comme les systèmes d'éclairage, les appareils Blaupunkt ou encore les façades de

meubles. L'univers de Häcker est présenté par des spécialistes dans de courtes vidéos. Une question sur un espace buanderie ? Un problème technique à régler ? Un simple clic suffit pour obtenir les explications d'un expert. fr.kitchengermanmade.online/campustube-videos



FORMATION EN LIGNE

Apprentissage autonome

Un trou de mémoire ? En cas de doute ou pour se faire réexpliquer un détail technique – ou encore si la concentration a commencé à flancher au cours de la formation présentielle – il est toujours possible de se replonger confortablement dans certaines thématiques en utilisant son ordinateur portable ou son iPad et de reprendre un cours en ligne ; les explications sont claires, toujours bien illustrées et surtout disponibles à n'importe quel moment de la journée.

fr.kitchengermanmade.online

Plus qu'une simple formation

L'ensemble des formations proposées dans le cadre du Häcker Campus s'articule autour du thème « Découvrir, comprendre et planifier efficacement les cuisines Häcker ». L'objectif est avant tout de se familiariser avec les produits de Häcker. Complétées par des visites d'usine, ces séances permettent aux conseillers clientèle de perfectionner leurs techniques de vente et de négociation avec les clients. De leur côté, les concepteurs découvriront comment mieux appréhender les possibilités offertes par les différents produits, qu'il s'agisse de design, d'esthétique ou de systèmes d'ouverture sans poignées. Le programme de formation donne ainsi à chacun les moyens d'atteindre et de dépasser ses objectifs encore plus facilement. Découvrez dès maintenant l'offre de formation du Häcker Campus.



