

N° 26 | HIVER 2023

WORK

KITCHEN STORIES

JOURNÉES PORTES OUVERTES

Häcker donne un
nouveau souffle à la cuisine
avec des meubles élégants et
modernes

PLONGÉE AU CŒUR DU HAUT-ADIGE

Sur les traces
d'un speck
d'exception

AFFÛTÉS AVEC AMOUR

Des couteaux exceptionnels créés par deux artisans bavarois
aiguisent la curiosité des fans de couteaux





PURE INSPIRATION

Venez nous rencontrer à
l'occasion de
l'Eurocucina du 16.04.
au 21.04.2024.

PLACE AUX IDÉES NOUVELLES !

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



Jochen Finkemeier envisage l'avenir avec optimisme.
Il fait confiance à toute l'équipe de Häcker pour tenir la barre.

Chère lectrice, cher lecteur,

Häcker fête ses 125 ans. Nous pouvons être fiers du chemin parcouru. En effet, rares sont les entreprises qui y parviennent. Quatre générations ont permis à Häcker de devenir l'entreprise qu'elle est aujourd'hui. Un millier de cuisines fabriquées chaque jour, c'est un chiffre impressionnant dont nous pouvons tous être fiers.

De la Floride à Palerme, en passant par Liverpool, Marseille et Hambourg, nos revendeurs connaissent les cuisines Häcker et apprécient la qualité de nos produits. Tout cela, nous le devons à la créativité et à l'engagement des femmes et des hommes qui font Häcker au quotidien. Afin de pouvoir poursuivre sur cette voie et de continuer à grandir de manière réfléchie, nous aurons besoin à l'avenir de sang neuf, et ce à tous les niveaux. Nous sommes ravis de constater que chez Häcker, la rotation du personnel est relativement faible. En général, les personnes qui nous rejoignent ne nous quittent pas de sitôt.

C'est un avantage, aussi bien pour l'entreprise que pour nos partenaires commerciaux et nos clients finaux. Notre réussite, nous la devons également à notre clientèle qui nous fait confiance et nous accompagne dans la voie que nous avons choisie. Sans nos clients, nous ne serions jamais parvenus à nous hisser au niveau où nous sommes aujourd'hui. Nos clients savent reconnaître

notre valeur et nous le leur rendons bien. Au fil des ans, nous sommes parvenus à développer une relation fructueuse. Nos partenaires apprécient nos produits et nos services à leur juste valeur, à savoir des cuisines modernes et haut de gamme, conçues avec soin et intelligence. La qualité made in Germany jusque dans les moindres détails.

La confiance et la qualité sont une chose, l'innovation et la vision à long terme en sont une autre. Ce sont ces facteurs qui, en l'espace de 125 ans, ont permis à Häcker de devenir l'entreprise qu'elle est aujourd'hui. Nous capitalisons sur ces acquis afin de poursuivre notre croissance et de perfectionner nos cuisines. Nous n'hésitons pas à envoyer nos apprentis jusqu'à Malte, Tallinn ou encore en Islande afin qu'ils puissent acquérir une expérience à l'international.

Un moyen pour Häcker d'avancer ses pions afin de consolider sa position au cours des décennies à venir.

Je vous souhaite une agréable lecture en compagnie de cette nouvelle édition de WORK.

Amicalement,

J. Finkemeier

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





INTERVIEW ANNIVERSAIRE
Work a interviewé Jochen Finkemeier, le propriétaire de l'entreprise. Il nous raconte l'histoire de son arrière-grand-père qui a démarré avec une menuiserie, la façon dont l'activité s'est développée pour devenir une grosse entreprise et les projets de Häcker pour les années à venir.

News

- 3 **Éditorial** — Les 125 ans de Häcker sont le fruit de la réussite de nos collaboratrices et collaborateurs ainsi que de nos partenaires commerciaux. Nous envisageons l'avenir avec optimisme.
- 6 **Journées portes ouvertes** — Nouveaux coloris, nouveaux éléments, nouveaux meubles – tour d'horizon des nouveautés présentes à Rödinghausen.
- 56 **WORK & Travel** — Islande : les endroits favoris de notre apprenti Anton Dix.
- 58 **Avant-première** — Un beau programme en perspective.

Living

- 10 **Tendances déco** — Les fleurs séchées, les rayures, les formes rondes et les luminaires en papier ont le vent en poupe.
- 30 **Créations en verre colorées** — Les objets en verre d'« Anna von Lipa » symbolisent le mariage du design scandinave et de l'artisanat tchèque.
- 43 **Chronique** — L'art de la découpe.
- 50 **Accessoires de cuisine** — Des accessoires et des ustensiles originaux pour pimper sa cuisine.



30

DES VERRES COLORÉS

Les créations en verre d'« Anna von Lipa » apportent une touche de gaieté aux intérieurs.



Seven Senses

- 23** **Du charbon pour les pros** — Les chefs étoilés se mettent au barbecue avec le charbon japonais binchotan.
- 24** **Des couteaux d'exception** — Deux jeunes artisans bavarois fabriquent les meilleurs couteaux d'Allemagne.
- 30** **Série : Plaisirs gourmands** — La shakshuka : un plat réconfortant tout droit venu du Proche-Orient.
- 46** **Charcuterie** — Le meilleur speck des Alpes est élaboré à 1 500 mètres d'altitude au cœur des montagnes du Haut-Adige.

Product

- 12** **Aménagement intérieur** — Cuisine et salon ne font plus qu'un grâce aux meubles élégants et chaleureux de Häcker.
- 18** **Object** — À Weinheim, dans la région viticole de la Badische Bergstrasse, une jeune famille rénove une maison des années soixante-dix – en vedette, la nouvelle cuisine Häcker.
- 35** **Häcker fête ses 125 ans** — Entretien avec Jochen Finkemeier, le propriétaire de l'entreprise à l'occasion de cet anniversaire.
- 44** **Blaupunkt** — Récompensé par deux Red Dot Awards pour une cave à vin encastrable et une table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée.
- 52** **Apprentissage** — En Islande, Anton Dix, commercial en formation chez Häcker, a pu acquérir une expérience à l'international.



50

LA CERISE SUR LE GÂTEAU POUR LA CUISINE

Grâce à des accessoires amusants comme une balance colorée, des ustensiles originaux ou encore une technologie de pointe, la cuisine devient la pièce préférée de la maison.



Les dernières tendances en direct de Rödinghausen

Une multitude de nouveautés et d'innovations ont attiré des milliers de professionnels de la cuisine lors des traditionnelles journées portes ouvertes de Häcker qui ont eu lieu mi-septembre. Des collections qui font la part belle aux nouvelles couleurs et aux meubles chaleureux où cuisine et séjour sont en parfaite harmonie.



À LA UNE

Lors des journées portes ouvertes, les visiteurs se sont surtout intéressés à la nouvelle gamme de la collection concept130, à l'instar du nouveau coloris vert olive (photos à gauche).

UN ÉVENTAIL DE COULEURS

La ligne de produits systemat offre des cuisines dans de nombreux coloris parfaitement assortis. Lors des journées portes ouvertes, ils ont été présentés sur une mosaïque de façades en couleurs NCS, derrière lesquelles se cachait l'histoire de l'entreprise familiale (photo en bas à droite).

Chaque année en septembre, la Westphalie devient le lieu de rendez-vous des professionnels de la cuisine du monde entier. L'occasion de découvrir les nouveautés proposées par Häcker ainsi que les améliorations apportées aux produits, sans oublier les nouveaux coloris qui ne manqueront pas de ravir la clientèle des cuisinistes. Participer aux journées portes ouvertes de Häcker, c'est aussi l'opportunité de pouvoir élargir son réseau et de retrouver d'anciens collègues.

Cette année, 5 500 personnes ont fait le déplacement jusqu'à Rödinghausen. Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'elles ne se sont pas déplacées pour rien, puisque Häcker a dévoilé son tout nouveau concept baptisé « Pure Inspiration ». Comme le veut la tendance, les cuisines ont toutes été mises en scène dans un cadre de vie inspirant. En effet, cuisine et espace de préparation sont devenus le cœur de la vie de famille, si bien que la frontière avec le séjour tend à disparaître.

Häcker souhaite accompagner cette évolution en proposant des meubles destinés au séjour. Des vitrines, des meubles bas, des buffets bas et des penderies – autant d'éléments inspirés par



Photos : JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN





les différentes gammes de cuisines – viennent enrichir la collection concept130 et permettent aux revendeurs de laisser libre cours à leur imagination lors de la planification (voir aussi p. 10).

Les façades de la ligne de produits concept130 se déclinent en trois coloris chauds : l'amarante, le vert olive et le grège du modèle SCALA, qui apportent une touche de dynamisme à la cuisine, sans pour autant s'imposer. Fidèle à son engagement en faveur de la qualité et de la durabilité, Häcker propose désormais, avec « TOP BRILLANT », des finitions laquées brillantes déclinées en huit coloris dans toutes les catégories de prix.

Du chêne au verre polymère

Les amateurs de bois trouveront leur bonheur parmi les surfaces résistantes en laque UV mate en chêne noble clair ou en chêne velouté foncé. Une façade en verre polymère haut de gamme a été ajoutée à la gamme. Elle se décline dans les coloris gris sable métallisé, gris pierre métallisé ou carbone métallisé.

Les clients qui opteront pour un modèle sans poignées ne seront pas lésés puisque Häcker propose désormais des gorges en bronze brossé



LA FUSION DE DEUX ESPACES DE VIE
Cuisine et séjour ne forment plus qu'un seul espace de même style, avec des matériaux similaires et un éventail de coloris identiques (photos sur cette page).

FINITIONS ET NOUVEAUX COLORIS
Avec son rideau de verre noir, le Climber apporte une note de raffinement aux éléments muraux (photo page de gauche, en haut). L'amarante et le grège ajoutent des touches de couleur vivifiantes (photo page de gauche, en bas).



« La cuisine est devenue un espace plus convivial et plus chaleureux qui conjugue éclectisme et couleurs. »

JOCHEN FINKEMEIER

avec éclairage à LED intégré dans les plinthes C et L. Pour quasiment toutes les façades, il est possible de commander tous les éléments dans des coloris identiques, depuis le socle jusqu'aux joues, en passant par les étagères et les panneaux d'habillage.

Des innovations inspirantes

Certaines finitions sophistiquées et innovantes permettent de faire la différence. C'est notamment le cas du « Climber » en « Black Edition », disponible en élément mural ou en élément posé sur le plan de travail. Il est équipé d'un élégant rideau de verre noir qui s'ouvre et se ferme d'une simple pression du doigt. Soulignons également le raffinement des panneaux de verre imprimés de losanges où se reflète la lumière intérieure des vitrines et des armoires. Quant au client final disposant d'un espace suffisant, il ne pourra qu'apprécier l'immense îlot de cuisine équipé d'un plan de travail coulissant qui permet d'agrandir l'îlot de 5,5 m.

Grâce à toutes ces innovations, les journées portes ouvertes de Häcker se sont une fois de plus imposées comme une véritable source d'inspiration pour l'ensemble du secteur.



Petits objets, grands effets

Il suffit de peu de choses pour apporter du caractère à une pièce. Il faut juste disposer ces objets à bon escient. Sandra Barmeier, styliste d'intérieur chez Häcker, nous présente les tendances de la saison.



2



Objets à vivre

LE PASSAGE DE LA CUISINE AU SALON est facilité par des éléments modulaires comme la nouvelle étagère en métal Kubus de Häcker avec son panneau arrière personnalisable et ses parois minces et élégantes. À la fois espace de rangement et de décoration, elle se combine selon les envies.

1

Ton sur ton

LES COULEURS VIVES ONT À NOUVEAU LE VENT EN POUPE Aucune raison pour autant de passer à des couleurs flashy, mais, à l'instar des nouveaux coloris proposés par Häcker, on peut se permettre à nouveau la couleur. Pour les meubles et les accessoires, il est intéressant de travailler à partir d'un ton sur ton qui confère style et élégance, sans pour autant se limiter au noir, au blanc et au beige.



Luminaires en papier

LA TENDANCE DE L'ANNÉE

Les luminaires à structure irrégulière en papier blanc cassé apportent un côté artisanal et une touche de légèreté à la cuisine et au salon. Ils diffusent une lumière douce, et chaque luminaire possède son propre caractère (vu chez zarahome.com).

LES SUSPENSIONS

ORIGINALES EN PAPIER projettent une lumière agréable au-dessus de la table à manger ronde et conviviale. La coupe à fruits blanc cassé est en papier mâché.



