

Le Cuisiniste

REVUE PROFESSIONNELLE INDÉPENDANTE POUR LA CUISINE ÉQUIPÉE

101ÈME ANNÉE - NUMÉRO 78 - 16 EURO
MENSUEL NE PARAÎT PAS EN JANVIER-JUILLET-AOÛT
BUREAU DE DÉPÔT: ANTWERPEN X - P 2A 9248 - EDITEUR RESPONSABLE: ANJA GORIS, OUDE LEESTSEBAAN 1248, 2800 MECHELEN

MAI 2009



MASTER OF INDUCTION

Plans de cuisson à induction de 33 à 111 cm

ATAG

Keerstraat 1 - 9420 Erpe-Mere
Tél: 053/80.62.08 - Fax: 053/80.60.57
www.atag.be

Edito

La confiance des consommateurs augmente légèrement, pouvons-nous lire dans certains journaux. Cette confiance, qui avait atteint -24 en février et mars, est repassée à -22 en avril dans notre pays. Cette tendance n'est pas seulement observée en Belgique mais aussi aux Etats-Unis. Outre Atlantique, cette évolution est d'ores et déjà considérée comme un signe que la récession a atteint son point le plus bas. Chez nous, cette légère amélioration serait due au fait que les consommateurs ont un sentiment plus positif à l'égard des développements économiques généraux en Belgique pour les mois à venir. Il est important de savoir que l'évaluation de la situation des ménages a également progressé. Ces informations sont intéressantes pour vous, cuisiniste. L'économie va en effet sortir du trou à un moment et il faut y être préparé. Il est très probable que les consommateurs investiront à l'avenir d'une manière beaucoup plus consciente et feront donc beaucoup plus de recherches personnelles avant de prendre la décision d'acheter une cuisine. Il est important que vous puissiez les guider et leur offrir le petit plus décisif: proposez-leur un agencement original, des solutions auxquelles ils ne pensent pas directement, des appareils électroménagers novateurs et peu gourmands en énergie... Une formation permanente est un must pour conserver cet atout. Le know-how est en effet l'une des meilleures manières de vous distinguer en des temps difficiles sur le plan économique.



Anja Goris - Editeur
anja@agorapress.be

"Principalement des visiteurs français"

Deuxième édition du salon professionnel français de la cuisine Sadecc

La deuxième édition du salon professionnel français Sadecc, qui est organisé tous les deux ans, a été un succès. "Nous avons accueilli 125 exposants et 7660 visiteurs", précisent les organisateurs. "Dans les deux cas, c'est plus du double de l'édition précédente à Montpellier."

Nous avons perçu des signaux positifs de plusieurs exposants, tant concernant le salon lui-même que la qualité des visiteurs. Sadecc s'est déroulé cette année à l'Eurexpo de Lyon du 15 au 17 mars. Des fabricants de meubles de cuisine et d'électro, ainsi que des fabricants de toute sorte d'accessoires (des plans de travail aux logiciels de dessin) y étaient présents. Des marques françaises et étrangères étaient représentées au salon.

Deux entreprises belges étaient présentes à Sadecc. A-Line présentait les produits d'Amana sur son stand. La société a également profité de Sadecc pour présenter Fhiaba, la nouvelle marque de son offre, au public français. "Cette gamme exclusive a beaucoup plu aux visiteurs français", explique Dirk Van Assche.

"Une partie des consommateurs français dispose en effet d'un sérieux budget et c'est à ce groupe cible que nous voulons nous adresser avec le lancement de ces produits." A-Line était déjà présent lors de la première édition de Sadecc à Montpellier et est très satisfait de cette deuxième édition. "Le lieu est parfait et le salon a déjà évolué et s'est développé", précise Dirk Van Assche.

Le Belge Novy était également de la partie à Lyon. "Notre division française a tout organisé et était déjà présente à Montpellier il y a deux ans", dit Katrien Van Hecke de Novy. "Le salon a évolué positivement depuis la dernière édition. Il est devenu plus professionnel et nos collègues français ont remarqué que des cuisinistes ont fait le déplacement à Lyon depuis toutes les régions de France. Il est très important pour Novy France d'être présent à Sadecc, étant donné qu'il s'agit du seul salon professionnel du pays. Notre participation vise surtout à créer une notoriété et à établir de nouveaux contacts, ce qui a été le cas lors de cette édition. Nous voulons ainsi continuer à développer Novy en France, notre deuxième marché." Novy a présenté la mini Pure'line et le système In-Touch pour la première fois au public français.