fr.kitchengermanmade.online

PROCHAINES FORMATIONS
À RÖDINGHAUSEN

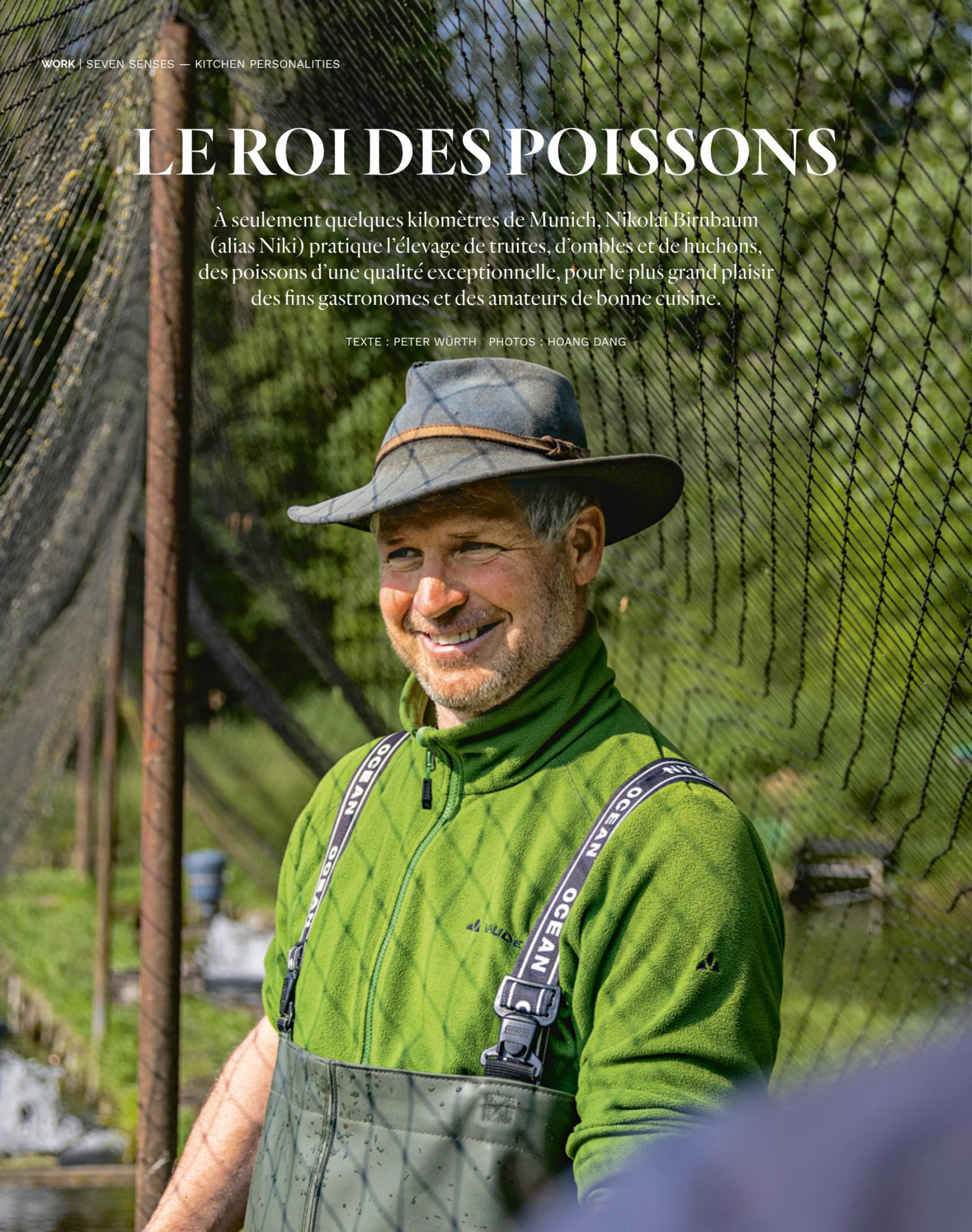
Automne 2023

Tout savoir sur les produits
10 – 12 octobre
17 – 19 novembre
5 – 7 décembre

LE ROI DES POISSONS

À seulement quelques kilomètres de Munich, Nikolai Birnbaum (alias Niki) pratique l'élevage de truites, d'ombles et de huchons, des poissons d'une qualité exceptionnelle, pour le plus grand plaisir des fins gastronomes et des amateurs de bonne cuisine.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : HOANG DANG



ici, à l'ouest du lac « Ammersee », au pied des Alpes bavaroises, la nature est belle. Les prairies sont parsemées de lychnis, d'iris et même d'orchidées. Les arbres se dressent majestueux et on se laisse bercer par le clapotis de l'eau. On aimerait être l'un de ces poissons, un omble peut-être, qui nagent tout autour dans les eaux fraîches. Il faut dire que chez Nikolai Birnbaum, les ombles ont la vie belle : une eau de source pure, riche en oxygène et une nourriture de première qualité sans activateurs de croissance ni antibiotiques.

Au début encore minuscules, les tout petits alevins peuvent ainsi grandir tranquillement. Et lorsqu'après une longue et heureuse vie de poisson, le moment sera venu de remettre leur destin entre les mains des chefs de cuisine, là encore, la plus grande attention leur sera accordée. En effet, les poissons de « Niki » Birnbaum se retrouvent souvent dans les cuisines de restaurants étoilés, qui apprécient les poissons d'eau douce de la région, élevés de manière traditionnelle et durable.

Il suffit de voir Niki Birnbaum (53 ans) prélever tout doucement de l'eau dans une coupelle et nous montrer ces minuscules



IDYLLIQUE Des volutes de fumée blanche s'échappent de la cheminée : « L'arôme est plus doux », dit Niki Birnbaum. À l'aide d'une épuisette, il attrape une jeune truite dorée d'une vingtaine de centimètres. D'un geste à la fois tendre et assuré, il la prend dans ses mains, nous fait remarquer les délicats motifs sur son corps et évoque la vie qui l'attend chez lui.

poissons qui, un jour, pèseront jusqu'à quatre kilos, pour ressentir immédiatement tout le soin que le pisciculteur met dans son travail. Il ne fait pas partie de ces pisciculteurs qui élèvent leurs poissons le plus rapidement possible aux coûts les plus bas. Nous avons ici affaire à quelqu'un qui traite les êtres vivants avec respect et qui privilégie la qualité à la quantité.

« Je sais que je peux entièrement faire confiance à Niki », déclare le chef deux étoiles de Munich Tohru Nakamura, qui, à l'instar de nombreux confrères, vient régulièrement visiter la ferme piscicole de Nikolai Birnbaum située sur la commune de Epfenhausen, à deux pas de Landsberg am Lech. « Niki me dit si une espèce est prête à être pêchée ou s'il faut que je patiente encore un ou deux mois pour telle ou telle variété de poisson, jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille idéale. J'écoute ses conseils et peux mettre ainsi les meilleurs poissons sur ma carte. »

Ses parents exploitaient, bien avant Niki, cette ferme piscicole, fondée il y a 130 ans. Chez les Birnbaum, on n'élève pas seulement des omblés, mais aussi des truites de lac, des truites saumonées, des truites dorées, des truites arc-en-ciel, des brochets, des sandres, des silures, des carpes ou encore des esturgeons. En grandissant dans des bassins d'élevage où l'eau est pure et en perpétuel mouvement, les huchons développent eux aussi des saveurs subtiles. En tout, ce sont pas moins de 40 tonnes de poisson qui sont produites ici chaque année.

Repas de famille

Les 26 étangs naturels, ruisseaux et canaux de la ferme sont alimentés chaque minute par 60 litres d'eau de source. L'eau affiche la plupart du temps une température de 8 °C tout au long du circuit qui parcourt le terrain de 25 000 mètres carrés.