Ronds et rayures

LES FORMES GRAPHIQUES APPORTENT DE LA

STABILITÉ Les rayures sont principalement présentes sur les tissus comme les couvertures, les coussins ou les objets ronds, notamment les miroirs ou encore les petites tables d'appoint rondes très tendance : tous ces objets structurent une pièce, ils attirent l'attention tout en lui conférant davantage de caractère et de valeur.

LES MIROIRS Ronds

cassent les lignes strictes et agrandissent une pièce. Un petit banc avec des tables d'appoint rondes et des coussins rayés peut par exemple transformer une zone de circulation en une oasis de bien-être.



Herbes séchées

UNE TENDANCE PAS TOUT À FAIT NOUVELLE, mais qui fait toujours son effet. Utilisées avec parcimonie, les herbes et les fleurs séchées apportent convivialité et chaleur à une pièce. Elles évoquent la nature avec minimalisme et leur sobriété bien souvent graphique ajoute une touche d'esthétisme.





Häcker se lance dans l'aménagement intérieur

Le cuisiniste élargit sa gamme de produits en proposant des des sideboards, des lowboards ainsi que des armoires vestiaires qui créent du confort. Les revendeurs sont livrés par un seul et unique fournisseur, ce qui leur permet d'élargir leur offre.

CUISINE ET SÉJOUR

Les éléments d'aménagement intérieur permettent de donner un style homogène aux différents espaces de la maison.

DRESSING

Lors des journées portes ouvertes, Häcker a montré comment aménager un dressing spacieux à l'aide d'éléments d'aménagement intérieur.



ESPACE DE TRAVAIL Chaque logement devrait pouvoir disposer d'un petit coin bureau pour travailler tranquillement (photo en bas).



Autrefois, lorsque l'orage grondait, nos ancêtres se réfugiaient à l'intérieur des cavernes. C'est toujours le cas aujourd'hui. En effet, face à un monde de plus en plus complexe, nos maisons sont devenues une valeur refuge. D'ailleurs, le cocooning était déjà tendance bien avant la pandémie de coronavirus. Avec le retour à la sphère privée, tout ce qui touche à la cuisine et aux repas a pris une nouvelle dimension, ce qui explique en partie le boom des cuisines que l'on observe depuis plusieurs années. Lorsque la configuration des lieux le permet, la cuisine devient un espace ouvert qui fait partie de la pièce de vie. Le « foyer » familial installé devant la télévision dans le salon gagne du terrain et englobe la cuisine ouverte. Ce phénomène entraîne une évolution dans le design des cuisines.



VITRINE EN VERRE

Cette élégante vitrine est sublimée par des panneaux de verre imprimés de losanges et des modules lumineux.

La vitre existe désormais en version rainurée.

LES ÉLÉMENTS DE CUISINE se transforment en meubles de salon : les élégants rangements de cuisine (photo de droite) et les éléments d'aménagement intérieur (en bas à droite) déclinés dans de nouveaux coloris chaleureux avec leurs finitions raffinées donnent l'impression d'avoir été conçus d'un seul tenant.

« Ces dernières années, la tendance générale s'est plutôt orientée vers des couleurs foncées et davantage de bois. On a abandonné le tout blanc omniprésent et les cuisines ont gagné en confort et en chaleur », explique Jochen Finkemeier, le propriétaire de l'entreprise, dans son interview (page 35 et suivantes). Michael Dittberner, responsable du développement et de la gestion des produits, ajoute : « La question de l'aménagement intérieur a évolué. Aujourd'hui, l'objectif est d'avoir un intérieur chaleureux, confortable et cosy. »

Élargissement de la gamme

Face à ces évolutions, Häcker propose non seulement de nouveaux coloris et matériaux, mais également de nouveaux produits : « Nous proposons une gamme de mobilier qui comprend des lowboards, des sideboards ou encore des armoires vestiaires », explique Michael Dittberner qui vise avant tout les magasins spécialisés. « Cela nous permet d'apporter notre pierre à l'édifice. Nous expliquons à nos revendeurs comment intégrer ces éléments dans différents projets – le tout avec la qualité,



« Chaque élément est fidèle à la qualité,
aux matériaux ainsi qu'à la technique
Häcker que nos revendeurs connaissent. »

MICHAEL DITTBERNER



ARRIÈRE-CUISINE

Un espace de rangement généreux et de la place pour travailler.

STOCKAGE

Même un espace de stockage mérite d'être aménagé avec soin.



« Nous proposons à nos revendeurs spécialisés d'élargir leur offre dans un contexte qui devient de plus en plus difficile. »

MICHAEL DITTBERNER

les matériaux et la technique Häcker qu'ils connaissent déjà. Nous sommes ainsi en mesure de proposer à nos clients un service clé en main. » Le résultat : un intérieur épuré et haut de gamme, fidèle au style de Häcker avec des meubles design, élégants et confortables. Les matériaux et la qualité sont en parfaite harmonie et complètent l'éventail de produits Häcker.

« Nos revendeurs sont livrés par un seul et unique fournisseur et sous forme de pack », poursuit Michael Dittberner. « Il est possible de tout planifier dès le départ, même le dressing. Tout est intégré dans le logiciel de planification, y compris les numéros de commande, etc.

Nous proposons à nos revendeurs d'élargir leur offre dans un contexte qui devient de plus en plus difficile. C'est pour nous l'occasion d'apprendre au contact de nos clients afin de faire évoluer ensemble le sujet de l'ameublement. »

Un accompagnement pour les revendeurs

Les revendeurs sont particulièrement enthousiastes. Ils jouent le jeu et aménagent des espaces d'exposition. En contrepartie, les conseillères et les conseillers de vente doivent également repenser leur discours commercial et penser au-delà de la simple cuisine. Les équipes des magasins de cuisine ne sont pas habituées à travailler sur ce type de projet d'aménagement. Afin de leur faciliter la tâche, l'équipe de Michael Dittberner leur fournit des exemples d'aménagement sophistiqués.

De cette façon, le personnel responsable de la planification des cuisines peut proposer d'emblée des solutions intégrées aux clients. « Nos revendeurs sont ravis », déclare Michael Dittberner. « Nous leur proposons un accompagnement cohérent et structuré qui leur permet de répondre rapidement aux questions de planification. Le conseiller ou la conseillère n'a pas besoin de combiner plusieurs modèles de meubles, car nous sommes en mesure de proposer par exemple dix séries de meubles bas différents permettant de visualiser la place des différents éléments. Bien entendu, la conseillère ou le conseiller peut les configurer en fonction des besoins et choisir les surfaces, les couleurs et les poignées. Tout est intégré dans le logiciel de planification afin d'obtenir un article, un prix total ainsi qu'une date de livraison et de montage. »

Pour les personnes qui le souhaitent et qui ont suffisamment de place, Häcker propose également d'aménager l'arrière-cuisine en même temps avec des éléments de rangement assortis. « Nous proposons différents types de meubles pour le stockage et le rangement », explique Michael Dittberner. Pour nos revendeurs, c'est une opportunité supplémentaire qui leur permet de générer de la valeur ajoutée. »

PENDERIE

L'entrée constitue la
carte de visite du foyer.
Les éléments d'amé-
nagement apportent
modernité et clarté
tout en agrandissant
l'espace.



A photograph of a modern kitchen interior. In the foreground, a dark, sleek countertop runs diagonally across the frame. Above it, three simple, round pendant lights hang from the ceiling. In the background, a large window offers a view of a lush green landscape. To the right, a white wall features a framed piece of art and a light switch.

Une cuisine panoramique de rêve

Alex Zimmermann a investi beaucoup de temps et d'énergie dans la rénovation de la maison de ses parents construite dans les années soixante-dix. Pour sa cuisine, la famille a choisi Häcker.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : SIMON HOFMANN





VIE DE FAMILLE

La petite famille se retrouve autour de l'îlot central pour bavarder, cuisiner, lire des histoires – l'image d'un foyer moderne.

Il faut gravir près de 48 marches abruptes et vraiment très raides avant d'atteindre l'entrée de la maison des années soixante-dix occupée par Alex Zimmermann, sa femme Sabrina et leur fille Romy, âgée de deux ans. À l'époque, les parents d'Alex Zimmermann ont fait construire cette maison directement sur le versant escarpé de Weinheim, dans la région viticole Badische Bergstrasse. Un style épuré, une immense fenêtre d'angle dans le salon avec une vue magnifique sur la forêt de l'Odenwald, une cheminée avec une alcôve pour s'asseoir, une piscine à l'étage inférieur et une cuisine plutôt éloignée pour la maîtresse de maison. À l'époque, la cuisine et l'espace de vie étaient distincts, chacun ayant sa fonction bien définie. Alex Zimmermann s'est installé dans la maison de ses parents il y a quelques années. La maison, longtemps inoccupée, avait besoin d'un sérieux rafraîchissement.

WORK : quels sont les changements que vous avez apportés à la maison depuis que vous vous y êtes installés ?

ALEXANDER ZIMMERMANN : nous avons surtout modifié la répartition des pièces afin d'adapter l'espace à notre mode de vie.

Nous avons décroisé l'espace. La maison était déjà très spacieuse, mais à présent, les différents espaces ne font plus qu'un. Nous sommes vraiment unis ici, ce qui nous permet également de garder un œil sur Romy. La personne aux fourneaux n'est plus isolée et lorsque nous recevons des amis, nous nous installons soit à la grande table en bois qui se trouve dans le coin devant la fenêtre, soit autour de notre magnifique îlot central.

La cuisine systemat de Häcker vient d'être posée. Qu'est-ce qui a été le plus important pour vous ?

Il fallait que la cuisine fasse partie de notre espace de vie. Pour cela, il a fallu l'intégrer à la grande pièce qui comporte deux fenêtres d'angle. Nous avons opté pour un grand mur avec un immense espace de rangement en face de l'une des fenêtres. Comme nous souhaitions une cuisine noire, pas trop sombre, ni austère, nous avons décidé, en collaboration avec le revendeur (Proform à Weinheim), de créer une crédence en chêne clair au centre, autour de l'évier. Les éléments muraux sont équipés de façades en chêne rainurées, ce qui apporte une touche de modernité et de luminosité, tout en se mariant parfaitement avec le sol en chêne clair.

Tout le reste, même l'évier et la robinetterie, est noir...

Cela crée un contraste magnifique. La couleur mate des façades, de l'évier en céramique et de la robinetterie apporte une touche de luminosité et de légèreté, sans être oppressante. On dirait presque un anthracite foncé. Les façades n'ont pas de poignées et sont munies de gorges. Nous aimons les intérieurs épurés. Cela s'accorde parfaitement avec l'architecture ouverte et rectiligne de la maison. C'est la raison pour laquelle nous avons notamment mis la machine à café et le robot dans un placard. Lorsque nous en avons besoin, nous les sortons sur des plateaux coulissants.

Pourquoi avoir choisi un îlot central aussi grand qui mesure presque quatre mètres de long ?

Tout simplement parce que nous souhaitions avoir suffisamment de place pour nos diverses activités. Le côté le plus long peut accueillir confortablement quatre personnes. C'est là que nous vivons, que nous cuisinons, préparons des pâtisseries, étudions et faisons les devoirs. C'est littéralement le cœur de notre maison. Lorsqu'on cuisine, on voit tout ce qui se passe dans la pièce et on aperçoit également le paysage à travers les grandes fenêtres. Grâce à la hotte aspirante intégrée dans la plaque de cuisson à induction, nous ne sommes pas gênés par les odeurs de cuisine.

« Nous aimons les intérieurs épurés. Cela s'accorde parfaitement avec l'architecture ouverte et rectiligne de la maison. »

ALEX ZIMMERMANN



NOIR MAT

Le noir mat règne sur la robinetterie, l'évier, le plan de travail et les façades. Seule la crédence en chêne tranche avec le reste.



LE CŒUR DE LA MAISON

Avec son immense îlot central, la cuisine devient le noyau de la vie familiale.

COIN FENÊTRE

La banquette d'angle sous les deux fenêtres panoramiques est un endroit très convoité.



Quel matériau avez-vous utilisé pour le plan de travail ?

Nous avons opté pour du granit noir, c'est-à-dire de la pierre naturelle. D'ailleurs, il nous est arrivé une drôle d'histoire. Le fournisseur avait calculé que le plan pèserait environ 160 kilos. Lors de la livraison, nous avons constaté qu'il pesait presque trois fois plus, alors qu'il ne semblait pourtant pas très épais. Impossible pour les quatre monteuses de le transporter jusqu'à la maison après avoir gravi les 48 marches. Ils ont donc dû faire appel à deux autres personnes. Ils se sont mis à six pour monter le plan de travail jusqu'ici et le chef a été obligé de mettre la main à la pâte. Je parie qu'il ne se trompera plus de sitôt.

