

WORK

KITCHEN STORIES

OSER LA COULEUR

Donner du pep's à sa cuisine avec le vert olive ou le rouge foncé

LE BÂTIMENT SE MET AU BIO

De nouveaux matériaux pour préserver l'environnement

L'HOMME QUI MURMURE À L'OREILLE DES FROMAGES

Willi Schmid « sait parler au lait et s'identifie au fromage » et ses meules s'arrachent comme des petits pains





Rendez-vous
à la
swiss international expo
à Berne du 5 au 7.11.2024
ou sur le salon
espritCuisine à Paris
du 16 au 19.11.2024.

UN ENSEMBLE COHÉRENT

Grâce à nos meubles personnalisables, harmoniser la cuisine
et le salon est un jeu d'enfant.
Häcker : des meubles élégants pour toute la maison.



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

www.haecker-kuechen.com



Markus Sander, directeur de Häcker Küchen, envisage l'avenir avec optimisme.

Chère lectrice, cher lecteur,

Chez Häcker, nous avons une vision claire de notre futur positionnement. Positionner Häcker en tant que marque puissante et orientée design sur le marché américain fait partie de nos projets. Notre siège américain, qui possède son propre showroom, a donc ouvert ses portes aux États-Unis à Miami. Aux États-Unis, notre objectif est que les cuisines Häcker soient associées à des cuisines de qualité, fidèles à la devise « kitchen.german.made ». Et on peut dire que le succès est au rendez-vous (p. 6).

À l'occasion de l'EuroCucina, le plus gros salon international de la cuisine, qui s'est tenu à Milan en avril, notre stand a démontré toute la puissance de l'évolution de Häcker. Notre objectif est de concevoir et de créer des cuisines destinées à une clientèle cosmopolite (p. 7).

Malgré un développement à l'international, Häcker reste avant tout une entreprise familiale. C'est un avantage considérable qui nous permet de faire nos propres choix et de prendre nos propres décisions en ce qui concerne notre avenir. En effet, sur un marché de la cuisine en perpétuelle évolution, notre ambition est de garder le cap que nous nous sommes fixé. Même si nous ne suivons pas toutes les tendances, nous nous renouvelons constamment, que ce soit en matière de production ou de design.

En collaboration avec des fournisseurs comme Schwanekamp, spécialiste de la pierre naturelle, nous élaborons des plans de travail innovants (p. 14) et ouvrons la voie à des meubles de cuisine qui deviennent des meubles d'intérieur aussi pratiques qu'esthétiques.

Le système de couleurs NCS utilisé pour la gamme systemat permet d'apporter de la couleur et de donner du style à votre cuisine et à votre intérieur (p. 30). Les nouvelles faïences constituent une alternative pour ceux qui ne souhaitent pas une cuisine totalement colorée (p. 20).

Les Journées portes ouvertes, qui auront lieu à l'automne prochain, seront l'occasion de présenter les nombreuses nouveautés de notre gamme systemat. Pensez à noter dans votre agenda ce grand rendez-vous, qui se tiendra du 21 au 27 septembre prochain.

Ce sera encore une fois l'occasion de vous prouver que nous avons confiance en l'avenir. Nous sommes parés et impatients de poursuivre sur cette voie en votre compagnie.

Amicalement,

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





14



20



30



36



42

QUAND LA NATURE
S'INVITE DANS LES
CONSTRUCTIONS
Les biomatériaux
sont en passe
de révolutionner
le bâtiment.



L'AMOUR INCONDITIONNEL
DU FROMAGE
Originaire de la vallée de Toggen-
bourg, Willi Schmid est l'un des
meilleurs fromagers au monde. Il a
accepté de révéler à WORK le
secret de ses fromages.

News

- 03 **Éditorial** — Les perspectives
d'avenir de Häcker.
- 06 **En bref** — Ouverture du showroom
de Miami – Häcker à la conquête
des USA, nouveautés en direct de
l'EuroCucina.
- 48 **WORK & Travel** — Lieux branchés
et splendeurs cachées de Milan.
- 00 **Avant-première** — Des champi-
gnons raffinés, du chocolat suisse
en provenance du Costa Rica
et les dernières nouveautés
des Journées portes ouvertes
de Häcker de l'automne.

Living

- 12 **De la main à la bouche** —
Comment choisir les bons couverts ?
La réponse de l'expert.
- 20 **L'élégance jusque sur les murs** —
La faïence apporte de la couleur
à la cuisine : WORK présente les
dernières tendances en matière
de carrelage.
- 36 **Tout est affaire de lumière** —
La spécialiste de l'éclairage
Ulrike Brandi nous livre ses conseils
pour l'éclairage de la cuisine.
- 42 **Le bâtiment se met au bio** —
Les constructions classiques
nuisent considérablement à
l'environnement. Un changement
radical se profile grâce à des
matériaux innovants.

Photos : MARKUS ALTMANN/GETTY IMAGES, STUDIO GDR, HÄCKER KÜCHEN, CHRISTIAN GRUND,
MAJID MOUSSAVI, ISTOCK, BRIGIDA GONZALEZ, CUTIPOL

Seven Senses

- 08 **L'homme qui murmure à l'oreille
des fromages** — Willi Schmid,
l'homme qui « sait parler au lait et
s'identifie au fromage ». Résultat :
ses meules figurent parmi les
meilleures au monde.
- 24 **Une mine d'or en plein champ** —
Il n'a pas besoin de semer pour
récolter. Marko Seibold fait le
bonheur des grands chefs avec
ses herbes fines.
- 28 **Série Comfort Food (épisode 3) :**
Risotto — Préparer parfaitement
cette spécialité milanaise relève du
grand art.
- 41 **Chronique (épisode 3) :**
Le doux parfum du souvenir —
L'odorat à égalité avec le goût.
Un plaidoyer en faveur de l'ail, du
fromage et de la cannelle.

Product

- 14 **Le langage des roches** — Granite,
quartzite ou marbre, chaque roche
est dépositaire d'une histoire
ancestrale.
- 30 **Le blanc n'est pas une couleur** —
Comment donner vie à la cuisine
grâce à des systèmes de couleurs
élégants.
- 34 **Pleins feux sur les éviers** —
Les nouveaux éviers et les
nouvelles robinetteries de Blaupunkt
sont en parfaite harmonie avec les
cuisines Häcker.



12

L'ART DE LA TABLE
Des couverts adaptés, par
exemple ceux de Gutipol
(photo), sauront sublimer un
bon repas.



HÄCKER, QUI A DÉPLOYÉ des efforts considérables afin de trouver l'emplacement idéal pour son premier showroom aux États-Unis, vient de frapper un grand coup. C'est à Doral, non loin de l'aéroport de Miami, dans le sud de la Floride, que se trouve le nouveau siège de Häcker Kitchen North America. C'est là que les futurs spécialistes en cuisine, les responsables de projets et les personnes chargées du montage seront formés.

De nombreux représentants du monde politique et économique, mais aussi des clients, des fournisseurs, des designers et des journalistes ont répondu à l'invitation d'Andreas Gommeringer, président de Häcker USA, à l'occasion du l'inauguration qui a eu lieu le 9 novembre 2023. « Le site de Miami est central, il est facilement accessible pour nos clients et nos prospects », explique Andreas Gommeringer. « Nous sommes ravis de pouvoir présenter de ce côté de l'océan l'esthétisme intemporel, le design innovant

UNE CUISINE CONÇUE POUR MIAMI
Le nouveau showroom permet aux clients américains de tester les cuisines Häcker.

et les possibilités de personnalisation uniques des cuisines Häcker ». Häcker jouit déjà d'une excellente réputation aux États-Unis grâce à la remarquable qualité de ses produits, leur fonctionnalité, leur durée de vie et leur design.

Le point d'orgue de cette soirée d'inauguration a été la prestation de Bob Aungst, le chef favori de nombreuses célébrités américaines, qui a réussi à faire exploser les saveurs grâce à de la vapeur. Des feuilles de salade à la crème glacée, tout a été nimbé d'un nuage de vapeur.

Le nouveau showroom abrite une surface totale de 360 mètres carrés, dédiée au conseil et à la formation. Il comprend six cuisines, un espace buanderie, une salle de réunion avec une multitude d'échantillons de façades, de poignées et de plans de travail, un espace de montage et de stockage ainsi qu'un bureau pour l'équipe.

Markus Sander et les membres de l'équipe allemande ont poursuivi leur périple américain avec la visite du Design Center « Old Castle » à Atlanta, où ils ont une fois de plus pu constater les particularités du marché américain. Ainsi, certains clients privilégiés préfèrent commander des cuisines équipées d'une « Prep/Butlers-Kitchen », autrement dit une petite cuisine qui sert à cuisiner réellement, la « cuisine normale » faisant plutôt office de vitrine. En Amérique, les choses ont tendance à être légèrement différentes et surtout plus grandes.

Häcker se lance à la conquête des États-Unis

Avec son nouveau showroom à Miami, Häcker a désormais un pied en Amérique du Nord.



COUP D'ENVOI
Claudio Riedi (German American Business Chamber), Markus Sander, directeur et Andreas Gommeringer, président de Häcker USA lors de l'inauguration du nouveau siège de Häcker.

Photos : HÄCKER KÜCHEN



LA TRANSPARENCE AU SERVICE DE L'ÉLÉGANCE
Placé sous le thème « Pure inspiration », le stand de 460 mètres carrés de Häcker a accueilli sept projets de cuisine et d'aménagement intérieur ainsi qu'un espace lounge dédié aux professionnels lors du salon professionnel EuroCucina.

À

À l'origine des tendances

L'EuroCucina, le salon professionnel de la cuisine consacré à l'innovation et au design qui se tient tous les deux ans à Milan, est un vecteur d'inspiration hors pair.



TENDANCE
Avec son caractère avant-gardiste, le polygone en pierre naturelle Häcker Milano a séduit les visiteurs, tout comme la façade Smart GL en coloris carbone métallisé.

l'occasion du grand rendez-vous international des professionnels du secteur en avril, Häcker a exposé sept projets de cuisines et d'aménagements intérieurs sur son stand de 460 mètres carrés. Le public s'est montré particulièrement intéressé. L'extérieur du stand Häcker a fait sensation avec sa façade métallique en filigrane permettant d'apercevoir les modèles exposés.

À l'intérieur du stand, les visiteurs ont pu découvrir le nouveau concept de Häcker, « Pure Inspiration », avec des solutions d'aménagement modernes et originales, à l'instar de sa nouvelle collection d'aménagement intérieur baptisée « Black Chrome ». Les surfaces teintées de noir et brillantes ajoutent une touche d'originalité et de raffinement à tous les intérieurs. Avec son placage rainuré en chêne, ses gorges dorées et un plan de travail mobile en pierre naturelle « Tropical Storm », le design de la cuisine sans poignée Systemat AV 6023-GL de Häcker reflète l'ambition de la marque en matière de tendances. Conçu pour un effet spatial impressionnant, Häcker Milano, un îlot en pierre naturelle au design pentagonal extravagant a fait l'objet de tous les regards.

Le bar à vin a permis aux visiteurs de se plonger dans une ambiance différente. La façade en bois de l'AV 2041 en noyer naturel, associée à la célèbre étagère OneRegal et à son porte-verre intégré, ainsi qu'à une cave à vin et un réfrigérateur Miele bien garnis, ont mis en évidence la capacité de Häcker à aménager les espaces de multiples manières.

Avec son bar aux façades en verre élégantes gris sable métallisé, la mezzanine a été un lieu propice à la détente et aux discussions.

L'EuroCucina a également été l'occasion pour Häcker de ne pas oublier l'une des évolutions constatée au niveau international : les logements se font de plus en plus rares, ils sont moins spacieux et plus chers. Néanmoins, chacun aime monter ce qu'il possède. « Small Luxury » résume la démarche de Häcker qui imagine des solutions sur mesure destinées à créer un habitat de qualité dans un espace réduit. Le secret pour y parvenir consiste à bien réfléchir à la planification et au choix de matériaux de première qualité, à l'instar de ce qui a été présenté par Häcker à Milan. Des solutions adaptées à l'espace disponible permettent d'exploiter chaque centimètre de manière optimale, sans pour autant renoncer à la fonctionnalité et à l'élégance. Un agencement minimaliste avec des lignes épurées souligne l'élégance d'une pièce et donne une impression d'espace et de sérénité, même dans les petites cuisines et les pièces de vie exiguës.



Si certaines personnes ont l'ouïe très développée, il se pourrait que d'autres aient un don en matière d'odorat et de goût. Et s'il y a bien quelqu'un qui peut se targuer de posséder ce don, c'est le fromager Willi Schmid, originaire de Lichtensteig, dans la vallée de Toggenbourg, en Suisse. WORK l'a rencontré.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : GAETAN BALLY/KEYSTONE

L'homme qui murmure à l'oreille des fromages

L'endroit évoqué par les amateurs de fromage et les grands chefs est un bâtiment fonctionnel, moderne et austère qui donne directement sur la rue principale. Le site de production se situe juste à côté d'une petite boutique qui orne la devanture. Pour accéder à la production, il faut d'abord désinfecter ses semelles en les plongeant dans une cuvette, avant d'enfiler des surchaussures. La fabrication du fromage exige une maîtrise totale des bactéries, un exercice complexe qui ne tolère aucune intrusion extérieure, aussi infime soit-elle. Et à ce jeu, Willi Schmid est champion du monde, au sens littéral du terme.

La nature, une source d'inspiration

C'est en 2010, à l'occasion d'un concours organisé sur l'île de Jersey, que son fromage le « Jersey Blue » remporte le titre de « World's Best Jersey Cheese ». Il suffit d'un article dans le Financial Times pour que Willi Schmid se retrouve sous les feux de la rampe. Willy Schmid est un homme à la fois modeste et sûr de lui. Fils de paysan, il grandit entouré de cinq frères et sœurs au cœur des montagnes et comprend très vite deux choses : « Je voulais travailler au contact de la nature et vivre en harmonie avec elle. En tant qu'avant-dernier de la fratrie, je savais que je n'hériterais pas de la ferme familiale. J'ai donc décidé de faire une formation de fromager. »

Fabriquer du fromage, comme le fait Willi Schmid, c'est-à-dire à la manière d'un artisan d'art, n'est rien d'autre que le résultat d'un travail en harmonie avec la nature. Les laits frais de vache, de brebis, de bufflonne ou de chèvre donnent naissance à de véritables délices aux saveurs, aux formes et aux textures les plus diverses. Le savoir-faire de Willi Schmid consiste à mélanger du lait cru fraîchement traité, que « ses » paysans pompent chaque jour dès quatre heures du matin, dans sa cuve en acier inoxydable avec les plantes qui poussent dans les environs : « La nature a toujours été pour moi un terrain de jeu. J'ai passé beaucoup de temps à l'observer et à en prendre soin. Toutes les herbes que les vaches broutent, je les ai moi aussi goûtées et mangées. »

L'ARTISANAT À L'ÉTAT PUR

Le petit-lait est écrémé (en haut) puis pressé dans des moules, notamment pour le « Mühlstein » avec un trou au milieu (au centre). Le « Bergfichten » est un fromage à pâte molle élaboré à partir d'épicéa de montagne. Il est enveloppé dans de l'écorce d'épicéa qui lui confère à la fois son arôme et sa couleur rougeâtre (en bas).



