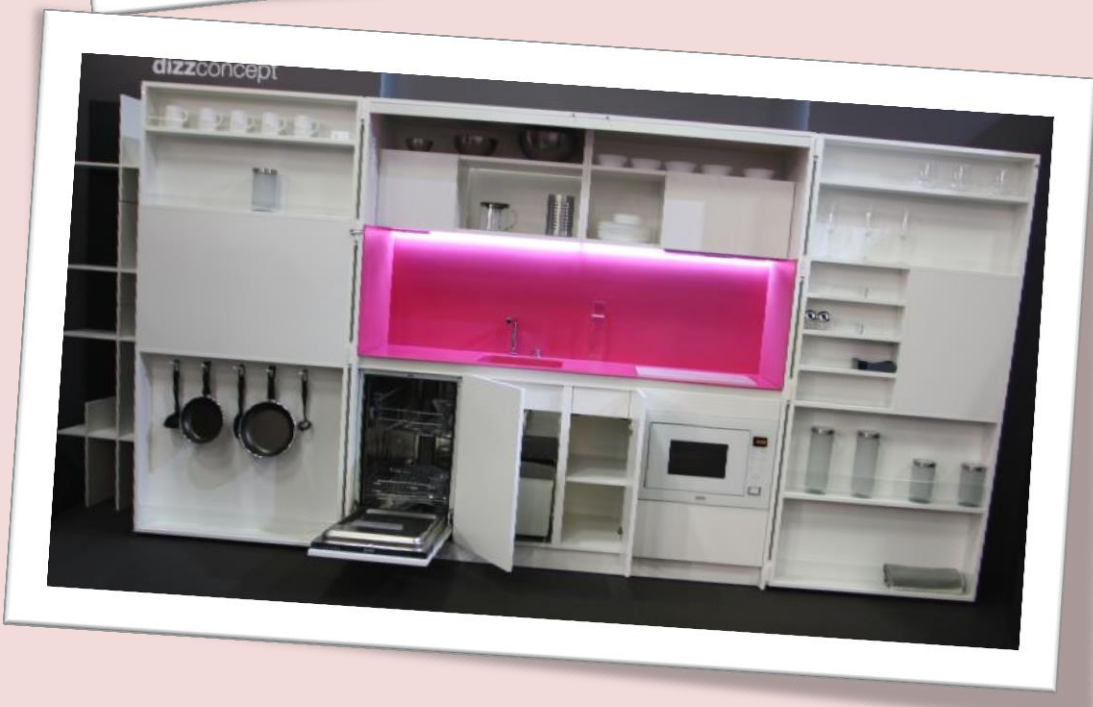
Les cuisines
les plus audacieuses à LivingKitchen2015

Après Nolte et next125 distingués dans notre dernier Palmarès des modèles les plus innovants, voici des marques bien moins connues mais qui ont fait sensation à Cologne.

Pitt : Les spécialistes des remèdes anti-stress l'affirment : faire la cuisine est une activité efficace pour se détendre. Regarder un aquarium aussi. Pourquoi ne pas combiner les deux ? C'est ce que ce propose cette firme néerlandaise qui ne met pas les poissons *autour* mais *dans* l'îlot… de cuisine intégrant plaques à gaz (certes, d'aucuns estimeront que ce n'est pas très charitable pour les mêmes poissons, évoquant une désopilante scène de restaurant dans le culte *Sens de la vie* des Monty Python).

Naber : Ceux qui œuvraient déjà dans le secteur de la cuisine équipée dans les années 90 (et oui, 20 ans déjà…) se rappelleront qu'à cette époque se posait la question de revenir ou non à une formule déstructurée de la cuisine. C'était alors à qui romprait le mieux, mais aussi le plus (avec parfois des excès de dépouillement bancal) avec des configurations d'éléments parfaitement intégrés, en proposant des modules séparés, indépendants et amovibles (montés parfois sur roulettes). La tendance était motivée par la volonté de renouer avec la cuisine naturelle de nos grand-mères, mais aussi de s'inscrire dans la modernité d'un nouveau nomadisme en permettant d'emmener plus facilement son mobilier de cuisine lors de déménagements plus fréquents. C'est la même finalité que vise ici le concepteur Kilian Schindler, tout en précisant que ce concept de Naber « *n'est pas tant un rival qu'une alternative à la cuisine intégrée* ». Voire un complément : ses éléments peuvent s'ajouter aux ensembles intégrés, mais remplir aussi d'autres fonctions dans des bureaux, séjours ou buanderies.

Dizzconcept :
La flexibilité est aussi compatible avec des ensembles intégrés. C'est ce que démontre cette entreprise croate, en proposant même le contraire d'une cuisine déstructurée. Invention ingénieuse de l'architecte Darko Spiljaric, son concept Pia est un cabinet minimaliste avec l'espace pour un écran plat et un espace de rangement qui s'ouvre pour révéler une cuisine opérationnelle avec évier, table de cuisson, micro-ondes et lave-vaisselle. Moins d'une heure suffit pour l'installer dans un encombrement réduit dans les appartements des particuliers et les espaces de bureaux.



2015 © • www.culturecuisine-lemag.com