La cuisine et le séjour ne font qu'un. La banquette d'angle sous les fenêtres vient-elle également de chez Häcker ?

Oui, tout est assorti et les façades sont identiques. Elle a été assemblée sur mesure par les menuisiers du revendeur, tout comme la partie inclinée au niveau du grand mur. Sous la banquette d'angle, nous avons de grands tiroirs dans lesquels nous pouvons ranger des tas de choses.

Qu'est-ce qu'il vous reste encore à faire ?

Nous avons réalisé notre rêve principal qui était d'aménager la cuisine. Il reste encore quelques détails à finaliser. Accrocher des tableaux aux murs, par exemple, et acheter de nouveaux couteaux de cuisine. On n'en a jamais assez.



DU CHARBON SANS FUMÉE

Originaire du Japon, le charbon binchotan supporte des températures extrêmement élevées.

est un produit durable. On ne prélève que quelques branches de l'arbre qui peut alors continuer à pousser.

Un barbecue à rayons infrarouges

Ce qui distingue ce charbon, c'est le son métallique que l'on entend quand on frappe les morceaux de charbon les uns contre les autres. Le charbon binchotan affiche une teneur en carbone extrêmement élevée pouvant atteindre 99 pour cent. Il se consume beaucoup plus lentement et à une température plus basse que le charbon de bois classique. Il ne dégage ni fumée, ni flammes, ni odeur. Il confère aux préparations une note de barbecue à la fois très élégante et légèrement sucrée. La température de ce type de charbon peut grimper jusqu'à 1 100 degrés Celsius. Ses rayons infrarouges très puissants permettent à la viande de rester bien juteuse à l'intérieur tout en étant dorée à l'extérieur.

L'une des particularités du charbon binchotan est qu'il est réutilisable. Il est capable de brûler pendant quatre à six heures. Il suffit ensuite de le plonger dans l'eau pendant quelques minutes et de le faire sécher pendant quelques jours avant de le réutiliser. Cela explique son prix assez élevé (le prix au kilo avoisine les 50 euros) qui ne se justifie pas uniquement au niveau du goût.

Les professionnels utilisent des barbecues Konro pour saisir délicatement des brochettes de yakitori, des légumes, du poisson ou pour faire dorer du bœuf Wagyu. Ces barbecues légers et rectangulaires sont faits à la main. Confectionnés en terre de diatomée, obtenue à partir de micro-organismes aquatiques fossilisés, ils résistent aux températures les plus élevées, offrent une excellente isolation et prennent peu de place. Bon appétit !

L'art du barbecue à la japonaise

Les grands chefs ne jurent plus que par le charbon binchotan et les barbecues de table japonais.

Quiconque considère encore que les grillades au feu de bois demeurent l'apanage de l'homme fort capable de hisser d'énormes morceaux de viande sur de monstrueuses structures en fer pour ensuite les dévorer bien cuits, fait fausse route.

Les barbecues électriques et écologiques ont le vent en poupe. Les grands chefs reconnaissent que les grillades possèdent une saveur particulière, même si leur outil de travail ressemble davantage à une fine lame qu'à un sabre épais. Il est bien entendu

question ici du charbon « blanc » traditionnel binchotan et des barbecues de table japonais Konro.

Le charbon binchotan est un charbon de bois particulièrement dur, poreux et riche en minéraux. Il est élaboré à partir du chêne Ubame, une variété rare que l'on trouve dans la région de Kishu au Japon. Son processus de fabrication implique une carbonisation très lente, à haute température, dans des fours en pierre et en argile, avec très peu d'oxygène. Il faut dix kilos de bois pour produire un seul kilo de charbon. Contrairement aux autres charbons de bois, le binchotan



Un duo de choc

C'est au pied du Kampenwand que Luca Distler (en haut) et Florian Pichler fabriquent ce qui semble être les meilleurs couteaux d'Allemagne. Chaque couteau est un chef-d'œuvre artisanal extrêmement tranchant et parfaitement calibré, un objet culte, une légende.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : MANUEL UEBLER





Près de 350 couches d'acier de Damas comprimées à l'extrême sur un millimètre d'épaisseur – c'est la description très brève d'une œuvre d'art. Celle d'un couteau conçu par Luca Distler et Florian Pichler, les fondateurs de l'atelier de coutellerie Messer-Werk situé à Aschau am Chiemsee en Bavière. Chaque mois, une bonne douzaine de couteaux quittent l'atelier. L'endroit ressemble vraiment à un atelier : des pièces avec de la hauteur sous plafond, des établis imposants, de lourds marteaux accrochés au mur, des machines à usiner le métal peintes en vert datant des années soixante dont on ne peut ignorer la fonction. Ça siffle, ça fait des étincelles, de l'eau froide gicle sur l'acier chauffé. Un parfum de serrurerie et de forge flotte dans l'air.

C'est ici que tout a commencé. C'est dans ce bâtiment que Luca Distler a suivi une formation de ferronnier d'art et où il a appris à forger des fenêtres et des balustrades. Un jour, après sa journée de travail, il essaie de fabriquer un couteau. Et comme le dit si bien Lucas Distler avec son accent bavarois : « Par chez nous, tous les p'tits gars en âge d'avoir

UN TRAVAIL ACHARNÉ

Forger l'acier n'est pas seulement un art, c'est aussi un travail difficile pour Luca Distler (à droite) au milieu des bruits de l'atelier. Florian Pichler (tout à droite) est chargé de réaliser les manches finement travaillés.

DES OBJETS PRÉCIEUX

Les clients peuvent choisir le matériau du manche – depuis le bois jusqu'à l'ivoire de mammouth en passant par la corne. Tout est fait sur mesure.





« Nous sommes des artisans dans l'âme et pour nous, un travail artisanal de qualité rime aussi avec honneur. »

LUCADISTLER

un couteau en ont un dans la poche pour tailler un bâton. J'ai toujours été fasciné par les couteaux. »

Le constat est sans appel : « C'était canon. Ça m'a carrément scotché. » Il continue, mais n'est pas totalement satisfait du manche. Et l'amitié dans tout ça ? Au même moment, Florian Pichler suit une formation de prothésiste dentaire et peaufine des dents en or. Il est extrêmement habile de ses mains et devient vite l'homme de la situation. Les deux hommes consultent des ouvrages spécialisés, font des essais et bricolent. Nés dans un sous-sol obscur, avant de s'installer dans un garage en location et plus tard dans la salle des machines d'une scierie sans chauffage, leurs couteaux n'ont cessé depuis de gagner en qualité.

Vivre de sa passion

Un ami leur propose de partager quelques mètres sur son stand sur un marché artisanal. Ils l'accompagnent et sont surpris de constater l'intérêt suscité par leur travail. En effet, deux de leurs couteaux, des modèles simples, droits et pointus trouvent preneur pour quelques centaines d'euros. « C'est à ce moment-là que nous avons compris que nous pouvions vraiment vivre de notre passion. » À cette époque, ils parviennent à rentrer dans leurs frais et à se rémunérer. « Nous n'étions que de simples apprentis sans-le-sou. Nous avons récupéré de la ferraille et de vieux outils », raconte Luca Distler. « Chaque



UN ATELIER FIGÉ DANS LE PASSÉ

Messer-Werk nous transporte au cœur des années cinquante. On y travaille encore à la main et on voit que les machines sont des engins solides.

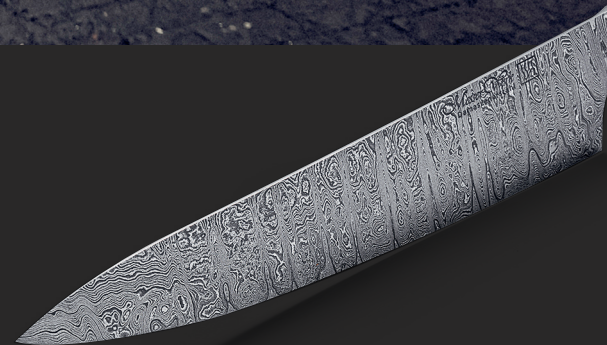
euro gagné était immédiatement réinvesti dans des outils et du nouveau matériel. »

Ils passent tout leur temps libre à travailler sur leurs couteaux. « Pour nous, c'était vraiment important », explique Luca Distler. « Quand nos amis sortaient faire la fête, nous allions à l'atelier pour continuer à travailler. Nous sommes des artisans dans l'âme et pour nous, un travail artisanal de qualité rime aussi avec honneur. » La haute école des maîtres artisans japonais constitue un modèle à leurs yeux, non seulement en termes de qualité, mais aussi d'éthique de travail : « Nous souhaitons donner un supplément d'âme à nos couteaux. »

Ils améliorent progressivement leur technique et commencent à travailler l'acier. Peu à peu, le duo se professionnalise. Les deux hommes finissent par se mettre à leur

compte et créent Messer-Werk en 2004. Il faut savoir qu'il existe une véritable communauté de passionnés de couteaux qui, lors de salons et sur les forums, échange sur le moindre détail d'un couteau. Les couteaux originaux d'Aschau séduisent de plus en plus les amateurs de couteaux. C'était et c'est certainement dû au fait que les deux hommes sont toujours en ébullition, qu'ils ne se reposent pas sur leurs (nombreux) lauriers et qu'ils continuent à innover, à se perfectionner, à développer de nouvelles idées et à peaufiner chaque détail.

Il suffit de voir l'étincelle qui brille dans le regard de Luca Distler lorsqu'il nous montre trois banales pierres à aiguiser qu'il a découvertes par hasard. « J'ai toujours rêvé de tomber sur ce genre de chose, » raconte le coutelier. « Cela m'offre de nouvelles pers-



LA BEAUTÉ À L'ÉTAT PUR

Un couteau de cuisine haut de gamme avec une lame damassée et un manche en bois de ronce.

UN SAVOIR-FAIRE DE HAUTE VOLÉE

Les couteliers bavares sont particulièrement fiers de la précision mécanique de leurs couteaux de poche.

pectives en matière d'usinage. En effet, je suis toujours en phase d'apprentissage et j'espère que cela ne s'arrêtera jamais. »

Aux yeux des deux fondateurs de Messer-Werk, seul le meilleur acier provenant de négociants en acier triés sur le volet (« Ils rigolent des quantités que nous leur commandons ») est de bonne qualité. Les différentes couches d'acier sont forgées à une température d'environ 1 200 degrés Celsius. Il faut être extrêmement précis sur la température. Ils n'utilisent pas de thermomètre. Ils savent que la bonne température a été atteinte simplement en observant la couleur de l'acier chauffé et sa consistance. Une fois la bonne température atteinte, l'acier devient « pâteux », pour reprendre l'expression de Luca Distler, et les différentes couches s'assemblent sans faire fondre l'acier.

Après plusieurs opérations, on obtient une lame tranchante présentant le motif ondulé typique des couteaux en acier de Da-

mas. Chaque ondulation correspond à une couche d'acier très fine différente. Selon l'affûtage, l'élégant motif ondulé apparaît.

« Il arrive que certains clients viennent nous voir deux fois et passent des heures à discuter avec nous de l'aspect qu'ils souhaitent donner à leur couteau », raconte « Flo » Pichler. « Pour beaucoup, ce sont des pièces de collection qu'ils entretiennent soigneusement, qu'ils enduisent d'huile et qu'ils ressortent régulièrement pour les admirer. Nous vendons de l'émotion et une histoire, pas seulement des couteaux de bonne qualité. Lorsque nous échangeons avec nos clients, nous discutons du type de couteau – couteau de cuisine, couteau à pain, couteau de chasse, couteau de poche – sans oublier la longueur de la lame et le manche. Nous considérons que notre rôle est de sensibiliser les clients pour qu'ils réfléchissent avec nous sur leur couteau. Cela représente un gros travail de pédagogie, assez chronophage. Cependant, c'est essentiel, sans quoi nous ne sommes pas en mesure de les accompagner. »

En effet, la lame est loin d'être une fin en soi pour un couteau aussi prestigieux. Quant au manche, il n'y a aucune limite que ce soit en termes de créativité ou de prix. Au sein du petit show-room de Messer-Werk – les deux hommes ont racheté l'atelier au patron de Luca Distler qui possédait la ferronnerie d'art – Florian Pichler ouvre des tiroirs. Le premier est rempli de morceaux de bois fins de différentes couleurs (« Voici par exemple du chêne des marais, un bois que j'aime beaucoup »), un autre contient des morceaux rares d'ivoire de mammoth ou de molaire de mammoth. « Bien entendu, nous n'utilisons pas d'ivoire d'éléphant », précise Florian Pichler, « mais malheureusement, les mammoths ont déjà disparu. »

Un poignard à lame courbe originaire de Bavière

Les clients originaires du Proche-Orient ou d'Asie recherchent plutôt des articles en or ou ornés de pierres précieuses. Dans la vitrine, un poignard à lame courbe rappelle que les clients viennent désormais du monde entier. « Nous sommes fiers de compter parmi nos clients des personnes originaires du Pakistan ou d'Arabie saoudite. Cela montre qu'ils estiment notre travail, car là-bas il y a aussi d'excellents artisans », explique Florian Pichler.