Les poissons sont répartis en fonction de leur âge dans différents bassins afin que les alevins ne se fassent pas manger par les adultes. L'omble, par exemple, est un prédateur qui n'hésiterait pas à s'attaquer à ses propres petits. « Les distributeurs automatiques de nourriture rendent les poissons paresseux. Dès lors, les jeunes poissons deviennent vite des proies faciles », explique l'éleveur qui vit avec sa famille dans une maison au bord de l'étang à carpes, où il a même installé un toboggan pour se baigner l'été.

L'approche responsable de Niki Birnbaum se traduit aussi par une gestion particulièrement durable des alevins dans ces eaux. « Ici, nous avons deux tonnes de poisson », déclare



PURETÉ 26 sources alimentent les bassins dans lesquels Niki Birnbaum élève ses poissons d'eau douce. Les poissons sont répartis dans différents bassins en fonction de leur âge afin que les alevins ne se fassent pas manger par les adultes.

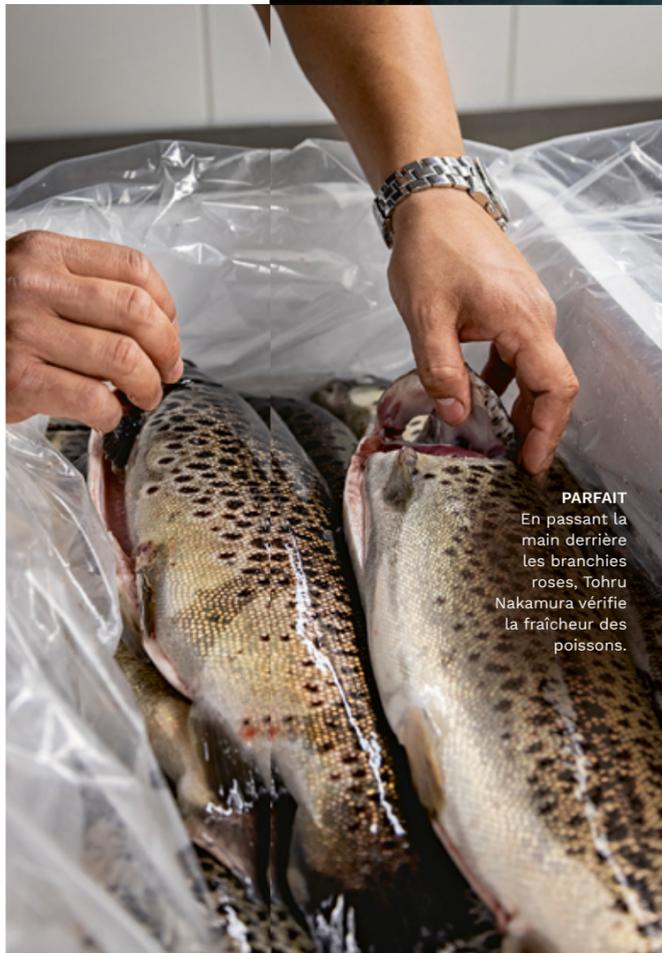
Niki en nous montrant l'un des étangs dans lequel de petites bulles d'oxygène venues enrichir l'eau montent à la surface. Il aime tellement ces animaux qu'il passe même son temps libre à les pêcher. « En augmentant le volume d'oxygène dans l'eau, je pourrais facilement élever dix tonnes de poissons. Mais en cas de panne de courant, ils seraient déjà tous morts au bout de deux heures seulement. » Avec ce mode de gestion, les alevins ont plus d'espace pour vivre, ils se développent mieux, sont plus robustes et mieux protégés contre les maladies.

Une croissance lente

Il faut un certain temps pour que les alevins de quelques millimètres, achetés par l'éleveur auprès d'entreprises spécialisées, deviennent adultes. « Nos alevins ont besoin d'environ une année pour doubler de volume », explique Niki Birnbaum accroupi au bord de l'étang dans sa combinaison étanche verte, avec aux pieds ses bottes en caoutchouc et sur la tête, l'inévitable chapeau de pêcheur à large bord.

Il faut donc attendre un certain temps avant qu'un omble ou une truite de 400 grammes soit prêt pour l'abattage. Une truite de mer, comme Tohru Nakamura les préfère, peut peser deux à trois kilos. « En ce qui me

Pour plus d'informations sur la ferme piscicole de la famille Birnbaum, rendez-vous sur Instagram [finstagram.com/fischzucht_birnbaum](https://www.instagram.com/finstagram.com/fischzucht_birnbaum)



PARFAIT En passant la main derrière les branchies roses, Tohru Nakamura vérifie la fraîcheur des poissons.

FUMÉ

Une part importante de la production est placée dans un fumoir pour développer les saveurs délicates des omblés et des truites. Les poissons sont suspendus à côté d'anguilles que Niki Birnbaum se procure auprès d'autres producteurs.

