

Evolutions, mutations, innovations

Tout va très vite désormais en matière de tendances de cuisine. Les anciennes conceptions qui ont prévalu dans l'esprit des professionnels et des consommateurs jusqu'aux années 2000 sont au mieux moribondes, au pire souvent déjà mortes. Revue de détails.

Par **Daniel Holiveau**



1^{ère} partie : *Concevoir*

Composants fonctionnels

Le tiroir continue à donner le ton dans le meuble de cuisine. Les coulisses à double paroi ainsi que les amortisseurs de fermeture se sont imposés, parfois même dans le kit. On voit désormais se développer les systèmes électriques et, mieux encore, à gestion électronique chez Grass. Pour ouvrir et fermer, une simple pression suffit. L'amélioration des mécanismes a également permis d'obtenir de grandes longueurs (120 cm et 150 cm) parfaitement adaptées aux agencements très horizontaux, très à la mode. Pour les meubles hauts, les ouvertures «lift» se sont généralisées et l'on voit apparaître des systèmes eux aussi destinés aux grandes longueurs.

Meubles

La hauteur du plan de travail est désormais standardisée à 91 cm pour des raisons ergonomiques. Pratiquement tous les fabricants en ont profité pour convertir la taille de leurs éléments bas. L'accroissement de la profondeur est également à l'ordre du jour. Beaucoup de marques allemandes l'ont déjà adoptée. Avec ces nouveaux meubles, le volume de rangement s'accroît d'au moins 25 %. Inversement, les meubles hauts se font plus discrets. Certains se contentent de ne proposer qu'une ou deux étagères. Les armoires ont elles aussi perdu quelques centimètres pour pouvoir s'aligner sur ces éléments hauts new look.

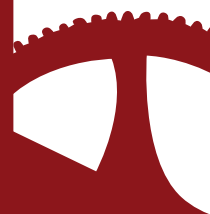
L'installation du lave-vaisselle en hauteur a favorisé la création de socles de surélévation qui viennent compléter la gamme des armoires.

Dernière innovation en date, le lancement de grands aménagements muraux. Ils sont réalisés avec des meubles et des armoires cachés derrière des portes coulissantes dérivées des techniques du placard.

Des cuisines « vertes »

L'actualité, c'est la chasse aux COV ou composés organiques volatils aux conséquences néfastes sur la santé, tant sur le lieu de fabrication que chez les particuliers : allergies, irritations, inflammations et peut-

>>>



>>>

être cancers leur seraient imputables. Bon nombre de fabricants ont déjà entrepris de supprimer les solvants nuisibles de leurs chaînes de vernis et laques. Le formaldéhyde que l'on retrouve dans la plupart des panneaux est particulièrement visé. Bientôt, il faudra certainement que l'ensemble du mobilier de cuisine soit recyclable dans une démarche d'écoconception, bien plus avancée dans le secteur de l'électroménager.

Aménagements

La mode de l'open space (dans les logements d'un bon standing) incite les fabricants de meubles et d'électroménager ainsi que les cuisinistes à renouveler l'aménagement des cuisines. Les conceptions « à l'américaine » avec une utilisation presque systématique de l'îlot central deviennent classiques.

La recherche d'équipements plus silencieux a également bénéficié de cette évolution : fermetures douces des tiroirs et portes, lave-vaisselle fonctionnant sans bruit. La recherche concerne également tout l'électroménager.

En revanche, la question de l'aspiration est loin d'être réglée car il faudrait idéalement que les hottes soient à la fois peu bruyantes, efficaces en terme d'aspiration et désormais belles (autrement dit, ne ressemblant pas à des hottes). C'est pourquoi les modèles les plus tendances prennent un look de luminaire ou s'installent sur le plan de travail. Hélas, leur fonctionnalité laisse encore à désirer. Certains fabricants spécialisés œuvrent cependant sur cette problématique qui pourrait être en partie résolue dans les prochaines années.

Il est probable que l'esthétique un peu massive et envahissante du réfrigérateur américain sera adaptée à ces pièces ouvertes. Et peut-être l'intégration du froid séduira-t-elle plus que durant les dernières années où elle avait été un peu boudée ? On voit en effet que les équipements discrets (table de cuisson vitrocéramiques, cuves d'évier sous plan...) séduisent beaucoup. Et ce n'est pas un hasard si dans les concepts les plus avant-gardistes italiens et allemands, on cache tout ce qui ressemble à un appareil électroménager.

2^{ème} partie : *Habiller*

Portes et façades

En style contemporain, le rouge, réputé invendable jusqu'à l'an 2000, est désormais un best-seller chez les plupart des fabricants. Plus largement, la mode est favorable aux couleurs chaudes, notamment à toute la gamme des marrons, avec une percée notable du taupe (coloris très « in »), un gris foncé tirant vers le brun. Les tendances les plus récentes s'orientent vers des coloris pourpres, violets, mauves, rosés, parfois flashy. Les blancs sont purs ou teintés crème. L'aspect brillant s'impose, sur des matériaux classiques (laque, stratifié, polymère), mais aussi du verre laqué, désormais très apprécié. Le verre reste bien sûr très employé pour la réalisation des vitrines, le plus souvent dépolies mais aussi en finitions fumées ou sérigraphiées. L'aluminium est mis à contribution pour l'encadrement des portes, les plinthes et certaines poignées où, dans ce second cas, il est placé en concurrence avec l'inox.

Grâce à ce désir de couleurs chaudes, le bois reste très employé, à commencer par le placage de chêne. Il se prête à de nombreux traitements esthétiques qui jouent sur le sens de son fil et sur sa faculté à se décliner en de nombreuses teintes (du clair au sombre). Grâce à des techniques nouvelles de pressage des placages, on parvient à exagérer ou au contraire à rendre plus discret son fil. Pour les gammes plus économiques, le vrai bois est remplacé par des stratifié avec parfois de très beaux rendus.