Même s'ils sont fiers de réaliser des objets d'exception, les deux hommes tiennent à ce que leurs couteaux restent fonctionnels. Ils se distinguent par leur caractère linéaire, leur élégance, leurs lignes très nettes et leur extrême précision. Ils sont robustes, solides, résistants et extrêmement durables.

1200

euros pour un « simple » couteau de cuisine ou un couteau pour manger, c'est la fourchette de prix la plus basse. Il y a une boutique en ligne, néanmoins chaque couteau reste une pièce unique.
messer-werk.de





L'univers coloré d'Anna von Lipa

Un vent de gaieté et d'ambiance méditerranéenne
souffle sur les verres et les carafes grâce à une designer
danoise et à des artisans tchèques.

TEXTE : PETER WÜRTH

Anna von Lipa n'existe pas. Aucun acte de naissance n'est enregistré à ce nom. Pourtant, la personne qui a donné son nom à l'entreprise de design sur verre danoise et tchèque existe bel et bien. Anna est la fille de Jytte Correll et de son mari Christian. Česká Lipa est une ville située près de Decin, non loin de la frontière allemande, où ils ont vécu pendant de longues années et où ils ont créé leur entreprise.

Les verres, les vases, les bougeoirs et les carafes commercialisés sous le nom d'Anna von Lipa incarnent le mariage entre deux traditions européennes : le design scandinave et l'artisanat tchèque. C'est le seul endroit qui compte encore des souffleurs de verre de talent disséminés parmi une multitude d'entreprises familiales traditionnelles capables de créer de magnifiques objets en verre. Ils ont cependant besoin de designers qui les mettent au défi de créer des formes et des couleurs contemporaines pour donner naissance à des chefs-d'œuvre insolites. Et c'est ce que fait Anna von Lipa.

« Auparavant, Jytte possédait des magasins de design au Danemark. Désirant en apprendre davantage sur l'artisanat, elle est venue dans la région avec Christian – un homme d'affaires formidable, soit dit en passant. Elle a eu le coup de foudre pour la région et a acheté une ferme et un petit atelier de soufflage de verre. Cela remonte à une bonne trentaine d'années. Quand les enfants ont quitté la maison, ils ont décidé de s'installer ici », raconte Lukas Polak.

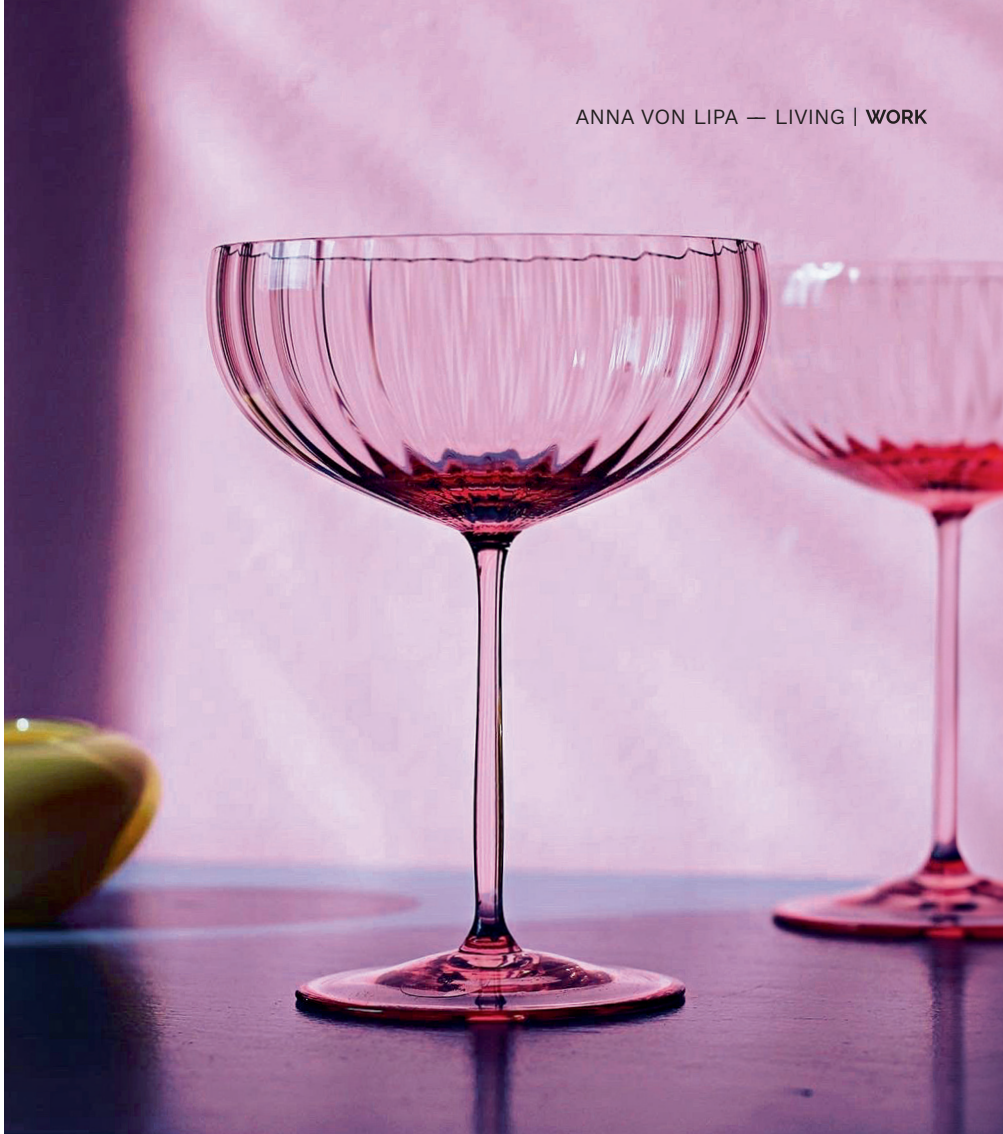
Lukas Polak est lui-même originaire d'une famille de souffleurs de verre. Il a travaillé pour Jytte Correll et son mari avant de reprendre leur entreprise il y a quelques années. Avec l'âge, les choses sont devenues trop pesantes pour le couple. Néanmoins,

UNE DANOISE EN BOHÊME

Jytte Correll aime l'art du verre soufflé.

Elle est venue en Bohême pour en apprendre davantage sur ce métier.

Elle s'est installée dans la région et crée de magnifiques objets d'inspiration scandinave.



DES MOULES EN BOIS

Pour les verres à vin et les cruches à picots, appelés « Hobnail Jugs », le verre est soufflé dans des moules en bois. L'anse des cruches fait figure d'exception, puisqu'elle est réalisée dans un moule en bronze qui date de 1838.



Jytte Correll continue d'insuffler son style en matière de design. Elle veille sur chaque détail, intervient et propose des idées.

« Comme bon nombre de designers scandinaves, il est important aux yeux de Jytte que ses créations soient accessibles au plus grand nombre, que ce soit sur le plan esthétique ou financier », précise Lukas Polak. « Elle a toujours de nouvelles idées qui lui viennent en flânant sur les marchés aux puces ou en surfant sur Internet. Ensuite, elle travaille dessus avec les artisans et leur dit "voilà ce que je veux". On se retrouve bien souvent avec une centaine d'objets insolites posés à même le sol, dont la plupart s'apparentent à des objets d'art. Pourtant, elle préfère donner ces objets plutôt que d'en faire des pièces uniques et élitistes destinées entre autres aux galeries d'art. Pour elle, le design doit rester accessible. »

C'est le côté fantaisiste qui fait toute la différence

Les créations en verre d'Anna von Lipa se distinguent par leurs couleurs vives, presque méditerranéennes et par leur légèreté. On sent que Jytte Correll aime l'Espagne et le sud de la France. Les formes reflètent la simplicité et la sobriété du style scandinave, avec une touche de fantaisie. « Le violet et le vert olive sont ses couleurs préférées, poursuit Lukas Polak. En Europe, les gens ont tous les mêmes goûts. Il n'y a que les Danois pour avoir leur propre écosystème en matière d'esthétisme. Et c'est ce qui rend les créations d'Anna von Lipa si particulières. »

Si la créativité des artisans tchèques permet de concrétiser facilement les idées de Jytte Correll, Lukas Polak ne révèle pas les techniques qu'ils emploient. Un secret de fabrication et de famille. Toutes les entreprises de la région ont leur propre savoir-faire et leurs propres techniques. « Pour pousser les souffleurs de verre à se dépasser, il faut connaître leurs limites », explique Lukas Polak. « Jytte est venue jusqu'ici pour en savoir plus sur notre métier. Et c'est ce qu'elle a réellement fait. Elle sait ce qu'elle veut et elle sait ce qui fonctionne. »

annavonlipa.com

DE MULTIPLES FACETTES

La transparence inimitable des vases à facettes délicatement colorés fait la part belle aux fleurs (en haut à gauche).

DES VERRES COLORÉS

La technique de coloration du verre est gardée secrète. Jytte Correll a toujours poussé les souffleurs de verre à se dépasser (en bas à gauche).



LE VIOLET

Les associations de couleurs avec le violet, qui confèrent aux verres et aux vases une impression de légèreté, restent surprenantes.

Un délice tout droit sorti de prison

Souvent, les plats a priori les plus simples sont aussi ceux qui nous mettent le plus de baume au cœur. On se régale, on savoure et on se prend déjà à rêver d'horizons lointains. WORK vous raconte l'histoire de plats aux saveurs particulières. Le deuxième épisode est consacré à la « shakshuka »

SÉRIE PLAISIRS GOURMANDS

ÉPISODE 2
LA SHAKSHUKA



La shakshuka se déguste à tout moment de la journée, que ce soit au petit-déjeuner comme en Israël, à midi ou encore le soir. Même si la shakshuka est considérée comme un plat traditionnel israélien, on la retrouve sur la plupart des tables d'Afrique du Nord et du Proche-Orient. Elle doit son nom à une expression berbère qui signifie « mélange ».

Et c'est justement ce mélange, composé d'œufs pochés dans une sauce tomate épicée, qui fait toute la différence et qui ravit les papilles des amateurs

de cuisine. Originaire de Jaffa en Israël, la shakshuka est devenue un véritable phénomène mondial. Ce plat simple, authentique et réconfortant figure sur les cartes des cafés et des restaurants du monde entier.

La naissance d'un mythe

On doit en grande partie ce succès à Yosef Binyamin (« Bino ») Gabso, né à Jaffa de parents libyens, aujourd'hui connu sous le nom de « Dr Shakshuka ». Préparer une shakshuka avec un minimum d'ingrédients est à la portée de n'importe qui. Et pourtant, Gabso, en homme d'affaires averti, est parvenu à en faire un plat

UN PLAT RÉCONFORTANT

Il existe plusieurs versions de la shakshuka, notamment végétariennes. Elles sont toutes à base d'œufs au plat cuits dans une sauce tomate piquante.

culte. À l'époque, son père tient un restaurant et arrondit ses fins de mois en travaillant comme agent de change clandestin. Bino s'investit dans les affaires de son père. La légende raconte qu'à chaque transaction réussie, le père prépare une shakshuka pour son fils, jusqu'à ce que Bino se fasse arrêter et passe 15 mois en prison. Là-bas, il gagne rapidement la sympathie de ses codétenus en leur préparant la shakshuka de son père. Ils se régalaient tellement qu'ils finissent par le baptiser « Dr Shakshuka ». Il n'en faut pas moins pour faire naître la légende.

Bino Gabso aime raconter que si sa shakshuka est aussi bonne, c'est parce qu'il se sert toujours de la même poêle. À ses yeux, cette poêle est sacrée. Si une main, autre que la sienne, a le malheur de se poser dessus en cours de préparation, le plat finit à la poubelle.

