

WORK

KITCHEN STORIES

MINIMALISME CHIC

Harmonie et
luminosité s'invitent
dans la cuisine et
le salon



CROUSTILLANT À SOUHAIT

Julius Brantner : ou la
passion du pain

QUAND LE RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

En Nouvelle-Zélande, un jeune couple a fait appel à
Häcker pour sa cuisine



systemat

Nouveaux points forts – sans supplément de prix !

61 cm de profondeur du corps
= 10 % plus d'espace de rangement que dans le caisson standard de 56 cm

Système coulissant filigrane SLD
Châssis latéraux extra-fins :
Espace plus généreux & aspect filigrane

Éclairage des coulissants
Visibilité optimale & ambiance lumineuse agréable



Découvrez-en plus
sur notre site web

www.haecker-kuechen.com

Certifié climatiquement neutre
en tant qu'entreprise



Jochen Finkemeier nous parle de l'univers varié, haut en couleur, durable et toujours aussi surprenant de Häcker.

Chère lectrice, cher lecteur,

Lors de nos Journées portes ouvertes à l'automne dernier, nous vous avons présenté une multitude de nouveautés, essentiellement dans la gamme de produits systemat. Ces nouveautés sont désormais en vente chez nos revendeurs. Lors de mes visites en magasin, j'ai pu constater par moi-même le caractère unique de nos cuisines. Nos équipes sont désormais à pied d'œuvre afin de compléter notre gamme.

L'année dernière, Blaupunkt, notre marque d'appareils électroménagers, a fêté ses dix ans d'existence. Nous sommes fiers de constater qu'elle continue à se développer en Allemagne et à l'international.

En parlant d'international justement, sachez que nous continuons également à développer notre marque. Au printemps, nous nous sommes rendus à Las Vegas à l'occasion du plus gros salon nord-américain consacré aux cuisines, le KBIS, où nous avons présenté nos produits phares à un public de professionnels enthousiastes. À Londres, nos collègues ont organisé fin mars des Journées portes ouvertes afin de présenter la marque Häcker aux Britanniques. En page 20, vous découvrirez que, même en Nouvelle-Zélande, à des milliers de kilomètres de Rödinghausen, nos cuisines parviennent à séduire des clients.

La diffusion de Häcker sur le plan géographique s'accompagne également d'une diver-

sification de son offre. Prenez par exemple la tendance du « minimalisme chic » (p. 8) et vous verrez que nos cuisines s'intègrent parfaitement à l'espace de vie. Des couleurs harmonieuses, des matériaux haut de gamme et durables associés à une finition soignée et à un design épuré et élégant forment un ensemble simple et raffiné qui gomme la frontière entre la cuisine, la salle à manger et le salon. Il en va de même pour nos systèmes intelligents et esthétiques pour les arrières-cuisines (p. 42) qui dépassent largement le côté fonctionnel.

Dans ce 29^e numéro de WORK, vous ferez la connaissance en page 16 d'un boulanger pour qui la gastronomie et le bonheur sont intimement liés. Installé à Munich, Julius Brantner a choisi de proposer un nombre limité de pains artisanaux qu'il élabore avec le plus grand soin.

Comme vous pouvez le constater, l'univers de Häcker est vaste, haut en couleur, riche, durable et plein de surprises. Nous abordons l'été avec optimisme et nous nous réjouissons de pouvoir échanger avec vous, au plus tard lors de nos Journées portes ouvertes de 2025.

Amicalement,

J. Finkemeier

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





IMPRESSIONNANTE
Découvrez la cuisine réalisée par Häcker pour un jeune couple originaire d'Auckland, en Nouvelle-Zélande. L'association de la pierre naturelle foncée et du verre dépoli est très réussie (p. 20).

News

- 03 **Éditorial** — Jochen Finkemeier évoque l'univers riche et varié de Häcker et les efforts déployés pour positionner la marque à l'international.
- 06 **News** — Häcker se jette à l'eau.
- 32 **Journées portes ouvertes** — Häcker dévoile ses dernières cuisines à Londres.
- 36 **Häcker à l'international** — Une présence remarquée sur les salons de Las Vegas, Paris et Berne.
- 39 **Showroom** — À Beelitz, un revendeur met en avant les multiples atouts des cuisines Häcker.
- 48 **WORK & Travel** — Les bons plans de Jamie Schneider, directeur général de Hacker UK, pour visiter Londres.
- 50 **Avant-première** — Les nouveautés des Journées portes ouvertes 2025, une vigneronne atypique et des enfants en cuisine.

Living

- 08 **Minimalisme chic** — Tons clairs, et chaleureux, matériaux naturels : l'aménagement intérieur fait la part belle à l'harmonie et à la sérénité.
- 20 **Object Nouvelle-Zélande** — Un jeune couple originaire d'Auckland, en Nouvelle-Zélande, a fait appel à Häcker pour aménager la cuisine de ses rêves ainsi qu'une deuxième cuisine plus fonctionnelle.
- 35 **Chronique Kitchen Love** — De l'importance de donner envie aux enfants de cuisiner et de faire de la pâtisserie par Peter Würth.



16



32

Seven Senses

- 16 Un boulanger hors pair** — Le temps, principal ingrédient du fameux pain de Julius Brantner. Résultat : un pain délicieux et merveilleusement croustillant.
- 30 Question de goût** — Les conseils d'Andrea Rolshausen, spécialiste des épices, pour remettre du goût dans nos assiettes.
- 40 Série Comfort Food** — La soupe thaïlandaise Tom Kha Gai : la meilleure soupe au monde ?

Product

- 24 Laboratoire d'essai Häcker** — L'inspecteur des travaux finis, Bastian Bäumer : l'homme qui ne laisse rien au hasard.
- 26 Façades en linoléum** — Häcker revisite ce matériau traditionnel, à la fois durable, résistant et facile d'entretien.
- 42 Arrière-cuisine** — Une pièce à part entière synonyme d'espace et de rangement.
- 46 Blaupunkt** — Le secret du succès de la marque d'appareils électroménagers de Häcker par Olaf Thuleweit, directeur général.



14

QUE LA LUMIÈRE SOIT !
La sélection de WORK : de superbes luminaires adaptés à la table et au plan de travail pour un éclairage optimal de la cuisine.

Häcker participe régulièrement à des régates en Méditerranée. La grand-voile d'un revendeur de Lisbonne arbore fièrement le logo de la marque.



Häcker prend le large



Le MAD MAX peut atteindre une vitesse fulgurante. Long de près de 15 mètres, ce voilier de course Grand Soleil 44R a déjà remporté de nombreuses victoires, notamment la mythique Fastnet Race, permettant également à Häcker de franchir brillamment la ligne d'arrivée. Tout l'équipage du MAD MAX porte des maillots à l'effigie de Häcker, tandis que le logo de la marque orne fièrement la grand-voile de 63 mètres carrés.

Le propriétaire et capitaine du bateau, Miguel Graça, est partenaire de Häcker à Lisbonne, où le bateau est amarré dans le port de plaisance. Créée il y a 28 ans, sa société « Studio Lisboa » est située dans le Restelo, le quartier huppé des ambassades. Cela fait deux ans qu'il travaille en exclusivité avec Häcker. D'une superficie de 260 mètres car-



rés, le showroom de Miguel Graça accueille cinq cuisines de la gamme systemat.

Passionné de voile, Miguel Graça est l'un des meilleurs au monde dans la catégorie des petits dériveurs (Snipes). En 2020, il a acheté le MAD MAX, enregistré sous le numéro NED 7025, aux Pays-Bas et l'a lui-même ramené jusqu'à Lisbonne.

Loisir et porte-drapeau

Passionné de voile depuis l'âge de 13 ans, Miguel Graça utilise le MAD MAX non seulement pour participer à des régates avec ses amis, un équipage de onze amateurs expérimentés, composé de cinq femmes et de six hommes, mais aussi pour organiser des activités de team building avec ses six collaborateurs, des sorties avec ses clients, et bien entendu, pour promouvoir l'image de Häcker.

Pour plus de photos et d'informations, rendez-vous sur :
facebook.com/profile.php?id=100031883481225



OHÉ CAPITAINE GRAÇA !
 À la barre du MAD MAX, Miguel Graça est plus que jamais dans son élément.

Minimalisme chic

TEXTE : PETER WÜRTH

Lumineux et chaleureux, ouverts et baignés de lumière, les cuisines et les appartements d'aujourd'hui sont devenus de véritables havres de paix.

LA SÉRÉNITÉ À L'ÉTAT PUR

Avec son îlot en pierre et ses façades laquées de couleur claire, cette cuisine incarne parfaitement la tendance du « minimalisme chic ». La niche intégrée à l'îlot central apporte du dynamisme, tandis que le noir des appareils capte l'attention.



F

face à un monde extérieur toujours plus assourdissant, il est temps de se réapproprier le silence, de faire de nos quatre murs un refuge, un lieu d'apaisement, loin de l'agitation et des stimuli visuels et sonores qui nous assaillent en permanence.

« L'objectif est de se créer un cocon, loin de l'agitation, qui soit propice à la détente », explique Claudia Klein Zeggelink, architecte d'intérieur chez Häcker. « Il s'agit d'une tendance majeure qui nous permet de déconnecter et de nous détendre au calme, tout en reposant les yeux. »

Le « minimalisme chic » résume parfaitement la tendance actuelle en matière d'aménagement intérieur qui se veut à la fois sobre, épurée, harmonieuse, subtile et raffinée.

Ouverture et luminosité

L'idée n'est pas de vivre dans un espace confiné ni de s'isoler du monde extérieur. Les nouveaux espaces de vie, à la fois chics et minimalistes, sont ouverts et baignés de lumière, tournés vers l'extérieur, centrés et néanmoins lumineux. Une tendance qui s'applique aussi bien au salon et à la chambre à coucher qu'à la salle à manger et à la cuisine.

La tendance du « minimalisme chic », qui permet de créer une continuité entre la cuisine et la salle à manger, est également en vogue en Allemagne. « Une façon pour la cuisine de gagner en convivialité », souligne Claudia Klein Zeggelink. « Certains coloris comme le beige ou les tons sable se fondent parfaitement dans l'espace de vie. Avec une cuisine blanche, le rendu ne serait pas aussi réussi. »

Cette tendance repose avant tout sur les couleurs. « Il s'agit d'un style qui privilégie plutôt les tons clairs et neutres », explique Claudia Klein Zeggelink. « On retrouve des couleurs naturelles et sobres, souvent très chaleureuses dans les tons beige et crème, qui, loin d'être criardes, se font plutôt discrètes. C'est ce qui les rend d'ailleurs intemporelles et durables. De toute évidence, la tendance consiste à délaisser les couleurs foncées au profit des couleurs claires, tout en privilégiant la lumière naturelle. Cependant, il est tout à fait possible de créer une atmosphère calme et sereine avec des couleurs plus foncées. »



2

systèmes de couleurs sont disponibles pour les laques mates chez Häcker : le nuancier RAL avec ses 190 couleurs ou le système suédois NCS avec près de 2 000 teintes.