« Nos alevins ont besoin d'environ une année pour doubler de volume. » NIKOLAI BIRNBAUM

concerne, j'ai une préférence pour les grands poissons », précise Tohru Nakamura. « Ils ont une meilleure teneur en graisse et leur chair est plus ferme. » Son conseil : « Il faut laisser reposer le poisson pendant deux ou trois jours. S'il est trop frais, son goût sera trop fade. »

Les poissons qui n'ont pas la chance de vivre aussi longtemps seront vendus directement sur place dans le magasin ou livrés à des restaurants et des épiceries fines. Une bonne partie du poisson est fumée dans une cabane en bois au bord de l'eau. Des copeaux d'aulne et de hêtre sont mélangés à du laurier et du genévrier et déposés dans un très vieux fumoir en briques, déjà largement noirci par la suie.

D'octobre à décembre, Niki Birnbaum prépare sa spécialité, un produit rare qui nécessite beaucoup de travail manuel : le caviar d'omble chevalier. « Un omble femelle

pèse environ 400 grammes et ne produit que 30 grammes de caviar », explique-t-il dans le nouveau bâtiment dédié à la production. Autour d'une grande table, huit ouvriers sont en train de lever des filets d'omblés et de truites avant de les emballer.

Aujourd'hui, la fille de Nikolai Birnbaum, Léa, âgée de 25 ans, aide l'équipe. L'aquacultrice de formation qui, le jour venu, reprendra l'affaire familiale, n'a pas seulement hérité des yeux bleus de son père, mais aussi de sa passion pour le poisson. Aujourd'hui, Léa et son ami Lucas Eibl donnent un nouvel élan à l'entreprise familiale en élargissant son offre. Avec Lucas qui a appris le métier de cuisinier auprès de chefs restaurateurs réputés, l'entreprise propose désormais du cèveche de touladi à la mangue et à la coriandre ou encore des rillettes de poisson fumé.



SÉRIE
PLAISIRS
GOURMANDS
ÉPISODE 1
LA TARTE TATIN



Quel malheur !

Souvent, les mets a priori les plus simples sont aussi ceux qui nous apportent le plus de baume au cœur. On se régale, on savoure et déjà on se prend à rêver de paysages lointains. WORK nous emmène aux quatre coins du monde découvrir des plats gourmands qui nous mettent l'eau à la bouche. La première édition est consacrée à la mythique tarte Tatin.

RENVERSANT

Il y a plus de 130 ans, deux sœurs, Caroline et Stéphanie Tatin, servirent à leurs clients la toute première tarte Tatin qui devait les rendre mondialement célèbres.

ENVOUTANT

Aujourd'hui encore, l'incontournable tarte est servie dans sa version originale à la Maison Tatin.



BELLE-ÉPOQUE

Dans le village de Lamotte-Beuvron, au sud d'Orléans, la Maison Tatin abrite un ravissant hôtel de 16 chambres au cœur d'une demeure du XIX^e siècle.

Y a-t-il un seul gâteau qui puisse se targuer d'avoir déjà fait l'objet d'un long documentaire ? Probablement pas. Et connaît-on un dessert qui peut s'enorgueillir d'avoir ses propres ambassadeurs et une page Facebook attitrée ? Là aussi, la réponse sera probablement négative. Mais peu de gâteaux ont une histoire aussi « renversante » que la fameuse tarte Tatin. À tel point que le réalisateur de films Xavier Gasselini lui a consacré un long documentaire de 52 minutes. Pour ce projet, il a bénéficié du soutien du groupe de recherches archéologiques et historiques de Sologne (le GRAHS) et de l'association des « Ambassadeurs de la Tarte Tatin ».

Heureux incident

Comme toutes les bonnes histoires, celle de la tarte Tatin commence littéralement par un spectaculaire « retournement » de situation. Voici ce qui arriva, d'après la légende, il y a près de 130 ans dans la paisible bourgade de Lamotte-Beuvron, à 140 kilomètres au sud de Paris : à l'époque, les deux sœurs, Caroline et Stéphanie Tatin, avaient hérité de leur père un hôtel, de taille modeste mais déjà bien réputé, qui existe toujours aujourd'hui ainsi que du restaurant attenant. C'est ici qu'un important équipage de chasseurs venu de Paris décida de s'arrêter en vue d'un somptueux dîner à la fin duquel la spécialité de la maison, un gâteau aux pommes recouvert de caramel, devait être servie.

Alors que Caroline s'occupait du service, Stéphanie, la plus jeune des deux sœurs, s'affairait en cuisine. Au milieu de l'agitation générale et quelque peu débordée devant un si grand nombre de personnes, elle oublia de garnir de pâte le fond de son moule à gâteau et enfourna uniquement les pommes. Lorsqu'elle réalisa son erreur, elle décida d'étaler simplement la pâte brisée sur le dessus et de cuire la préparation à l'envers, en se disant qu'elle retournerait le gâteau une fois la cuisson terminée.