Comme tous les cuisiniers, il utilise des piments verts frais et de l'ail, ainsi que des merguez bien épicées, notamment à l'anis (même s'il existe également des alternatives végétariennes). Il suffit ensuite d'ajouter des tomates, du sel et du shatta, une sauce à base de piments originaire de Palestine, avant de déposer les œufs sur ce lit de saveurs. Au bout d'une minute, on mélange le blanc d'œuf avec la sauce pour qu'il se fige, tout en laissant le jaune d'œuf liquide. Et voilà, c'est prêt ! La shakshuka se déguste de préférence avec les mains, accompagnée de pain pita que l'on trempe directement dans le plat. Rien de tel pour se sentir bien !

EXTRA La menuiserie fondée en 1898 par l'arrière-grand-père est devenue Häcker, une entreprise désormais présente à l'international.



HÄCKER FÊTE SES 125 ANS

Jochen Finkemeier mise sur l'international, le numérique et la durabilité pour développer l'entreprise.



« Aujourd'hui, l'industrie des meubles de cuisine de Westphalie, également connue sous le nom de 'The German Kitchen', jouit d'une renommée internationale. »

JOCHEN FINKEMEIER

Rares sont les grandes entreprises allemandes qui peuvent se targuer de fêter leurs 125 ans d'existence. Et pourtant, toutes ces années ont été marquées par une multitude d'événements. À commencer par Carl Benz qui fait breveter la première automobile à peine 12 ans plus tôt (en 1886), tandis que l'avion ne sera inventé que cinq ans plus tard. S'en suivront des révolutions, deux guerres mondiales dévastatrices et la guerre froide, les premiers pas de l'homme sur la lune et l'invention de l'ordinateur et d'Internet. Autant d'événements qui auront jalonné ces 125 années, au cours desquelles quatre générations auront réussi à faire d'une simple menuiserie l'un des plus gros fabricants de cuisines au monde. Aujourd'hui, la gestion de l'entreprise continue d'être assurée par la même famille. Autant de bonnes raisons de jeter un bref regard en arrière, mais surtout d'évoquer l'avenir en compagnie de Jochen Finkemeier.

WORK : monsieur Finkemeier, votre arrière-grand-père Hermann Häcker a fondé sa menuiserie en 1898. Pourquoi avoir eu l'idée de lancer un tel projet ici, en Westphalie ?

LE PLAISIR DU TRAVAIL BIEN FAIT

Jochen Finkemeier fait partie de l'entreprise depuis près de 30 ans. Il représente la quatrième génération. Son père Horst a fait de la menuiserie Häcker une entreprise de grande envergure.

JOCHEN FINKEMEIER : ce projet cache une histoire assez particulière. À l'époque, la région était le centre de l'industrie du cigare allemand. La ville de Bünde, qui se trouve juste à côté de Rödinghausen, où se situe le siège de notre entreprise, était la capitale de la transformation du tabac en Allemagne. En 1880, la ville comptait 18 usines de cigares. Quatre d'entre elles étaient spécialisées dans la fabrication de boîtes à cigares en bois. Ce qui explique pourquoi il y avait autant de menuiseries et d'entreprises spécialisées dans le travail du bois. Mon arrière-grand-père n'était qu'un simple menuisier.

Mais comment en êtes-vous arrivé à faire des cuisines ?

Il y a tout juste 60 ans, mon père a eu la riche idée de donner à l'entreprise une dimension plus industrielle et de se lancer dans la production en série de meubles de cuisine. C'est ce qui nous a permis de nous développer, notamment au cours des vingt dernières années.

Est-ce qu'il était le seul à avoir eu cette idée ?

Durant cette même période, nombreux sont ceux qui se sont lancés dans la production industrielle. La plupart venaient du secteur de la menuiserie, comme nous. Ils se sont tournés vers la production en série de cuisines ou plutôt de buffets de cuisine, comme on les appelait à l'époque. Une dynamique a vu le jour, avec l'émergence de sous-traitants et le développement simultané d'une industrie du bois et des ferrures. Aujourd'hui, l'industrie des meubles de cuisine de Westphalie, également connue sous le nom de « The German Kitchen », jouit d'une renommée internationale.

Le secteur a évolué et le rôle de la cuisine s'est modifié...

Ces dix dernières années, nous avons fait le choix de nous spécialiser. Les revendeurs avec lesquels nous travaillons sont également pour la plupart des entreprises familiales. Notre ligne directrice n'a pas bougé, puisque notre approche repose avant tout sur le service à la clientèle. Cette approche nous a permis de



HÄCKER FAIT ENTRER LA COULEUR DANS LES CUISINES

Les cuisines Häcker des années soixante-dix faisaient déjà la part belle aux couleurs (photo page de gauche). Aujourd'hui, la nuance « Selection » eucalyptus de la ligne de produits concept130 rencontre un franc succès (photo tout en haut). La cuisine AV 6000 de la gamme systemat fait sensation dans la couleur NCS S 4040-Y50R – notamment en combinaison avec l'îlot AV 2135 blanc cristal.



1000

C'est le nombre de cuisines fabriquées par Häcker et par jour. Il y a près de 60 ans, Horst Finkemeier a eu l'idée d'arrêter la menuiserie pour se lancer dans la fabrication industrielle de meubles de cuisine.

nous développer et de nous imposer sur le marché. Au cours des cinq dernières années, nous avons, d'une part, fait face à la croissance en investissant dans un deuxième site de production à Venne, et avons d'autre part, opéré un changement radical en matière de politique de produits. Nous avons complètement repensé nos gammes de produits et axé notre stratégie sur les systèmes de trame et les magasins spécialisés. En matière de stratégie de produits et de production, nous sommes désormais totalement restructurés et prêts à affronter l'avenir.

Quels sont les avantages d'un système de trame ?

Ce système permet une plus grande souplesse. La planification et la production industrielle s'en trouvent améliorées. Le produit gagne en valeur. D'une manière générale, cela permet tout simplement aux revendeurs de disposer d'une multitude d'arguments convaincants.

Quel est le rôle de la numérisation ?

Nos processus de fabrication ont toujours

été bien adaptés au numérique. Dès le début, nous avons cherché à intégrer à notre production de manière relativement simple ce qui était développé par les magasins. En principe, les commandes que nous recevons par commission et par client orientent également la production et la livraison. Les données sont traitées de manière à ce que nous ayons très peu de travail de préparation, le tout en taille de lot 1. Le fait de disposer de notre propre système de programmation, de gestion de la production et d'informatique a certainement fait de nous des pionniers dans le secteur. Cela a nécessité de gros efforts, mais le jeu en valait la chandelle. Cette organisation nous a permis d'être très réactifs, notamment en matière de nouveautés, étant donné que nous étions en mesure de tout fabriquer nous-mêmes. Dans le domaine de la vente et dans tous les autres secteurs, nous encourageons désormais la numérisation, depuis la planification des cuisines d'exposition jusqu'à la logistique.

Les entreprises familiales n'ont pas forcément l'habitude de raisonner en termes d'avenir et d'innovation. En quoi avez-vous agi différemment ?

Nous avons simplement trouvé les bonnes personnes, sans faire de plans sur la comète. C'était les prémices de l'informatique et de la numérisation. Les choses manquaient encore d'organisation, mais nous avons pris le train en marche et nous n'avons jamais eu froid aux yeux.

Comment est née la volonté de se tourner vers l'international ? Beaucoup de PME familiales éprouvent des difficultés à se lancer...

Notre présence sur les salons et les liens que nous avons pu tisser ont fait évoluer la situation, tout d'abord dans les pays limitrophes que sont les Pays-Bas et la Belgique. Au début des années 2000, nous avons eu la chance de rencontrer les bonnes personnes qui nous ont permis de développer nos ventes à l'international. Étendre notre activité aujourd'hui dans le Sud de l'Europe, dans les Balkans ou en Scandinavie n'est pas chose aisée. Mais nous sommes sur la bonne voie. Notre objectif est de continuer à progresser à l'international, sans quoi nous n'investirions pas dans nos propres filiales en France, en Angleterre ou aux États-Unis. Mais la route est longue avant de parvenir à une croissance bien structurée. Nous nous sommes lancés assez tôt dans la création de projets. Il faut donc être capable de gérer correctement des projets comprenant plus d'un millier de cuisines. L'exercice est loin d'être



UN HOMME, UNE VISION

Jochen Finkemeier est un entrepreneur moderne avec une vision claire et précise pour Häcker, qui s'articule autour de trois axes : la présence à l'international, la numérisation, et la durabilité par pure conviction, et non parce que le législateur l'exige.

facile, notamment lorsqu'il s'agit de procéder au chargement de conteneurs, de veiller au bon déroulement du montage, sans oublier l'aspect financier... La phase de démarrage a été très riche en enseignements. Aujourd'hui, nos processus sont très professionnels.

Quels sont les facteurs à prendre en compte pour réussir à l'international ?

Il faut mettre en place et appliquer sur tous les marchés les stratégies identiques à celles qui ont permis de réussir à se développer sur d'autres marchés. Nous avons appliqué cette stratégie au Royaume-Uni, et nous sommes en plein développement en France. Les problèmes causés par l'inflation, par exemple dans le domaine de la création de projets, sont temporaires. Nous allons continuer à nous développer. En janvier 2023, nous avons participé

à notre deuxième salon aux États-Unis. Nous poursuivons notre progression dans la conquête des magasins spécialisés. J'y vois également de belles perspectives. Aux États-Unis, nous sommes également présents avec la marque « Häcker ».

Est-ce que le « germanMade » et le fait d'être une marque allemande jouent un rôle important ?

Absolument. C'est une chose qui fonctionne bien sur le marché asiatique, où nous bénéficions d'une excellente image de marque. Aux États-Unis, les cuisines allemandes jouent un rôle important pour les revendeurs. Le processus de fabrication et de montage d'une cuisine conçue par des Américains est différent du nôtre. D'ailleurs, nous fabriquons également des cuisines pour les États-Unis.



Donc, vous expliquez aux Américains à quoi ressemble une cuisine européenne ?

Nous essayons de trouver le juste milieu. Nous conservons notre style et nos produits. Nous nous positionnons en tant que porte-parole du design européen tout en adaptant les dimensions au système de mesure américain (pouces). Sur ce point, nous restons cohérents, sans pour autant modifier notre offre. Simple-ment, les cuisines là-bas sont souvent beau-coup plus grandes.

Comment envisagez-vous l'avenir pour Häcker ?

Même si nous avons investi dans plusieurs sites afin de poursuivre notre croissance, notre ambition est de nous positionner davantage sur le plan du service client et de la qualité. Surtout à une époque où le marché stagne en matière de quantités, c'est en créant de la valeur que nous continuerons à nous développer. Notre objectif est d'optimiser la qualité de nos produits ainsi que nos processus. Nous l'avons déjà fait par le passé, ce qui nous a permis ensuite de revenir à une phase de croissance plus soutenue. Notre volonté est tout simplement de progresser.

Selon vous, quel sera le rôle de la cuisine de demain pour les clients finaux ?

Je pense que l'alimentation va encore gagner en importance, notamment du point de vue de la santé. De nombreuses personnes s'intéressent à la cuisine et en ont fait leur hobby. Les priorités ne sont pas les mêmes pour un acheteur dans la vingtaine et un acheteur dans la cinquantaine. Nous restons à l'écoute de ces segments de clientèle et de ces générations d'acheteurs qui ont des attentes différentes.

Pensez-vous qu'il existe un risque de voir apparaître une génération préoccupée par une alimentation saine, mais qui ne cuisine pas ?

Non, je ne suis pas inquiet à ce sujet. Mes enfants aiment cuisiner, et je pense que cela va perdurer. La cuisine n'est plus un endroit que l'on ferme à clé. Elle fait désormais partie intégrante de notre espace de vie. Donc, la première chose dont on a besoin c'est bien d'une cuisine. Elle n'a pas besoin d'être très grande, mais elle doit être de qualité.

Souhaitez-vous renforcer le positionnement de Häcker en tant que marque ?

Nous nous basons sur ce qu'il y a de mieux pour chaque marché. De nombreux consommateurs souhaitent savoir où leur cuisine a été fabriquée. Est-ce que c'est une entreprise alle-



« Notre réflexion s'inscrit dans une démarche de durabilité. Pas seulement en matière de production, mais aussi sur le plan économique et social. »

JOCHEN FINKEMEIER

mande ? Quelles sont ses valeurs ? C'est pourquoi notre marque est présente sur Internet, même si nombre de nos cuisines sont encore commercialisées sous des marques différentes. La plupart de nos partenaires indiquent sur leur site que la cuisine est fabriquée par Häcker, ce qui constitue un gage de qualité.