En effet, dans un intérieur où les couleurs claires et les tons sur tons dominant, ajouter de petites touches de couleur foncée permet de casser la monotonie et de donner à l'ensemble un charme particulier. « Elles structurent l'espace et permettent à l'œil de se repérer », souligne l'architecte d'intérieur. « La robinetterie, les appareils électroménagers ou les poignées permettent d'ajouter de petites touches de couleur noire, tout comme les étagères en métal ou les pieds de table noirs. »

Les plus téméraires pourront apporter une touche de couleur qui tranchera avec le reste de la pièce, par exemple en optant pour un rouge discret. « L'idée n'est pas de mettre du rouge un peu partout dans la pièce, explique Claudia Klein Zeggelink, mais de l'appliquer à un endroit précis, en optant pour des meubles et un mur dans les mêmes tons de rouge. »

Le deuxième point essentiel de la tendance « minimalisme chic » est l'emploi de matériaux nobles qui vont de pair avec la



UNE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE

Une palette de couleurs harmonieuses, un mix de matériaux avec des structures et des textures assorties, des lignes épurées : des meubles inspirés de la tendance « minimalisme chic » font le lien entre la cuisine et le salon pour créer une atmosphère sereine.

durabilité recherchée. « On doit pouvoir deviner qu'il s'agit de matériaux haut de gamme, poursuit Claudia Klein Zeggelink, aux yeux des gens, c'est aussi important que la qualité. »

Un mélange de matériaux harmonieux

Cette tendance se distingue par l'association de différents matériaux, à condition de rester dans des tons clairs. Le mariage du bois et de la pierre naturelle permet notamment de mettre les matériaux en valeur. Les différentes structures et surfaces se suffisent à elles-mêmes. Elles apportent du dynamisme tout en créant une certaine harmonie. « On peut également ajouter d'autres accessoires comme un tapis en laine, du lin ou des objets en verre », recommande notre experte. « Les matériaux naturels, les différentes textures et structures, aussi opposées soient-elles, comme le bois et la pierre, se marient à merveille, quoiqu'on en dise. On ressent quasiment l'omniprésence de la nature. »





OSER LA COULEUR

Les personnes qui souhaitent ajouter de la couleur peuvent opter pour des touches de couleur isolées, par exemple un rouge discret qui apportera un brin d'originalité à une cuisine aux tons clairs et neutres.

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



Une atmosphère sereine

C'est précisément le mélange de douceur, de dureté, de froid et de chaleur des matériaux qui confère à la tendance « minimalisme chic » son dynamisme et son originalité, sans pour autant fatiguer l'œil avec une profusion de couleurs. On peut par exemple jouer sur les contrastes en associant un îlot en granit à des colonnes avec des façades unies au lieu d'un placage en pierre. « Il est possible d'obtenir une harmonie parfaite entre les façades et le granit, puisque nous sommes capables de reproduire les nuances NCS et RAL sur nos surfaces laquées mates », affirme Claudia Klein Zeggelink. « Cela permet de créer du dynamisme tout en conservant une certaine sérénité. »

Il faut toutefois veiller à ne pas multiplier les matériaux afin de préserver l'harmonie de la pièce. « Pour cela, on peut notamment choisir des matériaux de même épaisseur, notamment en ce qui concerne les joues,

le plan de travail et les étagères », précise Claudia Klein Zeggelink. « Dans ce cas, nous ne prévoyons pas de socle à l'arrière de l'îlot, mais un meuble qui descend jusqu'au sol. Nous évitons également les poignées sur les côtés, au profit d'une fermeture à pression, ce qui permet de créer un ensemble harmonieux. Nous pouvons également tirer parti de la hauteur de la pièce en ajoutant des éléments supplémentaires au-dessus des armoires existantes. On obtient une façade uniforme et continue, tout en disposant d'un espace de rangement supplémentaire. On peut dissimuler une quantité de choses derrière des portes, ce qui contribue également à l'harmonie de la pièce. »

Chez Häcker, les responsables de la planification accordent une importance particulière à la luminosité. « Les jeux d'ombre et de lumière jouent un rôle important dans l'aménagement d'une pièce », explique Claudia Klein Zeggelink. « Nos projets font la part belle aux

« Le minimalisme chic est une tendance majeure qui nous permet de déconnecter et de nous détendre dans le calme. »

CLAUDIA KLEIN ZEGGELINK, architecte d'intérieur

éclairages indirects qui offrent une lumière plus tamisée, même pour les cuisines. Ce type d'éclairage permet de mettre en valeur certains coins de la pièce. C'est une approche très intéressante pour les surfaces structurées comme la pierre naturelle qui s'animent sous l'effet d'un éclairage adéquat. »

Même si la tendance « minimalisme chic » est souvent associée à des matériaux nobles et haut de gamme, qui se situent plutôt dans une gamme de prix élevée, il est possible d'obtenir un résultat identique à un prix plus abordable, comme le souligne Claudia Klein Zeggelink : « Nous proposons également des placages qui imitent la pierre naturelle et les matériaux nobles, et qui n'ont rien à envier aux originaux. Cela permet de rester tout à fait dans le style du "minimalisme chic" et d'aménager une cuisine indémodable dont on ne se lassera pas. »

Un style durable et intemporel

Le caractère intemporel de ce nouveau style de cuisine, notamment pour les matériaux durables tels que le bois véritable ou la pierre naturelle, répond à l'idée de durabilité qui est omniprésente chez Häcker. Une cuisine élégante, durable et intemporelle non seulement en termes de qualité et de finition, mais aussi d'esthétique, c'est exactement ce que l'on s'imaginerait quand on pense à une cuisine Häcker.

UN RÉPIT POUR LES YEUX

La tendance du « minimalisme chic » se résume souvent à des couleurs claires ton sur ton et à un assemblage subtil de matériaux qui permettent au regard de se reposer.



ADOPTER LA TENDANCE « MINIMALISME CHIC »

5 astuces

1 Harmoniser les couleurs

Optez pour une palette de couleurs harmonieuses et chaleureuses.

2 Mixer les matériaux

N'hésitez pas à associer différents matériaux haut de gamme en veillant à assortir les couleurs.

3 Jouer avec les contrastes

Des poignées ou une robinetterie de couleur noire cassent la monotonie et apportent du dynamisme.

4 Donner du caractère à la pièce

Ajoutez une touche d'originalité grâce à un îlot de couleur dans un ton discret.

5 Harmoniser l'agencement

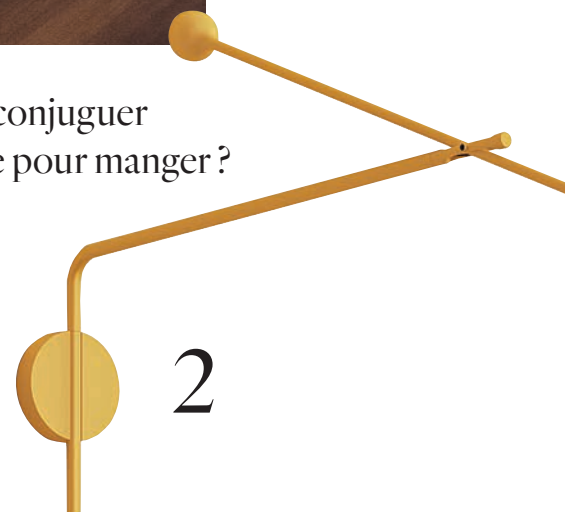
Veillez à ce que les largeurs et les dimensions des façades soient aussi uniformes que possible.



Que la lumière soit !



Trouver le bon éclairage pour sa cuisine ou comment conjuguer
éclairage fonctionnel pour cuisiner et ambiance chaleureuse pour manger ?
Laissez-vous guider par WORK !





1 TEMPO VIVACE Utilisée seule ou en groupe, cette suspension diffuse une lumière vive et chaleureuse. a-emotionallight.com

2 IXA Un luminaire de bureau minimaliste que l'on peut positionner avec précision et flexibilité à l'endroit souhaité. artemide.com

3 GOLD MOON Le luxe d'une suspension dorée qui sublime l'éclairage de la table. catellanismith.com

4 DOME Lignes épurées et éclairage parfait par le souffleur de verre traditionnel tchèque. brokis.cz

5 COMPASS SUSPENSION Le minimalisme espagnol à l'état pur. estiluz.com

6 VV CINQUANTA TWIN Aussi flexible que le modèle IXA. Un grand classique de Vittoriano Viganò, qui s'utilise également comme applique murale pour mettre en valeur certains endroits de la pièce. astep.design

7 LUNA SOSPEO Ces globes lumineux sont du plus bel effet lorsqu'ils sont installés en groupe. Ils diffusent une lumière intense qui n'éblouit pas. occhio.com

M

ême si, à la maison, il est rare que l'on soit obligé de déchiffrer un menu rédigé à la main, il n'en reste pas

moins que l'on aime bien savoir ce qu'il y a dans notre assiette. Il en va de même pour nos amis. Même s'ils sont à l'autre bout de la table, on souhaite pouvoir les voir et les entendre sans être ébloui par une suspension trop basse. « Lorsque la lumière émane du point le plus bas d'une suspension, c'est beaucoup plus agréable », explique la créatrice de luminaires Ulrike Brandi.

Mais si l'on considère la cuisine comme un « lieu de travail », les exigences sont alors totalement différentes. L'éclairage doit être puissant, sans éblouir et être aussi flexible que possible tout en éclairant précisément l'endroit où l'on cuisine. « Les meilleurs luminaires sont ceux que l'on peut orienter et positionner », affirmait Ulrike Brandi dans le numéro 27 de WORK. « L'important, c'est d'installer l'éclairage là où vous en avez réellement besoin. »



Un pain d'exception

Originnaire de Forêt-Noire, ce boulanger installé à Munich fabrique un pain délicieux et croustillant qui se déguste tout simplement avec une noisette de beurre.





**UN PAIN COMME ON
N'EN FAIT PLUS**

Pour obtenir une croûte encore plus croustillante, Julius Brantner mélange des miettes de pain rassis à la pâte.

TEXTE : PETER WÜRTH PHOTOS : KATHRIN KOSCHITZKI

RIEN À CACHER

Julius Brantner a toujours voulu travailler « au comptoir » en vitrine, à la lumière du jour. Difficile de faire plus accessible. Julius Brantner aime travailler de ses mains et pétrir la pâte pour en faire des miches de pain croustillantes.



J

Julius Brantner commence sa journée de travail aux alentours de deux heures du matin. Rien d'étonnant pour un boulanger, puisque les clients aiment avoir du pain frais tous les matins. Une raison qui explique aussi pourquoi les vrais boulangers se font de plus en plus rares. En effet, qui a encore envie de se lever aussi tôt ? Julius Brantner pourrait se simplifier la vie, en faisant précuire son pain la veille. Sauf qu'il ne serait pas aussi frais le matin. Son équipe pourrait travailler pour l'une des grosses boulangeries qui fabriquent du pain à la chaîne sans avoir besoin de recourir au travail de nuit. En revanche, elle passerait son temps devant des machines à appuyer sur des boutons au lieu de confectionner ce pain artisanal qui fait sa fierté.

À l'instar de leur patron, les vingt-deux boulangères et boulangers qui travaillent dans l'équipe de Julius Brantner sont des hommes et des femmes de conviction. Il suffit de goûter leur pain pour s'en rendre compte. Il a du goût, sa croûte est croustillante et il garde toute sa saveur même au bout de cinq jours. Le secret de ce pain réside dans sa simplicité. « Je ne cherche pas à innover, je veux juste proposer un pain artisanal de qualité », explique Julius Brantner. Voilà pourquoi il utilise uniquement de la farine, de l'eau, de la levure et du sel, sans ajouter de levure chimique ou quoi que ce soit d'autre, ce qui est amplement suffisant. Mais ce n'est pas tout, il y a aussi le temps. La pâte doit reposer pendant 24 à 48 heures, le temps que tous les ingrédients se mélangent.