Il en résulta un gâteau aux pommes unique en son genre, à la fois généreux et fondant, délicieusement caramélisé sur le

dessus et une pâte à la texture incomparable. Les invités furent tellement emballés par le résultat qu'à partir de ce moment là, les sœurs Tatin firent cuire systématiquement cette tarte à l'envers.

Un succès mondial

La tarte Tatin accéda définitivement à la gloire lorsque Maurice-Edmond Sailland, le plus grand gastronome de son temps et auteur des 28 fascicules du guide « La France Gastronomique » en fit la dégustation. Plus connu sous le nom de Curnonsky, le célèbre critique gastronomique présenta en 1926 au public parisien la « Tarte des demoiselles Tatin » contribuant ainsi à son succès mondial.

La sortie du documentaire de Xavier Gasselini a été annoncée pour l'automne 2023. D'ici là, le réalisateur espère réaliser son rêve : « trouver la recette originale de la célèbre tarte signée de la main de l'une des sœurs Tatin. »



Un gâteau aux pommes « par accident » avec ses propres ambassadeurs et un film qui lui a été entièrement consacré.

Envie de réaliser votre propre tarte Tatin ? Découvrez ici la recette

meilleurduchef.com/fr/recette/tarte-tatin.html





ASPIRATION MAXIMALE
Placé au centre de la table de cuisson, le système d'aspiration élimine jusqu'à 500 m³ de vapeurs de cuisson par heure.

● BLAUPUNKT

Un vent de fraîcheur dans la cuisine

Les systèmes d'aspiration modernes permettent d'optimiser l'espace, même dans les petites cuisines et de faire fuir les odeurs trop envahissantes. Éloge d'un appareil presque invisible qui révolutionne le quotidien.

La gamme de produits Blaupunkt offre un large choix de plaques de cuisson avec hotte aspirante. Pour découvrir les modèles, rendez-vous sur www.blaupunkt-einbaugeraete.com/fr/



Photos : HÄCKER KÜCHEN

D

ans les romans de Joanna Trollope ou de Rosamunde Pilcher, les vastes cuisines de vieilles maisons de campagne abritent bien souvent de lourds pianos de cuisson en fonte. Conçus non seulement pour cuisiner, mais aussi pour maintenir une température ambiante agréable, ces colosses de fonte constituent l'élément central de toute cuisine rustique. À part éventuellement le fait de pouvoir cuisiner dessus, exercice très délicat compte tenu du fait que la chaleur qu'elles produisent peut difficilement être réglée, ces anciennes cuisinières partagent peu de points communs avec les plaques de cuisson modernes.

La réalité des cuisines du XXI^e siècle n'a plus grand-chose à voir avec la débauche d'espace des maisons d'autrefois. Dans les villes, la pénurie de logements a aussi contribué à réduire la taille des cuisines. À cela s'ajoute l'évolution des tendances en faveur d'intérieurs toujours plus épurés de sorte que les fours et les plaques de cuisson sont aujourd'hui tenus de se faire les plus discrets possibles, aussi bien dans les petites cuisines que dans les pièces plus larges et plus ouvertes au style minimaliste. Transformés dorénavant en véritables outils high-tech ultra-compacts, les appareils de cuisson doivent aussi parfaitement s'intégrer dans le plan de travail.

Discretion oblige

Pour régler le problème des cuisines exigües et éviter que les personnes ne se cognent le front à une hotte d'aspiration encombrante juste pour contrôler la

cuisson des aliments, des systèmes d'aspiration directement intégrés aux plaques de cuisson ont vu le jour. Ces nouveaux modèles puissants et discrets permettent aussi de profiter d'une vue dégagée.

Encastrés au milieu ou en haut de la table de cuisson – idéalement dans un îlot central de cuisine –, ils aspirent les fumets de cuisson vers le bas. Les vapeurs sont filtrées puis discrètement relâchées un peu plus loin dans la même pièce ou à l'extérieur pour les modèles dotés d'un système d'évacuation.

Facile à nettoyer

Les tables de cuisson avec hotte intégrée de Blaupunkt sont à la fois puissantes, silencieuses et faciles à nettoyer. Il suffit pour cela de déboîter le filtre à graisse métallique et de le placer au lave-vaisselle. Les systèmes d'aspiration intégrés remplacent les anciennes hottes d'évacuation encombrantes tout en restant pratiquement invisibles. Blaupunkt propose de nombreux modèles, non seulement pour les tables de cuisson les plus larges, mais aussi pour celles qui ne dépassent pas 60 centimètres de large.

Ceci dit, même le système d'aspiration intégré le plus moderne a besoin d'être logé dans un espace dédié, à savoir généralement sous la plaque de

cuisson. Il se peut donc qu'il condamne la place du tiroir supérieur. Heureusement, Blaupunkt propose également des modèles de hotte intégrée qui, combinés aux meubles de Häcker, permettent de conserver les tiroirs sous la table de cuisson.