FROMAGER — SEVEN SENSES | WORK

LE VIRTUOSE DU FROMAGE

Même si Willi Schmid « s'identifie au fromage », les meules développent leur propre identité. Chaque meule est une pièce délicieuse et unique.

« Il faut connaître le lait
et s’identifier au fromage. »

WILLI SCHMID

Pas question pour Willy Schmid, qui aime tester de nouvelles choses, de travailler avec des ingrédients qui ne proviennent pas de la nature qui l’entoure. Même chose pour le lait qui est fourni par des paysans de la région triés sur le volet. Il connaît parfaitement les conditions de vie des animaux, les endroits où ils paissent et a son mot à dire en matière d’alimentation. Le lait de chaque ferme donne naissance à un fromage spécifique. Tout est affaire de nuances, nous explique l’homme qui porte des boucles d’oreilles dorées : « La végétation qui se trouve du côté est de la vallée est très différente de celle située du côté ouest. À l’est, on trouve davantage d’herbes sèches qui dégagent un bouquet aromatique chaud avec des notes de caramel et de vanille. Sur le versant ouest, les plantes sont plus vigoureuses et plus épicées », explique notre virtuose du fromage. « C’est pourquoi je n’utilise plus que le lait du versant ouest pour confectionner des fromages corsés à pâte molle et le lait du versant est pour faire des fromages plus doux à pâte dure et mi-dure. »

La précision sensorielle de Willi Schmid va plus loin, puisqu’il est capable de faire remarquer aux paysans, rien qu’en goûtant leur lait, que le bétail n’a pas été nourri correctement ou qu’une de leur vache est malade. « On peut dire que j’ai un don », poursuit Willi Schmid. « Je l’ai développé sans m’en rendre compte quand j’étais plus jeune, en goûtant ce qui m’entourait. » En s’intéressant à la nature, il a également compris que « tout fromage naît dans une fosse à purin. Il suffit d’observer la végétation et de déposer le fumier et le purin sur l’herbe au bon moment pour que les bonnes plantes prospèrent. Les paysans avec qui je travaille l’ont compris. »

Un territoire marqué par l’histoire
du fromage

À l’instar du terroir pour le vin, la nature des sols est extrêmement importante pour le fromage. La vallée de Toggenbourg compte parmi les régions les plus pluvieuses de Suisse, avec des sols argileux et lourds qui absorbent bien les nutriments. Les prairies sauvages abritent entre cinquante et cent espèces de plantes différentes au mètre carré, qui sont autant de facteurs propices à la longue tradition fromagère de la région. Autrefois, les paysans étaient tenus de verser une dîme composée de fromage et de beurre au comte de Toggenbourg, ce qui a permis au monastère de Saint-Gall de devenir le plus gros négociant en fromage de Suisse. Autre particularité suisse : ce n’est que depuis 1997 que les fromagers ont le droit de créer leurs propres variétés de fromage. Auparavant, l’État imposait aux fromagers le type de fromage qu’ils étaient autorisés à fabriquer à partir du lait.

En 2006, Willi et sa femme Bea se mettent à leur compte et ouvrent leur fromagerie, la « Städtlichäsi ». Très rapidement, Willi Schmid crée vingt-cinq nouvelles sortes de fromage, dont



L'AMOUR DU FROMAGE

Les meules doivent être nettoyées
et retournées régulièrement afin
de garantir un affinage uniforme.

coups est à la fois une bénédiction et une malédiction. Il faut connaître le lait et être capable de s’identifier au fromage. » C’est ce qui l’a amené, en bon curieux qui se respecte, à accepter de créer un fromage fourré au chocolat pour le compte d’un restaurateur à l’occasion d’un événement.

Avec 800 000 litres de lait, Willi Schmid (« Je tiens à être tous les jours devant ma cuve à fabriquer du fromage ») et sa petite équipe fabriquent entièrement à la main près de 100 000 kilos de fromage par an, soit l’équivalent de la production journalière d’un fabricant de fromage industriel. Ce fromager plein de ressources a bâti lui-même une grande partie de sa production avec six cuves, en combinant rigueur suisse et bon sens paysan. Sa cuve est tout simplement posée sur de simples cellules de pesée et n’a pas coûté plus d’un dixième du prix habituel. Le lait est chauffé à une température maximale de 40 degrés Celsius grâce à un échangeur de chaleur. Ensuite, Willi Schmid ajoute dans les cuves en acier inoxydable des ferments qu’il a lui-même créés pour l’affinage.

La fabrication du fromage est un processus délicat qui nécessite une grande précision, des températures exactes et une valeur de pH optimale. Alors que d’autres ont besoin d’appareils de mesure précis, il suffit à Willi Schmid de jeter un coup d’œil sur le fromage pour connaître la valeur du pH à la décimale près. Dire que Willi Schmid est habité par le fromage est loin d’être exagéré. Il sent, perçoit, touche, voit, hume et goûte tout ce dont son fromage a besoin et sait comment le petit-lait va évoluer.

Le produit fini est affiné dans des pièces austères, construites en briques de terre cuite brutes. Elles offrent un environnement idéal, avec une température et une humidité constantes. Les meules de fromage y sont nettoyées et retournées chaque jour à la main avant d’atterrir, après de longues semaines, dans l’assiette d’un amateur de fromage.



LES ALPAGES, LE PARADIS DES VACHES

Les vaches qui fournissent le lait destiné aux fromages de Willi Schmid paissent dans des pâturages naturels, riches en herbes de toutes sortes, situés tout près de chez lui. Les commandes en ligne s’effectuent uniquement depuis et vers la Suisse. En Allemagne, on trouve le fromage de Willi Schmid sur certains marchés hebdomadaires, notamment sur les étals du fromager « Jamei Laibspeis ».

La cinéaste suisse
Myriam Zumbühl a
réalisé un documen-
taire sur Willi Schmid
intitulé « Master of
Cheese » que l’on peut
également louer
pour des projections.
Cliquer ici pour
découvrir la bande-
annonce
[hklnk.de/
pleins-feux-sur-
les-eviers](https://hklnk.de/pleins-feux-sur-les-eviers)





1

De la main à la bouche

Manger est un plaisir. Rien de tel qu'une table joliment dressée pour apprécier pleinement toutes les saveurs d'un bon repas. WORK vous explique tout ce qu'il faut savoir sur les couverts.

Couteaux, fourchettes et cuillères nous accompagnent tout au long du repas. Étrangement, nous prêtons peu attention à ces objets que nous portons à notre bouche. Or, des couverts de qualité, esthétiques et fonctionnels sont capables de sublimer n'importe quel repas. Qui de mieux pour nous éclairer que celui qui, depuis de nombreuses années, sélectionne et inspecte les couverts des restaurants étoilés avec dextérité, en expérimente la fonctionnalité et observe la manière dont ses clients les utilisent et réagissent.

Markus Klaas est directeur de restaurant depuis de nombreuses années dans le milieu de la restauration gastronomique étoilée. Comment définiriez-vous des couverts de qualité ? « Les couverts sont des objets du quotidien. Cependant, certains couverts sont surfaits. Des couverts de qualité doivent avoir une jolie forme et être agréables au

Photos : IRINA BOUSTOCKY, DIMI KATSAVARIS, ROBBE BERKING, VICTORINOX, STUDIO WILLIAM

toucher, sans vouloir paraître plus que ce qu'ils ne sont en réalité. Ils doivent également être résistants, car on les utilise et on les nettoie tous les jours. »

Les personnes confrontées quotidiennement aux couverts, comme les professionnels de la restauration, remarquent rapidement les couverts qui ne sont pas vraiment fonctionnels. « Des couteaux et des fourchettes mal équilibrés peuvent tomber de l'assiette au moment de desservir », explique Markus Klaas. « Un cauchemar pour les serveurs. »

Quelques couverts suffisent

Nombreux sont les hôtes qui souhaitent faire bonne impression en multipliant les couverts sur la table. Une approche à laquelle Markus Klaas n'adhère pas du tout : « Multiplier les couverts risque d'encombrer la table. Même chez Brothers, les couverts pour l'entrée se résument à un couteau pas trop long, une fourchette, une cuillère et un

2

1 COUVERTS EN ARGENT MASSIF METROPOLITAN
Robbe & Berking propose des produits magnifiques qui ne sont cependant pas toujours adaptés à un usage quotidien.
robbeberking.com

2 COUVERTS MULBERRY
La gamme de Studio William est très belle et particulièrement solide.
studiowilliam.com

3 GAMME GOA
Esthétiques et inusables, les couverts de Gutipol sont à la hauteur de leur prix.
www.cutipol.pt

4 COUVERTS SWISS MODERN
Les couteaux de Victorinox coupent très bien, les couverts sont pratiques et solides.
www.victorinox.com/

couteau à steak bien aiguisé avec une lame crantée, qui, à vrai dire, n'est pas vraiment nécessaire puisque notre viande est suffisamment tendre. Pourquoi les gens ont-ils besoin de tous ces couverts ? »

Nombreuses sont les personnes qui ont hérité de couverts en argent qui nécessitent un entretien régulier et qui patientent la plupart du temps au fond d'un tiroir en attendant d'être utilisés. Que pense Markus Klaas de tels trésors ? « Si je dîne chez des amis et qu'ils sortent les " bons " couverts en argent 925 de Robbe & Berking, il est évident que j'apprécie. Mais cela ne présente guère d'intérêt au quotidien. »

Des couverts bon marché peuvent donc également faire l'affaire ? Pour tous les jours, Markus Klaas conseille d'opter pour des couverts de la marque suisse Victorinox, le fabricant du légendaire couteau suisse. « Ces couteaux coupent très bien. Les manches sont en plastique. Il est inutile de les astiquer et ils durent éternellement. »

Le restaurant « Schreiberei » de Tohru Nakamura a opté pour des couverts élégants et modernes, avec des manches durables en résine synthétique, fabriqués par Gutipol au Portugal : « Ils sont magnifiques et très résistants. C'est un investissement qui vaut le coup. Il n'est pas étonnant que ces couverts aient été copiés des millions de fois », explique Markus Klaas. Il apprécie également la gamme Mulberry de Studio Williams à Londres. « J'ai rarement vu des couverts aussi esthétiques. De plus, ils sont d'une solidité à toute épreuve. »

Pour ce professionnel, l'essentiel est de réfléchir aux couverts qui correspondent à ses propres besoins : « Rares sont les personnes qui prêtent vraiment attention aux couverts. Pourtant, pour réussir un dîner, il suffit d'utiliser des cuillères, des fourchettes et des couteaux de bonne qualité et bien équilibrés, avec un manche pas trop léger. Le repas n'en sera que meilleur. »

PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION
Markus Klaas dirige le restaurant « Brothers » à Munich en compagnie de son frère jumeau, le sommelier Tobias Klaas, et du chef Daniel Bodamer. Markus Klaas a notamment travaillé avec le chef étoilé Tohru Nakamura et a été élu « Hôte de l'année » par le magazine « Feinschmecker » en 2019.

« Les bons couverts se suffisent à eux-mêmes. »
MARKUS KLAAS

3

4

Le langage des roches

Enfouie au cœur des montagnes pendant des millions d'années, la roche est taillée en blocs avant de se transformer en plans de travail élégants. La pierre naturelle perpétue son héritage.

Photo: MARKUS ALTMANN/GETTY IMAGES

« Les clients perçoivent la fraîcheur et la noblesse que seule la pierre naturelle est capable de leur offrir. »

STEFANIE SCHWANEKAMP

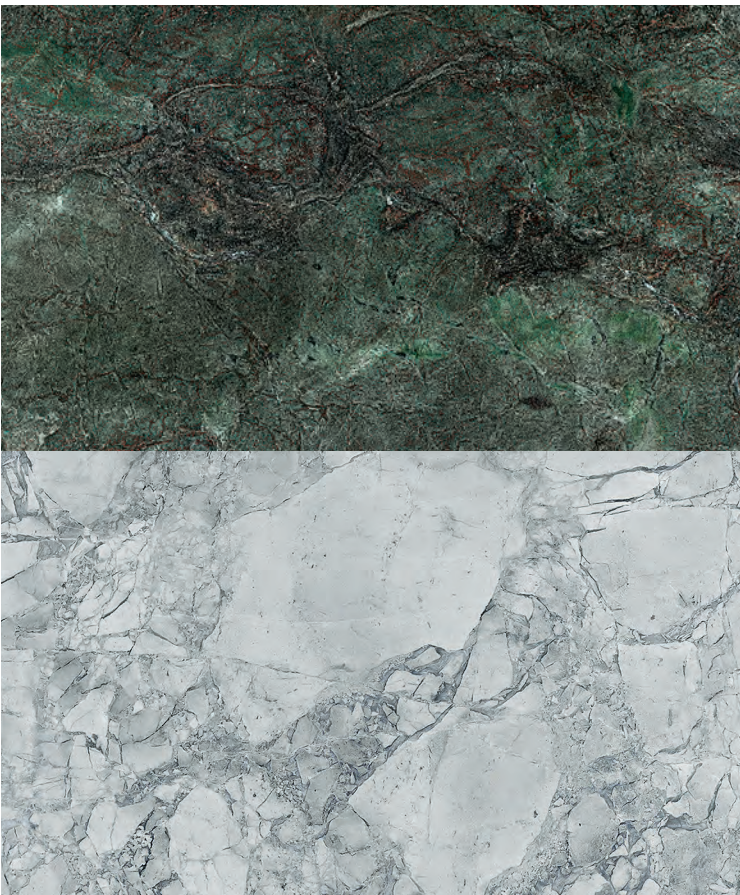
S

ilver Paradiso », « Tropical Storm », « Breccia Imperiale », « Louise Blue », « Macaibas Giotto », dans l'entrepôt de la société Schwanekamp située à Gescher, en Rhénanie-du-Nord-Westphalie, se dresse une gamme complète de plaques en pierre naturelle. Ces plaques de onze millimètres d'épaisseur ont parcouru des milliers de kilomètres. Elles proviennent de carrières situées au Brésil ou en Afrique du Sud, mais aussi en Autriche, en Italie, sans oublier l'Allemagne. Les océans et les continents reposent sur la croûte terrestre qui protège notre planète et qui mesure entre dix et trente-cinq kilomètres d'épaisseur. Cette masse rocheuse s'est formée il y a 500 à 800 millions d'années à la suite du refroidissement de la croûte terrestre. Diverses influences, telles que la pression et la chaleur, ont entraîné la formation des minéraux qui constituent la base des différentes roches. Les quartzites et les granites présentent un éventail très large de couleurs et de structures. Ces matériaux qui résistent aux substances acides, aux rayures et aux taches sont par conséquent très prisés pour les plans de travail de cuisine. Aujourd'hui, les variantes un peu plus vives ont à nouveau le vent en poupe. Leur point commun : ils sont tous d'origine naturelle, témoins authentiques de l'histoire de notre planète, et absolument uniques.

