



« The Fireplace » de next125

Une étincelle pour embraser la création

Une architecture d'aspect archaïque associée à un design parfait : voilà en quelques mots le nouveau thème de la campagne next125, marque internationale premium de la maison Schüller. Il s'agit d'une collaboration avec l'architecte de renom **Francis Kéré**, le nouveau **Creative Maker** de la marque de cuisines premium next125. Le fruit de ce partenariat était présenté aux amateurs de cuisine, d'architecture et de design lors de la Milan Design Week du 16 au 21 avril 2024 au Superstudio milanais.



LA CUISINE

À collaboration inédite, résultat insolite : un pavillon aux allures de panthéon qui se présente de l'extérieur dans toute sa puissance naturelle soit organique et chaleureux, fermé et convivial à la fois. Des troncs d'épicéa naturel forment le cercle, tandis que le dôme se compose de fagots de bois semblant être assemblés au hasard et dont les interstices laissent pénétrer la lumière. Dès l'entrée se dévoile le cœur de l'œuvre : la cuisine de **next125**. L'îlot central de la cuisine avec la zone de cuisson en son centre est situé directement sous le dôme et s'enveloppe d'une atmosphère matinale mystique grâce aux rayons de lumière.



Autre innovation, la table ronde placée sur le côté de l'îlot de cuisine avec sa base métallique saisissante qui invite à la convivialité et à la discussion. Ainsi, l'idée de base de Francis Kéré, la cuisine comme lieu du vivre-ensemble, est célébrée.

Le verre miroir bronze sur les façades et les joues de l'îlot de cuisine prolonge l'illusion de lumière et d'espace presque infinis tout en affinant les murs intérieurs bruts du pavillon. Le véritable cœur de la pièce est la zone de cuisson, « **The Fireplace** ». Intégrée au plan de travail en pierre naturelle de la gamme Systemo, elle est élégamment mise en scène par un faisceau de lumière central, adossé à une armoire encastrée dans le mur du pavillon. Son placage en chêne massif noir onyx est un nouveau design de façade que **next125** présentera à Eurocucina cette année.