En parlant d'ingrédients, Julius Brantner n'utilise pas n'importe quelle farine. Il s'est installé en 2019 à Munich par amour. Il a mis du temps à trouver la farine qu'il cherchait. Il l'a finalement dénchée chez Monika Drax, une meunière installée à l'est de Munich, qui le fournit aujourd'hui en farine. Elle fabrique sa farine à partir de céréales cultivées par des agriculteurs biologiques



qu'elle connaît personnellement et en qui elle a confiance. Le levain est le deuxième ingrédient clé. Notre artisan boulanger en a déterminé le pH il y a six ans et depuis, il le nourrit régulièrement. « Chaque boulanger possède son propre levain », explique Julius Brantner. « Il s'agit d'un organisme vivant qu'on ne peut pas acheter tout fait. Il faut faire de nombreux essais avant d'obtenir le levain idéal. Des bactéries indésirables peuvent gâcher la saveur du pain », explique Julius Brantner qui a déjà transporté son levain à trois reprises. Lors de son installation à Schwabing, il a enduit les murs de sa nouvelle boulangerie avec un mélange de levain et d'eau afin d'y planter la microflore de son levain.

Jusqu'à épuisement des stocks

Julius Brantner possède désormais deux boulangeries à Munich, ce qui représente quelques centaines de miches de pain par jour, pas plus. Une fois que tout est vendu, ce qui peut être le cas très tôt dans la journée, c'est terminé. Pas question pour Julius Brantner de jeter quoi que ce soit ou de se retrouver avec des invendus. Mieux vaut commander en ligne pour être sûr d'avoir du pain que l'on vous mettra de côté.

Issu d'une famille de boulangers, Julius Brantner a appris son métier aux quatre coins du monde. En 2012, alors qu'il se trouve en Australie, il décroche un petit boulot dans une boulangerie totalement différente de ce qu'il connaît : « C'était un endroit branché et décontracté ». Ce fut comme une révélation pour notre boulanger globe-trotter. À Munich, où il compte suivre des études d'informatique, il constate que l'envie de faire du pain est toujours présente. Il se met donc en quête d'un local. Mais son projet tombe à l'eau, notamment parce qu'il tient absolument à travailler en vitrine. « Je voulais un environnement de travail transparent, ouvert et agréable pour mon équipe et moi-même », explique Julius Brantner, qui, même après toutes ces années à Munich, n'a pas perdu son accent de la Forêt-Noire. Aujourd'hui, tout se passe comme prévu, et c'est au soleil que l'équipe pétrir et travaille la pâte en vitrine. Clients et voisins s'arrêtent pour observer la fabrication du pain.

Le plaisir que Julius Brantner (« Je ne fais que ce dont j'ai envie ») et son équipe ont à travailler est palpable. On ne peut s'empêcher de se demander pourquoi il n'y a pas davantage de boulangers en Allemagne qui mettent autant de cœur à l'ouvrage. « Il faut savoir que notre technique de cuisson coûte plus cher. Pour que la pâte repose, il faut de la place et une grande quantité d'énergie pour la refroidir, explique Julius Brantner.

BEAU À CROQUER

Voilà à quoi devrait ressembler un pain. Le « Bio Brothandwerk 25 » est le pain préféré de Julius Brantner. Sa croûte est un vrai régal.



« Il faut qu'un pain ait du caractère. Je ne cherche pas à innover, je veux juste proposer un pain artisanal de qualité. »

JULIUS BRANTNER

Notre chambre froide contient actuellement trois tonnes de pâte. Il s'agit d'un processus très complexe qui demande de l'anticipation. Bien entendu, tout cela a un coût. C'est pourquoi notre pain est beaucoup plus cher qu'un pain acheté en supermarché. En revanche, il est meilleur, plus digeste, et se conserve mieux, ce qui évite toute forme de gaspillage. »

Le goût du pain

La plupart des boulangers ont du mal à trouver du personnel. Les horaires de travail n'y sont pas étrangers, et c'est un métier qui ne rapporte pas beaucoup. Pourtant, Julius Brantner n'a aucun mal à recruter. « Nombreux sont ceux qui veulent faire leur apprentissage chez nous et travailler de leurs mains, ce sont des gens qui sont passionnés par le pain. » Julius Brantner demande aux personnes qui intègrent son équipe de rester

au moins un an dans l'entreprise. C'est la seule façon pour elles d'apprendre à faire du bon pain et de découvrir les petites subtilités qu'il teste dans ses nouvelles recettes. Même s'il ne propose que trois variétés de pain, son offre comprend chaque jour un « pain spécial ». Le vendredi, par exemple, c'est le « pain aux céréales de grand-père Walter ».

« Je suis présent tous les jours au fournil. Faire du pain, c'est toute ma vie. Cependant, je ne serais pas contre un peu de changement. Si je trouve un local adapté, je pourrais peut-être envisager d'ouvrir une troisième ou une quatrième boulangerie à Munich, mais je ne veux surtout pas d'une chaîne de boulangeries. Nous pourrions aussi élargir notre offre. J'adore les gâteaux. Nous sommes justement en train de tester la recette d'un streusel aux cerises, car pour l'instant je n'en ai pas encore trouvé un qui me plaise. Il devra être à la hauteur de nos pains. »



DES PROPRIÉTAIRES FIERES DE LEUR CUISINE

Ce jeune couple rêvait d'une cuisine qui sorte de l'ordinaire.

L'entreprise Häcker fabrique près de 5 000 cuisines par semaine. Elles sont ensuite expédiées depuis Rödinghausen, en Westphalie, aux quatre coins de l'Allemagne, de l'Europe, de l'Inde ou encore des États-Unis. La cuisine de ce jeune couple de Néo-Zélandais a quasiment parcouru la distance la plus longue qui soit. Conçue par Hacker Kitchens NZ, elle trône aujourd'hui dans leur villa de quatre chambres située en bord de mer à Saint Heliers, une banlieue aisée d'Auckland, non loin du centre-ville.

Les propriétaires ont fait construire cette maison de 320 mètres carrés en 2024. Les pièces à vivre sont situées au rez-de-chaussée, tandis que l'étage supérieur est réservé aux chambres. Le rez-de-chaussée abrite également une cuisine spacieuse avec son coin repas et son espace de vie qui donne sur la piscine. On y trouve également une buanderie, des toilettes séparées ainsi qu'une salle de cinéma.

« Nos clients reçoivent souvent. Ils voulaient une cuisine qui sorte de l'ordinaire et qui ait de l'allure », explique Julia Shuttleworth, directrice de Hacker Kitchens NZ, qui a conçu la cuisine pour Häcker. « L'objectif de la cuisine est de capter l'attention



dès que l'on passe le seuil. C'est la pièce maîtresse de la maison qui est censée déclencher un "effet waouh". Le couple désirait une cuisine avec des couleurs à la fois foncées et chaleureuses, un résultat que nous avons obtenu grâce à la façade en placage de pierre AV 7030-GL Black-star. »

L'excellence du service

La cuisine principale a été aménagée dans une pièce ouverte, parfaite pour recevoir. La porte située à l'arrière de la cuisine permet d'accéder à l'arrière-cuisine, appelée aussi « butler's pantry » ou « scullery » en Nouvelle-Zélande. Ces cuisines d'appoint sont très appréciées en Nouvelle-Zélande, car elles permettent de stocker les nombreux appareils indispensables à une cuisine moderne et entièrement équipée. Pour les propriétaires, disposer d'une arrière-cuisine fermée leur permet de moins se soucier du désordre.

Une cuisine spectaculaire

Les façades en placage de pierre et en verre de la luxueuse cuisine d'un jeune couple d'Auckland, en Nouvelle-Zélande, se marient à merveille et mettent en valeur les différentes nuances de noir.

PHOTOS : JOHN WILLIAMS

IMPRESSIONNANT

L'îlot, avec sa façade en placage de pierre Black Star, est équipé d'un plan de travail en pierre naturelle Dekton-Laurant de 20 millimètres d'épaisseur.



« La surface texturée de la pierre noire et la surface en verre noir très mat vont très bien ensemble. »

JULIA SHUTTLEWORTH, directrice Hacker Kitchens NZ

Le jeune couple, qui travaille à Auckland, n'a pas hésité à équiper sa maison avec les dernières technologies, comme un robot lave-vitres et un aspirateur robot. Il a fallu en tenir compte lors de la conception de la cuisine, en prévoyant notamment des prises électriques escamotables, une hotte aspirante intégrée dans le plan de cuisson et une robinetterie moderne permettant d'avoir de l'eau bouillante ou pétillante à tout moment.

Des conseils hors pair

Les propriétaires ont choisi Häcker, car ils apprécient les produits allemands. De plus, ils ont eu un coup de cœur pour la façade en pierre naturelle AV 7030-GL Black-star, devenu l'élément phare de la cuisine. « Nous avons comparé plusieurs marques européennes, mais nous avons été séduits par la nouvelle surface en placage de pierre, qui n'était proposée par aucune autre marque à l'époque. De plus, Julia et l'équipe de Hacker Kitchens NZ n'ont pas ménagé leurs efforts pour nous conseiller et nous aider à planifier notre projet », déclarent les heureux propriétaires de la cuisine.

Julia Shuttleworth nous explique ce qu'elle a imaginé avec son équipe pour répondre aux attentes de ses clients : « Pour ce projet, j'ai proposé d'intégrer le système ART avec éclairage et profilé ART autour de l'îlot afin de créer une impression de légèreté et de donner l'impression d'un plan de travail flottant. Nous y avons intégré le réfrigérateur, le congélateur et la cave à vin afin d'obtenir un ensemble homogène. Pour le mur du fond, nous avons choisi une nuance de noir foncé qui fait écho au placage en pierre de l'îlot, ce qui lui permet de rester le point de mire de la pièce. En tant que designer, je pense que l'originalité de la cuisine principale réside dans le choix des matériaux, avec l'association de la façade en placage de pierre AV 7030-GL Black-star et de la façade en verre noir mat AV 6095-GL. La surface texturée de la pierre noire et la surface en verre noir très mat vont très bien ensemble. Non seulement la cuisine est esthétique, mais elle est aussi très fonctionnelle. »

Pour sublimer le tout, la planificatrice a ajouté des éléments muraux vitrés, équi-

pés de LED verticaux et d'une paroi arrière grise réfléchissante, qui tranchent de manière élégante avec le reste des meubles. « La juxtaposition du verre poli et de la pierre Black Star texturée de l'îlot est un élément de design majeur qui crée un équilibre entre sophistication et caractère brut, générant ainsi un effet visuel dynamique », explique Mme Shuttleworth.

Le plan de travail de la cuisine principale est en pierre naturelle Dekton-Laurant, avec un veinage doré et un chant biseauté de 20 millimètres d'épaisseur. Le plan de travail de l'arrière-cuisine mesure 40 millimètres d'épaisseur et est fabriqué en Dekton Lunar, un matériau inspiré du style industriel avec une finition texturée et un rendu béton ciré. Au-dessus de l'îlot de cuisine, un panneau lumineux carré qui imite la lumière naturelle a été installé, car il n'y a pas de puits de lumière naturelle au plafond.

Pour les appareils électroménagers, le choix s'est porté sur Gaggenau : « Les appareils de couleur anthracite apportent une touche d'originalité à la cuisine et se marient parfaitement avec le gris foncé de la pièce », explique le mari.

Grands amateurs de café, les propriétaires adorent se préparer un bon expresso avec leur machine à café dernier cri. Même s'ils apprécient la cuisine du monde, leur



DIVERSITÉ DES MATÉRIAUX

Les façades en verre noir mat, les éléments muraux transparents et le plan de travail en pierre naturelle avec son veinage doré se marient à merveille.

préférence va à la cuisine asiatique pour ses multiples épices et arômes.