Selon vous, quelles sont les évolutions en matière de technique ou de matériaux ?

Ces dernières années, la tendance générale s'est plutôt orientée vers des couleurs foncées et davantage de bois. On a abandonné le tout blanc omniprésent, et les cuisines ont gagné en confort et en chaleur. Les cuisines sont devenues plus éclectiques et plus colorées. Proposer des peintures laquées sur mesure basées sur les systèmes de couleurs RAL et NCS pour les cuisines systemat nous a apporté une plus grande visibilité. Aller beaucoup plus loin dans le sur-mesure a été un gros défi pour nous. Pourtant, c'est une démarche à laquelle le client final est très sensible. D'ailleurs, elle s'inscrit dans notre démarche de durabilité, puisque nous n'utilisons que des laques à base d'eau.

PRODUIRE SA PROPRE ÉNERGIE
Les panneaux photovoltaïques installés sur les bâtiments de production à Venne témoignent de la volonté de Häcker de faire du développement durable une priorité.



Dans quelle mesure vos revendeurs et les clients finaux sont-ils sensibles à la notion de durabilité ?

La durabilité est un sujet qui nous tient à cœur et nous veillons à ce qu'elle soit également prise en compte par nos fournisseurs. Ce sont nos convictions qui nous ont permis de faire bouger le marché. Prenons l'exemple de la laque à l'eau : aucun des professionnels du secteur n'y avait encore réfléchi alors que nous étions déjà engagés sur cette voie. Aujourd'hui, le marché nous remercie. Les retours sont très positifs, et les revendeurs en bénéficient également. Cela tient peut-être aussi au fait que c'est une approche authentique, et que j'y suis personnellement très attaché. Notre démarche de durabilité ne se limite pas à nos produits et à notre production, elle concerne également le domaine économique et social.

Quelle est votre position au sujet de la neutralité climatique ?

Notre engagement s'étend bien au-delà des frontières de l'entreprise. Nous participons à des initiatives environnementales dans les environs, que ce soit en soutenant la création de prairies fleuries, en participant à des programmes de reboisement ou en favorisant l'ac-

cès à l'éducation. C'est un point important aux yeux de nos clients. Ce sont des choses qu'ils remarquent et que nous mettons en avant lors des salons. Nous venons de recevoir les premiers résultats de notre enquête de satisfaction clients. Nous avons constaté que c'est un sujet qui préoccupe nos clients bien plus que nous n'aurions pu l'imaginer. Cela fait aussi partie de l'histoire que les revendeurs peuvent raconter à leurs clients. On nous a même déjà demandé si nous proposons des cuisines véganes (rires), mais là, ça devient compliqué.

La production se fait-elle exclusivement en Allemagne ?

Oui, par pure conviction. D'ailleurs, tous les problèmes liés à la mondialisation et aux chaînes d'approvisionnement nous ont donné raison. Nous avons toujours privilégié la dimension régionale et nous l'avons même renforcée.

Quel serait votre projet idéal pour l'avenir ?

C'est une bonne question. Je dirais créer une cuisine aussi écologique que possible, un peu comme une cuisine bio. Un produit qui serait entièrement conçu de manière écologique. Ce serait une approche très intéressante qui, je pense, pourrait rencontrer un certain succès.

Vous trouverez de plus amples informations sous

haecker-kuechen.com/en/media#c172776



Photos : CHRISTIAN PROTTE, HÄCKER KÜCHEN

Häcker au fil du temps

Les dates clés depuis la création
de la menuiserie jusqu'à l'entreprise internationale.

1898

Hermann Häcker,
menuisier de métier, crée sa
propre menuiserie.



1938

Friedrich Häcker reprend
la menuiserie.



1965

Horst Finkemeier
reprend la menuiserie de
son beau-père.



1972



Passage d'une entreprise artisanale à une
production industrielle.

1996

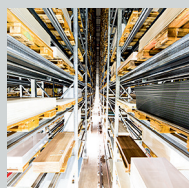
Jochen Finkemeier rejoint la
direction de l'entreprise.

1998

Lancement
de la gamme
systemat.

2005

Construction de
l'usine 3 avec un
deuxième entrepôt
à hauts rayonnages
d'une capacité de
24 000 palettes.



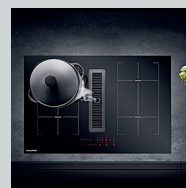
2012

Construction
de l'usine 4.



2014

Commercialisation
de Blaupunkt, la
marque officielle
des appareils
encastrables de
Häcker.



2018

Construction
du deuxième
site de
production
à Venne et
lancement du
Campus
Häcker.



2021

Lancement des
produits de la collec-
tion concept130 avec
trame de 130 mm.



Photos : HÄCKER KÜCHEN



Le roi de la découpe

Même les tâches les plus ingrates en cuisine peuvent être une source de satisfaction inattendue.

TEXTE : PETER WÜRTH

SÉRIE
CHRONIQUE

ÉPISODE 2
LE ROI DE LA
DÉCOUPE

En cuisine, même les personnes avec deux mains gauches qui ont des sueurs froides rien qu'à l'idée de préparer des nouilles instantanées ou pour qui manger relève du simple acte alimentaire, développent parfois des talents insoupçonnés lorsqu'elles découvrent la découpe. Sans pour autant être capables d'émincer des oignons à la vitesse d'un candidat de Top Chef – ce qui se révélerait certainement catastrophique pour leurs doigts – ces personnes peuvent néanmoins servir à quelque chose en cuisine.

Fières de pouvoir se rendre utiles et de tordre le cou aux stéréotypes de la personne qui ne sait pas cuisiner et qui n'aime pas ça, elles sont capables de mettre toute leur énergie dans la découpe d'un oignon, d'un poireau ou d'une botte de persil. Enfin un travail productif, enfin un résultat qui se voit et qui se mange.

Même si tous les morceaux ne sont pas de la même taille, même si c'est légèrement chronophage, rien ne saurait jeter un voile sur la nouvelle passion que l'on vient de se découvrir. On voit le résultat de son travail et on le juge bon. Une fois la première moitié de l'oignon émincée vient la question : « Est-ce que ça suffira ? » Et comme bien entendu, c'est loin d'être suffisant, les visages s'éclairent à l'idée de pouvoir poursuivre l'exercice.

Cuisiner, c'est se rendre utile. On se sent investi d'une mission et sans cette responsabilité, les estomacs de la famille crieraient sans nul doute famine. Les oignons, les poireaux et le persil que le « roi de la découpe » s'applique à émincer constituent bien entendu les principaux ingrédients du repas dominical, sans quoi on ne les aurait bien évidemment pas confiés aux bons soins du maître de maison.

En tête à tête avec l'oignon

La découpe a quelque chose de jubilatoire. Concentrer son attention uniquement sur un oignon et un couteau (que l'on espère aiguisé) et faire abstraction du monde extérieur a quelque chose de contemplatif. Émincer s'apparente à un véritable savoir-faire artisanal qui donnerait presque l'impression de ressembler aux Takumi, ces maîtres artisans japonais légendaires. Tout est question d'expérience et de technique.

L'expérience, nous y travaillons, mais comment faire pour la technique ? Par où commencer ? Comment guider la lame ? Comment faire pour couper un oignon ? Il doit bien exister des Youtubers qui dévoilent leurs secrets pour émincer un oignon... Jetons rapidement un coup d'œil à notre portable. Ah, voilà : éplucher l'oignon et le couper en deux, en gardant le trognon. Inciser l'oignon tous les un ou deux millimètres et le couper en fines lamelles. On obtient ainsi assez rapidement des lamelles d'oignon de taille quasiment identique. Il suffit de bien comprendre ce processus de production complexe pour gagner en efficacité et en productivité.

En parlant de productivité, ne vient-on pas justement de voir passer une publicité pour un coupe-oignons électrique sur internet ? Esthétique, pratique, rapide et lavable, c'est l'appareil ménager idéal et le cadeau d'anniversaire parfait. Avec ça, fini de pleurer. Émincer un oignon devient un jeu d'enfant et on a le temps de regarder tranquillement « Téléfoot » le dimanche. Mais loin de nous l'idée tomber dans le piège des clichés...





reddot winner 2023



DEUX MERVEILLES

La table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée et la cave à vin encastrable 5WK 610FF0 de Blaupunkt (page de gauche) ont été récompensées pour leur design et leur fonctionnalité.

Le design à l'honneur

Une cave à vin encastrable et une table de cuisson à induction avec hotte intégrée de Blaupunkt ont remporté le célèbre prix Red Dot Award – une récompense amplement méritée pour la cohérence du design et l'innovation continue.



Technologie, fonctionnalité et esthétisme sont le propre des équipements de cuisine. L'apparence du réfrigérateur, du lave-vaisselle, de la table de cuisson ou de la cuisinière n'est pas sans importance. Un design de qualité élève la fonctionnalité à un niveau supérieur et montre combien les fabricants et les utilisateurs attachent de l'importance à un appareil. La différence réside dans l'attention portée aux moindres détails, qu'ils soient fonctionnels ou esthétiques.

« Avec son design intemporel et sobre noir mat et son ouverture Push-to-open à commande électronique sans poignée, cet appareil s'intègre en toute discrétion dans n'importe quelle cuisine ». Difficile de faire plus juste que ce commentaire du jury des Red Dot pour décrire la cave à vin encastrable 5WK 610FF0 de Blaupunkt. Composé de 43 personnes, le jury a récompensé cet appareil par un prestigieux Red Dot Award dans

la rubrique Design de produit de la catégorie « Kitchen Appliances ». Ce prix d'envergure internationale récompense chaque année des produits au design exceptionnel parmi 51 catégories au total.

Coup de projecteur sur l'innovation

« Nous sommes fiers d'avoir été récompensés à deux reprises cette année par le jury. Nous attachons une attention particulière à l'innovation, aussi bien en termes de design des produits que de fonctionnalité, d'optimisation énergétique et de facilité d'utilisation », explique Olaf Thuleweit, directeur général de HK Appliances.

Cette cave à vin, à la fois sobre et minimaliste, permet de stocker jusqu'à 36 bouteilles de vin sur trois étagères en bois coulissantes. À l'intérieur, un système de régulation de température précis garantit des conditions de stockage idéales, renforcées par un système anti-vibration et une porte en verre équipée d'une protection contre les UV.

La table de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée a également été récompensée par un Red Dot Award. Selon le jury, « ce produit présente de nombreuses fonctionnalités innovantes qui permettent aussi bien une cuisson polyvalente que des grillades. Sa hotte innovante a su nous convaincre. »

La table de cuisson à induction autonome sans bordure 5IX 80290 dispose d'une hotte aspirante intégrée avec 10 niveaux de puissance, qui se déclenche automatiquement pendant la cuisson et aspire directement la vapeur en silence. Il est possible de fusionner deux zones de cuisson en une seule. L'affichage avec son curseur, ainsi que la détection de débordement permettent de cuisiner dans de bonnes conditions.

En remportant les Red Dot Awards pour sa cave à vin et sa table de cuisson à induction, Blaupunkt démontre une fois de plus son excellence sur le plan fonctionnel, mais aussi sur le plan de l'esthétique moderne, qui demeure sans équivalent.

Pour plus d'informations rendez-vous sur

haecker-kuechen.com/fr/media/blaupunkt-remporte-deux-red-dot-awards



UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL HORS DU COMMUN

TEXTE : ALEXANDER RABL
PHOTOS : AXEL MARTENS

L'histoire de la maturation d'un speck hors pair à 1 500 mètres d'altitude. Rencontre avec la famille Kral et son élevage de porcs des Alpes.



« P

our nous, ce qui compte c'est le bien-être des animaux », explique Mario Kral, producteur de speck. Avec son fils Benjamin, il élabore du speck dans sa ferme située dans les montagnes dans la région de Sarentino, dans le Haut-Adige. « Nous avons croisé plusieurs races de porcs jusqu'à obtenir des animaux assez résistants et robustes pour vivre à 1 500 mètres d'altitude. » Le bien-être des animaux est primordial dans la ferme de la famille Kral. Quand on nourrit une telle affection pour les porcs, ils ne peuvent que vous aimer en retour. Le speck élaboré à partir de ces porcs est aussi légendaire que son prix est élevé.

