

Car la cuisine est un art... humain

La modernité nécessaire de la distribution spécialisée de la cuisine a favorisé l'essor de logiciels informatiques d'aide au dessin. Compléments avantageux pour les cuisinistes au départ, ils sont devenus avec leur succès des sources de confusion dans l'esprit du consommateur, au profit des grandes surfaces généralistes et des cuisinistes les moins inspirés. De fait, si leur utilité ne fait pas de doute, leur caractère indispensable et le fait d'y avoir recours systématiquement posent débat. Concept en vogue, la renaissance appliquée à la cuisine passera par un retour à la dimension humaine de ses talents.

Par **Jacques Baron**

La conception de cuisines aussi belles que fonctionnelles est un art à part entière, si l'on considère que la formation, l'expérience et les compétences nécessaires ne sont pas accessibles à tout le monde. Prétendre le contraire reviendrait à renier les spécificités des professionnels que sont les cuisinistes ou agenceurs de la cuisine, selon la préférence sémantique. Or, parce qu'elle est un art, la bonne conception des cuisines doit donc être le fait d'artisans, voire d'artistes (les deux états ayant racine commune) pour les plus doués ou les plus imaginatifs.

Rien d'étonnant alors que cette qualité s'exprime dans le dessin de la cuisine, première présentation qui en est faite au profane qu'est le client. Le dessin, l'ébauche ou la perspective sont même le meilleur moyen, parce que le plus

crédible et le plus perceptible, de distinguer les vrais agenceurs de cuisine expérimentés de tous les autres s'improvisant comme tels. Il n'est nul besoin en effet de sortir d'une grande école de commerce pour tenter d'éblouir le chaland avec des méthodes de ventes les plus séduisantes possible, voire racoleuses comme l'histoire du secteur l'a malheureusement trop souvent montré. En revanche, il est impossible de le tromper avec une mauvaise perspective, mal proportionnée, peu esthétique ou révélant de manière flagrante une inaptitude à bien placer les divers éléments d'un ensemble dans les contraintes spatiales de la pièce à équiper. Le dessin s'impose ainsi comme une étape primordiale dans le parcours conduisant à la vente de cuisines. Primordiale, parce qu'elle est pour le consommateur (et son entourage fami-

lial ou amical) chronologiquement le premier moyen de valider le degré de professionnalisme du cuisiniste. Depuis un peu plus d'une décennie, des logiciels sont apparus sur le marché pour répondre à ces attentes, avec un double avantage bien connu : faire gagner du temps au cuisiniste et l'inscrire dans la modernité informatique aux yeux des consommateurs. On sait moins en revanche que l'avènement puis l'essor des logiciels de dessin ont eu pour cause puis vecteur de dynamisation le fait que la distribution de cuisine s'est ouverte, pour diverses raisons socio-économiques (performances attractives du marché, renouvellement élargi des réseaux, développement des franchises), à une part croissante d'acteurs non spécialisés, issus d'autres filières et métiers. Ce fait est important, parce qu'il a généré par effets pervers un phénomène de non différenciation entre les cuisinistes modernistes que les logiciels devaient distinguer et leurs concurrents (à savoir les autres cuisinistes moins expérimentés et les grandes surfaces généralistes) qui, en les adoptant aussi, n'ont plus eu besoin de faire valoir des compétences requises.

Aussi, si l'utilité des logiciels d'aide au dessin ne fait pas de doute, leur caractère indispensable et le fait d'y avoir recours systématiquement posent débat. Un nombre croissant chaque année de distributeurs de cuisines prend conscience que la réussite commerciale passe de plus en plus par l'application de tous les moyens possibles de se distinguer d'une concurrence accrue, s'exerçant de surcroît dans un marché tendant vers l'uniformisation, qui conduit à la standardisation des modèles et des aptitudes. Sur tous les marchés de consommation, cette uniformisation bénéficie toujours aux grandes surfaces dont la vocation est, par définition, de s'inscrire dans un mass market, par des méthodes de globalisation des réponses aux attentes consuméristes. Cette règle se vérifie singulièrement sur le marché de la cuisine dont les réflexes d'achat reposent

sur de fortes notions de personnalisation des produits et services avant et après-vente.

Quoi de mieux alors que le dessin à la main pour permettre aux cuisinistes de commencer de faire valoir leurs compétences ? Une belle perspective à la main est en effet non seulement le signe visible du professionnalisme de son auteur, mais aussi l'expression de la passion qui l'anime. Si on est heureusement loin d'un scénario à la Terminator, tout ce qui peut redonner sa vraie dimension humaine à la création originale de cuisines -symboles identitaires pour tout acquéreur- sera apprécié dans un monde globalement dominé par la place croissante prise par la froide technologie des machines et du numérique.

Mieux : les plans à la main sont valorisants pour le client parce qu'il y voit le temps pris pour le satisfaire, ce qui renforce le sentiment d'une considération attentive et personnalisée à son égard. Le mécanisme est employé efficacement par les magasins de haut de gamme et les architectes d'intérieur qui se doivent, plus encore que les autres, de justifier des tarifs plus élevés de prestations par des critères visibles et bien compris de formation, expérience et services supérieurs à la moyenne. On ne voit pas pourquoi les agenceurs de cuisines ne devraient pas prétendre, toutes proportions gardées (hauteurs de gamme et cibles de clientèles), aspirer aux mêmes prétentions aussi nécessaires que salvatrices. Car, comme le constate Patrick Mengin-le-Creulx, professeur au réputé et historique Centre de formation Grégoire à Paris, « *les agenceurs de cuisine expérimentés reviennent aujourd'hui avec succès au dessin à la main. Et les élèves les plus aptes à dessiner de belles perspectives à la main sont souvent ceux qui se sont le plus aisément installés ensuite à leur compte dans des magasins de cuisines* ». Les forces vives de l'avenir de la cuisine construisent ainsi le leur avec des méthodes éprouvées depuis longtemps. ●



© Les cuisines d'Alexandre