La cuisine principale sert surtout à préparer des plats légers. Les plats plus lourds, susceptibles de générer des effluves de graisse ou autres, sont préparés dans la deuxième cuisine équipée d'une hotte aspirante très puissante. Les deux jeunes Néo-Zélandais ne tarissent pas d'éloges sur leur nouvelle cuisine : « Le résultat a dépassé nos attentes, que ce soit en termes de planification, du choix des matériaux ou de l'installation. De plus, nous avons été régulièrement informés de l'avancement des travaux. »

UN ENDROIT POUR CUISINER

En Nouvelle-Zélande, le terme « scullery » désigne une arrière-cuisine fonctionnelle qui permet de cuisiner des plats élaborés.



L'ŒIL DE L'EXPERT

Bastian Bäumer vérifie les finitions d'un plan de travail à l'aide d'une loupe (à droite). Au laboratoire, on analyse également les interactions entre les différents produits de nettoyage et le silicone (en bas).



L'inspecteur des travaux finis

Un contrôle qualité rigoureux permet de renforcer la confiance des clients dans la fiabilité et la sécurité des cuisines Häcker. Bastian Bäumer est l'homme de la situation. Avec son œil de lynx, il veille à ce que rien ne soit laissé au hasard.

De son œil averti, Bastian Bäumer examine à la loupe les matériaux et les processus de fabrication chez Häcker.

Dans une interview accordée à WORK, le directeur du laboratoire d'essai de Häcker nous explique les points auxquels il doit prêter une attention particulière.

WORK : Monsieur Bäumer, comment devient-on directeur d'un laboratoire d'essai ?

BASTIAN BÄUMER : J'ai suivi des études en technologie du bois. À l'époque, je m'intéressais déjà au domaine des essais. Cela correspond à mon caractère, puisque j'aime les chiffres et j'adore me plonger dans les détails.

Quels contrôles effectuez-vous en matière de qualité afin de respecter les normes ?

Chez Häcker Küchen, l'assurance qualité repose sur la norme DIN ISO 9001. Cette norme nous demande de documenter

« L'objectif est de détecter les anomalies le plus tôt possible, idéalement dès le stade de production des matériaux. Plus une anomalie est détectée tôt, moins les coûts qui y seront associés seront élevés. »

BASTIAN BÄUMER,
directeur du laboratoire d'essai

clairement les processus et de fournir systématiquement le même niveau de qualité. Mais elle ne précise pas comment nous devons procéder. Nous avons donc carte blanche. Notre laboratoire d'essai dépasse de loin les exigences imposées par la norme et s'attache à examiner en détail la qualité des matériaux. Nous accordons une attention particulière à certains paramètres, comme le collage des matériaux des panneaux. Nous vérifions régulièrement si les matériaux entrants sont conformes à notre cahier des charges.

Comment procédez-vous concrètement ?

Il nous arrive de découper et de casser des panneaux ou de les broyer pour voir comment ils réagissent à la traction, à la rupture ou à l'humidité.

Vous testez tous les matériaux utilisés chez Häcker ?

Oui, absolument. Nous vérifions éga-

lement la résistance à la corrosion des charnières ou des poignées et nous nous assurons que la colle adhère correctement. Notre créativité n'a aucune limite.

Est-ce que vous contrôlez systématiquement toutes les livraisons ?

Compte tenu des volumes importants de matériaux, nous effectuons des contrôles réguliers et aléatoires. Tous les quinze jours, nous inspectons les panneaux de nos principaux fournisseurs, qu'il s'agisse de panneaux agglomérés ou de panneaux MDF. Ces contrôles réguliers nous permettent de garantir et de veiller en permanence à la qualité de nos produits.

Comment procédez-vous pour améliorer durablement vos processus ?

Le processus d'amélioration continue (PAC) fait partie intégrante de l'assurance qualité chez Häcker. Nous adaptons régulièrement nos normes et suivons le cycle PDCA (planifier, exécuter, contrôler, agir) afin que nos processus soient systématiquement à jour. Ce cycle nous permet d'améliorer la qualité de nos produits de manière continue.

Procédez-vous également à des tests de résistance ?

Oui. Nous utilisons un bras robotisé pour ouvrir et fermer des portes ou des tiroirs jusqu'à 80 000 fois, ce qui dépasse largement la durée de vie habituelle d'une cuisine.

Quelles sont les autres personnes impliquées dans la chaîne de l'assurance qualité chez Häcker ?

Le contrôle qualité ne s'arrête pas au laboratoire d'essai. L'ensemble du personnel participe à l'assurance qualité. Notre objectif est d'empêcher en amont que des matériaux défectueux se retrouvent dans le processus de fabrication.

Est-ce que vous collaborez avec les fournisseurs ?

Cela fait partie intégrante de notre processus d'assurance qualité. Nous veillons à ce que les fournisseurs effectuent également certains contrôles qualité que nous ne pouvons pas réaliser nous-mêmes, en échangeant régulièrement des informations et en effectuant des contrôles communs. Cela nous permet de détecter et de corriger les anomalies rapidement, avant

que les matériaux ne soient intégrés au processus de production.

Comment définiriez-vous l'assurance qualité en production ?

Nos stratégies en matière de qualité s'inscrivent dans une approche globale. Nous procédons à des contrôles spécifiques au sein de notre laboratoire d'essai et nous demandons également à nos fournisseurs d'effectuer eux-mêmes des contrôles. L'objectif est de détecter les anomalies le plus tôt possible, idéalement dès le stade de production des matériaux. Plus une anomalie est détectée tôt, moins les coûts qui y seront associés seront élevés. Dans le meilleur des cas, le fournisseur identifie le problème en amont et procède immédiatement aux ajustements nécessaires afin d'éviter les dysfonctionnements. Aujourd'hui, l'objectif principal est de réduire les coûts à chaque étape de la production. Ce qu'il faut comprendre, c'est que le rapport s'est en quelque sorte inversé. Autrement dit, plus nous intervenons en amont de la chaîne de production, plus nous parvenons à réduire les coûts. Et un travail bien fait se traduira automatiquement par des clients satisfaits. Préserver les ressources et améliorer l'efficacité de l'ensemble de la chaîne de production contribue à la satisfaction des clients.

DE PETITS ASSISTANTS

Différents produits chimiques sont utilisés pour tester la résistance des surfaces et une bille d'acier permet de vérifier leur solidité.





Durabilité, résistance

DES COULEURS NEUTRES

Les nouvelles façades en linoléum de Häcker de la gamme systemat se déclinent en bleu fumé, vert sauge, gris soie et noir.



et élégance

Häcker innove en intégrant des matériaux traditionnels dans les façades de ses cuisines. Ainsi, le linoléum, qui est un matériau à la fois résistant, facile d'entretien et durable, s'inscrit parfaitement dans la philosophie de la marque.



« Chez Häcker, le développement durable fait partie intégrante de nos valeurs. Plus qu'une tendance, c'est une véritable philosophie. »

KARIN PADINGER, responsable marketing

C

hez Häcker, la durabilité joue un rôle essentiel, non seulement au niveau du processus de fabrication, mais aussi et plus particulièrement dans le choix des matériaux utilisés. L'ambition de Häcker va bien au-delà du simple métier de cuisiniste, puisque l'objectif de l'entreprise est de « contribuer à l'émergence d'un mode de vie durable ». « Chez Häcker, le développement durable fait partie intégrante de nos valeurs et s'inscrit dans la philosophie de l'entreprise », souligne Karin Padinger, responsable marketing. « Häcker s'est intéressé très tôt à la gestion durable des ressources. Il se peut que ce soit le bois, matériau naturellement durable, qui soit à l'origine de cette démarche, ou tout simplement la sensibilité des fondateurs, profondément attachés à la préservation de l'environnement, à l'utilisation raisonnée des ressources et aux projets à caractère social. »

Des façades en linoléum durable

Depuis l'année dernière, le cuisiniste allemand propose des façades en linoléum, un matériau exceptionnel en matière de durabilité. À vrai dire, ce matériau n'a rien de nouveau, puisque dans les années 1950 et 1960, les sols des cuisines étaient en grande partie recouverts de linoléum, réputé pour sa solidité. En revanche, c'est la première fois que ce matériau entre dans la fabrication des façades de cuisine.

« Le linoléum est la matière première la plus naturelle de notre gamme », explique Jana Schäfer, responsable de l'équipe chargée de la gestion de produit chez Häcker. « Le linoléum se compose essentiellement de matériaux naturels renouvelables. Il est fabriqué à partir d'huile de lin extraite des graines de la plante du même nom, de sciure de bois provenant de forêts gérées durablement et de poudre de calcaire. » La surface du linoléum est très résistante et facile d'entretien. C'est un matériau écologique et polyvalent. « Le linoléum est un matériau agréable au toucher, explique Mme Schäfer, sans oublier son odeur caractéristique, à la fois agréable et familière. »

Le linoléum s'impose en cuisine avec ses surfaces résistantes et faciles d'entretien. Les façades en linoléum sont agréables au toucher et offrent une finition mate et résistante à la lumière. Antistatique et antibactérien, le linoléum résiste à l'usure et conserve son aspect au fil des années.

La gamme systemat de Häcker comprend des façades en linoléum mat haut de gamme AV 7080 qui se déclinent en quatre coloris tendance et naturels : bleu fumé, vert sauge, gris soie et noir. Häcker a choisi d'associer le lino-



« Le linoléum est un matériau unique et très qualitatif. »

JANA SCHÄFER, responsable de l'équipe chargée de la gestion de produit

léum à un placage de bois véritable de couleur chêne afin de donner du cachet à ses façades. « Nous avons opté pour un placage sur les faces arrière et les chants afin de mettre en valeur le linoléum, explique Mme Schäfer, ce qui nous permet d'associer deux matériaux naturels. »

La durabilité des produits est devenue un critère décisif, notamment chez les jeunes. L'entreprise Häcker l'a bien compris puisqu'elle privilégie systématiquement la durabilité à tous les niveaux. « Cela fait longtemps que nous utilisons des peintures hydrosolubles et respectueuses de l'environnement. Nous privilégions au maximum les matériaux recyclés ainsi que ceux qui peuvent être réutilisés ou recyclés après usage », poursuit Jana Schäfer. « Nous sommes passés au plastique PET "Made in Germany" qui contient plus de 50 % de matériaux recyclés. Nous privilégions le papier dans nos emballages et n'utilisons quasiment plus de plastique. Le polystyrène utilisé autrefois pour protéger nos produits a

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Les coulissants en bois massif galvanisé mettent en valeur la qualité de la cuisine. Associés aux façades en linoléum mat, ils apportent un côté chaleureux et naturel à la cuisine et témoignent de la durabilité jusque dans les moindres détails.



été remplacé par des chutes de carton. Partant du principe que l'on peut toujours s'améliorer, l'équipe logistique a développé un nouveau système à base de papier pour sécuriser les marchandises en utilisant des sacs en papier remplis de chutes de carton déchiquetées. Un système qui protège parfaitement nos cuisines et qui évite de recourir aux traditionnels blocs de mousse et aux plaques de polystyrène. Sans oublier le taux de recyclage des panneaux agglomérés qui avoisine désormais les 80 %.