Dans les carrières, ils sont remontés à la surface au terme de millions d'années, avant d'être taillés dans la roche à l'aide de câbles diamantés ou de centaines de forages pour former des blocs gigantesques. Au dépôt, certains blocs portent encore les marques de la découpe et des trous de forage. Un bloc d'une tonne mesure deux fois trois fois deux mètres. Les blocs sont envoyés en Italie dans des entreprises spécialisées, où ils sont découpés pour former des plaques avant d'être renvoyés à Gescher.

Des matériaux qui suscitent l'émotion

Aujourd'hui, la tendance est aux plans de travail en pierre naturelle. Avec leur caractère unique, leur histoire et leur texture très particulière, ces produits proposent une expérience unique à une époque où l'individualité et l'authenticité sont particulièrement recherchées. Comme l'affirme Jan Schwanekamp : « La roche nous parle. Elle nous raconte une histoire qui a commencé il y a 350 millions d'années, celle d'une roche, qui, sous l'impulsion



des mouvements terrestres s'est fendue et s'est reconstituée grâce à la lave qui s'en est échappée. Aujourd'hui, les hommes extraient ces roches de la montagne et les taillent pour en faire des blocs. Et c'est ainsi que les émotions sont associées à la plupart de ces matériaux. »

« Les gens en sont conscients », ajoute sa sœur Stefanie. « Lorsque les clients se rendent chez un cuisiniste, ils ne peuvent pas s'empêcher de toucher les plans de travail en pierre naturelle. Ils ont conscience qu'il s'agit d'un matériau noble, agréable au toucher, que seule la nature peut leur offrir. » Chaque plan de travail en pierre naturelle est une pièce unique qui offre des qualités esthétiques quasiment infinies.

Située à Gescher, près de la frontière hollandaise, la société Schwanekamp fournit Häcker en plans de travail en pierre naturelle, en granite et en quartzite, en serpentine et en phyllite. Par ailleurs, la société Schwanekamp transforme également pour Häcker toute une série de produits à base de céramique et de composite de quartz. Forte de six décennies d'expérience, la famille Schwanenkamp composée de Walter, le père, d'Elisabeth, la mère, de Stefanie, la fille, de son frère Jan, et de leurs équipes possède un savoir-faire en matière de sélection

CHACQUE ROCHE EST UNE PIÈCE UNIQUE

« Black Musk waterjet » ou « White Phantasy satiné », chaque plaque en pierre naturelle est unique et raconte une histoire particulière.



LES EXPERTS À L'ŒUVRE

- 1 Soulevées à l'aide de ventouses, les plaques, qui mesurent seulement onze millimètres d'épaisseur, se révèlent étonnamment souples; 2 Les plaques sont découpées au moyen d'une scie à eau ou d'une scie diamantée 3 Il est possible de découper jusqu'à soixante-quinze plaques à partir d'un seul bloc. Seules les plaques issues du même bloc sont traitées ensemble. 4 Une plaque brute en route vers la découpe.

« Il faut avoir l’œil et le coup de main pour travailler la pierre. »

JAN SCHWANEKAMP



UN TRAVAIL D'ORFÈVRE
Pour les équipes de Schwanekamp, un travail artisanal des plus minutieux est la condition sine qua non lors de l'assemblage des plans de travail. La structure sous la pierre naturelle de seulement onze millimètres d'épaisseur garantit la stabilité et facilite considérablement le travail de la pierre (en haut). On peut voir le résultat sur la photo de droite : une cuisine systemat de Häcker équipée d'un plan de travail en pierre naturelle « Nero assoluto » et d'un îlot en eucalyptus.

et de travail de la pierre naturelle. Ils se rendent régulièrement dans les carrières ou sélectionnent chez leur fabricant près de Vérone les blocs qui rejoindront leur gamme de produits. Il peut leur arriver aussi de sélectionner un morceau de roche spécifique pour une commande particulière.

La gamme de plans de travail Häcker comporte près de vingt-quatre pierres naturelles différentes de chez Schwanekamp. Les échantillons sont disponibles chez les revendeurs, mais les personnes qui souhaitent vraiment savoir à quoi ressemblera exactement « leur » plan de travail peuvent demander à ce qu'on leur envoie un « panneau » qui montre le plan dans sa totalité. Certains clients n'hésitent pas à se rendre à Gescher pour voir leur plan de travail en vrai. Un petit échantillon reste toujours un échantillon.

Quand la masse devient légère
Auparavant, les revendeurs faisaient fabriquer leurs plans de travail en pierre naturelle par un tailleur de pierre local, mais Schwanekamp a mis au point un système particulier qui facilite la tâche à toutes les parties lors de l'achat d'une cuisine.

Schwanekamp fait découper ses plaques en pierre naturelle dans une épaisseur de seulement onze millimètres à Vérone, ce qui permet de fabriquer environ soixante-quinze plaques à partir d'un bloc au lieu des vingt-huit habituelles. Ces plaques de onze millimètres sont ensuite découpées sur le site de Gescher à l'aide de machines à jet d'eau assistées par ordinateur pour chaque projet de cuisine. Les bords sont ébavurés à la

main ou « chanfreinés » pour employer un jargon plus technique. Jan Schwanekamp nous explique fièrement : « Aucune machine ne peut égaler la sensibilité de nos équipes. Même si nos méthodes de travail sont plutôt industrielles, notre équipe reste néanmoins attachée aux détails, au respect de la pierre et au côté artisanal. Il faut avoir l'œil et le coup de main pour travailler la pierre et sentir que ce que l'on est en train de faire fonctionne. »

Les plaques sont équipées d'une sous-structure à visser, composée d'un tube en acier galvanisé et de nervures transversales en bois résistantes à l'humidité, ce qui leur confère une meilleure stabilité que les plaques massives en pierre naturelle. La découpe des plans de travail répond aux normes en vigueur dans le secteur des éviers et des appareils électroménagers. Schwanekamp propose également des éviers fabriqués à la main dans le même matériau que le plan de travail.

C'est très avantageux, car on utilise beaucoup moins de pierre naturelle et on peut mettre beaucoup plus de plaques sur un camion en provenance d'Italie. Les plans de travail finis sont beaucoup plus légers, donc plus faciles à transporter chez le client et, point important, les monteurs peuvent les ajuster et les installer directement chez le client en même temps que les meubles de cuisine. « Le monteur peut ajuster le plan de travail sur place avec les bons outils jusqu'à une épaisseur de onze millimètres », explique Stefanie Schwanekamp. Les monteurs n'ont donc pas besoin de se déplacer plusieurs fois, et la cuisine est prête du premier coup. Cela permet de gagner un temps considérable et de satisfaire pleinement les clients.

À l'instar des cuisines Häcker, les plans de travail sont fabriqués sur mesure en taille de lot 1. En production, nos professionnels expérimentés ajustent les pièces à la main afin d'obtenir le motif idéal. Une tâche essentielle pour les versions en pierre naturelle fortement texturées. Chaque plan de travail, aussi complexe soit-il avec des parties amovibles ou de grosses découpes pour des plans de cuisson très grands, est soigneusement assemblé en usine, avant d'être à nouveau démonté, livré et monté en même temps que la cuisine. Le monteur peut donc être certain qu'une fois chez le client, tous les éléments sont parfaitement adaptés les uns aux autres. Il peut donc procéder au montage précis du plan de travail en utilisant des vis d'assemblage.

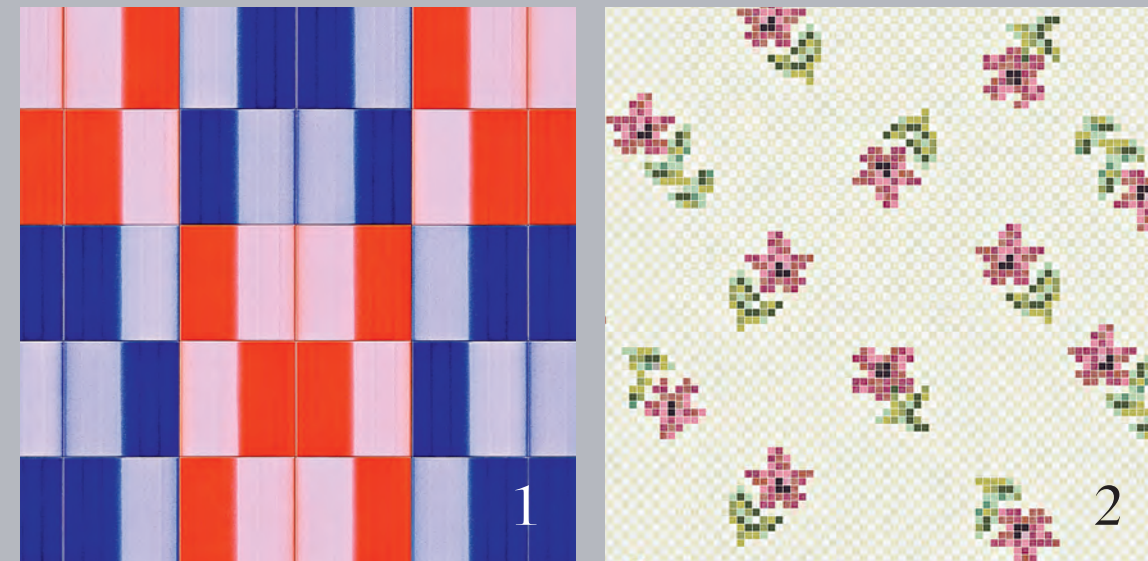
Les plans de travail Schwanekamp sont entièrement intégrés au système de commande de Häcker. C'est un avantage pour la clientèle finale (et les cuisinistes) qui ont ainsi la certitude que le plan de travail qui sera livré sera conforme à celui qu'ils ont imaginé. Que ce soit un plan de travail « Nero Assoluto » en noir mat, « Quarzite Mont Blanc », « Matrix poli » en quartzite agréable au toucher, « Black Musk » en noir et vert strié de nervures dorées chatoyantes ou « Tropical Storm », toutes les références ont un point commun : ce sont des pièces uniques et splendides inspirées de la nature.

Photos : SCHWANEKAMP, HÄCKER KÜCHEN



L'élégance jusque sur les murs

Individualisme, opulence discrète et touches de couleurs vives sont les trois tendances phares en matière de décoration et d'habitat. Il est possible de les associer à un élément très ancien qui revient au goût du jour : la faïence.



Utilisée dans la cuisine, la faïence offre des avantages considérables. Il s'agit d'un matériau durable, facile d'entretien et très esthétique,

comme en témoignent les collections des designers spécialisés les plus en vogue du moment. Fini la faïence blanche et terne qui rappelle les murs d'une boucherie. Les faïences nouvelle génération apportent une touche d'élégance aux murs et aux crédences de cuisine. Véritables objets de décoration, elles permettent de personnaliser une cuisine Häcker et d'apporter une atmosphère unique à l'ensemble de la pièce. Les carreaux brillants reflètent la lumière et apportent de la luminosité à la cuisine, comme on peut le voir avec la faïence Metro de couleur rose dans la cuisine concept130 de Häcker à gauche.

Il existe une multitude de faïences, sujettes aux modes et aux tendances, qui permettent de relooker une cuisine à peu de frais.

Si les faïences actuelles ont tendance à se transformer en véritables petites œuvres d'art colorées et originales, elles se révèlent

parfois difficiles à poser en raison de la complexité de leurs motifs. Il faut donc être très vigilant lors de la pose. WORK s'est penché sur le sujet et a déniché les tendances et les idées originales actuellement en vogue.

1 Des couleurs vives et revisitées

La pandémie et la morosité ambiante ont provoqué chez certaines personnes un réflexe protestataire. Elles aspirent au bonheur et à la fantaisie, et entendent l'exprimer également dans leur intérieur. D'ailleurs, le secteur de la mode a donné un nom à ce phénomène : il s'agit du « dopamine dressing ». Dans l'univers des faïences, ce terme fait référence à des couleurs vives et à des motifs prononcés censés améliorer l'humeur, tout en apportant une touche de vitalité, d'optimisme, de fantaisie et de gaieté. Nombreuses sont les faïences actuelles qui donnent l'impression d'avoir été fabriquées de façon artisanale alors qu'elles sont le fruit de technologies numériques. Ce sont en apparence des pièces uniques, truffées

Photos : HÄCKER KÜCHEN, STUDIO GDB, BISAZZA, MUTINA



3



4



5



6

Photos : BAUHAUS AG, CASALGRANDE PADANA, STEULER DESIGN, CLAYHAUS TILE, HÄCKER KÜCHEN

d'irrégularités, qui forment un ensemble cohérent. Gilles de Brock et Jaap Giesen, deux designers graphiques belges, sont passés maîtres dans l'art de créer, dans leur studio GdB (studiogdb.nl), des carreaux émaillés aux couleurs vives dans des dégradés de couleurs qui apportent une dynamique supplémentaire à l'aspect strié très tendance (photo p. 21). Les faïences « Diarama » créées par Hella Jongerius pour Mutina, le spécialiste italien du carrelage (mutina.it) sont tout aussi originales.

2 Des motifs floraux

C'est précisément dans les cuisines sobres et géométriques équipées d'éléments imposants que la faïence à fleurs apporte une touche de fantaisie. La mosaïque en verre fleurie « Petit Trianon » de chez Bisazza illustre parfaitement cette tendance. Posée avec soin, elle forme un ensemble floral des plus modernes (bisazza.it).

3 Des carreaux nacrés

Les petits carreaux de mosaïque en nacre véritable sont fixés les uns aux autres sur des trames de carrelage (ce qui facilite grandement la pose) et forment ainsi un miroir de carreaux aux reflets profonds. Chaque plaque est unique et apporte une touche de raffinement et d'originalité à la cuisine (bauhaus.info/natursteinmosaik/mosaikfliese-quadrat-mix-sm-201/p/25914821).

4 Des technologies innovantes

La faïence n'est pas épargnée par les innovations technologiques. Il est possible d'appliquer n'importe quel motif sur de la faïence grâce à l'impression numérique avant de le fixer avec de l'émail. Il existe également des faïences équipées d'une surface antibactérienne. Elles contiennent des ions d'argent qui éliminent jusqu'à 99,9 pour cent des bactéries et autres micro-organismes présents. Sur certains types de faïence avec une finition en dioxyde de titane, les carreaux sont même capables de purifier l'air au contact de l'oxygène et de la lumière.