Les coloris sont souvent associés par deux sur une même cuisine, généralement à l'horizontal pour différencier les éléments bas et hauts.

Dans le rustique, tous les fabricants ont tenté de réagir au recul du provençal qui avait amorti en partie la chute des classiques « chapeaux de gendarme ». Les deux principales pistes sont la tendance « authentique », un néo-rustique généralement en chêne, mais également en noyer, avec un dessin très sobre, et un style rétro (cottage, haussmannien...) en bois peint.

Plans de travail et crédences

Le stratifié reste un grand classique. Mais, dès que l'on monte en gamme, bien d'autres matières viennent le concurrencer. Le granit reste l'une des plus appréciées, surtout en noir finition flammée adoucie, très souvent d'origine africaine. Favorisés par les aspirations écologiques, le lamellé collé plaît aux amoureux d'ambiances naturelles et de la chaleur du bois. Les bétons (ou pierres) synthétiques font un tabac. Pour simplifier, on les nomme de plus en plus souvent plans quartz, leur composant principal étant tiré de certains sables. Longtemps employés pour imiter la pierre, ils sont désormais déclinés en de nombreuses couleurs. Le quartz devrait bénéficier du développement de plan dont l'âme est en nid d'abeille ou en mousse : des fabrications qui allègent le produit et permettent d'employer moins de matière. Les solid surface (Corian® et autres matières équivalentes) sont handicapés par leur moins bonne résistance aux rayures. Le verre, très souvent laqué, fait une percée intéressante dans le grand public tout comme les nouveaux plans en céramique, résistants mais très lourds et encore mal connus. L'inox reste cantonné à quelques ventes très haut de gamme.

Dans le haut de gamme, après une période favorable aux formats très épais (6, 8, 10 cm), le plan de travail présente un rebord très fin d'un centimètre, une feuillure qui arrive au ras des portes. Cette présentation discrète se retrouve au niveau de l'évier, le plus souvent constitué de cuves intégrées sous plan.

Electroménager et éviers

L'inox s'est imposé dans l'électroménager de haut niveau. On l'emploie même en encadrement sur les tables de cuisson en vitrocéramique pour leur donner un plus beau cachet. Dans le domaine de l'évier, il représente tout simplement 50 % des quantités vendues. Pour le reste du marché, verre et vitrocéramique constituent les plus grosses ventes. Quant à l'acier émaillé, on ne le trouve plus guère que sur les appareils de premier prix.

20
COULEURS

30

3^{ème} partie : *Cuisiner*

Rapidement et efficacement

Beaucoup d'appareils de cuisson ont vu leur capacité de chauffe s'accélérer : four classique, table de cuisson vitrocéramique, induction et bien sûr micro-ondes. Ce dernier est bien l'appareil emblématique en ce domaine. Sans lui, notre culture alimentaire n'aurait pas autant changé en un quart de siècle, et l'industrie du surgelé aurait dû se contenter d'un développement plus modeste. Au début des années 80, il n'était présent qu'au sein de 4 % des foyers ; en 2005, il s'est imposé dans 82 % d'entre eux. Durant ces dernières années, il a accueilli de nouvelles fonctions (grill et chaleur ventilée) et s'est perfectionné grâce à l'électronique. Enfin, pour se marier au mobilier de cuisine, il est désormais décliné en version encastrable alors qu'à ses débuts, on ne le proposait qu'en pose libre. Grâce à ces améliorations, certaines familles lui attribuent le rôle de four unique.

Du côté des fours classiques, la tendance reste toujours favorable au nettoyage pyrolytique, jugé plus facile par une majorité de Français. La multicuisson vient de faire un nouveau progrès grâce au lancement par Samsung d'un nouveau four à deux turbines facilitant la préparation de deux plats en même temps.

Enfin, l'induction est en passe de devenir un produit leader. Les ventes tournent autour de 300 000 appareils par an. Les marques d'appareils comptent beaucoup sur le succès des tables 3 zones pour accroître encore sa pénétration dans les foyers français.

Gastronomiquement et sainement

Alors que la pizza est devenue le premier plat consommé en France, jamais on a vu autant d'appareils dédiés à la gastronomie ou la cuisine saine entrer dans la cuisine. Certains fours classiques s'équipent de la basse température, inspirée de la cuisson mitonnée ou braisée à l'ancienne et vantée par Hervé Thys (cf. Culture Cuisine n° 1). La cuisson à la vapeur, sensée mieux conserver les saveurs et les vitamines, a motivé le lancement de nombreux fours spéciaux, et se retrouve aussi sur des fours classiques ou des micro-ondes. La cuisson sous vide employée par les grands chefs, est passée dans le domaine grand public.

La santé est également à l'ordre du jour sur les filtres à eau (de la simple carafe filtrante jusqu'à l'osmoseur). Ils se sont beaucoup développés dans les régions où l'eau est trop riche en nitrate ou phosphates.

Les hedonistes ne sont pas oubliés. Les caves à vin, pour la conservation et la dégustation, ont enrichi toutes les gammes d'électroménager. Bon nombre d'entre elles s'intègrent désormais facilement dans le mobilier. C'est également le cas des machines à café qui délivrent des expressos de haut niveau.

Dernière tendance, les machines à pain qui jouent à la fois sur les registres de la santé et de la gastronomie. Pour l'instant uniquement fabriquées en pose libre par les marques de PEM, elles deviendront certainement encastrables si leur succès se confirme. ●