D'autres modèles comme la Head'line et les récentes hottes télescopiques étaient également présents sur le stand.



Novy a présenté sa mini Pure'line au public français.

Couronnement

Les organisateurs de Sadecc avaient organisé un concours lors duquel plusieurs prix étaient décernés. Les cuisinistes présents pouvaient voter et déterminer qui recevrait les prix. Les différentes catégories étaient: le prix du design, le prix de l'innovation et le prix du développement durable. Ces trois prix ont chaque fois été décernés pour trois catégories: meubles de cuisine, électroménagers et accessoires. Un prix a encore été décerné à CompuSoft pour le meilleur service. Gaio Cuisines, qui est distribué dans notre pays par Robert Illegems, a remporté le



Les Cuisines Jean-Louis Morel: prix de l'innovation pour le modèle M1903.

prix du design pour les meubles de cuisine avec le modèle 'Autrefois'. "Cette cuisine montre l'étendue des possibilités de création avec des essences de bois contemp-poraines lorsque l'on dispose des connaissances et de la créativité nécessaires", précise Gaio Cuisines. Ce fabricant français, qui existe depuis 1930 déjà, a présenté plusieurs modèles intéressants lors du salon et a souligné qu'il fait toujours du sur-mesure.

Les Cuisines Jean-Louis Morel ont remporté le prix de l'innovation pour leur nouveau concept M1903. Ce fabricant français de Bretagne s'adresse au segment moyen et moyen supérieur avec des modèles modernes, mais aussi plus traditionnels. 2800 cuisines sont actuellement produites chaque année et 140 personnes travaillent dans l'entreprise qui a l'ambi-

Continuez à la page 2



La gamme Pure'line propose des solutions d'encastrement qui s'intègrent parfaitement dans les cuisines contemporaines.

NOVY
LA HOTTE SILENCIEUSE

www.novy.be



Exclusivité chez Fhiaba. (A-Line)

TECHNOLOGIE HOUTVANKERS
PRO WOOD
SALON TECHNOLOGIE DU BOIS
10-14/11/2009
flanders expo
www.prowood-fair.be

NOUVELLES HEURES D'OUVERTURE!

Ma. 10-11: de 12 à 20 h. • Mer. 11-11: de 10 à 18 h.
Jeu. 12-11: de 12 à 20 h. • Ven. 13-11: de 12 à 20 h.
Sam. 14-11: de 10 à 18 h.

WWW.PROWOOD-FAIR.BE

Weertstraat 66, B-2880 Bornem, België
T +32 3 296 59 17, F +32 3 296 59 18
www.claever.be, info@claever.be

(Suite de la page 1)

tion de continuer à se développer, éventuellement en direction du marché belge. Pour le développement du concept M1903, Jean-Louis Morel a collaboré avec le designer André Paquelet. "Le style germano-italien des cuisines est devenu la norme en France. Cela fait souvent perdre de vue les caractéristiques régionales et nationales. André Paquelet a isolé quelques éléments typiques du style français, pour en donner une nouvelle interprétation dans un projet contemporain aux formes arrondies, dont la convivialité, la chaleur et l'originalité sont les mots clés", nous a-t-on dit sur place.

Intérieur contemporain

La Cuisine Française, qui est distribuée dans notre pays par Coolen Agenturen, a présenté une nouvelle gamme comprenant également des cuisines au design plus contemporain. "Il s'agit d'une évolution positive", précise Stefaan Roosen de Coolen Agenturen. "Elle offre à nos clients une alternative aux modèles classiques avec lesquels nous travaillons." Mentionnons également que La Cuisine Française utilise un vernis sans solvant et donc écologique pour la finition de ses façades.

L'italien **Leader Cucine** a communiqué qu'il est occupé à rénover la conception et la structure de ses collections dans la perspective d'Eurocucina 2010. Le modèle Wave a notamment été présenté lors de Sadecc. Ce modèle se distingue par des formes galbées avec des portes en MDF laqué de 20 mm d'épaisseur (sur le stand dans une combinaison des couleurs Grigio Seta et Carruba, toutes deux en brillant). L'éclairage par LED pour toutes les armoires basses, des étagères éclairées dans les armoires hautes et l'éclairage par néon et LED dans les armoires colonnes sont très importants dans la cuisine.