Les substances nocives comme le formaldéhyde sont dissoutes et les odeurs sont neutralisées. Le processus de photocatalyse employé est similaire à celui des catalyseurs de nos voitures. L'entreprise italienne Casalgrande Padana propose des faïences grand format capables de purifier l'air, principalement destinées aux nouvelles constructions. C'est notamment le cas de la collection en grès cérame Limpha qui s'inspire de l'esthétique des feuilles et des plantes grimpantes (casalgrandepadana.fr/produit/limpha).

5 Le look papier peint

Les personnes qui n'ont pas peur d'oser et qui recherchent l'originalité, voire l'excentricité, pourront opter désormais pour des motifs originaux qui s'étendent sur toute la surface du carrelage. À l'instar de certains papiers peints de luxe, les motifs de ces petites œuvres d'art se composent de plusieurs carreaux individuels. Il est ainsi possible de créer non seulement des motifs floraux ou géométriques, mais aussi des paysages ou des univers végétaux, comme dans le cas du « Blue Jungle Wonderwall » de Steuler (panariagroup.de/en/steuler-fliesen/kollektion/wonderwall). La pose précise sans joints ou avec des joints très fins est un exercice extrêmement complexe.



7

6 Des carreaux en trois dimensions

Si jusqu'à présent la faïence était un matériau plutôt dénué de relief, la tendance est désormais aux surfaces texturées qui conjuguent esthétique et haptique. Au mur, les formes en trois dimensions avec des creux et de légers reliefs apportent un charme supplémentaire aux carreaux monochromes, comme en témoignent la « Signal Tile Collection » (photo page de gauche) de Kristine Morich (kristine-morich.com) ou la collection de carreaux « Even » de Panaria Ceramica (panaria.de). Colin King, spécialiste new-yorkais de l'aménagement intérieur, nous explique : « Les carreaux en relief apportent une touche artisanale et naturelle à n'importe quelle surface, tout en offrant des variations et des contrastes très discrets. » Le comble du raffinement : le puzzle de carreaux à petites pièces « Micro Multiplem » de Mosaicomicro (nerosicilia.com/mosaicomicro), fabriqué à partir de poudre de verre récupérée sur de vieux téléviseurs.

7 Des murs et des crédences en harmonie avec la cuisine

Facile à entretenir et résistante, la faïence est surtout utilisée pour protéger des projections de liquides sur la crédence derrière l'évier et la cuisinière. Les murs et les crédences de cuisine sélectionnés par Häcker jouent un rôle similaire. Ils sont disponibles dans le style et le matériau de tous les plans de travail Häcker, même ceux en pierre naturelle, ainsi qu'en verre satiné avec des motifs photo et même sous forme de tableau noir pour écrire des petits mots. Commandés en même temps que la cuisine et installés par les monteurs, ils permettent de créer une cuisine harmonieuse. Par ailleurs, les crédences, qu'il s'agisse de faïence ou de panneaux, sont relativement faciles à changer pour qui souhaite relooker sa cuisine.

« Les carreaux en relief apportent une touche artisanale et naturelle à n'importe quelle surface. »

COLIN KING

Une mine d’or en plein champ

Les meilleures choses s’imposent d’elles-mêmes. Marko Seibold n’a qu’à se baisser pour les ramasser. Dans sa ferme au sud de Brême poussent des herbes sauvages et des légumes de premier choix.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : RICARDO WIESINGER



FLEURS ET FEUILLES

Marko Seibold considère tout ce qui pousse dans son champ comme un produit en puissance : « La quasi-totalité de ce qui y pousse est comestible, à l'exception de quelques herbes qui sont vraiment trop amères. »

le sol de manière naturelle. De toute façon, il ne viendrait jamais à l'idée de Marko Seibold d'utiliser des produits chimiques pour chasser ces petits rongeurs. Il préfère simplement préserver le sous-bois qui borde ses champs, car c'est un endroit où les belettes se réfugient pour manger les souris. Depuis que les souris ont pris le pouvoir, le ciel est envahi par les faucons. Il a même entendu un hibou grand-duc pendant la nuit et il est convaincu que l'invasion de souris cessera d'elle-même. Par expérience, il sait que la nature retrouve d'elle-même son équilibre, et cela est encore plus vrai pour son champ.

Un jardinier curieux

Marko Seibold est originaire du Jura souabe, ce qui s'entend encore lorsqu'il s'exprime. Il s'est installé avec sa femme à Syke il y a un peu plus de vingt ans au cœur de ce paysage vallonné et idyllique. Marko Seibold, qui a fait une formation d'électronicien en communication, a suivi une formation complémentaire en pédagogie spécialisée après son service civil et est finalement devenu jardinier, cherche à cette époque un emploi. Le couple s'installe dans une petite ferme et commence à s'occuper d'enfants et d'adolescents en situation de handicap physique et mental. Parallèlement, il réfléchit à la façon dont il pourrait utiliser les terrains environnants. Ils achètent des poules et des moutons, et Marko Seibold découvre qu'il peut louer un terrain situé au-dessus de sa ferme. Une parcelle trop petite pour être cultivée, mais suffisamment grande pour assouvir la curiosité de notre jardinier qui « voulait voir

Nul besoin de semer pour récolter. La nature lui fait don gracieusement de ses trésors, à condition qu'il la laisse tranquille. L'une des principales qualités de ce jardinier est sa foi inébranlable en la nature et, par conséquent, une sérénité à toute épreuve. Quoi qu'il puisse se passer dans son champ, Marko Seibold est fermement convaincu – et les vingt dernières années lui ont donné raison – que tout a un sens et que la meilleure chose qu'il puisse faire est de ne pas intervenir. Les souris criblent le sol de trous comme ce fut le cas cet hiver et dévorent les petites racines des plantes ? Cela n'a rien de drôle, mais cela permet de décompacter

**DU FAIT MAIN**

Chez ce spécialiste des herbes, tout est fait à la main. Seules les feuilles et les fleurs les plus délicates et les plus belles sont cueillies et coupées à l'aide d'un couteau bien aiguisé. La plante est préservée et continue ainsi à pousser.

ce qui arriverait si je n'intervenais pas. Je me suis alors rendu compte que ce qui arrivait était très intéressant. Encore des herbes folles ? Voyons si c'est bon ! »

Aujourd'hui, quasiment vingt-cinq ans plus tard, il peut constater au mètre carré près tout ce qui s'est passé. Le sol est jonché de jeunes pousses. Il suffit à Marko Seibold de se baisser pour apercevoir du pourpier et du cresson de fontaine, du cerfeuil et de l'égopode podagraire, une pensée des champs lumineuse, du lierre terrestre, du fenouil bronze, du céraïste et de la bourse-à-pasteur. Marko Seibold trouve toujours quelque chose de nouveau : « La nature me fait régulièrement des cadeaux. C'est ça qui est beau. On trouve des milliers de plantes au mètre carré. La nature tire profit de chaque centimètre carré. » Durant toutes ces années, il lui est

arrivé de planter certaines choses, comme des oignons ou de la rhubarbe. Il laisse alors les plantes tranquilles et observe ce qu'elles font de leur nouvelle liberté.

À l'aide de son couteau de poche, il coupe de fines feuilles et nous invite à les déguster. Nous embarquons alors pour un voyage au pays des saveurs : une ciboulette complexe et élégante comme jamais dégustée auparavant, de la menthe qui entre dans la composition de l'eau de Cologne, un pois de senteur sucré, une plante herbacée qui rappelle fortement l'anis, de l'oseille sauvage, du chou Pak choi ou une petite feuille de chou sauvage délicieusement rafraîchissante et loin d'être aussi insipide que le chou. Ici, c'est l'achillée qui a élu domicile (« c'est vraiment délicieux »), tandis que là-bas, le géranium s'épanouit à l'ombre des asperges sauvages. Certains chefs étoilés commandent jusqu'à 10 000 pousses sauvages par mois, comme l'oseille des champs ou l'oseille des bois.

La nature veille au grain

N'importe quelle plante peut pousser où bon lui semble. Ce serait aussi le cas dans la plupart des champs, si on laissait les plantes tranquilles, même pendant vingt ans s'il le faut. Marko Seibold ajoute : « La nature est ainsi faite, elle finit par s'implanter partout. De temps à autre, il faut donc la laisser faire. » À une exception près : « Lorsque l'herbe est trop haute, nous clôturons le terrain et nous y envoyons nos moutons », explique Marko Seibold. « Nous possédons une bonne douzaine de moutons de Frise orientale que nous abattons également, mais pas avant l'âge d'un an et demi. Comme nos moutons ont des taches brunes, ils sont plus difficiles à repérer par les loups lorsque la nuit tombe. »

Petits cerfeuils tubéreux et racines d'œnothère, les chefs s'arrachent les herbes de Marko Seibold, qu'il expédie en express par paquets de cinquante feuilles ou plus. « J'envoie régulièrement de nouveaux échantillons, et certains chefs m'appellent aussitôt pour me dire que c'est génial. Ils passent alors commande pour tester les produits. » Certains restaurants commandent 20 000 feuilles par semaine.

Avec l'aide d'un jardinier, d'un étudiant et d'un autre assistant, Marko Seibold les sélectionne et les récolte à la main, feuille par feuille, avec le plus grand soin, même en hiver. Il arrive même que certains clients précisent la taille maximale que doit avoir une feuille. D'ailleurs, la coupe peut s'apparenter à un art : Marko Seibold coupe l'épilobe au goût acidulé à la racine, ce qui permet d'obtenir une petite rosace décorative. Les chefs en raffolent.



Photo : MARKO SEIBOLD



« Je voulais voir ce qui arriverait si je n'intervenais pas. Que va-t-il se passer ?

Est-ce que c'est bon ? »

MARKO SEIBOLD

HERBES ET LÉGUMES RACINES

Les clients de Marko Seibold sont exigeants. Les grands chefs recherchent des produits très frais, à la saveur originale et marquée, et qui, de surcroît, apportent une touche d'esthétisme dans l'assiette. Parmi ces produits, on retrouve des fleurs délicates, des petits navets de différentes couleurs et, surtout, des herbes fines et rares.

UN PUR DÉLICE
Seuls quelques brins de safran « ornent » le risotto de la Trattoria Masuelli. Les murs sont lambrissés, les authentiques chaises Thonet datent des années vingt et, au plafond, des lustres Venini des années trente dessinés par Giò Ponti, éclairent l'ensemble.

La perfection est parfois d'une simplicité désarmante ! Le risotto milanais n'a pas besoin de champignons raffinés, de moules ou de crevettes pour offrir un plaisir gustatif suprême. Du riz, des oignons, de l'huile ou du beurre, du bouillon, du safran, du parmesan : il suffit d'ajouter tous les ingrédients dans le bon ordre dans la casserole pour réaliser ce qui est considéré comme le repas de fête le plus simple au monde.

Autrefois réservé aux plus démunis, le risotto est devenu le plat emblématique de l'Italie. Les grands chefs n'hésitent plus à le saupoudrer de paillettes d'or. Pour faire un risotto, on utilise, selon la recette, du riz Arborio, Carnaroli ou Vialone. Pour le risotto milanais, on choisira de préférence du riz Carnaroli. Son grain légèrement plus gros et moins collant sécrète un peu plus d'amidon que les autres variétés et il est plus ferme. Le riz Carnaroli est un croisement entre les variétés de riz Vialone et Lencino qui, à la cuisson, « reste ferme à l'intérieur tout en étant tendre à l'extérieur. Selon moi, c'est le riz idéal pour faire un risotto. », affirme le spécialiste milanais du risotto Andrea Bertone.

La vengeance d'un compagnon

De nombreux mythes entourent la naissance du « risotto alla milanese ». L'histoire la plus belle est celle d'un artisan qui, lors de la fabrication des couleurs pour les vitraux de la cathédrale de Milan, aurait utilisé un peu de safran pour les colorer, ce qui lui aurait valu les moqueries de son maître flamand Valerio. Cherchant à se venger, il aurait, le jour du mariage de la fille de Valerio, mélangé un peu de safran au risotto servi à l'occasion du banquet.

Quoi qu'il en soit, le risotto milanais fait son apparition dans les livres de cuisine dès le début du 19^e siècle, à l'instar de l'ouvrage « Il nuovo cuoco milanese » publié en 1829. Les principes de base sont restés les mêmes

depuis cette époque. On fait revenir des oignons dans de l'huile d'olive, du beurre ou, selon la recette traditionnelle du risotto milanais, dans de la moelle osseuse. Puis, on ajoute le riz que l'on mouille d'abord avec du vin (les partisans de la tradition utilisent du vin rouge ou le suppriment complètement, les plus modernes préfèrent le vin blanc) après l'avoir laissé reposer quelques instants. Petit à petit, on ajoute du bouillon de légumes ou de viande brûlant fraîchement préparé tout en remuant constamment. Il est important que le riz soit toujours recouvert de liquide. On remue avec une cuillère en bois perforée afin de ne pas abîmer le riz. Les brins de

safran sont ensuite broyés dans un mortier et dilués dans le bouillon, ce qui donne au risotto milanais sa couleur dorée inimitable.

Une vague parfaite

Le risotto atteint une consistance parfaitement crémeuse lorsqu'en remuant la cuillère, on obtient une trace qui se dissipe lentement et que les Italiens appellent « l'onda » ou la « vague » parfaite. Pour finir, on ajoute au riz du beurre froid et du parmesan râpé, une opération quasiment solennelle qui porte un nom : « la mantecatura ».

Par ailleurs, le risotto est considéré comme un « primo piatto », autrement dit un plat de résistance, qui est parfois accompagné d'un peu de viande. Pour goûter un authentique risotto milanais, rendez-vous à la Trattoria Masuelli, l'une des meilleures adresses au monde pour déguster un risotto. Depuis 1921, c'est ici, au cœur de cette « bottega storica » traditionnelle, que la famille Masuelli accueille ses hôtes, et ce, depuis quatre générations. Andrea Masuelli dirige le restaurant, tandis que son père Max est aux fourneaux. Les critiques déplorent souvent un temps d'attente trop long qui est la marque de fabrique de ce restaurant. Il faut savoir qu'on ne peut pas préparer un risotto à l'avance, et que c'est également à la Trattoria Masuelli que les principes du mouvement Slow Food ont été imaginés par Carlo Petrini et ses camarades.



« Le riz Carnaroli reste ferme à l'intérieur tout en étant tendre à l'extérieur. Selon moi, c'est le riz idéal pour faire un risotto. »

ANDREA BERTONE

Photos : GNAMBOX, TRATTORIA MASUELLI

Sobriété et élégance

Le risotto milanais réunit une poignée d'ingrédients très simples pour en faire un plat divin. Il suffit de connaître la recette.



Le blanc n'est pas une couleur

Les couleurs ont une influence considérable sur nos émotions et notre mental, en nous aidant notamment à nous détendre.

Rien d'étonnant à ce que le vert, le bleu ou encore le rouge s'invitent de plus en plus dans nos cuisines, qui restent avant tout un lieu de bien-être.