Et la liste des avantages ne s'arrête pas là : liberté de mouvement inégalée autour de la table de cuisson et du plan de travail, réduction des vapeurs de graisse, important gain de place dans les petites pièces, aménagement plus libre de la cuisine avec possibilité d'ouverture « à l'américaine » pour profiter d'une vue dégagée sur l'espace de vie, aspect épuré très tendance.

Ces modèles permettent surtout de profiter pleinement de ce qui importe le plus dans une cuisine, à savoir la famille et les amis avec qui nous partageons des moments de convivialité et de plaisir autour de la table...

734

mètres cube d'air sont aspirés toutes les heures par le modèle le plus performant de Blaupunkt.



Quand la nature s'invite...



sur les murs. Vertical Green : un nom prometteur pour désigner la dernière tendance qui consiste à faire pousser des aromates et des légumes dans la cuisine à deux doigts du plan de travail. Pour une cuisine durable, variée et pleine de fraîcheur.

TEXTE : PETER WÜRTH

Les plantes envahissent tellement les salons, que l'on se croirait en pleine forêt. Aujourd'hui, les jardins urbains sont à la mode. Sur

Instagram, on peut admirer ces jungles d'intérieur grâce aux photos postées sur les réseaux sociaux par ceux que l'on surnomme déjà les plantfluenceurs. Ces plantes prolifèrent de façon exponentielle et la cuisine est désormais leur nouveau terrain de jeu. Le principe ? Ce qui « passe » dans le salon convient forcément à la cuisine, à la différence que les végétaux possèdent ici une fonction supplémentaire : ils sont comestibles.

Le concept de vertical farming, ou ferme verticale en français, transforme la cuisine en jardin. Les légumes, salades et autres herbes ne poussent plus en surface, mais à la verticale, et ça marche ! De la mini-serre à cresson posée sur le rebord de la fenêtre à l'incubateur à température contrôlée, ces jardins d'un nouveau genre se déclinent sous de multiples formes. Qu'ils s'appellent Greenloop, Our Greenery ou encore Urbanhive, ces « jardins intelligents » suggèrent tous la même chose : entre nos quatre murs, une petite révolution verte est en marche.

Des conditions idéales

Le principe de l'hydroponie est simple : les graines – ou disques de graines – sont placées dans un substrat ou dans de petits pots de fleurs. Les semences bénéficient alors de conditions de croissance idéales : un bon éclairage, de l'engrais pré-dosé ou une solution nutritive dans laquelle les racines s'étirent. La récolte a lieu au bout de quelques jours seulement pour les micro-pousses et quelques semaines pour la salade, le tout sans pesticide, sans OGM et sans se salir les mains. La récolte a lieu toute l'année, sans qu'il soit nécessaire de racheter constamment de nouvelles herbes ou épices comme la coriandre, le piment, la menthe ou le basilic. Même les fraises se mettent à pousser dans la cuisine. Contrairement au potager traditionnel, les systèmes hydroponiques permettent de planter n'importe quelle plante côte à côte et les fonctions proposées peuvent parfois aller très loin. Cela va des jardinières d'intérieur au design soigné avec éclairage LED pour 4 à 8 plantes, aux

CHIC

Le greenloop attire vers lui tous les regards et suscite l'admiration. Forme et fonction se complètent pour faire de cet appareil un véritable objet de design.

COMPACT

Telle une jardinière, le système Urbanhive permet de suspendre toutes sortes de plantes et de légumes. Les pousses végétales sont disponibles à tout moment et le plan de travail n'est pas encombré.



GÉNÉREUX

À la fois décoratif et pratique, le jardin d'intérieur de la start-up allemande Our Greenery, baptisé « Raumgarten » permet de récolter tous les mois jusqu'à neuf kilos d'aromates et de légumes.



60

plantes peuvent être cultivées dans le « Raumgarten », le jardin d'intérieur développé par la start-up Our Greenery.

modèles plus sophistiqués dotés de capteurs pour analyser les plantes et indiquer aux jardiniers d'appartement quand les arroser ou les fertiliser. Des notifications peuvent aussi être envoyées sur le smartphone.

Jonas Hülskötter, cofondateur et directeur de la start-up Urbanhive basée à Münster, explique : « Pour nous, il ne s'agit pas uniquement de produire des légumes frais à la maison, mais de proposer également une expérience multisensorielle. Arriver tous les matins dans sa cuisine et constater que ses plantes ont poussé est un sentiment fabuleux. Les enfants, en particulier, sont fascinés par ce qu'ils découvrent. » Les bacs à plantes disponibles chez Urbanhive peuvent contenir jusqu'à 15 pieds différents. Ils s'accrochent au mur par groupes de trois et permettent de gagner de la place dans la cuisine.