À une époque où la viande suscite la méfiance, le speck relèverait presque de l'atavisme. Il faut dire que l'industrie agroalimentaire n'est pas en reste avec ses couennes de porc salées, affinées trop rapidement, produites à partir de porcs qui ont connu une vie

18 MOIS DE BONHEUR

La vie est belle pour les porcs de la ferme Unterkranzerhof. Ils ont de l'espace, sont libres de sortir quand ils veulent et sont nourris de façon à ce qu'ils ne grandissent pas trop vite.

trop brève et sans saveur. Pourtant, le speck incarne la tradition paysanne, le symbole d'un mets à la fois puissant et raffiné dans un univers austère, marqué par le travail et la vie en pleine nature. En cherchant bien, on trouve encore aujourd'hui des producteurs de speck qui considèrent leur métier comme un privilège et une vocation. Nous en avons rencontré dans le Haut-Adige.

Le speck au bout du tunnel

La commune de Sarentino n'est pas très éloignée de Bolzano, la capitale animée située dans la vallée. Un tunnel permet d'accéder à un tout autre monde où se côtoient quelques hôtels, de rares restaurants (en revanche excellents), un maraîcher hors pair, des ateliers de menuiserie et des chapeliers. À Sarentino, l'artisanat est roi et a bien l'intention de le rester. Lorsque l'on se dirige vers le nord, au niveau du col du Penser Joch (2 211 m), pour rejoindre Merano, les habitations se font plus rares et les routes plus étroites. Sur la gauche, une route en lacets permet d'accéder à l'Unterkranzerhof, la ferme de la famille Kral située à 1 540 mètres d'altitude et dont le speck fait l'objet bien des louanges.

La famille Kral vend son speck à partir de 95 euros le kilo et jusqu'à 320 euros pour le speck Premium affiné pendant 48 mois. Ces prix sont beaucoup plus élevés que les prix au kilo affichés par les membres du Consortium de protection du Speck Alto Adige pour leur speck que l'on trouve sur les marchés et dans les supermarchés. D'après certaines rumeurs, la communauté des producteurs de speck du Haut-Adige ne serait pas très tendre avec la famille Kral.

Les personnes qui rendent visite à Mario et son fils Benjamin à la ferme Unterkranzerhof doivent faire preuve à la fois de patience et de curiosité. Avant de nous présenter la





DU SPECK À 1 500 MÈTRES D'ALTITUDE La ferme Unterkranzerhof se trouve sur la commune de Sarentino, dans le Haut-Adige, entre Merano et Bolzano. Le speck élaboré par la famille Kral vieillit longtemps à l'air pur des montagnes au cœur de leur légendaire cave d'affinage.



première tranche de speck, Benjamin Kral fait durer le plaisir. Il aurait pu facilement être dramaturge dans une autre vie. Il passe devant les quartiers des bovins et se dirige vers les abris des porcs. Dans les porcheries à ciel ouvert, les porcs peuvent bouger et s'isoler s'ils le souhaitent. Ils bénéficient du meilleur foin qui soit et profitent de l'air pur, tout au long de l'année, même en hiver. Les différentes générations de porcs sont élevées séparément pendant une période donnée. « Les plus âgés ont davantage de force, ils ne feraient qu'une bouchée des plus jeunes »,

80

*porcs heureux et en bonne santé
vivent dans la ferme de la famille Kral
au cœur des montagnes du Haut-Adige.*

UNE TEXTURE FONDANTE

Les connaisseurs paient le prix fort pour le speck de la famille Kral, et il en vaut la peine.

explique Benjamin Kral aux visiteurs. Une échelle en bois est installée à côté de la porcherie. « Les porcs ont compris que s'ils parviennent à gravir l'échelle, ils seront récompensés par quelque chose à manger. » Monter et descendre de l'échelle leur permet d'évacuer leur stress.

Les porcs sont rois

Pourquoi la famille s'est-elle installée à Sarentino ? « J'avais une entreprise de bâtiment dans le Haut-Adige et j'employais 90 personnes. À un moment donné, je me suis dit que ma vie ne pouvait pas se limiter à cela et j'ai tout vendu », raconte Mario Kral. « En 2011, nous avons emménagé à la ferme Unterkranzerhof et démarré l'élevage. » La famille a baptisé ses animaux « porcs des Alpes ». Il s'agit d'un croisement entre le porc allemand, le Duroc, le porc souabe du sud de l'Allemagne et le porc ibérique. « On apprend tous les jours. On nous a longtemps ri au nez et montrés du doigt parce que nos vaches restaient dehors en hiver. De toute façon, les porcs sont libres de sortir quand ils veulent », explique M. Kral.

Durant 18 mois, les porcs mènent une vie heureuse et tranquille. « Ces dernières années, nous nous sommes penchés sur la composition de l'alimentation et l'avons modifiée afin de ralentir la croissance des animaux », explique Mario Kral.

Si nourrir des animaux s'avère être une tâche assez simple, les choses se compliquent lorsqu'on s'attaque à la fabrication du speck. Tout d'abord, il faut mettre la viande dans du sel. « Nous utilisons un mélange assez doux. En effet, si vous remplacez le temps de maturation par du sel, vous obtiendrez dans la plupart des cas un speck trop salé. Un speck affiné dans les règles de l'art ne sera jamais trop salé. » Après la saumure, le speck est remis en cave où on l'oublie pendant quatre ans.

« Nombreux sont les producteurs de speck qui se demandent ce que notre cave peut bien avoir de si particulier », raconte Benjamin. Son père en parle à demi-mot : « Ce sont les micro-organismes et le petit plus que procure l'air pur des montagnes. » Sans oublier la température fraîche et constante qui permet au speck de s'affiner



« Si vous remplacez le temps de maturation par du sel, vous obtiendrez dans plupart des cas un speck trop salé. Un speck affiné dans les règles de l'art ne sera jamais trop salé. »

BENJAMIN KRAL

à l'instar du bon vin. Il s'écoule près de six ans entre la naissance d'un porcelet et le moment où le speck arrive à maturité.

Après deux bonnes heures et demie de visite, vient enfin le moment de déguster notre premier morceau de speck. Dès la première bouchée, la texture devient moelleuse au contact de la température corporelle, tandis que des arômes élégants de noisettes se développent en bouche.

Vous ne trouverez pas le speck de la famille Kral dans les épiceries fines, mais à la ferme près de Sarentino, ainsi que sur les marchés hebdomadaires, même en Allemagne. « Faute de temps, nous avons dû laisser tomber le point de vente de speck que nous avons eu à Bolzano pendant quelques années », explique M. Kral. La seule chose qu'il ne dit pas, mais que nous savons, c'est que les gens venaient, goûtaient, mais n'achetaient pas, car c'était trop cher. Ce produit n'a pas fait la fortune de la famille. Le prix du speck de la ferme Unterkranzerhof n'est que le reflet du travail qu'il représente.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur kral.bz.it/I_Home.Asp





2



La cerise sur le gâteau

Innovants, ludiques et pratiques – WORK a déniché une série « d'objets inutiles et pourtant appréciés » qui vous promettent de belles heures en cuisine.



Votre nouvelle cuisine est terminée, vous avez confectionné votre premier gâteau, préparé votre premier plat de pâtes et le vin blanc attend sagement à température ambiante dans la cave à vin. Tout est parfait. Et pourtant il manque encore un petit quelque chose qui ajouterait la touche finale à votre cuisine en la rendant inimitable. Un objet qui ne soit pas à la portée de tout le monde. WORK a donc fait quelques recherches afin de dénicher des gadgets qui ne manqueront pas de susciter des commentaires parmi les amis que vous inviterez prochainement.

Commencez par ajouter de la couleur à votre cuisine en vous amusant avec ce repose-cuillère rouge vif en forme de crabe (4, OTOTO, www.amazon.fr).

Les enfants apprécieront ce drôle de moule à gaufres (3, www.coolstuff.de) qui permet de confectionner en un clin d'œil un zoo entier d'adorables animaux sauvages.

Vous pourrez également réaliser de délicieux biscuits à la pointe de l'innovation et de la technologie, notamment grâce à une « imprimante 3D XYZ Printing Food » (1, www.naturalmachines.com). Cette dernière témoigne incontestablement de l'optimisme des chefs cuisiniers à l'œuvre qui ont enfin trouvé comment utiliser la dernière prise de courant disponible sur leur plan de travail.

Au mur, une balance de cuisine intelligente (7, www.coolshop.de) attire l'attention par son design. Elle indique non seulement le poids, mais aussi les valeurs nutritionnelles des aliments pesés, contribuant ainsi à la santé de ses utilisateurs.

Il en va de même pour l'« Angel Juicer » (5, www.manufactum.de), un extracteur de jus au design vintage et élégant, auquel aucun fruit ou légume ne peut résister, sauf la noix de coco. Celles et ceux qui, à l'instar

de la plupart des professionnels de la cuisine préfèrent prolonger la conservation des fruits, des légumes, des herbes aromatiques et de la viande, en les faisant sécher rapidement, avec soin et efficacité, se tourneront alors vers un déshydrateur alimentaire (2, www.manufactum.de).

Reste le plus important dans une cuisine fonctionnelle et correctement équipée : des couteaux bien aiguisés. Les personnes qui ne souhaitent pas se fatiguer à affûter leurs couteaux à la manière d'un vieil affûteur japonais avec une pierre d'affûtage (et l'affûtage des couteaux est un art à part entière) pourront utiliser une véritable machine à affûter (6, www.manufactum.de). Avec tout ça, se mettre aux fourneaux deviendra un véritable plaisir !





L'Islande : une terre de formation

Dans le cadre de sa formation, Anton Dix, jeune collaborateur de Häcker, s'est rendu en Islande afin de vivre une expérience à l'étranger et de découvrir le travail au sein d'un magasin de meubles de cuisine à Reykjavik. WORK est allé à sa rencontre sur l'île.

TEXTE : AUÐUR JONSDOTTIR PHOTOS : SIGGA ELLA

DEPUIS LA WESTPHALIE VERS LE NORD

Anton Dix, notre jeune apprenti, a été très impressionné par les paysages islandais. Chez Eirvik, à Reykjavik, il a découvert la manière dont les Islandais vendent des cuisines.



Il éprouvait une certaine appréhension à l'idée de partir aussi loin. Mais cela s'est mieux passé que ce qu'il aurait pu imaginer ! « J'étais un peu inquiet », avoue

Anton Dix en souriant. « Je ne savais pas comment aborder les Islandais. Pour la première fois, j'étais obligé de parler anglais dans un contexte professionnel. Mais tout s'est bien passé dès le début et j'ai pu en profiter. »

Anton a été accueilli chez Eirvik, le plus septentrional de tous les revendeurs Häcker. Ce magasin de meubles de cuisine haut de gamme est en pleine expansion et vient d'ouvrir un deuxième site. « J'ai fait la connaissance d'Eyjólf Baldurssyni, le propriétaire, et de toute l'équipe. Nous nous sommes immédiatement bien entendus », raconte Anton Dix.

La nuit, il fait jour

Il se trouve qu'Anton maîtrise mieux l'anglais qu'il ne le pensait. « Le plus important, ce n'est pas d'être le meilleur en anglais, mais de ne pas se montrer timide et d'être avenant. Il suffit d'aller vers les gens et de leur parler. » Pouvoir communiquer dans une langue étrangère et découvrir le monde du travail au quotidien ont été les principales motivations qui ont poussé Anton Dix à partir à l'étranger.

Chez Eirvik, il participe à la planification des cuisines. Une manière de se familiariser avec toutes les étapes qui précèdent l'arrivée d'une cuisine chez le client final. Bien entendu, transporter une cuisine depuis l'Allemagne jusqu'en Islande demande plus d'organisation que le simple fait de la charger dans un camion. Eirvik travaille depuis



MAGASIN DE MEUBLES DE CUISINE À L'ISLANDAISE

Anton Dix chez Eirvik, le revendeur de Reykjavik, qui l'a accueilli pendant deux semaines.

de nombreuses années avec Häcker dans un climat de confiance, et tout est parfaitement bien rodé. Chez Eirvik, le personnel est habitué à passer des commandes groupées. Les cuisines sont ensuite rassemblées dans un conteneur avant d'être expédiées par fret maritime depuis Hambourg vers l'Atlantique Nord.