Si les Néerlandais ont été les premiers à lancer la mode des cuisines noires qui perdure aujourd'hui encore dans de nombreux pays, ils ont été également

les premiers à abandonner cette tendance pour miser sur la couleur. Des couleurs douces, discrètes et élégantes. Aucune couleur criarde, comme c'est parfois le cas dans les cuisines baignées de lumière du Sud, mais plutôt des nuances comme la terracotta, l'eucalyptus ou la terre d'ombre naturelle. Les personnes qui visitent le showroom de Häcker à Rödinghausen peuvent les découvrir en totalité, tout comme les cuisines dans les tons cachemire, grège ou azur. Lors des dernières Journées portes ouvertes, Häcker a dévoilé le modèle SCALA de la collection concept130 décliné dans les couleurs amarante, grège et vert olive.

Pendant des décennies, les cuisines du monde entier se sont affichées dans une seule et même couleur, le blanc. Une couleur qui d'ailleurs n'en est pas une. Le blanc symbolise la propreté et la pureté. C'est la couleur de l'ordre, de la clarté, de l'intransigeance, de la fonctionnalité et de l'intemporalité, qui traque sans relâche la moindre tache. Une couleur qui, auparavant, permettait d'identifier rapidement la pièce, à savoir la cuisine, cet espace dédié à la préparation des repas et déconnecté de la vie réelle. En toute honnêteté, aujourd'hui encore, six cuisines de couleur blanche figurent parmi les dix meilleures ventes de la collection concept130. Mais il faut aussi ajouter que cette gamme de produits propose, dès l'entrée de gamme, un vaste choix de couleurs originales, notamment pour le modèle SCALA. Quant au modèle Porto, il remporte les suffrages des clients dans sa version eucalyptus.

Les couleurs reflètent les émotions et sont importantes pour notre mental. Passer la plupart de son temps dans des pièces de couleur blanche peut provoquer des maladies, car l'œil, sans oublier l'esprit, sont privés de certaines choses. Les couleurs sont indispensables à la vie. D'ailleurs, contempler une mer turquoise au loin est synonyme de détente.

La tendance est au vert

Pour autant, coloré ne veut pas dire bariolé. « En ce moment, la tendance est au marron foncé élégant, associé à des métaux comme l'or et à des tons naturels de terre qui sont moins criards », précise Yvonne Vogler, directrice de formation du campus Häcker et experte en matière de couleurs. « Des couleurs qui traduisent une volonté de vivre en harmonie avec la nature et de fuir le monde virtuel. Jamais je n'aurais imaginé que le vert puisse redevenir à la mode ces deux dernières années. Le vert possède autant de nuances que notre teinte pastel ou eucalyptus. »

2000

nuances sont proposées rien que pour la gamme systemat selon le système de couleurs NCS.

Quoi qu'il en soit, et contrairement à ce qui se passe dans l'univers de la mode, il n'y a aucune crainte à avoir pour les cuisines et l'intérieur en général. Les couleurs en vogue ne vont pas changer brutalement. Il n'y a aucune raison pour que le rouge vif ait brusquement le vent en poupe l'année prochaine. « Les choses évoluent progressivement », explique Yvonne Vogler.

Oser en matière de couleur, cela s'apprend. Il suffit de regarder autour de soi, notamment chez les revendeurs où les cuisines de couleur sont de plus en plus fréquentes et où des échantillons de couleurs et de nuances sont exposés. « En principe, on peut acheter une cuisine de n'im-



COLORÉ ET NON BARIOLÉ
Le modèle SCALA de la collection concept130 est présenté en amarante (à gauche). La cuisine systemat ci-dessous est laquée en bleu dans les tons NCS.



porte quelle couleur. Nous pouvons peindre sept programmes de notre gamme systemat dans les couleurs NCS ou RAL souhaitées. Cela nous permet de répondre à toutes les demandes en matière de couleurs », explique Mme Vogler. « Nous suivons ainsi de près la tendance actuelle qui consiste à personnaliser les cuisines. »

Le NCS est un nuancier de couleurs créé en 1979 par des scientifiques afin de servir de norme nationale suédoise en matière de couleurs. Aujourd’hui, Karl Johan Bertilson, directeur artistique du NCS, est responsable du développement et des nouvelles tendances. « Le NCS permet d’expliquer autrement certains éléments liés aux couleurs », explique Yvonne Vogler. « Grâce au NCS, nous avons réussi à susciter l’intérêt des hommes, qui habituellement ne s’intéressent pas vraiment à la question des couleurs en cuisine. Cela fonctionne à merveille, car le NCS a une approche plutôt mathématique des couleurs. C’est une logique mathématique que tout le monde comprend rapidement et facilement. »

La perception des couleurs est différente selon les personnes. La couleur « vert pomme » évoquera forcément des choses différentes en fonction des personnes. C’est là que le NCS entre en scène, avec plus de 2000 couleurs standard définies mathématiquement et avec précision.

JOUER SUR LES CONTRASTES
« NCS_S4040_Y50R », c’est le nom de la couleur NCS de cette cuisine systemat. L’îlot de cuisine crée un contraste avec le blanc cristal (à droite). La cuisine systemat AV 6000 en vert olive est associée ici à des armoires de couleur blanche (en bas).



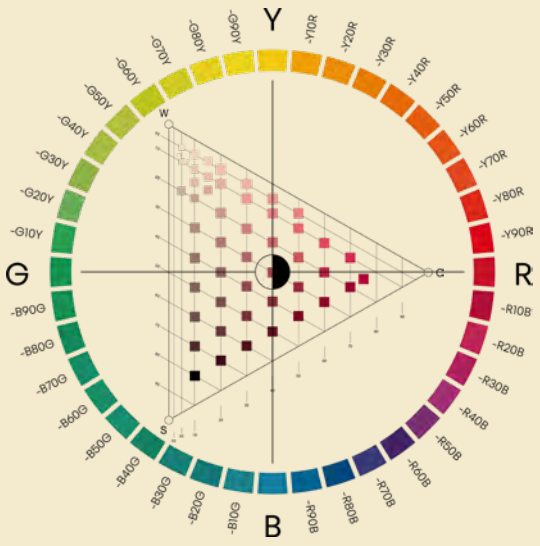
Une formule permet de déterminer précisément la couleur et de tenir compte des nuances. Il est ainsi possible d’intégrer avec une grande précision les conditions d’éclairage ainsi que les couleurs environnantes dans la définition définitive de la couleur. Lorsqu’un client choisit une couleur, la peinture est commandée en tenant compte précisément de ces indications. L’application gratuite NCS Plus App permet aux cuisinistes de proposer des couleurs complémentaires, ce qui garantit une harmonie entre les couleurs.

Yvonne Vogler nous livre à ce propos une astuce supplémentaire : « Un Color Pin connecté à l’App peut identifier avec une précision absolue la couleur NCS qui correspond à un échantillon apporté par les clients, qu’il s’agisse d’un rideau, d’un carrelage, d’un meuble ou d’un sol. »

La couleur d’une cuisine est souvent une question de nuances. Or, ce sont précisément ces nuances qui permettent de créer un ensemble cohérent. Une cuisine qui, au lieu d’avoir des façades blanches, est peinte en NCS S2005Y20R, comporte, et c’est exactement ce que dit la formule, vingt pour cent de noir et cinq pour cent de couleurs, qui se composent de jaune avec vingt pour cent de rouge. « On constate également que ce blanc NCS se marie beaucoup mieux avec une deuxième couleur en façade, du bois ou des éléments décoratifs qu’avec un blanc classique, »

« Nous pouvons peindre sept programmes de notre gamme systemat dans les couleurs NCS ou RAL souhaitées. »
YVONNE VOGLER

LA FORMULE DES COULEURS
Le système de couleur suédois NCS permet de définir avec précision plus de 2000 couleurs et de les harmoniser avec des couleurs complémentaires. Yvonne Vogler (à droite) est responsable du campus de formation continue chez Häcker et est experte en couleurs.



explique Yvonne Vogler. « Cela donne du cachet à la cuisine, avec à la clé un effet « waouh », même si la personnalisation de la couleur entraîne un léger surcoût. »

« Nombreuses sont les personnes qui n’osent pas choisir une couleur tendance ou à la mode lorsqu’elles investissent dans une cuisine », constate Yvonne Vogler. « Elles craignent que la mode évolue et de devoir supporter la même cuisine pendant vingt ans. Il est donc difficile de les convaincre que faire le choix de la couleur est une bonne chose. La solution peut être alors de prendre une cuisine en crème-magnolia, à condition de décorer le mur, la pièce adjacente ou le mur d’en face de manière originale. On peut également jouer avec la couleur sur les murs, et pas seulement sur les façades de la cuisine. On peut aussi ajouter quelques touches de couleur, en choisissant une autre couleur pour les colonnes ou les éléments bas. C’est une bonne idée, car on peut ensuite les combiner avec d’autres meubles dans la salle à manger ou le salon. »

Jouer avec les couleurs

La lumière joue un rôle important dans l’utilisation de la couleur. « Grâce au NCS, nous sommes capables de reproduire exactement la couleur souhaitée, au demi-pour cent près, mais il est dommage d’installer ensuite des luminaires basiques qui diffusent une lumière terne », explique Yvonne Vogler. « Ce problème est fréquent sur les cuisines d’exposition. La plupart d’entre elles ne sont pas exposées à la lumière du jour, et l’éclairage n’est pas optimisé. Or, pour les clients, l’idée est de pouvoir découvrir la cuisine sous son meilleur jour. Si la luminosité est insuffisante et qu’il n’y a que de la lumière artificielle, il est impossible de distinguer s’il s’agit de cachemire ou de satin, d’anthracite ou de bleu foncé. Ça se complique encore plus avec le noir. Une cuisine colorée sera mise en valeur grâce à un bon éclairage. La couleur n’est rien sans la lumière. C’est pourquoi, se rendre chez le client, reste pour moi la meilleure façon de le conseiller sur sa future cuisine. Je peux voir la pièce et l’éclairage et lui montrer les échantillons dans son environnement. »



Une formation numérique sur les couleurs

WORK : Madame Vogler, le programme Campus de Häcker propose une nouvelle formation sur les couleurs. Pourquoi est-ce si important ?

YVONNE VOGLER : La plupart des cuisinistes ont peur d’aborder la question de la couleur. En effet, cela n’a pas grand-chose à voir avec le fait de mesurer un plan de travail ou d’assembler correctement différents éléments. Cela nécessite une certaine sensibilité. On ne peut pas se contenter de sortir simplement son nuancier RAL ou NCS, car bien souvent le client est perdu.

En quoi le Campus Häcker peut-il être utile ?

Nous proposons une super formation en e-learning sur notre site Campus. Les personnes qui l’ont suivie sont devenues incolables en matière de couleurs. Nous donnons des exemples et nous expliquons les origines des couleurs et leur impact psychologique sur les personnes. Tout est expliqué de manière à pouvoir argumenter auprès des clients finaux.

Et lors des formations continues sur place à Rödinghausen ?

Nous utilisons la même méthode pour nos formations sur la conception de cuisine. Nous y dévoilons les tendances en matière de couleurs, nous présentons des moodboards et une étude des couleurs. Durant cette formation qui dure deux jours, nous expliquons également comment utiliser l’application NCS et le Color Pin. Les participantes et participants peuvent ainsi se familiariser avec ces outils de travail et s’en servir ensuite au quotidien avec les clients.

Est-ce que la couleur sera plus présente dans les cuisines de demain ?

Il est évident que les cuisinistes ne sont pas confrontés chaque semaine à des clients souhaitant une cuisine colorée. Posséder ce savoir-faire et être capable de conseiller la clientèle est un tel gage d’expertise qu’il m’est même arrivé de captiver des clients et de les faire rester dans le magasin. Même si finalement, ils optent pour une cuisine blanche, je peux quand même leur donner deux ou trois conseils en matière de couleur pour les murs. Je les aurai aidés, et ils auront signé le contrat.

Pour plus d’informations, rendez-vous sur :

haecker-kuechen.com/en/campus



Photos : HÄCKER KÜCHEN, NCS COLOUR

Pleins feux sur les éviers

Lors de la phase de planification d'une cuisine, l'évier et la robinetterie sont souvent relégués au second plan. Grâce à sa gamme d'éviers contemporains et à sa robinetterie assortie, Blaupunkt les propulse sur le devant de la scène.



**INNOVATION
ET DESIGN**
L'évier « Dark Grey »
et sa robinetterie
chromée forment
un ensemble très
harmonieux.

Photo : HÄCKER KÜCHEN

« Blaupunkt privilégie non seulement les technologies innovantes, mais aussi le style moderne et contemporain. »

OLAF THULEWEIT

L

orsqu'on planifie une cuisine, on prend généralement le temps de réfléchir aux façades, aux poignées, aux colonnes et aux plans de travail. On compare les échantillons, on étudie les nuances et les essences de bois, on imagine des systèmes de rangement et on choisit les appareils électroménagers qui conviennent. Bien souvent, les responsables de la planification et les clientes et clients finaux abordent le sujet du choix de l'évier et de la robinetterie en fin de projet, comme si ces deux éléments n'étaient que des accessoires sans importance. Et pourtant, il n'y a rien de plus banal que de se servir d'un robinet ou d'utiliser un évier.

L'évier et la robinetterie jouent un rôle important dans la conception d'une cuisine, car ce sont des éléments essentiels à la cuisine. Un mitigeur fonctionnel et esthétique, ainsi qu'un grand évier parfaitement intégré donnent le ton en matière de design et contribuent à donner du style à une nouvelle cuisine.

Noir, gris et chromé

Pour compléter le style d'une cuisine, la marque Blaupunkt propose une gamme d'éviers résolument contemporains disponibles en noir et en deux nuances de gris, ainsi que des robinets de couleur noir mat et chromée. Ils se marient parfaitement avec les cuisines dans les tons gris et noir et se distinguent par des surfaces de première qualité qui résistent parfaitement aux

rayures et à la chaleur. Ils conservent leur couleur, sont adaptés à un usage alimentaire, faciles d'entretien et durables. Tous les éviers Blaupunkt sont fabriqués en composite de quartz résistant, autrement dit quatre-vingts pour cent de sable de quartz naturel, le composant le plus dur du granite, mélangé à un maximum de vingt pour cent de résine acrylique. Les éviers Blaupunkt bénéficient d'une garantie exceptionnelle de cinq ans, preuve significative de la confiance que la marque accorde à ses produits.

Les éviers « Iseo » et « Maira » existent en Black Matt, tandis que les modèles « Alento » et « Tesino » sont disponibles en Black Granit, Dark Grey et Light Grey. Il est possible d'y associer le mitigeur « Nera » de couleur assortie, en noir mat (Black matt) très tendance, pour compléter le style de sa cuisine. Tout comme la version chromée « Croma », il est possible d'opter soit pour un bec fixe, soit pour un bec avec douchette.