La durabilité, une priorité pour Häcker

Häcker s'investit dans de nombreux projets de développement durable. « Nous continuons à nous engager corps et âme », souligne Karin Padinger. « Nous participons à des projets en faveur des énergies renouvelables, comme les énergies éolienne et hydraulique. Notre entreprise est climatiquement neutre, nos cuisines sont produites de manière écoénergétique et sont labellisées "habitat sain". Notre rapport sur le développement durable vient d'être mis à jour. De plus, les visiteurs qui viennent nous voir à Rödinghausen ne peuvent pas passer à côté de notre nichoir pour les abeilles, de nos pelouses fleuries ou encore de notre jardin d'herbes aromatiques. Nous continuons également à nous impliquer dans des projets tels que la course locale du Nouvel An, à l'occasion de laquelle nous plantons un mètre carré de forêt pour chaque participant qui franchit la ligne d'arrivée. »

DE JEUNES POUSSES

Häcker s'engage en faveur du développement durable en participant au printemps à une campagne de plantation d'arbres en collaboration avec l'organisation Feldwerk, qui réalise des projets environnementaux en partenariat avec des entreprises. En 2025, ces opérations permettront de reboiser au total 1 700 mètres carrés de forêt avec de jeunes arbres (chênes, hêtres et tilleuls à petites feuilles), comme ici avec la participation de Tobias Krutemeier de Feldwerk, Jan Gutendorf de Häcker Küchen et Stefan Greinus du SV Rödinghausen (de gauche à droite).





La valse des arômes

Il ne suffit pas d'ajouter simplement du sel et du poivre pour assaisonner un plat. Découvrez avec WORK comment donner davantage de peps à vos repas.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Épices exotiques, herbes aromatiques, feuilles moulues ou fermentées, baies séchées et broyées, la diversité des arômes fait vraiment toute la différence en cuisine.



Ce qui a fait la richesse des grandes puissances coloniales d'autrefois se trouve aujourd'hui dans les rayons des supermarchés pour quelques centimes. Du poivre à la cannelle en passant par le paprika doux, la coriandre ou la marjolaine, les épices sont aujourd'hui soigneusement emballées dans des sachets ou des boîtes en attendant de trouver leur place sur les étagères de nos cuisines. Les personnes en quête d'originalité se tourneront vers des mélanges d'épices tout prêts élaborés par d'anciens chefs étoilés.

Les passionnés de cuisine sont constamment en quête de nouvelles saveurs. Il faut dire que les épices obéissent également à certaines tendances. WORK est allé à la rencontre d'Andrea Rolshausen, la fondatrice de la marque allemande « Gewürze der Welt » (épices du monde). « Les épices orientales ont le vent en poupe actuellement », explique Andrea Rolshausen.

Le zough

« Le zough est un mélange épicé et relevé, composé entre autres d'épices aromatiques telles que le cumin, la cardamome, la coriandre et le piment », explique Andrea Rolshausen. Ce condi-

ment offre un subtil équilibre entre fraîcheur, intensité et épices. Il se marie bien avec les falafels, le chawarma ou les viandes grillées, mais aussi avec les légumes rôtis ou en assaisonnement dans des wraps. Si vous mélangez du zough avec du yaourt, vous obtiendrez une sauce au yaourt épicée pour accompagner vos salades ou vos bowls.

Le dukkah

Le dukkah est également un mélange d'épices orientales. Andrea Rolshausen propose une version gourmande composée de pistaches, de noix de macadamia, de noix de cajou, d'amandes et de pignons de pin grillés. L'ajout de feuilles de coriandre, de gingembre et de zestes de citron confère à ce mélange une note de fraîcheur, tandis que le cumin et les graines de coriandre apportent une touche d'exotisme. « Le dukkah est parfait pour préparer des dips », explique Mme Rolshausen. Il sublimera un poisson blanc et, accompagné d'herbes aromatiques, il transformera un banal plat de riz en une explosion de saveurs.

La fleur de cannelle

C'est en Afrique que notre spécialiste des épices a découvert la fleur de cannelle avant de la proposer à sa clientèle :

« Avec ses arômes de cannelle, de clou de girofle, d'orange et de poivre noir, la baie de cannellier se marie bien avec l'agneau, le gibier, le veau, les currys, les farces et les plats de riz et de lentilles. Sans oublier les desserts bien entendu. »

La fleur de fenouil (Fiori di Finocchio)

Pour cuisiner des plats italiens élaborés, Andrea Rolshausen recommande les fleurs de fenouil : « Ces fleurs parfumées et très aromatiques sont cueillies et triées à la main. Elles se marient parfaitement avec du poisson et des fruits de mer, des légumes et des viandes rôties. Vous pouvez aussi les incorporer dans une vinaigrette. »

Le piment d'Espelette

« À l'instar du Champagne qui n'est élaboré qu'en Champagne, le piment d'Espelette, à ne pas confondre avec le piment de la Jamaïque, est cultivé depuis des siècles dans la région qui entoure la petite ville d'Espelette, dans le sud-ouest de la France », explique Andrea Rolshausen. Le piment d'Espelette est une épice française très prisée, issue d'une variété de piment très aromatique appelée « Gorria », qui a été importée du Mexique en France par des marins basques. Légèrement épicée, fruitée et très aromatique, cette variété de piment rare est ajoutée en fin de préparation ou directement sur l'assiette. Elle accompagne à merveille les plats de poisson, les légumes, les plats à base d'œufs, les grillades et permet de relever les sauces.

Le poivre de Kampot

Ces baies originaires du Cambodge sont triées à la main avant d'être soumises à une fermentation dans du sel marin. Sous l'effet de l'humidité du sel, les huiles essentielles du poivre se modifient complètement, ce qui donne un poivre à la saveur très intéressante et inédite, avec une texture moelleuse, fraîche et croquante, très aromatique, juteuse, légèrement humide, délicatement salée et peu piquante. Selon notre spécialiste des épices, ce poivre est à consommer tel quel, sans être moulu, et ne s'ajoute pas en cours de cuisson.

A modern kitchen interior featuring teal-colored cabinetry and a large island with a grey stone countertop. The island is equipped with three black bar stools. Two pendant lights with a layered, glowing design hang above the island. In the background, a window looks out onto a city street. The floor is made of light-colored wood.

Bienvenue !

À Londres, Häcker a exposé ses dernières nouveautés sur trois étages. Fin mars, professionnels et amateurs de design se sont retrouvés dans le quartier de Marylebone à l'occasion des Journées portes ouvertes.

AMUSE-BOUCHES ET CONVIVIALITÉ

Lors des Journées portes ouvertes à Londres, Häcker UK a présenté ses nouveautés à un public enthousiaste dans une ambiance chaleureuse.

Fin mars, Häcker UK a organisé des Journées portes ouvertes à Londres. Depuis plus de 40 ans, le marché britannique joue un rôle clé dans le développement de l'entreprise. Le cuisiniste de Rödinghausen a donc profité de cet événement pour dévoiler ses dernières nouveautés à un large public.

Revendeurs et architectes se sont donné rendez-vous dans le nouveau showroom de Häcker, situé dans le quartier londonien de Marylebone, afin de découvrir les nouveautés des gammes systemat et concept130.

Un cadre informel

Les personnes présentes ont découvert des cuisines d'exposition alliant design avant-gardiste, matériaux premium et rangements intelligents et qui incarnent les valeurs fondamentales de la marque, à savoir la qualité, le service, la fiabilité, la durabilité et la sincérité.

Le cadre informel de ces Journées portes ouvertes a permis aux visiteurs de découvrir les nombreuses solutions d'aménagement ainsi que les différents coloris et surfaces et de s'informer sur les dernières tendances en matière de design de cuisine.

Ces Journées portes ouvertes visaient non seulement à faire découvrir les cuisines, mais aussi à offrir une expérience interactive aux visiteurs qui ont pu tester les fonctionnalités des cuisines Häcker, conçues pour



faciliter le quotidien, tout en dégustant des en-cas et des amuse-bouches. La communication entre les partenaires commerciaux et l'équipe Häcker joue un rôle essentiel lors de ce type d'événement. « Rien ne remplace le contact direct avec nos clients de longue date et les prospects. Ces Journées portes ouvertes constituent un événement majeur pour l'entreprise », explique Jamie Schneider, directeur général de Häcker UK Ltd.

Outre les nouvelles cuisines des gammes systemat et concept 130, la marque Blaupunkt était également présente. Lancée il y a dix ans sur le marché, la marque Blaupunkt ne cesse de gagner en popularité auprès des Britanniques. Les appareils de la marque allemande trônent dans la plupart des cuisines anglo-saxonnes. Les Journées portes

« Nous remercions toutes les personnes qui ont participé et contribué à faire de ces Journées portes ouvertes une expérience inoubliable. »

JAMIE SCHNEIDER, directeur général

UN ORGANISATEUR COMBLÉ

Jamie Schneider (en haut à droite) peut, à juste titre, être fier du travail accompli par son équipe (à droite), qui a présenté les nouveautés de Häcker avec brio.

ouvertes ont été l'occasion pour les visiteurs de découvrir les fonctionnalités innovantes des appareils Blaupunkt. Les démonstrations réalisées en direct par des chefs professionnels leur ont permis d'apprécier les performances et la simplicité d'utilisation des appareils Blaupunkt. Outre leurs fonctionnalités avancées, les visiteurs ont été particulièrement sensibles au design élégant des cuisinières, des fours et des lave-vaisselle. Les évier et la robinetterie haut de gamme de la marque Blaupunkt s'intègrent parfaitement au design des cuisines Häcker, tout en alliant style et fonctionnalité.

Les nombreux visiteurs ont été conquis par cet événement réussi qui s'est déroulé dans une ambiance des plus conviviales. Le bar à cocktails du troisième étage a très certainement contribué à cette atmosphère chaleureuse, offrant aux visiteurs un espace de détente, pour y déguster des cocktails préparés professionnellement, comme le Banana Peel Negroni ou le Mandarin Mint Julep.

Jamie Schneider s'est déclaré très satisfait de ces Journées portes ouvertes : « Le succès de cet événement nous encourage à poursuivre nos efforts afin de continuer à proposer des cuisines haut de gamme à nos clients. »

Afin de capitaliser sur les retours des visiteurs, Jamie Schneider a eu l'idée de les interviewer et de les filmer afin de conserver leurs impressions. « Ces images ont une grande valeur et nous permettent de mettre en avant notre vision et l'implication de nos clients », explique Jamie Schneider. « Un grand merci à toute l'équipe pour son engagement et son excellent travail qui ont permis le succès de cet événement. »



Photos : HÄCKER KÜCHEN



Même si nos compétences culinaires se limitent souvent dans un premier temps à faire des œufs au plat, cuisiner reste un

plaisir. Par conséquent, il est dommage qu'à 18 ou 20 ans, à l'heure du premier appartement, on ne soit toujours pas capable de se préparer autre chose qu'un œuf au plat et que l'on se jette sur une pizza à emporter ou sur le kebab du coin.

Si vous aimez cuisiner et manger de bons petits plats, mieux vaut vous y mettre le plus tôt possible. Les enfants apprennent bien à lire, à compter et à écrire. Ils sont donc tout à fait capables d'apprendre à cuisiner et à faire de la pâtisserie. Et bien souvent, ils aiment ça. Notre rôle de parents est de leur faire comprendre que cuisiner est un plaisir qui fait appel à tous nos sens. Nous pouvons aussi apprendre à nos enfants de manière ludique à faire la différence entre les bons et les mauvais aliments, à reconnaître les différentes saveurs, à associer les aliments,

1

œuf au plat, devrait rester notre seule et unique compétence culinaire ? Les enfants qui participent à la préparation des repas dès leur plus jeune âge auront plus de chances de savoir cuisiner plus tard.

à distinguer ceux qui sont bons pour la santé de ceux qui le sont moins, mais qui n'en restent pas moins délicieux.

Cuisiner revient à expérimenter, à essayer, à tester et à faire de nouvelles découvertes. Si les hommes et les femmes des cavernes n'avaient pas fait cuire certains aliments, nous en serions toujours aujourd'hui à nous nourrir de baies sauvages crues.