Les fondateurs de la start-up Greenloop de Hambourg ont imaginé un système à la fois

esthétique et particulièrement sophistiqué : les plantes sont mises en scène dans un « parterre mural », sorte de disque rotatif qui capte l'attention. Le système peut contenir jusqu'à 18 plantes et permet de régler pour chacune d'elles l'éclairage via une application. « Nous nous concentrons sur les phases de germination et de croissance », ajoute David Burkhardt, l'un des cofondateurs. « Nos lampes de croissance à LED couvrent l'ensemble du spectre lumineux dont les plantes ont besoin : le blanc, le bleu foncé et le rouge lointain. Nous pouvons contrôler l'éclairage pour chaque plante en fonction de la rotation du disque. »

Il suffit de scanner le QR code figurant sur l'emballage des disques de graines à l'aide de l'application. Le programme de Greenloop fonctionne sur plusieurs semaines. Il connaît le type d'éclairage adapté à chaque phase de croissance et indique sur l'application quand procéder à la récolte. Le réservoir arrière d'une capacité de 4,5 litres fournit de l'eau en quantité suffisante pendant une à trois semaines, selon les plantes. Le développement de l'appareil est achevé, mais il n'est pas encore proposé à la vente. Les entrepreneurs recherchent encore un investisseur pour pouvoir lancer la production en série.

De nouveaux meubles de cuisine

Baptisé « Raumgarten », le jardin d'intérieur de la société Our Greenery – dont les premiers exemplaires ont déjà été livrés – joue la carte du haut de gamme et vise avant tout les familles, les espaces de cuisine partagés et les restaurants gastronomiques. La serre d'intérieur mesure un mètre de large et peut accueillir 60 plantes. Sa taille compacte lui permet de s'intégrer facilement à la plupart des cuisines.

Elle fonctionne de manière autonome sans être raccordée au réseau d'eau. « Elle permet de récolter entre sept et neuf kilos d'aromates et de légumes », explique Daniel Bosman, cofondateur avec son frère Florian de la start-up berlinoise. « Nous sommes convaincus qu'à l'avenir de plus en plus de personnes cultiveront leurs propres légumes à domicile. Nous aimerions que les gens expérimentent eux-mêmes et constatent ce qui marche le mieux pour eux. » Actuellement, Our Greenery travaille avec des chefs réputés comme Arne Anker (chef du restaurant le « BRIKZ » à Berlin) pour créer des assortiments de végétaux personnalisés, l'idée étant de cultiver les épices et les aromates de son restaurant préféré chez soi.

Force est de constater que les fermes verticales présentent un grand nombre d'avantages : elles permettent de disposer d'aromates, de salades et de légumes frais à tout moment. De plus, les semences utilisées sont certifiées bio et le système tout entier est écologique puisqu'il permet de faire des économies d'eau, d'énergie, de transports et d'emballage. Mais ce n'est pas tout. Sans reprendre le discours marketing grandiloquent de certains fabricants qui ne manquent pas de rappeler « l'importance de s'envelopper d'un rideau de nature pour le bien-être de l'âme, ou d'initier un changement positif dans la vie des consommateurs », il est évident que les plantes ont un réel pouvoir apaisant. Elles permettent aux enfants de se familiariser avec la nature et aux personnes soucieuses des dernières tendances de rester à la page.

Pour plus d'informations sur les fermes verticales, rendez-vous sur greenloop.io, urbanhive.de, ourgreenery.com