Grâce à ses nouveaux éviers encastrables et à ses nouveaux mitigeurs, Blaupunkt répond aux attentes et aux besoins de sa clientèle. « Cette dernière a toujours été le moteur principal de l'innovation chez Blaupunkt, au même titre que les objectifs de durabilité », explique Olaf Thuleweit, directeur général de HK Appliances. « Le développement de nos produits est principalement axé sur le bénéfice pratique pour notre clientèle. Blaupunkt privilégie non seulement les technologies innovantes, mais aussi le style moderne et contemporain. » Dans ce domaine, les derniers éviers et les nouveaux mitigeurs sont des précurseurs.

Pour plus
d'informations,
rendez-vous sur :
[hklmk.de/
pleins-feux-sur-
les-eviers](https://hklmk.de/pleins-feux-sur-les-eviers)



Tout est affaire de lumière



INSPIRÉE
Spécialiste de l'éclairage, Ulrike Brandi a déjà mis en lumière de nombreux projets d'envergure. Elle est fascinée par la lumière et ses effets.

S'il y a bien une personne qui maîtrise les effets de la lumière, c'est Ulrike Brandi. Cette spécialiste de l'éclairage, basée à Hambourg, a déjà travaillé sur de nombreux projets internationaux. Dans ce numéro de WORK, elle nous explique comment bien éclairer sa cuisine.

INTERVIEW : PETER WÜRTH PHOTOS : MAJID MOUSSAVI

Des légumes verts et croquants, des tomates rouges et juteuses, du poisson aux reflets argentés : la présentation des aliments est aussi un régal pour les yeux. Des produits frais placés sur un plan de travail ou un îlot de cuisine ne seront appétissants que si l'éclairage du plan de travail est adapté. Lorsque l'éclairage n'est pas approprié, les couleurs se brouillent et perdent de leur éclat. On peine à distinguer les petites arêtes, on se fait soi-même de l'ombre et toute la magie culinaire s'évanouit sous la lumière crue des néons. Trouver le bon éclairage pour sa cuisine est un exercice difficile que l'on a tendance à négliger. WORK a donc interrogé Ulrike Brandi. Installée à Hambourg, l'une des spécialistes de l'éclairage les plus influentes et les plus expérimentées au monde nous livre ses astuces pour bien éclairer sa cuisine.

WORK : Ulrike Brandi, selon vous, quels sont les points à prendre en compte pour bien éclairer sa cuisine ?
ULRIKE BRANDI : La première question, qui est aussi essentielle, est de savoir où se situe la fenêtre et d'où vient la lumière du jour. Selon moi, c'est là qu'il faut installer le plan de travail et éventuellement une petite table pour prendre le petit déjeuner à deux. Il faut que ces deux éléments soient placés aussi près que possible de la lumière du jour. Cela permet de profiter de la vue, si possible agréable, sur l'extérieur lorsque l'on est en cuisine ou que l'on y prend son petit déjeuner

Vous vous basez toujours sur la lumière du jour ?
Oui, car un projet d'éclairage repose avant tout sur la pièce et sur la façon dont elle est exposée à la lumière du jour. Par chance, les architectes nous impliquent suffisamment tôt dans les projets et le maître d'œuvre nous demande souvent de procéder à une étude de la lumière du jour. Dans ce cas, nos recommandations sont précieuses. J'ai déjà eu le cas d'un architecte qui a modifié l'emplacement du restaurant d'un hôtel sur son plan. Il avait orienté le restaurant à l'est. Je lui ai fait remarquer que les clients qui prennent leur petit déjeuner ne s'y attarderaient pas très longtemps. En revanche, orienter le restaurant à l'ouest, afin d'admirer le coucher de soleil, serait l'emplacement rêvé pour un restaurant. J'ai vraiment apprécié qu'il tienne compte de mon avis.

Et ce principe est également valable pour les maisons et les appartements de particuliers ?
Absolument. Je conseille à tous les maîtres d'œuvre qui travaillent avec des particuliers de bien réfléchir à l'éclairage tant qu'ils en sont encore au stade du plan. En effet, l'éclairage ne se résume pas à installer quelques luminaires par-ci par-là. Il faut commencer par réfléchir à la lumière du jour. De quelle façon la lumière du jour évolue-t-elle dans la pièce ? Jusqu'où descend-elle dans la pièce ? Quelle ambiance vais-je pouvoir créer ? Pour certaines zones, il faut également se demander où masquer la lumière du jour afin d'éviter une luminosité excessive. Dans ce cas, il existe de nombreuses solutions. Il est étonnant de constater à quel point l'ombre est devenue précieuse, même ici, dans le Nord, sous l'effet du changement climatique.

Quels sont les atouts de la lumière du jour, sachant que de bons luminaires suffisent à fournir un éclairage de qualité ?
La lumière du jour crée tout simplement une atmosphère et permet de se repérer. Le problème quand on vit dans des pièces

dépourvues de fenêtres, c'est que l'on perd la notion du temps. Il ne faut pas non plus oublier l'impact sur la santé. En effet, à l'intérieur, nous ne profitons pas pleinement de la lumière du jour et encore moins avec un éclairage artificiel. La lumière du jour joue un rôle important sur le plan psychique, tout en favorisant un sommeil réparateur. Des études en milieu hospitalier ont prouvé que si l'on cherche à recréer la lumière du jour, les gens guérissent plus vite et ont besoin de moins de médicaments.

Bien évidemment, tout le monde ne dispose pas de grandes baies vitrées dans sa cuisine ou n'a pas la possibilité de choisir la pièce idéale. Quels sont les éléments à



prendre en compte lorsqu'on réfléchit à l'éclairage de sa cuisine ?

Nous nous servons de la cuisine à divers moments de la journée, lorsque le soleil brille, durant les grises journées de novembre et le soir, lorsque les fenêtres sont noires et que l'on ne voit quasiment plus rien dehors. Dans ce cas, un petit éclairage dans le jardin peut considérablement augmenter la sensation d'espace dans la pièce. À ces différentes configurations de la lumière du jour correspondent des envies et des besoins différents en matière d'éclairage. C'est souvent lors des sombres journées du mois de novembre que le besoin de lumière se fait sentir. Projetée au plafond dans la pièce de vie, une lumière indirecte avec des températures de couleur relativement élevées, de l'ordre de 4000 kelvins, donne l'impression que la pièce est plus grande. Cela reste

bien sûr une question de goût. Lorsqu'il y a du soleil, c'est surtout sur le plan de travail qu'on a besoin de lumière, si celui-ci n'est pas placé directement près de la fenêtre. Puis, lorsque la nuit tombe, seule la lumière artificielle est efficace. Lorsque vous êtes en cuisine, il faut que votre plan de travail soit correctement éclairé. C'est pourquoi je conseille d'installer un éclairage directionnel au-dessus, qui, point très important, ne vous éblouira pas. Au-dessus de la table à manger, il est préférable d'ajouter un point lumineux bas, c'est-à-dire une suspension qui soit assez proche de la surface de la table, sans pour autant gêner les convives. Ce qui me gêne avec les bougies, c'est que la flamme est souvent trop haute et m'empêche de voir la personne assise en face de moi. Pourtant, les bougies ont un côté très chaleureux. Placées sur un meuble bas, elles peuvent

« Il faut garder à l'esprit que la lumière est variable. L'important c'est d'installer l'éclairage là où vous en avez réellement besoin. »

ULRIKE BRANDI



être du plus bel effet. Le mouvement de la flamme qui se reflète sur les murs est tout simplement magnifique.

Mais revenons à la hauteur des points de lumière...

Bien entendu, il est possible d'éclairer sa table à manger avec un spot encastré au plafond afin de créer un îlot de lumière. Si la lumière émane du point le plus bas d'un luminaire suspendu, cela créera une atmosphère encore plus chaleureuse. De plus, il est très important de disposer des sources lumineuses supplémentaires dans la pièce afin de créer une ambiance. On peut opter pour des appliques murales ou un petit éclairage pour le plan de travail. En effet, on ne reste pas forcément assis autour de cette zone éclairée, mais on profite aussi de l'espace dans le dos ou derrière la personne assise en face de soi. Ainsi, tout n'est pas complètement sombre autour. De cette façon, il est possible de se repérer dans la pièce et de voir qu'elle n'est pas infinie, mais qu'elle a des limites. Cela permet de se sentir bien et en sécurité.

N'avez-vous pas parfois l'impression que certains restaurants à l'ambiance intimiste manquent de lumière ?

Absolument. Même si cela crée une ambiance, quand je mange, j'aime bien savoir ce qu'il y a dans mon assiette. J'ai envie de distinguer les couleurs. Si je ne parviens pas à déchiffrer le menu, j'ai l'impression d'être victime de discrimination en raison de mon âge. À partir de 40 ans, il n'est pas rare d'avoir besoin de plus de lumière pour voir correctement. Dans certains endroits, il y a des lumières tamisées un peu partout, ce qui n'est pas forcément agréable. Il peut arriver aussi que l'îlot de lumière, qui est censé éclairer la table ainsi que l'endroit où on consulte le menu et où se trouve l'assiette, n'éclaire pas suffisamment. Il faut également veiller à ce que la lumière puisse évoluer si l'on déplace la table et les sièges. Un principe que l'on peut appliquer également chez soi. Il existe pour cela des luminaires que l'on peut déplacer. Cela dit, je trouve aussi que des câbles suspendus au plafond juste au-dessus de la table sont toujours préférables à une lampe placée au mauvais endroit. L'important, c'est d'installer l'éclairage là où vous en avez réellement besoin.

Les personnes très grandes rencontrent toujours le même problème avec les plans de travail : elles se font elles-mêmes de l'ombre. Comment faire pour y remédier ?



UN EXEMPLE ÉCLAIRANT
Pour la cuisine du projet de logement à but non lucratif Leuchtfestland à Hambourg, Ulrike Brandi a utilisé un plafonnier mobile qui éclaire la totalité de la table (photo page de gauche). La température de couleur des éclairages linéaires à LED de Häcker peut être modulée à la demande. Ils possèdent un IRC de 90.

Il faut éviter d'installer les luminaires directement au-dessus du milieu du plan de travail, mais plutôt de les positionner légèrement devant soi, plus près du mur. Tout dépend ensuite des luminaires. Le mieux est de choisir des modèles que l'on peut orienter. Il nous est même arrivé d'installer des lampes Anglepoise classiques au plafond, afin de pouvoir les abaisser pour les positionner précisément là où on en a besoin. Le pire, c'est de ne pas avoir d'éclairage sur le plan de travail, mais uniquement la lumière principale de la pièce qui vient de derrière.

Que pensez-vous de l'éclairage placé sous les meubles de cuisine suspendus ?

C'est une excellente idée. Attention cependant à ce que l'éclairage soit légèrement plus bas à l'avant, sinon on risque d'être ébloui lorsqu'on est à table. Dans ce cas, je privilégie des luminaires linéaires

que l'on peut incliner légèrement pour réduire la luminosité dans la pièce.

À quoi reconnaît-on qu'il y a un problème au niveau de l'éclairage ?

Nous percevons la lumière de manière inconsciente, car elle est omniprésente et nous la considérons comme un acquis. Cependant, de nombreuses personnes se rendent compte lorsque la couleur de la lumière est mauvaise. Autrement dit, lorsque des LED avec un éclairage blanc chaud et un éclairage blanc froid sont utilisées dans un même espace. Malheureusement, le concierge qui les a installées est le seul à ne pas s'en être rendu compte. Il existe différentes températures de couleur pour les LED. Les LED comprises entre 2000 ou 2200 kelvins très chauds et de plus de 2700 kelvins correspondent aux anciennes ampoules à incandescence,

PUZZLE
De nombreux objets exposés au sein de l'agence d'Ulrike Brandi à Hambourg témoignent de ses recherches sur les effets de la lumière.



Découvrez notre vidéo pour en savoir plus sur l'éclairage :
hklmk.de/tout-est-affaire-de-lumiere



tandis que les LED à 3000 kelvins conviennent pour les bureaux. Dans le cadre d'un projet à Malte, nous avons créé des luminaires de 4000 kelvins. C'était un souhait du client, car on est plus au sud, mais cela donne un effet assez froid à l'intérieur. La lumière du jour avoisine les 10 000 kelvins, c'est beaucoup plus froid, mais aussi plus vif.

J'ai l'impression que ce n'est pas seulement une question de température de couleur, mais aussi de qualité des LED...

Les LED que nous utilisons partout aujourd'hui constituent une source d'éclairage formidable, car elles sont très efficaces sur le plan énergétique. Cependant, nous avons tendance à négliger la qualité de la lumière. La LED fonctionne sur le principe de la couche luminescente. Elle génère une lumière bleue qui est ensuite transformée en lumière blanche par cette couche luminescente. Les LED de mauvaise qualité émettent une lumière blanche directement vers l'avant ainsi qu'une lumière plutôt verdâtre sur les côtés. Il faut donc être très attentif à la qualité des LED si l'on souhaite bénéficier d'un bon éclairage. Dans tous les cas, il est important de prendre en compte le rendu des couleurs et de se poser les questions suivantes : sont-elles restituées de manière naturelle par rapport à la lumière du jour, mais aussi par rapport

à la lumière des lampes à incandescence ? Elles ont toutes les deux un indice de rendu des couleurs de 100. Lorsque les LED ont été mises au point, cet aspect n'a pas du tout été pris en compte, l'indice de rendu des couleurs n'étant que de 80. À l'époque, toutes les couleurs paraissaient ternes. Nous sommes capables d'apprécier un magnifique coucher de soleil sur la mer, mais nous avons vite fait d'oublier que l'éclairage de notre cuisine peut avoir un impact considérable pour un coût relativement faible. On aura beau consacrer des heures à réfléchir à la couleur des meubles, des coussins et du sol, à choisir un bois magnifique, il suffira d'acheter le mauvais éclairage dans un magasin de bricolage pour ruiner tous nos efforts. On a la punition qu'on mérite (rires). Heureusement, on trouve désormais de plus en plus de LED avec un indice RA 90. Dans les musées, on essaie d'utiliser des LED avec un indice de 99. Toutes les LED avec un indice compris entre 95 et 99 sont de très bons produits.

Sur les emballages, seuls le nombre de watts, de kelvins ou les mentions « blanc chaud » ou « blanc froid » sont indiqués. Alors, comment faire pour identifier l'indice de rendu des couleurs d'une LED ?

La valeur RA ou IRC, qui est l'indice de rendu des couleurs, y est toujours indiquée en tout petit. Dans les magasins de bricolage, vous ne trouverez bien souvent malheureusement que des LED avec un IRC de 80.

Comment améliorer l'éclairage dans nos maisons et nos appartements ?