Il est donc temps d'impliquer nos enfants en cuisine. Laissons-les couper et manipuler les aliments, étaler et pétrir de la pâte, casser des œufs, assaisonner, laver les légumes et goûter, sans oublier bien entendu de faire la vaisselle. Laissons-les nous regarder cuisiner, expliquons-leur ce que nous préparons, pourquoi nous le faisons et de quelle façon nous le faisons. Laissons-les tout simplement participer. Peu importe qu'ils cassent des œufs, que le plat soit trop salé ou que la pâte ne lève pas. C'est comme ça qu'on apprend et ce genre de mésaventure arrive même aux meilleurs cordons-bleus.

Faire des choses ensemble

Ce qui compte, c'est de prendre du plaisir, de passer du temps de qualité tous ensemble, de partager des expériences, de faire des choses avec ses enfants et de cuisiner des plats délicieux à déguster en famille. Le résultat n'est peut-être pas toujours au rendez-vous, mais ces petits moments peuvent marquer toute une vie.

Faire participer les enfants en cuisine ne signifie pas pour autant se plier aux stéréotypes de genre. En effet, quoi de plus cool et de plus sexy qu'un jeune de 18 ans capable de cuisiner pour ses amis ? Chaque enfant devrait être capable d'éplucher des pommes de terre, de faire une pâte, de faire revenir des légumes, du poisson ou de la viande afin de pouvoir préparer rapidement un bon repas.

C'est probablement l'une des meilleures choses que nous puissions transmettre à nos enfants et qu'ils n'apprendront qu'avec nous à la maison. Autre avantage : un foyer où l'on ne se contente pas de regarder la télévision ou de jouer à la console ensemble, mais où l'on partage des moments autour de la table est un foyer où les enfants se sentent en sécurité et valorisés. Il suffit de peu de choses pour y arriver : un peu de temps, de la patience, avoir confiance dans les capacités d'apprentissage rapide et la vigilance naturelle des enfants, ainsi qu'un endroit où ils pourront « travailler » et donner un coup de main. Sans oublier un tablier pour parer aux éventuelles éclaboussures, des ustensiles qui ne risquent pas de les blesser, des recettes qu'ils seront capables de réaliser et une cuisine qui pardonne les petites rayures et les petits accidents.

Cuisiner avec des enfants, c'est comme faire des expériences en laboratoire. On ne sait pas toujours ce que cela va donner, mais dans tous les cas, les « scientifiques » découvrent toujours des choses en s'amusant. Et c'est ce qui compte. Parfois, des années plus tard, il peut arriver que l'un d'entre eux remporte le prix Nobel ou décroche une étoile au guide Michelin.

Les cuisiniers en herbe aux fourneaux !

Comment les enfants transforment la cuisine en laboratoire, en terrain de jeu et en lieu de rassemblement familial.

SÉRIE
CHRONIQUE

ÉPISODE 5
LES ENFANTS EN CUISINE





UN FRANC SUCCÈS

Le stand Häcker sur le KBIS a suscité l'intérêt de nombreux visiteurs. Jochen Finkemeier et sa fille Pia ont également fait le déplacement jusqu'à Las Vegas.

Le plus gros salon nord-américain dédié aux cuisines et aux salles de bains (KBIS), qui s'est tenu en février, a remporté un franc succès. « Nous avons été surpris par le nombre de visiteurs sur notre stand », confie Andreas Gommeringer, président de Häcker Kitchens North America. « Nos clients habituels, mais aussi de nombreux prospects, ont fait le déplacement jusqu'à Las Vegas afin de découvrir les cuisines Häcker. Sur le marché américain, les cuisinistes constituent une cible marketing de premier choix. Nous avons donc proposé des visites guidées de notre stand qui ont rencontré un franc succès. » Andreas Gommeringer s'est exprimé à plusieurs reprises et a participé à des débats dans le cadre du programme Global Connect, où il a présenté le concept « kitchen.germanMade. » de Häcker.

Tous les deux ans, Häcker participe à des salons afin de présenter les nouveautés de sa gamme systemat.

Photos : HÄCKER KÜCHEN

Une présence remarquée à Las Vegas

L'entreprise Häcker était présente au KBIS, le plus gros salon nord-américain consacré aux cuisines, pour y rencontrer des professionnels enthousiastes. Une étape supplémentaire importante pour le développement de l'entreprise à l'international.



Fidèle à sa devise « Be unique », l'entreprise a exposé ses produits d'exception sur un stand de 90 mètres carrés.

Le cuisiniste a notamment présenté ses nouvelles façades en cannage viennois, son système Pocket Door, ainsi que ses façades à chants facetés ou en placage de pierre, sans oublier ses trois nouveautés phares haut de gamme : des caissons plus profonds, des coulissants avec un éclairage intérieur ainsi que les coulissants Slim-Line équipés de parois très fines, désormais disponibles de série.

Un contact privilégié

En faisant le déplacement jusqu'à Las Vegas, le dirigeant de l'entreprise, Jochen Finkemeier accompagné de sa fille Pia, a réaffirmé l'intérêt de Häcker pour le KBIS. Lors de ses nombreux échanges avec les professionnels présents, Jochen Finkemeier a pu se faire une idée précise des attentes des clients nord-américains vis-à-vis des fournisseurs européens comme Häcker. Ces derniers doivent être capables de répondre aux exigences des propriétaires d'aujourd'hui et de s'adapter aux nouvelles tendances en matière d'architecture d'intérieur.

En inaugurant le siège de Häcker North America à Miami fin 2023, Häcker soulignait déjà l'importance du marché nord-américain pour l'entreprise. Sa participation au KBIS vise à développer les relations avec les partenaires et les clients outre-Atlantique et à proposer de nouvelles solutions d'aménagement. L'affluence record de visiteurs inscrits (124 000) et d'exposants (2 500) témoigne de l'importance de ce salon qui est devenu le rendez-vous incontournable du secteur en Amérique du Nord.

« Nous avons été surpris par le nombre de visiteurs sur notre stand. »

ANDREAS GOMMERINGER,
président de Häcker Kitchens North America

AU CŒUR DES DISCUSSIONS

Jochen Finkemeier s'est entretenu avec les professionnels du secteur pour en savoir plus sur les attentes de la clientèle nord-américaine (à gauche). Andreas Gommeringer, président de Häcker Kitchens North America, lors de la présentation du concept « kitchen.germanMade. »



« BE UNIQUE »

Des matériaux qualitatifs, des caissons plus profonds, un éclairage intégré et des parois extra-fines : trois nouveautés haut de gamme qui ont séduit les visiteurs des salons de Berne et de Paris.



Coup double à Paris et à Berne

À l'occasion de différents salons internationaux, Häcker a présenté ses cuisines haut de gamme équipées de ses trois nouveautés.



UN AMÉNAGEMENT ATYPIQUE

Lors du nouveau salon suisse swiss interior expo à Berne, Häcker a fait sensation avec sa cuisine originale de la gamme systemat.

La part des exportations de Häcker s'élève actuellement à près de 40 pour cent. L'entreprise expédie des cuisines dans plus de 60 pays à travers le monde. Afin de renforcer sa présence à l'international, Häcker participe régulièrement à des salons internationaux consacrés aux cuisines. Lors du nouveau salon swiss interior expo à Berne en Suisse et du salon professionnel Esprit Cuisine à Paris, le cuisiniste a présenté sa gamme systemat qui permet de créer des cuisines haut de gamme et originales.

« Be unique – Soyez vous-même » est le fil conducteur de la gamme systemat qui s'enrichit de trois nouveaux éléments phares. Ces nouveautés incluent un nouveau caisson de 61 centimètres de profondeur qui offre dix pour cent d'espace de rangement supplémentaire, ainsi qu'un éclairage intérieur entièrement intégré. Le SLD SlimLine Drawer est désormais disponible de série sans supplément de prix. Il s'agit du système de coulissant le plus fin du marché, avec des parois métalliques de seulement huit millimètres d'épaisseur.

À l'occasion de sa quatrième participation au salon professionnel Esprit Cuisine à Paris, l'entreprise a montré que des produits en bois véritable et haut de gamme permettent d'allier artisanat traditionnel et design ultramoderne. Fidèle à sa devise « Be unique », l'entreprise Häcker est désormais parfaitement positionnée à l'international et est prête à relever les défis à venir grâce à ses nouveautés haut de gamme, ses équipements de qualité en bois véritable et ses innovations en matière de matériaux et de technologie.

Pour Mario Daniel et sa femme, posséder un seul magasin de cuisines à Potsdam n'était pas suffisant. Souhaitant se rapprocher davantage de leurs clients, ils ont ouvert début février un deuxième magasin à Beelitz, où ils habitent, dans un ancien restaurant avec une façade en briques.

Cette « petite filiale conviviale » selon Mario Daniel accueille sept cuisines sur 270 mètres carrés. Pour Mario Daniel, Häcker se distingue par « sa flexibilité, sa fiabilité et la qualité de ses produits, notamment dans la collection concept130, qui reste abordable. »

Bois, verre, métal ou pierre : Mario Daniel et son équipe n'hésitent pas à utiliser tous les matériaux pour créer des cuisines qui ont du style. « Nous ajoutons une touche artisanale à nos cuisines, ce qui leur donne encore plus de cachet », explique Mario Daniel. « Nous sommes tous menuisiers ou ingénieurs en mécanique et issus du secteur de l'artisanat, ce qui nous permet de répondre quasiment à toutes les demandes de nos clients. » Le

DES CUISINES BIEN PENSÉES

Grâce à leur don pour le design et à leur écoute attentive, Mario Daniel et son équipe créent des cuisines élégantes et originales pour leurs clients.



Les clients avant tout

À Beelitz, un tout nouveau showroom met en avant les multiples atouts des cuisines Häcker.



nouveau magasin de Beelitz « Daniel Küchen & Wohndesign » propose des crédences en lamelles de bois ou en imitation parquet qui apportent une touche d'originalité aux cuisines. Des étagères, des tables de salle à manger ou des îlots fabriqués sur mesure complètent l'aménagement classique des cuisines.

« Nous nous efforçons de comprendre les souhaits des clients, ce qu'ils ont en tête, et nous nous renseignons sur l'existant », explique Mario Daniel, un technicien à la créativité débordante qui trouve une solution à chaque problème. « Ensuite, nous mettons tout en œuvre pour satisfaire le client, même en matière de prix. » « Daniel Küchen & Wohndesign » a été élu à plusieurs reprises par le magazine allemand « Architektur & Wohnen » parmi les 100 meilleurs cuisinistes d'Allemagne.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : kuechen-daniel.de



SÉRIE
COMFORT FOOD

ÉPISODE 5
TOM KHA GAI

Voyage au cœur des épices

Réputée pour être la meilleure soupe au monde,
le Tom Kha Gai est un plat à la fois délicieux et très sain.

TEXTE : PETER WÜRTH

Q uoi de plus réconfortant qu'une soupe bien chaude, dont les arômes vous chatouillent les narines et les multiples saveurs titillent votre palais ? Un plat délicieux et fumant, bon pour la santé et rassasiant, qui nous rappelle des souvenirs ? Soupe bavaroise aux quenelles de semoule, ramen japonais, bouillon de bœuf à la française, bisque de langoustines islandaise ou minestrone italienne, une chose est sûre, les soupes possèdent des vertus revigorantes.

Un constat qui se vérifie d'autant plus pour le Tom Kha Gai, la soupe thaïlandaise qui a été sacrée meilleure soupe de poulet au monde par le célèbre site internet « TasteAtlas ». Elle devance ainsi pas moins de 1 376 autres soupes au poulet à travers le monde. Les personnes ayant testé toutes ces soupes sont unanimes : si le Tom Kha Gai est une soupe à réveiller les morts, elle peut également faire monter les vivants au septième ciel culinaire.