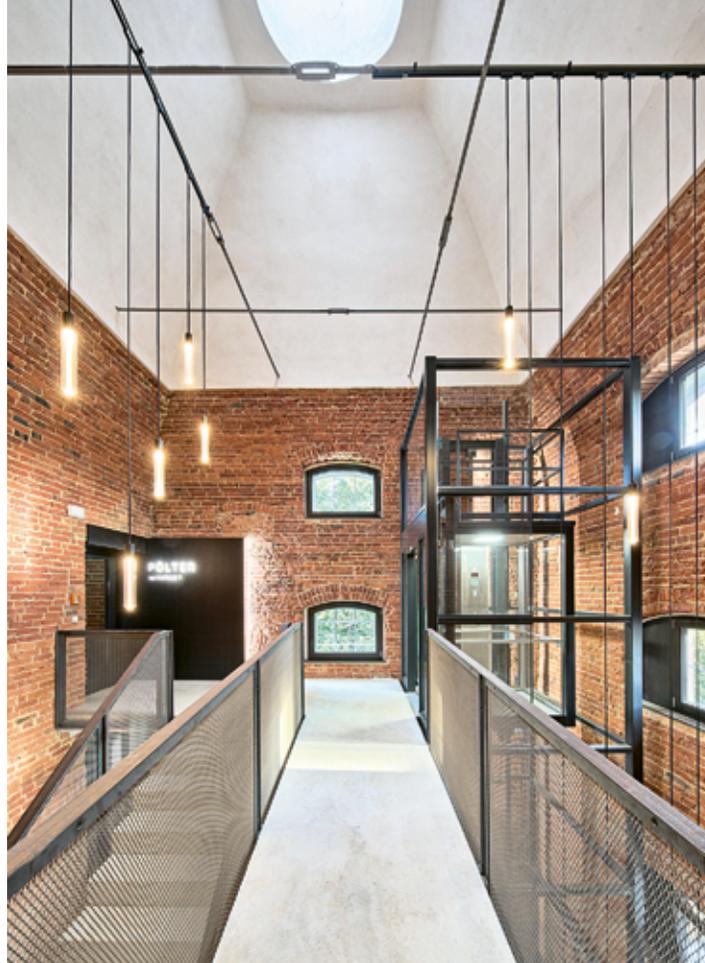
Pölter, un hôtel design

DESIGN CONTEMPORAIN

et architecture du passé caractérisent l'hôtel Pölter de Gütersloh, propriété du fabricant de lunettes « Markus T ».

Et même si l'aménagement intérieur est surprenant, son concept ne l'est pas moins. Dans les studios et les appartements, tout est réglé par simple tablette de sorte que l'hôtel fonctionne entièrement sans personnel de service.

poelter.de



Musée du tabac

LE PLUS LONG CIGARE AU MONDE

mesure 1,70 mètre de long et se trouve au musée du tabac et du cigare Bünde. Autrefois, cette ville était un haut lieu de l'industrie du tabac. Aujourd'hui, le musée offre aux visiteurs la possibilité de découvrir les différents métiers du secteur (bobiniers, enrouleurs, trieurs, graphistes ou constructeurs de caisses), les outils employés et d'en savoir un peu plus sur les dangers du tabagisme.

buende.de/museum

À voir absolument !

À l'occasion du 125^e anniversaire de la fondation de Häcker Küchen, le magazine WORK présente quelques sites remarquables de Westphalie, la région où notre entreprise a vu le jour. Peut-être vous laisserez-vous tenter par une petite visite en marge des journées portes ouvertes qui auront lieu cette année du 16 au 22 septembre...

Musée Nixdorf

HEINZ NIXDORF fut jadis un peu le Bill Gates de son époque. Véritable pionnier de l'informatique, il construisait déjà des ordinateurs quand Bill Gates n'était pas encore né. Situé à Paderborn, le plus grand musée du monde dédié à l'informatique retrace le parcours de cet entrepreneur visionnaire.

www.hnf.de/fr



Musée Marta à Herford

BILBAO en Westphalie : dans la ville d'Herford, à proximité de la gare, Frank Gehry a construit un étonnant musée qui n'est pas sans rappeler un autre bâtiment, le légendaire musée Guggenheim en Espagne. Le musée Marta est consacré à l'art contemporain et à ses interactions dans les domaines de design et de l'architecture.

marta-herford.de/fr/



L'univers Dr. Oetker

UN PUDDING GÉANT et bien d'autres surprises attendent les petits et les grands au musée Dr. Oetker situé à Bielefeld. Diverses dégustations et un détour par la cuisine d'essais font partie du programme.

oetker.de/dr-oetker-welt/startseite



COLORÉ

Les verres, carafes et vases multicolores créés par Jytte Correll pour la marque « Anna von Lipa » ajoutent à notre table un brin de légèreté.



OPTIMISTE

Jochen Finkemeier, le directeur général associé de Häcker voit l'avenir d'un bon œil.



FLAMBANT NEUF

Luca Distler et Florian Pichler (en haut) forgent les plus beaux couteaux d'Allemagne.

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, Lars Breder

CONCEPTION ET RÉDACTION

Peter Würth (auteur et rédacteur), Josephine Grever, London (autrice), Simone Biermann (directrice artistique), Claudia Knye (graphisme), Petra Herbert (rédactrice photo), Kathrin Lilienthal (correction finale)

MAISON D'ÉDITION

Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, www.jalag.de
Jutta Groen et Clemens Hrach (conseil et gestion de projets), Wym Korff (production)

TRADUCTION

Kolibri Online GmbH, Hamburg
LITHO
Einsatz Creative Repro GmbH, Hamburg

IMPRESSION

Optimal Media GmbH, Röbel/Müritz

HÄCKER KÜCHEN FÊTE SES 125 ANS Jochen Finkemeier envisage l'avenir • LE MAÎTRE DES COUTEAUX Une Bavière toujours à la pointe • UNE TABLE DE BONNE HUMEUR Des décorations en verre de toutes les couleurs • JOURNÉES PORTES OUVERTES HÄCKER Place à l'inspiration



NATURELLEMENT
DURABLE -
DISPONIBLE EN
VERSION EBOOK !

RAPPORT DE DURABILITÉ 2023

Nouveau !

Zoom sur les multiples projets, les dernières informations et les chiffres clés –
Retombées positives pour l'Homme et la nature.





Feuilletez
en ligne le numéro
actuel !

Häcker
kitchen.germanMade.

haecker-kuechen.com