Il faut y réfléchir bien en amont. Il est regrettable que l'éclairage ne soit pas planifié dès le départ et qu'il soit systématiquement acheté à la fin, lorsque le budget est déjà épuisé. Je pense qu'il faut en parler régulièrement et, surtout, laisser les maîtres d'œuvre tester ce qui pourrait convenir. Pour ce faire, il est conseillé de se poser les bonnes questions. Est-ce que la lumière éblouit ? Est-ce qu'elle m'éblouit lorsque je suis debout ou assis ? Est-ce que cette couleur de lumière, autrement dit cette température de couleur, me convient aussi bien pendant la journée que le soir ? Est-ce que je souhaite varier l'intensité ? Les innovations qui permettent de comman-

JEUX DE LUMIÈRE
Quelle est la réfraction de la lumière dans le verre taillé ? Ulrike Brandt est fascinée par les effets que peut provoquer la lumière.



UN OUVRAGE SUR LA LUMIÈRE

Ulrike Brandt a étudié le design industriel auprès du célèbre designer Dieter Rams à la HFBK, l'école supérieure des beaux-arts de Hambourg. À ce jour, elle compte à son actif plus d'un millier de projets réalisés avec le concours des collaborateurs de son agence située en face de la Speicherstadt à Hambourg. Parmi ces projets figurent le plan principal du British Museum et de la nouvelle Royal Academy of Music à Londres, le Musée national d'histoire naturelle à Paris, l'Elbphilharmonie de Hambourg, le terminal 2 de l'aéroport de Munich, la gare centrale de Rotterdam, la Colonne de la Victoire à Berlin, l'éclairage du nouveau train ICE 4, ainsi que de nombreux appartements et maisons de particuliers avec leurs cuisines. En 2012, elle a créé le Brandt Institute for Light and Design qui forme des professionnels de l'éclairage. Elle a publié l'année dernière un livre intitulé « Licht, Natur, Architektur – Ganzheitliche Lichtplanung verstehen und anwenden » (Lumière, nature et architecture : comprendre et mettre en œuvre une conception globale de l'éclairage) aux éditions Birkhäuser.

der l'éclairage via un téléphone portable, qui sont en quelque sorte des gadgets, sensibilisent à nouveau la population à la question de l'éclairage. On peut également tester deux ambiances lumineuses différentes chez soi. Voici une astuce : prenez simplement une lampe de bureau avec une rallonge et dirigez la lumière vers le plafond, puis vers le bas. C'est super et très chaleureux. Il existe des lampes plus petites à poser à même le sol. Cela fait toute la différence. Cela leur donne une existence à part entière. Je crois que le fait de tester les contrastes pourrait nous permettre d'apprécier la qualité d'un éclairage.



Le doux parfum du souvenir

À table ou en cuisine, le goût ne fait pas tout, les odeurs ont aussi leur importance. Un plaidoyer en faveur de l'ail, du fromage et de la cannelle.



CHRONIQUE : PETER WÜRTH

Le doux parfum du succès », « Le doux parfum du sang », « Le doux parfum du pouvoir », « Le doux parfum de l'enfer » : il est étonnant de constater le nombre de choses censées, selon les titres de certains ouvrages, dégager une odeur. Qui plus est, un parfum bien souvent sucré. Pourtant, des titres tels que « Le parfum sulfureux du mal » ou « Le parfum enivrant du pouvoir » seraient nettement plus appropriés. On peut quand même trouver « Le parfum âpre du chrysanthème » en librairie. Mais c'est une aberration qui part du principe que l'odeur des chrysanthèmes est si forte qu'on en fait des « coils » en Asie du Sud-Est pour éloigner les moustiques. L'odorat est notre sens le plus primitif. Les informations olfactives sont transmises directement par le nez au cortex cérébral, sans avoir été traitées au préalable par le thalamus. C'est le paléocortex, la partie la plus ancienne du cerveau comme son nom

l'indique, qui est responsable des odeurs. Nous sommes directement affectés par les odeurs. Nous associons automatiquement certaines odeurs à des souvenirs sans avoir besoin de réfléchir. Nous possédons tous une mémoire olfactive. Le délicieux parfum des biscuits de notre grand-mère, les arômes incomparables du rôti de sanglier de l'oncle Jacques ou encore l'odeur du thé du matin pendant nos vacances au Maroc. Il suffit de sentir un parfum similaire pour que, comme par magie, des images surgissent sous nos yeux : notre mamie vêtue de son tablier près du four, l'oncle Jacques et son verre de vin rouge en train de découper le rôti, les couleurs, les sons et les parfums exotiques du souk de Marrakech.

Ne pas négliger le nez

À table, nous n'avons que le goût à la bouche : salé, amer, acide, sucré et, depuis l'an 2000, umami. Il s'agit là des saveurs que nos papilles sont capables de distinguer. Nous assaisonnons pour séduire notre langue, et nous en oublions le nez.

Nous négligeons bien trop souvent l'odorat qui permet de parfaire une expérience gustative. Les cuisinières et les cuisiniers ne prêtent pas vraiment attention aux odeurs. D'ailleurs, les plats qui sortent du micro-ondes n'ont pas d'odeur. Pourtant, une odeur agréable pourrait conférer au repas une nouvelle dimension, celle du souvenir, nous faire revivre des histoires passées, déclencher des associations d'idées et nous inspirer. Lors de la mastication, le goût et les odeurs se rejoignent, ce qui nous permet de ressentir toute la complexité d'un plat.

Alors, laissons une chance aux odeurs. Heureusement, les cuisines d'aujourd'hui n'isolent plus les personnes qui cuisinent de celles qui ne cuisinent pas. Aujourd'hui, les cuisines ouvertes permettent à tout un chacun de humer l'odeur des plats qui vont être servis, mais aussi de deviner si quelque chose brûle. Permettons aux odeurs de circuler sans pour autant ouvrir les fenêtres. Bannissons le fromage du réfrigérateur, car sa place est tout simplement ailleurs. Faisons preuve d'audace avec l'ail, même si nos voisins en profitent également. Ajoutons des brins de romarin et de thym à nos rôtis, utilisons des clous de girofle, de la cannelle et de la vanille, de la cardamome ou du cumin. À l'instar des parfums, il est possible de créer des senteurs en cuisine afin de susciter des émotions. Or, c'est ce qui compte avant tout lorsqu'on cuisine.

Le bâtiment se met au bio

Le bâtiment est un secteur, qui, jusqu'à présent était bien loin de toutes les considérations écologiques. La découverte de nouveaux matériaux biologiques et les nouvelles recherches en cours devraient changer la donne. Partout dans le monde, les scientifiques misent sur l'argile, le bois, les algues, le chanvre ou les champignons.



DES TECHNOLOGIES INNOVANTES

Aperçu d'une façade berlinoise en terre imprimée en 3D extraite de l'exposition AEDES « Living Prototypes » (photo à gauche). Prototype imprimé en 3D d'un élément de construction pour l'intérieur à base de colle d'os (photo en haut).

Le besoin en appartements et en maisons augmente. Même si le Covid et la découverte du confort lié au télétravail ont eu raison de certains lieux de travail, nous aurons besoin à long terme de davantage de bureaux et de bâtiments publics. Sans parler des pays défavorisés où l'accès à un logement digne de ce nom reste une utopie pour des milliards de personnes. Par ailleurs, il apparaît de plus en plus clairement que les constructions traditionnelles ont un impact considérable sur l'environnement. À ce jour, le matériau

de construction le plus utilisé reste le béton. La « drogue des bâtiments modernes », pour reprendre l'expression de Gerhard Matzig, journaliste spécialisé en architecture, est fabriquée à partir de ciment, dont la production dégage du CO₂. Selon les chiffres de la Commission européenne, le secteur du bâtiment est à l'origine de cinquante pour cent de la consommation de matières premières primaires et de trente-six pour cent des déchets solides produits au sein de l'UE.

Cette situation ne peut pas durer éternellement, sachant que par le passé, l'humanité a fait preuve d'une plus grande intelligence. Historiquement, les bâtiments ont toujours été construits avec des matériaux biologiques comme le bois ou l'argile, jusqu'au jour où l'homme a eu l'idée de renforcer le béton, connu depuis l'Antiquité, avec des armatures métalliques pour le rendre résistant à la traction. Dès le début du siècle dernier, cette découverte permet de construire des bâtiments plus grands, des ponts en béton armé et des gratte-ciel, sans que personne ne se préoccupe ou tente de se soucier des conséquences sur l'environnement.

Une nature intelligente

Il est temps aujourd'hui de faire un pas en arrière sans pour autant freiner le progrès. En effet, les matériaux de construction organiques sont moins gourmands en énergie et les distances de transport sont réduites. Ils sont facilement recyclables et permettent de vivre dans un environnement plus sain. Soie d'araignée ultrarésistante, os solides ou tiges de plumes souples, les matériaux organiques sont plus performants que la plupart des matériaux et des bâtiments d'origine humaine.

En Norvège, le Wood Hotel, qui culmine à 86 mètres, est actuellement le bâtiment en bois le plus haut au monde. D'autres projets envisagent la construction de bâti-



Les matériaux organiques
sont plus performants
que la plupart des matériaux
et des bâtiments
d'origine humaine.



1. LE LIÈGE EN TANT QU'ISOLANT
L'écorce des chênes-lièges se régénère et est un mauvais conducteur thermique.

2. DES ALGUES RÉSISTANTES
Les algues permettent d'obtenir des fibres de carbone ultrarésistantes qui stabilisent le béton.

3 UNE ISOLATION VERTE
Certains végétaux comme le lin ou le chanvre se prêtent parfaitement à la fabrication de matériaux de construction isolants.

4 DES BRIQUES À BASE DE CHAMPIGNONS
Il est possible de créer des briques à partir du mycélium, le réseau de racines filamenteuses des champignons.

5 UNE TOUR EN BOIS
La construction du Wood Hotel à Brumunddal en Norvège prouve qu'il est possible de construire des structures hautes et solides en bois.

ments pouvant atteindre 350 mètres de haut. Ces bâtiments en bois, qui emmagasinent une grande quantité de CO₂, constituent une prouesse sur le plan technique. Ils font souffler un vent nouveau en matière d'esthétique et sont intéressants d'un point de vue écologique. Curieusement, le bois est un matériau qui résiste bien au feu. En cas d'incendie, l'eau présente dans le bois s'évapore en premier, puis la température augmente et le matériau se consume. Le métal, en revanche, se déforme rapidement et voit sa capacité de charge diminuer. Cependant, envisager la majeure partie des constructions en bois n'est pas réalisable. Même si le bois est une matière première renouvelable, la production ne suffirait pas à couvrir les besoins à court terme. Le bois est devenu une ressource rare et chère. Les constructions nécessitent du bois de bonne qualité et non des résidus comme ceux utilisés pour les granulés destinés au chauffage. Cela n'empêchera pas pour autant les maisons en bois de se multiplier, ce qui est en soi une bonne chose. Cependant, cette solution ne pourra pas être déployée à grande échelle.

Des algues pour armer le béton
Il faut des approches plus innovantes pour faire coïncider les besoins et la réalité, du moins à long terme, comme avec des murs à base d'algues. Enfin, pas directement, mais indirectement. La chaire de biotechnologie synthétique de l'université technique de Munich se consacre à la culture des microalgues qui produisent des huiles. Elles contiennent de la glycérine pouvant être transformée en fibres de carbone ultrarésistantes pour armer du béton. On obtient ainsi un béton plus léger qui offre une stabilité identique à celle du béton classique et qui permet de réduire considérablement les émissions de CO₂. Les algues ont seulement besoin d'eau salée, de lumière et de dioxyde de carbone, qu'elles

puisent directement dans l'air. Un kilo d'algues absorbe environ 1,8 kilo de CO₂. Une autre approche consiste à remplacer le calcaire traditionnel par du silicate de magnésium qui peut être utilisé à basse température pour servir de base au ciment. Développé au sein du célèbre Massachusetts Institute of Technology (MIT), le C-Crete est un liant qui utilise du bicarbonate de sodium, plus connu sous le nom de bicarbonate de soude, ainsi que des substances similaires pour minéraliser le CO₂ dès la fabrication. L'argile est l'un des plus anciens matériaux de construction au monde. Entièrement recyclable et présente quasiment partout, l'argile garantit une température ambiante agréable et homogène, tout en protégeant des odeurs et des moisissures. C'est le matériau de construction le plus naturel qui soit. Même si elle permet de réaliser des constructions de qualité avec des murs porteurs en briques d'argile massive ou des éléments préfabriqués en pisé, son prix n'est pas (assez) compétitif par rapport à celui du béton. Par ailleurs, l'argile absorbe l'humidité contenue dans le sol et doit donc être correctement isolée.

En parlant d'humidité, des chercheurs testent actuellement les façades en pierre ponce ou en lave. À l'instar d'une éponge, ces deux matériaux de construction sont capables d'absorber l'eau de façon rapide et efficace et de la stocker jusqu'à ce qu'elle s'évapore progressivement, tout en rafraîchissant l'environnement. Une technique qui pourrait se révéler intéressante, notamment pour les zones pluvieuses. La terre est un matériau de construction traditionnel et peu coûteux. Comme l'a montré l'exposition « Living Prototypes », organisée l'année dernière au forum d'architecture Aedes de Berlin, des chercheurs et des entreprises tentent actuellement de réhabiliter la terre dans le monde de l'architecture moderne comme le matériau de construction biologique de demain, grâce à l'impression en 3D et à la conception assistée par ordinateur. Cette approche permettrait d'améliorer la polyvalence et le caractère esthétique des bâtiments construits. Par ailleurs, ce processus de construction serait plus efficace et plus adapté en cas de densification.





UN SILENCE RICHE EN COULEURS

Le matériau insonorisant « Acoustic Pulp » est composé de substances biologiques comme le pin, le sapin, la cire, le blé, les pommes de terre et les agrumes.

Les plantes permettent également de fabriquer des matériaux de construction de qualité, notamment des matériaux isolants. Loin de constituer une nouveauté en matière d'isolation, la paille et les algues marines font l'objet de nouvelles recherches. En témoigne la « Maison de l'année 2024 », située à Pfaffenhofen et conçue par Florian Kaiser et Guobin Shen originaires de Stuttgart, qui a été réalisée à partir de balles de paille, de bois et d'argile. La dalle, les murs et le toit sont en paille compressée dans un coffrage en bois. Associée à un enduit en argile, elle constitue une isolation thermique optimale. L'Allemagne compte aujourd'hui près d'un millier de maisons en paille.

Capable d'absorber le CO₂, le chanvre est ajouté au crépi et au béton sous forme d'agrégat alternatif ou transformé en panneaux de fibres. Le chanvre étant peu résistant à la pression, les briques de chanvre sont utilisées uniquement pour les murs non porteurs ou

UNE MAISON EN PAILLE

Élue « Maison de l'année 2024 », la maison Hoinka est située à Pfaffenhofen en Bavière. Ses murs ont été essentiellement réalisés en paille qui est un bon isolant.



associées à d'autres matériaux fibreux sous forme de panneaux isolants. Le chanvre est une plante facile à cultiver qui pousse très vite et ne nécessite ni pesticides ni engrais. Les matériaux de construction à base de chanvre résistent aux déchirures et sont respirants.