Une soupe aux vertus médicinales

Originaire du nord de la Thaïlande, ce plat doit son nom au mélange de trois ingrédients : la soupe (« Tom »), le galanga (« Kha ») et le poulet (« Gai »). À l'origine, ce plat était avant tout reconnu pour ses vertus médicinales. Tous ses ingrédients ont des vertus thérapeutiques et sont bons pour la santé. Les blancs de poulet mijotent pendant au moins une demi-heure, afin que le bouillon puisse absorber progressivement tous les arômes. Les connaisseurs la préparent à l'avance et la laissent mariner une nuit entière, ce qui décuple ses arômes.

Le blanc finement émincé ou les cuisses désossées freinent le processus inflammatoire et ont un effet bénéfique sur les muqueuses. La coriandre apporte une touche de fraîcheur et permet d'éliminer les toxines. La citronnelle hachée renforce le système immunitaire et soulage l'estomac, tandis que le lait de coco, riche en bons acides gras, protège le cœur, favorise la perte de poids et stimule le métabolisme. Cousin du gingembre, le galanga facilite la digestion, possède

des propriétés anti-inflammatoires et permet de lutter contre les crampes. Les feuilles de citron kaffir émincées possèdent des vertus antioxydantes et sont bénéfiques pour la peau. Quant aux piments oiseaux rouges, finement ciselés, ils contiennent de la capsaïcine, qui renforce le système immunitaire.

Un plat délicieux et appétissant

Pour obtenir cette saveur incomparable, on ajoute à cette soupe mythique des pleurotes, du sirop de tamarin, du sucre roux, du jus de citron vert (après la cuisson seulement) et de la nam pla, une sauce salée et relevée à base de poisson. On la sert avec de la coriandre et



UN PLAT NATIONAL

La soupe favorite des Thaïlandais est un grand classique de la street food en Thaïlande. Elle est encore meilleure mijotée.

des oignons nouveaux, accompagnée de riz cuit à la vapeur. Attention cependant à ne pas rajouter de shiitakes, car les notes boisées de ces champignons risqueraient de masquer les autres arômes. Un dernier conseil : les feuilles de citron kaffir, la citronnelle et le galanga ne se mangent pas. Ils servent uniquement à parfumer et à décorer le plat.

Le Tom Kha Gai est une spécialité étonnante et délicieuse à la texture crémeuse. C'est un plat à la fois légèrement sucré, avec une pointe d'acidité, légèrement épicé et légèrement salé. Ce plat national thaïlandais est un grand classique de la street food et des restaurants en Thaïlande. Véritable concentré d'énergie, il fait des merveilles, et pas seulement en cas de rhume. Il mérite donc amplement sa première place dans le classement des soupes au poulet.

Les connaisseurs préparent le Tom Kha Gai à l'avance et le laissent mariner une nuit entière, ce qui décuple ses arômes.



Place au rangement !

Rien de tel qu'une arrière-cuisine bien aménagée et des rangements astucieux pour une cuisine bien rangée et agréable.

Imaginez une cuisine avec trop de rangements, avec ne serait-ce qu'un tiroir vide, une cuisine où tout serait visible et accessible au premier coup d'œil ? En réalité, dans les cuisines « normales », la place se fait rare. D'où l'intérêt de bien réfléchir lors de l'aménagement de sa cuisine, en exploitant chaque recoin et en faisant preuve d'ingéniosité. La solution idéale consiste à installer les appareils et les équipements dont on se sert peu dans une pièce séparée.

Une pièce tendance à l'abri des regards

Lors de la conception d'une maison, prévoir une pièce supplémentaire dès le départ pour en faire une arrière-cuisine est une excellente idée. Généralement, quelques mètres carrés suffisent pour faire la différence. Cependant, il peut arriver que la configuration de la maison ne permette pas d'aménager une arrière-cuisine. Il ne faut pas pour autant se décourager, car il existe des solutions. Si la cuisine est ouverte et spacieuse, il suffit de déplacer le mur du fond de deux bons mètres vers l'avant afin de créer une nouvelle pièce à l'abri des regards et accessible par une porte.

Si la cuisine fait cinq mètres de large, cette configuration permet d'aménager une pièce fonctionnelle de dix mètres carrés. Autre avantage : les arrivées et les évacuations d'eau se trouvant dans la cuisine, il est possible d'installer une machine à laver, un sèche-linge et un congélateur dans l'arrière-cuisine. Un deuxième évier pourra même y trouver sa place afin d'éviter l'accumulation de vaisselle sale lorsque l'on reçoit.

« Une arrière-cuisine doit être pratique et multifonctionnelle », précise Stefanie

Behrendt, cheffe de produit chez Häcker.

« Il est important d'avoir une bonne vision d'ensemble et de disposer de rangements adaptés, afin que chaque chose soit à sa place. L'arrière-cuisine ne doit pas se transformer en débarras. Elle doit rester une pièce agréable, que ce soit pour cuisiner ou pour repasser. Nous proposons des solutions efficaces qui permettent de concilier esthétique et organisation. »



Photos : HÄCKER KÜCHEN

UNE PIÈCE FONCTIONNELLE ET AGRÉABLE

L'arrière-cuisine accueille tous les appareils nécessaires dans un espace réduit (à gauche). La porte permet d'accéder à la pièce supplémentaire située derrière la cuisine (en haut à droite). Des façades élégantes, associées à des éléments en bois, apportent une note chaleureuse (en bas à droite).

« L'arrière-cuisine ne doit pas se transformer en débarras. Elle doit rester une pièce agréable. »

STEFANIE BEHRENDT,
cheffe de produit



CHAQUE CHOSE À SA PLACE

Coulissants (tout en haut), cave à vin ou coulissants ouverts sur le devant permettent de ranger facilement les casseroles et la vaisselle (à droite) : des solutions astucieuses et gain de place afin d'éviter le désordre.

On peut ranger une quantité considérable d'objets dans les armoires qui montent jusqu'au plafond. Les coulissants et étagères avec coulissants permettent d'accéder rapidement à tout ce dont vous avez besoin. Les armoires conçues pour les casiers à bouteilles sont pratiques et peu encombrantes. Équipée du système pivotant Tandem, l'armoire de rangement Häcker permet d'optimiser l'espace et de voir rapidement ce que vous avez dans votre meuble. Il en va de même pour les armoires à provisions très tendance, accessibles des deux côtés, qui exploitent chaque centimètre en largeur.

Des accessoires fonctionnels

Sous le plan de travail, de petits coulissants de 15 cm de large permettent de dissimuler astucieusement torchons, lessive ou ustensiles de nettoyage. Les bouteilles consignées et le verre usagé trouvent leur place dans les sacs de recyclage ultrarésistants de Häcker, conçus sur mesure pour les éléments bas. Une fois pleins, il suffit de les attraper par les poignées avant de les déposer dans le bac de recyclage.

Les cuisinistes expérimentés de Häcker ont imaginé toute une série de petits accessoires utiles qui facilitent le quotidien en cuisine et à la maison. Citons par exemple les tablettes extensibles intégrées sous le lave-linge et le sèche-linge, qui, associées à des paniers à linge tendance, soulagent le dos lorsqu'on trie le linge, ou encore un système de rangement intérieur astucieux pour l'aspirateur, le fer à repasser, les balais et les chaussures.



Les amateurs de vin qui ne possèdent pas de cave peuvent également utiliser l'arrière-cuisine pour y stocker du vin. Pour le côté esthétique, une cave à vin équipée d'étagères métalliques avec des rangements pour les verres et les bouteilles, ou encore une jolie vitrine pour les verres à vin y trouveront facilement leur place.

Il semblerait que décorer son arrière-cuisine soit aujourd'hui à la mode. Des façades de cuisine, un beau panneau d'habillage, éventuellement avec un effet miroir, des tableaux accrochés au mur, des paniers, de jolies boîtes de rangement, des rideaux, des petits meubles d'appoint et un éclairage ta-

15

centimètres de largeur suffisent amplement pour ranger torchons et produits de nettoyage dans un meuble coulissant sous le plan de travail.



LE COIN GAIN DE PLACE

Le système Qanto (en bas) permet de surélever le robot de cuisine. La colonne coulissante (à gauche) est accessible des deux côtés. Les brochures Living³ et Clever & Clean (tout en bas) regorgent d'idées pour optimiser l'organisation de la cuisine et de l'arrière-cuisine.



misé transforment l'arrière-cuisine en une pièce bien pensée, agréable à vivre et fonctionnelle, qui apporte une plus-value à n'importe quel logement. On peut même y installer un tapis pour compléter la décoration.

Les solutions de rangement intelligentes de Häcker ne se limitent pas à l'arrière-cuisine. En cuisine, elles permettent également de gagner de la place. Une armoire équipée du système pivotant Tandem ou une armoire à provisions dotée de façades élégantes permettent également de ranger de nombreux objets tout en les gardant à portée de main. Les coulissants dissimulés dans les plinthes permettent de stocker pelle à poussière et sacs poubelle, tandis que les coulissants aménagés sous l'évier pour les produits d'entretien permettent d'accéder facilement aux pastilles pour lave-vaisselle.

Ceux qui considèrent ces solutions trop classiques et trop fonctionnelles trouveront peut-être leur bonheur avec le système Qanto de Häcker pour le moins surprenant. Ce système innovant permet de tirer parti des recoins inutilisables. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour que la machine à café ou le robot de cuisine s'élève automatiquement dans les airs. Incontestablement l'élément vedette de la cuisine.

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



Blaupunkt : toujours une longueur d'avance



Blaupunkt est la marque d'électroménager exclusive de Häcker depuis plus de dix ans. Fours, réfrigérateurs, lave-vaisselle ou éviers : les appareils Blaupunkt vont toujours de pair avec les cuisines Häcker.

INTERVIEW : PETER WÜRTH



La marque Blaupunkt propose une large gamme d'appareils électroménagers adaptés aux cuisines Häcker. Dans une interview accordée à WORK, Olaf Thuleweit, directeur général de Blaupunkt, revient sur les atouts de ses appareils qui séduisent aussi bien les revendeurs que les consommatrices et consommateurs finaux.

WORK : Monsieur Thuleweit, Blaupunkt célèbre son dixième anniversaire. Qu'est-ce qui différencie votre marque des autres fournisseurs aujourd'hui ?

OLAF THULEWEIT : Nous ne fabriquons pas nos propres produits mais commercialisons ce que nos fournisseurs sont en mesure de nous proposer. En revanche, nous sommes capables d'analyser le marché afin d'identifier les produits les plus demandés et d'anticiper les tendances. C'est ce qui nous permet véritablement de nous différencier. De par sa taille et sa flexibilité, Blaupunkt est capable de réagir rapidement aux tendances du marché, que ce soit en

L'INTÉRÊT DU CLIENT AVANT TOUT

Olaf Thuleweit, directeur général de Blaupunkt et son équipe surveillent le marché de près afin d'identifier les tendances en amont.

matière de fours à vapeur, de plaques à induction avec hotte aspirante intégrée ou de réfrigérateurs de 70 centimètres de large. Si nous estimons qu'un produit a du potentiel et que nos fournisseurs sont en mesure de nous le fournir, alors nous l'intégrons sans tarder à notre gamme. La stratégie de Blaupunkt consiste à collaborer avec des fournisseurs de matériaux et des sous-traitants qui sont également sollicités par les principaux acteurs du marché. D'ailleurs, nous privilégions les technologies reconnues et l'électronique de dernière génération. C'est l'une de nos priorités.