Perene, qui fait partie du Groupe Fournier au même titre que Mobaalp, a présenté un concept d'intérieur complet. L'entreprise veut ainsi uniformiser la présentation des showrooms Perene, afin d'accroître la notoriété de la marque. Ce concept comprend notamment un mur sur lequel tous les coloris possibles sont présentés, des tables hautes, un coin vente, des armoires dans lesquelles les échantillons sont conservés et un coin permettant de visionner des informations sur Perene sur un téléviseur. Des actions sont également annoncées dans le showroom.

Nouveauté sur le marché

Airlux a profité de Sadecc pour introduire une nouvelle marque: Glem Progetti. "Il s'agit d'une gamme high end dans laquelle le design occupe une position centrale", précise Airlux. Plusieurs brûleurs à gaz ronds étonnants étaient visibles sur le stand. Ils sont disponibles en plusieurs co-



Gaio Cuisines: prix du design pour les meubles de cuisine lors de Sadecc.



Wave de Leader Cucine.

loris. Nous y avons également vu une cuisinière et des fours sans poignée. Ces derniers sont équipés d'un éclairage de couleur et contribuent donc à créer une ambiance dans la cuisine. "Emotional design est la meilleure manière de décrire notre nouvelle gamme", nous a-t-on appris sur le stand.

Elica était également présent à Sadecc et a dévoilé plusieurs modèles novateurs dont Victoria, Gold Stream et Black Stream, les derniers modèles de la gamme Elica Collection's Evolution. Tous les modèles de cette gamme ressemblent à des luminaires pour la cuisine, mais sont également des hottes aspirantes. Le modèle Victoria est une combinaison de verre et d'inox. Un système All in one spécial combiné à un puissant moteur, des filtres à graisse et à odeurs, un système d'éclairage distinct pour la zone de cuisson et l'environnement... font de cette hotte aspirante design un appareil très fonctionnel. Victoria peut être commandée au niveau de l'appareil même ou à l'aide d'une commande à distance.

Flip Design, fabricant de plans de travail en bois massif lamellé pour la cuisine a présenté plusieurs nouvelles finitions dont le chêne vieilli et le zebano. L'entreprise propose 12 essences de bois en quatre épaisseurs et deux largeurs différentes. "Cela nous permet de mettre ce matériau écologique en œuvre dans les intérieurs les plus variés", dit le fabricant. Flip Design



Perene a présenté un concept d'intérieur pour ses showrooms de cuisines.



La Cuisine Française a présenté des formes plus contemporaines.



Glem Progetti: marque high end où le design occupe une position centrale.



Victoria: éclairage design pour la cuisine. (Elica)



Dernières finitions de Flip Design.



Très accessible tant aux utilisateurs professionnels qu'aux utilisateurs finaux. (SquareClock)

- Plus de 30 personnes pour maintenir à jour vos catalogues de meubles
- Une solide formation
- Un programme très convivial
- Un help desk téléphonique multilingue
- Déjà 10 années de présence sur le marché belge
- Recommandé par la majorité des fabricants
- Une entreprise affiliée à un groupe européen

Winner

Là référence en matière de logiciel pour cuisines

Compusoft Belux SA - Industrielaan 34, 9660 Brakel - Tel 055 43 12 41 - www.compusoftgroup.com

développe ses nouveaux produits en étroite concertation avec ses clients.

SquareClock a présenté un logiciel qui n'est pas encore disponible sur le marché. "Nous adoptons une approche totalement différente des autres fournisseurs de logiciels", précise un représentant de la marque. "Lors de son développement, notre point de départ a été qu'il puisse être accessible tant aux utilisateurs professionnels (qui disposent de plus de fonctions) qu'aux utilisateurs finaux. Le programme permet une visualisation en temps réel où tout est présenté en 3D. L'intelligence artificielle permet de respecter les règles de la planification de la cuisine. Le programme est également très accessible au

consommateur: il doit uniquement introduire les dimensions de la pièce et choisir un modèle. Le modèle choisi est alors automatiquement disposé dans l'espace disponible, sans qu'il doive déplacer les armoires. Le consommateur peut bien entendu modifier la disposition proposée. Il peut également ouvrir les tiroirs, ouvrir les portes, placer une table et des chaises, jouer avec l'exposition à la lumière... On peut dire que c'est véritablement une cuisine virtuelle."

Les dates et lieu de la prochaine édition de Sadecc (en 2011) ne sont pas encore connus mais vous pouvez trouver des informations sur www.sadecc.com.