D'autres fibres végétales peuvent également entrer dans la composition de certains panneaux de construction innovants. L'entreprise suédoise Baux utilise des matières organiques telles que le pin, le sapin, la cire, le blé, la pomme de terre et les agrumes pour fabriquer ses panneaux acoustiques baptisés « Acoustic Pulp ».

En collaboration avec l'université de Göttingen, l'entreprise munichoise Smarter Habitat a mis au point des panneaux légers à base de végétaux pour les toits, les plafonds et les murs extérieurs. Des stratifiés résistants aux intempéries composés de fibres naturelles comme le sisal ou le chanvre entourent un noyau constitué de maïs grillé, simplement baptisé popcorn. Le chanvre, la laine de mouton, le lin et la paille sont tous des matériaux isolants et bioécologiques. Ces ressources sont quasiment inépuisables et la croissance des plantes nécessite peu d'énergie.

Quant au liège, dérivé de l'écorce renouvelable du chêne-liège, il intéresse également les chercheurs. Le liège est un matériau étanche, mais aussi respirant, qui résiste à l'humidité et à de nombreuses substances acides. C'est également un piètre conducteur thermique parfaitement adapté à l'isolation des toits, des plafonds et des murs.

50 %

de la consommation de matières premières et 36 % des déchets solides dans l'Union européenne sont imputables au secteur du bâtiment.

Spécialisé en physique du bâtiment, l'institut Fraunhofer a développé, en collaboration avec l'entreprise Baufritz, un isolant en vrac écologique qui permet non seulement de conserver la chaleur, mais aussi d'éliminer le CO₂. Ce procédé fait appel au pyrocarbone, un produit résultant de la valorisation de résidus végétaux.

Les matériaux qui permettent de transformer la biomasse en matériaux de construction ont le vent en poupe. Les champignons présentent un intérêt particulier. En effet, leur culture n'est pas soumise à l'agriculture intensive et ne nécessite pas de surfaces importantes. Le mycélium séché, autrement dit les racines filamenteuses des champignons, est déjà utilisé afin de fabriquer des matériaux capables d'amortir le bruit dans les espaces intérieurs. Le mycélium peut également faire office de colle biologique. D'ailleurs, l'architecte new-yorkais David Benjamin a construit

en 2014 à Brooklyn un « bâtiment » expérimental baptisé Hy-Fi composé de briques de champignons autoportantes.

Même le plastique peut être considéré comme un matériau biologique, si, à l'instar de l'entreprise Qmilk, on utilise une substance naturelle comme le lait, disponible en abondance pour le fabriquer. Chaque année, on jette 1,7 million de tonne de colostrum en Allemagne. Pourtant, ce produit pourrait être une ressource précieuse. En effet, la caséine qui résulte de l'acidification du lait est une substance malléable qui, une fois sèche, donne un matériau qui présente les mêmes propriétés qu'un plastique thermoréductible et qui peut être utilisé pour les mousses de construction, les canalisations, les profilés de fenêtres ou comme isolant. Parmi les autres composants renouvelables, peu coûteux et biodégradables utilisés dans les bioplastiques, figurent la cellulose et la colle d'os, qui devraient jouer à l'avenir un rôle majeur dans l'impression en 3D d'éléments d'intérieur.

Des bactéries pour former des briques

Les chercheurs qui travaillent sur les matériaux fondent tous leurs espoirs sur leurs minuscules assistants, qui ne sont autres que les bactéries. Le professeur d'architecture américain Ginger Krieg Dosier travaille notamment sur des briques où des bactéries spécifiques, associées à une solution aqueuse composée de sable, permettent aux briques de se développer lentement sans produits chimiques ni chaleur. Par ailleurs, l'université technique de Delft a mis au point un béton auto-cicatrisant qui permet aux bactéries de sécréter du carbonate de calcium et de régénérer le matériau en cas de fissures.

La scientifique et architecte expérimentale britannique Rachel Armstrong pousse la réflexion encore plus loin. Pour elle, la maison de demain sera construite avec des briques pour le moins inhabituelles puisqu'elles seront vivantes. « En tout cas, un peu », précise-t-elle. En effet, les cavités des briques sont peuplées de microbes et d'algues qui produisent de l'électricité, de l'eau propre, de l'oxygène et même des produits de nettoyage à partir de la lumière du soleil, du dioxyde de carbone et des eaux usées. « Jusqu'à présent, nos bâtiments sont restés en grande partie passifs », explique Rachel Armstrong, qui enseigne l'architecture expérimentale à l'université de Newcastle. « Mais pour la première fois, ce genre de briques "vivantes" peut changer la donne puisqu'elles permettent de recycler efficacement les déchets. »



Orto Botanico di Brera

Les personnes recherchant un peu de calme dans le quartier chic et animé de Brera le trouveront dans le jardin botanique du Palazzo Brera qui fait partie de l'université et qui abrite une prestigieuse pinacothèque. Via Brera, 28 pinacotecabrera.org/



Bar Luce

Imaginé par Wes Anderson au cœur de la fondation Prada, le Bar Luce s'inspire de l'univers original du metteur en scène culte, tout en y insufflant une réelle atmosphère milanaise. Largo Isarco, 2 fondazioneprada.org/barluce

Que faire à Milan ?

La ville préfère dissimuler ses splendeurs et ses endroits branchés au cœur des arrières-cours et des quartiers industriels.

Pendant l'EuroCucina et le Salone del mobile, Milan fait penser à une bande de poules effarouchées. La ville devient bruyante, chaotique et insaisissable. Il y a beaucoup de choses à voir et à faire, mais il est difficile de découvrir réellement la ville. Pourtant, cette métropole industrielle du Nord de l'Italie, autrefois plutôt grise et insignifiante, s'est considérablement développée, et ce, sous l'influence de personnalités comme Prada, Armani, Dolce & Gabbana, Rossana Orlandi, Michele de Lucchi, Ettore Sottsass, les sœurs Sozzani, Antonio Citterio ou encore Marva Griffin, la pétulante fondatrice du Salone Satellite. Ils ont toutes et tous avec d'autres personnes contribué à faire de Milan une capitale artistique cosmopolite, haute en couleur, innovante et inspirante, qui vaut le détour, quel que soit le moment de l'année. WORK a sélectionné pour vous plusieurs adresses insolites et originales.

Bosco Verticale

Une forêt en plein ciel : la nature est toujours au cœur des projets de l'architecte Stefano Boeri. Le Bosco Verticale est un monument qu'il a érigé au nord de Milan. 900 arbres et plus de 2000 autres végétaux poussent sur les 7000 mètres carrés de terrasses et de balcons situés sur les tours jumelles de la gare Porta Garibaldi. Étonnant, même vu d'en bas. fondazioneprada.org/



Rossana Orlandi

Celle qui a donné son nom au salon est en quelque sorte la marraine du design milanais. Elle présente de jeunes créateurs locaux et internationaux dans sa galerie pittoresque nichée dans une arrière-cour à l'occasion du Salone et en dehors. Via Matteo Bandello, 14, rossanaorlandi.com



La Vecchia Latteria vegetariana

Dans une rue latérale, tout près de la cathédrale, une ancienne crèmerie abrite ce qui est probablement le meilleur restaurant végétarien de Milan. Minuscule, animé, bon marché et tout simplement délicieux ! Via dell'Unione, 6 facebook.com/la.vecchia.latteria/

AUTRES BONNES ADRESSES

Milan

Osteria dell'Acquabella

Bistrot typique à prix abordables
Via San Rocco, 11 acquabella.it

Pasticceria Marchesi

Un cadre magnifique au cœur du « Triangle d'or »
Via Monte Napoleone, 9 pasticceriamarchesi.it

10 Corso Como

Concept store emblématique
Corso Como, 10 10corsocomo.com

DMAG Outlet

La mode à prix mini
Via Vincenzo Forcella, 13 u.a. dmag.eu



Armani Teatro

Les fashionistas y découvriront l'univers de Giorgio Armani ainsi que des expositions régulières sur l'univers de la mode. Mais le plus fascinant reste le matériau utilisé pour la construction, puisqu'il s'agit du béton légendaire quasi velouté de l'architecte japonais Tadao Ando. Via Bergognone, 59 armanisilos.com/

RENDEZ-VOUS À RÖDINGHAUSEN

Du 21 au 29 septembre, les professionnels de la cuisine se retrouveront de nouveau chez Häcker. En vedette : les dernières nouveautés de la gamme systemat.



DES CHAMPIGNONS NOBLES

À Sarrebruck, Mirko Kalkum cultive des champignons raffinés pour le plus grand plaisir des gourmets de tout le pays.



DU CHOCOLAT SUISSE FABRIQUÉ AU COSTA RICA

Au nord du pays, Simon Brugger et sa famille cultivent des fèves de cacao destinées aux meilleurs chocolats suisses et fabriquent également leurs propres tablettes.

Häcker
kitchen.germanMade.

ÉDITEUR

Häcker Küchen GmbH & Co. KG, Werkstraße 3, 32289 Rödinghausen
haecker-kuechen.com
Responsables de publication : Karin Padinger (directrice de publication), Karsten Bäumer

CONCEPTION ET RÉDACTION

Peter Würth (rédacteur en chef et textes), 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
Diana Gullotto (Executive Creative Director Content Solutions et Account Management), Wym Korff (fabrication)

TRADUCTION

Kolibri Online GmbH, Hamburg

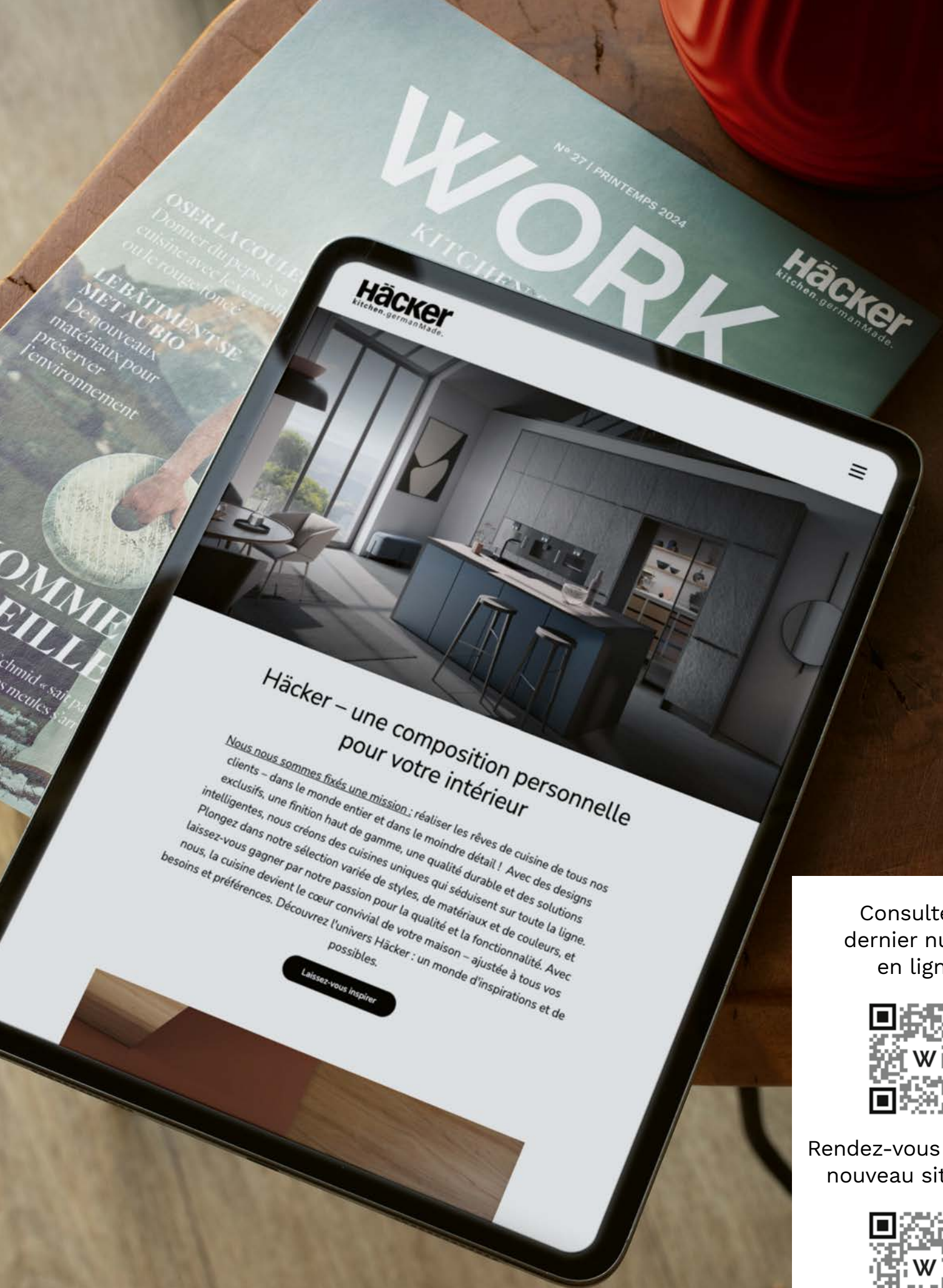
LITHO

Einsatz Creative Repro GmbH & Co. KG, Hamburg

IMPRESSION

Optimal Media GmbH, Röbel/Müritz

JOURNÉES PORTES OUVERTES Du 21 au 29 septembre, Häcker présentera les nouveautés de sa gamme systemat sur le site de Rödinghausen • **CACAO** Visite de la plantation d'une famille suisse au Costa Rica • **CHAMPIGNONS** Des champignons rares poussent dans les sous-sols de Sarrebruck pour le plus grand plaisir des gourmets en Allemagne.



Consultez le
dernier numéro
en ligne !



Rendez-vous sur notre
nouveau site web !



BE UNIQUE

Sei einzigartig

PROCHAINEMENT
JOURNÉES PORTES OUVERTES
DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2024

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHILIP H. KATZ

DEPARTMENT OF MATHEMATICS

5810 S. UNIVERSITY AVE.

CHICAGO, ILL. 60637

TEL: 773-936-5000

FAX: 773-936-5000

WWW: WWW.MATH.UCHICAGO.EDU

E-MAIL: PHILIP.KATZ@UCHICAGO.EDU

RESEARCH INTERESTS: GROUP THEORY, REPRESENTATION THEORY

EDUCATION: B.S. IN MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1988

PH.D. IN MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1991

ADDITIONAL EDUCATION: M.A. IN EDUCATION, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1993

PROFESSOR OF MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CHICAGO, 1991-PRESENT

ASSOCIATE PROFESSOR OF MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CHICAGO, 1991-1993

ASSOCIATE PROFESSOR OF MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1991-1993

ASSOCIATE PROFESSOR OF MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1991-1993

ASSOCIATE PROFESSOR OF MATHEMATICS, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY, 1991-1993