Est-ce que vous allez aussi de votre propre initiative vers les fournisseurs ?

Nous leur expliquons concrètement ce que nous voulons. Autrement dit, si nous identifions une nouvelle tendance dans le domaine des fours à micro-ondes intégrés, nous proposons à nos partenaires de développer l'idée ensemble pour Blaupunkt.

Il n'y a pas que la technologie qui compte dans le domaine du gros électroménager, le design a aussi son importance. Comment la marque Blaupunkt se positionne-t-elle dans ce domaine ?

Nous nous efforçons de ne pas faire les mêmes produits que les autres marques. Aujourd'hui, nous sommes capables de dire

« De par sa taille et sa flexibilité, Blaupunkt est capable de réagir rapidement aux tendances du marché. »

OLAF THULEWEIT, directeur

si nous voulons une poignée anodisée, une poignée avec une gravure, ou encore un éclairage blanc, rouge, vert, rose ou autre. En d'autres termes, nous savons quels leviers activer pour satisfaire nos exigences en matière de design.

Quelle est votre approche en matière de design ? Quelles sont vos exigences dans ce domaine ?

Notre priorité, c'est le bénéfice client. Il est inutile d'ajouter des fonctionnalités supplémentaires si le client ne les utilise pas. Nous nous efforçons de penser en termes de valeur pour le client. C'est ce qui nous guide lorsque nous concevons nos produits. Nous privilégions la simplicité en matière de design. Prenons l'exemple de notre logo qui se décline désormais uniquement en gris foncé. Plus discret, il n'est plus aussi omniprésent qu'avant et laisse la place au design et à la couleur de l'appareil. Lorsque nous installons plusieurs appareils de la gamme Dark Steel les uns à côté des autres, le logo gravé sur la poignée forme une ligne continue, ce qui permet d'obtenir un ensemble harmonieux.

En matière de design, vous privilégiez le noir ou le noir associé à quelques touches d'acier inoxydable. Vous recherchez le minimalisme, l'élégance, tout en conservant des éléments techniques...

Effectivement, notre design se veut cohérent. Nous proposons, dans la mesure du possible, un panneau de commande identique pour les fours et les tables de cuisson avec un affichage numérique blanc, afin que les appareils forment un ensemble harmonieux. Nous avons constaté qu'uniformiser le panneau de commande, comme c'est le cas pour la gamme Dark Steel, avait son importance et que cela participait à la reconnaissance de la marque. Les choses étaient différentes il y a dix ans, lorsque nous avons débuté. Aujourd'hui, à l'occasion de notre dixième anniversaire, nous sommes en mesure de dire précisément à nos fournisseurs ce dont nous avons besoin, ce qui nous plaît, ce qui fait défaut,



CHIC ET MINIMALISTE

L'affichage numérique blanc et le logo en filigrane sur la poignée reflètent l'exigence de Blaupunkt en matière de design. La cave à vin s'intègre parfaitement dans les cuisines Häcker

si nous souhaitons un produit noir ou avec une poignée en acier inoxydable.

Est-ce qu'il y a une personne chargée du design chez Blaupunkt ?

Non. Nous sommes une petite équipe. Nous prenons nos décisions ensemble et analysons ce qui est bon pour nous.

Quels sont les atouts principaux de Blaupunkt pour les revendeurs ?

La marque Blaupunkt est disponible en exclusivité chez Häcker, ce qui constitue un avantage considérable pour les revendeurs. Aujourd'hui, le consommateur final se renseigne suffisamment en amont. Il a une idée précise du prix et du modèle

avant même de se rendre chez le revendeur. C'est impossible avec Blaupunkt. Le revendeur est libre de fixer ses prix, puisque le client final ne peut pas acheter son appareil sur Internet. À cela s'ajoutent les nombreuses fonctionnalités de nos appareils, leur design, mais aussi la formation des revendeurs, les stages, ainsi que notre Campus Häcker. Autre point important : Häcker nous indique toujours précisément les besoins du cuisiniste afin que nous puissions installer les appareils sans difficulté et correctement.

Quel public ciblez-vous ?

La clientèle des cuisines Häcker. Ce sont des célibataires, des couples ou des familles qui recherchent des appareils de bonne qualité. Cette clientèle est particulièrement sensible à l'innovation en matière d'électroménager. Elle privilégie les appareils performants, faciles à utiliser, avec un bon rapport qualité-prix et bien pensés.

La marque Blaupunkt est également distribuée à l'international, c'est bien ça ?

Absolument. C'est un gros avantage, car nous pouvons ainsi adapter notre gamme de produits à chaque pays. Notre catalogue compte près de 120 appareils différents pour l'Europe et plus de 170 pour le reste du monde. Nous avons constaté qu'en Inde, les tables de cuisson au gaz sont très demandées, c'est pourquoi nous proposons des hottes aspirantes avec une puissance d'aspiration particulièrement élevée. En Angleterre et en Suisse, ce sont les réfrigérateurs américains qui ont la cote.

Comment les appareils électroménagers de cuisine vont-ils évoluer à l'avenir ?

On observe trois tendances, dont deux qui se dessinent depuis un certain temps. Tout d'abord, l'efficacité énergétique et la durabilité. Il s'agit d'une tendance persistante qui va continuer à nous mobiliser dans les années à venir. Le Wi-Fi arrive en deuxième position avec son cortège de questions : quand et comment utiliser mon appareil ? Comment utiliser au mieux ma machine à laver ? Comment bien utiliser mon lave-vaisselle ? Quelle est la meilleure façon de le mettre en marche ? À quel moment l'électricité est-elle la moins chère ? Enfin, le troisième point est une tendance que l'on observe de plus en plus. Il s'agit du niveau sonore. Quel est le niveau sonore de mon lave-vaisselle ? Quel est le niveau sonore de ma hotte aspirante ? Ce sont des questions auxquelles nous devons répondre.

Horizon 22

D'ici, on a une vue imprenable sur la capitale britannique. Et cerise sur le gâteau : la visite de cette plateforme vitrée située au 58^e étage du deuxième plus haut bâtiment de La City de Londres (22 Bishopsgate) est gratuite, à condition de réserver en ligne. horizon22.co.uk



Richmond Park

L'un des plus grands parcs royaux du sud-ouest de Londres, avec des lieux incontournables tels que la Isabella Plantation, le Pembroke Lodge ou encore la bâtisse historique Ham House, située au bord de la Tamise. J'aime beaucoup y aller pour me promener, faire du vélo ou observer les chevreuils et les cerfs. royalparks.org.uk/visit/parks/richmond-park

À la découverte de Londres

La Grande-Bretagne est une destination qui mérite le détour. Jamie Schneider est le directeur général de la filiale florissante Hacker Kitchens UK. Il nous livre ses astuces pour visiter le Grand Londres.



Shakespeare's Globe

Le Globe Theatre a été construit en 1599 sur les rives de la Tamise par une troupe d'acteurs, dont faisait partie William Shakespeare. Le bâtiment actuel est une réplique fidèle du théâtre d'origine, où règne encore l'esprit du poète. shakespearesglobe.com

The New Craftmaker

Ce showroom abrite des meubles, des luminaires, des vases, des miroirs, des céramiques et des objets en papiers d'excellente qualité, uniques et originaux, fabriqués par les meilleurs artisans du pays. thenewcraftmaker.com





Sketch

Dans cette demeure du XVIII^e siècle située dans le quartier chic de Mayfair, juste au coin de Savile Row, on peut dîner, boire un verre, faire du shopping et assister à des événements, le tout dans l'ambiance extravagante du Sketch. Je conseille d'y prendre le thé l'après-midi – un plaisir typiquement britannique auquel les plus jeunes n'hésitent pas à s'adonner. sketch.london



Spitalfields Market

Ce marché animé et coloré situé dans l'est de Londres, qui existe depuis 350 ans, est mon adresse préférée pour flâner, faire du shopping, manger ou boire un verre, surtout le dimanche. Un vrai régal pour les sens. spitalfields.co.uk



JAMIE SCHNEIDER, directeur général de Häcker Grande-Bretagne, nous dévoile ses adresses préférées du Grand Londres.



The Holly Bush Pub

Situé dans une bâtisse du XVIII^e siècle dans le quartier de Hampstead, ce pub est un modèle du genre depuis 1928. Le rôti du dimanche y est excellent et le quartier est magnifique. hollybushhampstead.co.uk

The Wallace Collection

L'occasion de découvrir Londres de deux manières différentes : d'une part, ce musée d'art impressionnant abrite une multitude de peintures, de sculptures, de meubles et de porcelaines. D'autre part, Hertford House est l'ancienne demeure de la famille Seymour, les marquis de Hertford. wallacecollection.org



**JOURNÉES PORTES
OUVERTES 2025**

Du 20 au 26 septembre 2025,
Häcker dévoilera ses nouvelles
« cuisines de caractère » à
Rödinghausen avec pour fil
conducteur le slogan « The Art
of Harmony ».



**UNE VIGNERONNE
PASSIONNÉE**

Elisabetta Foradori règne
sur le teroldego et voue un
amour sans bornes
à la nature et à son vin.



DE PETITS ASSISTANTS

Les enfants adorent participer en
cuisine. Découvrez avec WORK
les points à considérer lors
de la conception de votre cuisine
afin que chacun y trouve
son compte.

Häcker
kitchen.germanMade.

ÉDITEUR

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

**CONCEPTION ET
RÉDACTION**

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

MAISON D'ÉDITION

Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg,
www.jalag.de
Peter Würth (gestion de projet
indépendant), Wym Korff
(production, indépendant)

TRADUCTION

Kolibri Online GmbH,
Hamburg

LITHO

Einsatz Creative Repro
GmbH & Co. KG, Hamburg

IMPRESSION

Optimal Media GmbH,
Röbel/Müritzt

VIGNERONNE DANS L'ÂME Dans le Trentin, Elisabetta Foradori élabore
un vin exceptionnel, élevé dans des amphores traditionnelles. • **JOURNÉES
PORTES OUVERTES DE HÄCKER** Les nouveautés de l'automne
de la collection concept130. • **LES ENFANTS ET LA CUISINE** Penser aux
enfants dès la conception de la cuisine.

Produits
Nouveautés 2025
Monde des produits
Façades
Plans de travail

Accessible à tout moment via le menu du pied de page de notre page d'accueil

Choisissez un sujet qui vous intéresse.

NOUVEAUTÉS 2025
FAÇADES
POIGNÉES
PLANS DE TRAVAIL
LIVING
HAUTEURS
COCLES

Accédez ici au monde des produits

Pour plus d'informations sur nos programmes de façades, veuillez consulter les codes QR sur les échantillons de façades.

produktwelt.haecker-kuechen.com

Découvrez maintenant le monde des produits Häcker

Quelques clics suffisent pour obtenir les bonnes informations sur les produits !

Vous souhaitez trouver rapidement et aisément des informations sur les produits, même en déplacement ?

Ou consulter les détails de planification de nos cuisines d'exposition ?

Alors nous vous souhaitons la bienvenue dans notre monde des produits, notre nouveau portail de produits numérique.

Clair, net, pratique !



Découvrez-en plus
sur notre site web

www.haecker-kuechen.com

Certifié climatiquement neutre
en tant qu'entreprise



Save the Date
20.09 – 26.09.2025

The Art of Harmony

Venez nous rendre visite
lors de nos journées
portes ouvertes!

Des cuisines de caractère

Chaque cuisine Häcker est unique –
et aussi individuelle que les personnes qui y vivent.



Découvrez-en plus
sur notre site web

www.haecker-kuechen.com

Certifié climatiquement neutre
en tant qu'entreprise