Anton a remarqué que les relations entre les clients et les vendeurs sont très détendues chez Eirvik : « Les clients entrent, s'assoient et prennent un café. C'est comme s'ils se connaissaient depuis toujours. L'objectif n'est pas forcément de vendre. En Allemagne, il y a davantage de stress. »

Anton s'estime privilégié. En effet, les apprentis de Häcker sont envoyés dans des endroits très différents, comme Londres, Vienne, Malte ou encore Tallinn. Anton, lui, est tombé sur Reykjavik. Tout le monde s'est accordé à dire que c'était la meilleure destination. Bien sûr, il s'est beaucoup documenté sur l'Islande. Mais il ne s'attendait pas à ce que les nuits soient aussi claires en plein mois de mai. « Quand je rentre à l'hôtel le soir, il fait encore jour. C'est vraiment magni-

fique », dit-il très enthousiaste. « En Islande, j'ai l'impression qu'il ne fait jamais vraiment nuit. Si j'oublie de fermer les rideaux, je suis réveillé beaucoup trop tôt. »

Eyjólfur Baldurssyni, son chef par intérim, lui a fait découvrir le pays. Au programme, le fameux Cercle d'Or avec la célèbre cascade Gullfoss et le grand geyser. « C'était génial », dit Anton. « Une expérience vraiment fantastique. Il y avait du soleil, aucun bruit, et l'eau était si calme et si limpide qu'on aurait dit un miroir. J'aurais pu passer une journée entière à contempler le lac de Thingvellir. La nature comme je ne l'avais encore jamais vue. La cascade est tellement puissante et imposante. C'est impressionnant de pouvoir percevoir les bruits et les odeurs et de sentir la puissance de l'eau. »

Eyjólfur Baldurssyni attache une importance toute particulière à la qualité allemande et aux produits haut de gamme. C'est la raison pour laquelle il a pris la décision de commercialiser des cuisines Häcker. Anton Dix ne tarit pas d'éloges à son égard : « C'est un homme très sympathique, simple et prévenant. De plus, il m'a consacré du temps, et je lui en suis très reconnaissant. Il a des tas d'histoires formidables à raconter, d'ailleurs quasiment chaque bâtiment en Islande possède une histoire. Si vous voulez apprendre, c'est la personne idéale. »

Anton Dix explique que, chez Ervik, tout le monde le traite comme un collègue et un ami. « Ce qui m'importe, c'est de pouvoir découvrir une autre culture et d'observer comment on travaille dans d'autres pays. C'est aussi l'occasion de perfectionner mes connaissances linguistiques et de me faire une idée du métier. »

En Islande, cuisiner est essentiel

Chez Eirvík, il a conçu lui-même une cuisine et réalisé un croquis pour un client potentiel. Il participe également aux entretiens de conseil et de vente. « J'adore concevoir des cuisines. J'ai eu la chance d'apprendre cela assez tôt dans le cadre de ma formation chez Häcker », poursuit Anton Dix, qui effectue sa troisième année d'apprentissage et travaille actuellement comme commercial. « Je trouve intéressant de pouvoir découvrir les différentes façons de travailler. »

A-t-il remarqué quelque chose de particulier chez les clients islandais ? « En Islande, la cuisine et la nourriture jouent un rôle important. Je pense que les Islandais investissent davantage dans leur cuisine que les Allemands. Il est vrai que la météo les

oblige à passer beaucoup de temps chez eux. Ils utilisent des matériaux très onéreux, notamment des façades plaquées. »

Anton s'entend bien également avec les autres membres de l'équipe d'Eirvík. Il a même accepté l'invitation d'un collègue à participer à un cours de salsa. « C'était marquant. Vivre de nouvelles expériences, c'est ce qui m'a poussé à venir ici. J'apprécie de pouvoir visiter des endroits qui ne sont pas des pièges à touristes, découvrir de nouveaux horizons et vivre à la manière des Islandais. Lorsque je suis arrivé le premier soir, j'ai voulu m'acheter quelque chose à manger. En chemin, je me suis assis près de la mer, j'ai respiré l'air marin et écouté le chant des oiseaux. J'ai apprécié le fait de pouvoir m'asseoir tranquillement. La solitude ne m'a pas du tout gêné. »

Anton aime se rendre au « Mál og Menning » (« langue et culture »). Autrefois, c'était une librairie, aujourd'hui c'est un club de jazz.



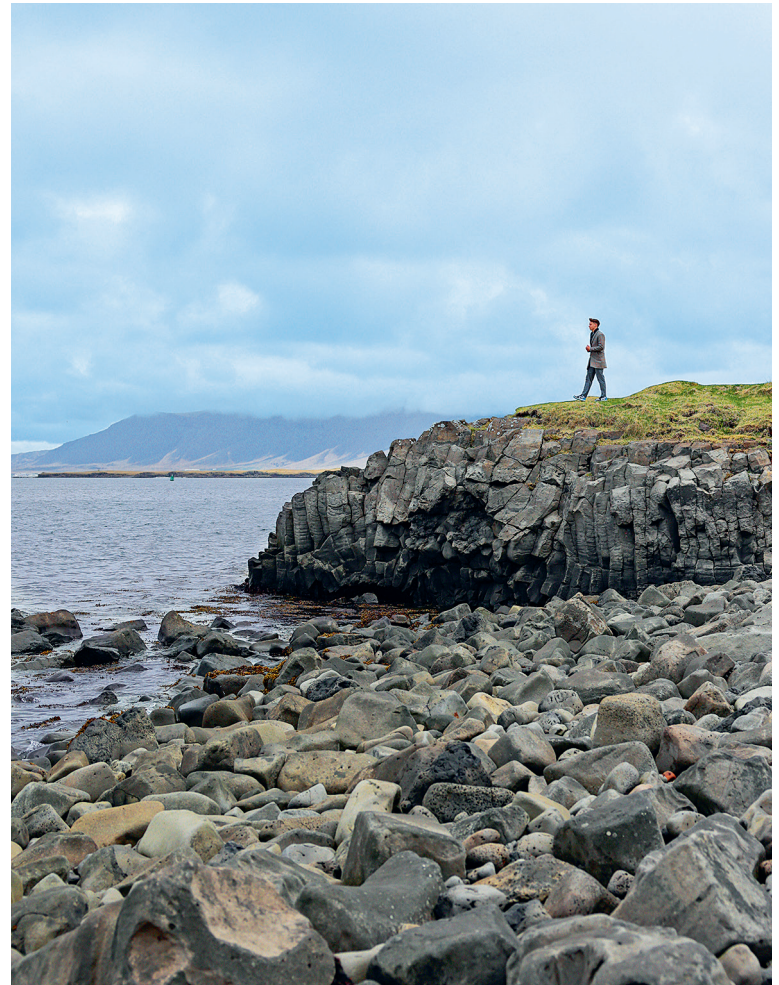
LA VIE AU BORD DE L'EAU

La pêche joue encore un rôle économique majeur en Islande.



UNE CAPITALE DYNAMIQUE

C'est à Reykjavik qu'Anton Dix a découvert le plaisir de voyager seul. Une expérience qu'il a appréciée tout autant que la solitude.



« J'aimerais encourager les personnes
qui suivent une formation
chez Häcker à partir à l'étranger. »

ANTON DIX

C'est un endroit où on peut danser, même si les murs sont encore couverts de livres. « Ça m'a fait un peu bizarre de sortir tout seul. En Allemagne, j'ai l'habitude de sortir avec mes amis. Mais ce fut l'une des meilleures décisions que j'ai prises lors de ce séjour. »

Anton Dix est très reconnaissant envers Häcker de lui avoir permis de partir à l'étranger : « Pour rien au monde je n'aurais raté une telle occasion. J'aimerais encourager les personnes qui suivent une formation chez Häcker à partir à l'étranger. Même si vous hésitez, lancez-vous ! », dit Anton Dix. « Vous ne le regretterez pas. C'est une expérience qui vous servira toute votre vie. »



Le Lagon Bleu

« L'Islande regorge de sources thermales où les Islandais se rendent régulièrement afin de se détendre. J'ai trouvé le Lagon Bleu magnifique et très original, même s'il y a beaucoup de touristes en raison de sa proximité avec l'aéroport. »

www.bluelagoon.com/

Les conseils d'Anton Dix

Le jeune homme, en apprentissage chez Häcker, est parti deux semaines en Islande. Pour WORK, il a établi la liste des endroits à ne pas manquer selon lui.

Kaffivagninn

« Il paraît que c'est le plus ancien restaurant d'Islande, avec une terrasse qui donne directement sur le port. Le port a été pour moi une expérience inoubliable. J'ai adoré m'asseoir au bord de l'eau, respirer l'air frais de la mer et observer les mouettes. »

kaffivagninn.is/





La salle de concert Harpa

« D'un point de vue architectural, la salle de concert située sur le port de Reykjavik est vraiment impressionnante. La ville et le paysage se reflètent sur la façade imaginée par l'artiste Ólafur Elíasson. Les jeux de lumière sur le verre sont magnifiques. »

www.harpa.is



Hallgrímskirkja

Avec sa forme particulière, l'église est l'un des symboles de Reykjavik. Peu importe où vous vous trouvez en ville, vous pouvez l'apercevoir. La Skólavörðustígur – il y a vraiment de drôles de noms en Islande – l'une des artères principales de Reykjavik vous y conduit directement. »

www.hallgrimskirkja.is/



Le Baka Baka

« Le Baka Baka devient tour à tour boulangerie, café ou encore restaurant selon l'heure de la journée. En tout cas, c'est l'endroit idéal pour boire un bon café, déguster des roulés à la cannelle ou des Kleinur, les beignets islandais. »

www.bakabaka.is/

La cascade de Gullfoss

Eyjólfur Baldurssyni, le propriétaire du magasin de meubles de cuisine, m'a emmené voir la cascade de Gullfoss qui est située sur la rivière Hvítá dans le sud de l'Islande. Percevoir les bruits et les odeurs tout en ressentant la puissance de l'eau a été une expérience formidable. »



LA PASSION DU FROMAGE

Seul le lait cru de première qualité est digne des fromages affinés de Willi Schmid, le « Suisse qui murmure à l'oreille des fromages ». Engagé et passionné, il crée des œuvres d'art exceptionnelles.



LE JARDINIER DES ÉTOILÉS

Installé près de Brême, Marko Seibold est devenu le fournisseur attitré des chefs étoilés pour les herbes fraîches et les légumes. WORK l'a rencontré.



ENVIRONNEMENT

Chez Häcker, la durabilité est une priorité. Dans les emballages, nous remplaçons, dans la mesure du possible, le plastique par du carton recyclé.



Häcker

kitchen.germanMade.

ÉDITEUR

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

CONCEPTION ET RÉDACTION

Peter Würth (auteur et rédacteur), Auður Jónsdóttir (auteure), Alexander Rabl (auteur), 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 Hambourg, www.jalag.de
Jutta Groen et Clemens Hrach (gestion de comptes et de projets), Wym Korff (fabrication)

TRADUCTION

Kolibri Online GmbH, Hambourg

LITHO

Einsatz Creative Repro GmbH & Co. KG, Hambourg

IMPRESSION

Optimal Media GmbH, Röbel/Müritz

ENVIRONNEMENT Quand Häcker intègre la durabilité dans son activité • ÉCLAIRAGE DE CUISINE Entretien avec une designer spécialisée en luminaires • PIERRE NATURELLE Aux origines de nos plus beaux plans de travail • UTILISER LE NUMÉRIQUE POUR CONSTRUIRE AVEC DES MATÉRIAUX Et si nous construisions sans combustibles fossiles ?



Häcker
kitchen.germanMade.

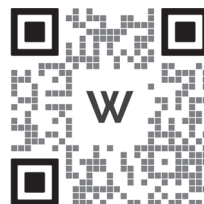
Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker – une composition personnelle pour votre intérieur

Nous nous sommes fixés une mission : réaliser les rêves de cuisine de tous nos clients – dans le monde entier et dans le moindre détail ! Avec des designs exclusifs, une finition haut de gamme, une qualité durable et des solutions intelligentes, nous créons des cuisines uniques qui séduisent sur toute la ligne. Plongez dans notre sélection variée de styles, de matériaux et de couleurs, et laissez-vous gagner par notre passion pour la qualité et la fonctionnalité. Avec nous, la cuisine devient le cœur convivial de votre maison – ajustée à tous vos besoins et préférences. Découvrez l'univers Häcker : un monde d'inspirations et de possibilités.

Laissez-vous inspirer

Consultez le
dernier numéro
en ligne !



Rendez-vous
sur notre nouveau
site web !





PURE INSPIRATION

Venez nous rencontrer à
l'occasion de
l'Eurocucina du 16.04.
au 21.04.2024.

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR NOS NOUVEAUTÉS

Plongez dans un univers de couleurs et de modèles uniques et
laissez-vous surprendre par l'originalité de nos cuisines et de nos meubles.