



30



31



32



34

Innovation

29 / LANCEMENT DE LA 1^{ère} NESPRESSO CONNECTÉE - Nespresso lance Prodigio, sa première machine connectée qui permet de préparer son café à partir d'un smartphone. En communiquant avec l'application mobile Nespresso grâce à la technologie Bluetooth Smart, elle permet, en quelques clics, de programmer la préparation d'un délicieux café depuis son canapé ou son lit ! Plus besoin de vérifier si le réservoir d'eau est vide ou le bac à capsules usagées plein, le smartphone délivre ces informations. Il avertit également l'utilisateur dès que la machine a besoin d'un détartrage. Le suivi de son stock de capsules se fait également via le mobile, outils précieux pour passer une nouvelle commande lorsque les réserves s'amenuisent.

30 / CRISTEL INVENTE LA POIGNÉE AMOVIBLE SANS JEU - Inventeur de la poignée amovible, la marque Cristel démontre sa suprématie technique avec le lancement en 2016 d'une nouvelle génération de poignées baptisée ZENITH 3 NG. Sans jeu, elle apporte une réelle évolution. Son nouveau système de verrouillage est doté du mécanisme inédit « No Gap » pour lequel Cristel détient d'un brevet international. Ce système permet de neutraliser le jeu entre la poignée et l'ustensile de cuisson apportant ainsi un confort supplémentaire à l'utilisateur. De plus, la poignée ZENITH 3 - entièrement fabriquée en France - entièrement relookée, est garnie de part et d'autre de coiffes en silicone ergonomiques isolantes et antiglisse. La nouvelle anse amovible suit la même évolution.

31 / DE'LONGHI lance la nouvelle génération connectée PrimaDonna Elite entièrement contrôlable via smartphone, disposant de multiples technologies innovantes et d'options inédites, pour un résultat d'exception. La machine qui se pilote à distance se personnalise selon les goûts de ses

utilisateurs qui peuvent aussi créer leurs propres recettes. Elle propose ainsi la plus large carte de boissons. Le système prévoit un accompagnement au quotidien : conseils d'utilisation et de réglages des paramètres, assistance et mode d'emploi, guide vidéos, etc. Concentré de technologies innovantes, PrimaDonna Elite dispose de l'écran tactile couleur le plus large du marché (TFT 4.3) et de la carafe à lait isotherme LatteCrema System.

Marque

32 / BALLARINI ENTRE DANS L'ESCARCELLE DE ZWILLING - Le groupe Zwilling acquiert la marque familiale italienne fondée en 1889 près de Vérone et élargit ainsi son offre à des produits de cuisson en fonte d'aluminium. Cette belle maison, qui restera dirigée par la famille de son fondateur (4^e génération), affiche une réussite certaine qui se traduit pas un chiffre d'affaire de 80 millions d'euros dont 40 % sont réalisés en Italie, 20 % en Allemagne et 20 % dans le reste du monde. Très présente dans le secteur de l'hôtellerie restauration elle est tout autant appréciée des chefs que des particuliers. Chacune de ses collections porte le nom d'une grande ville italienne. C'est avec Portofino, Bologna et Positano que les Français découvriront la marque. Avec elle, Zwilling va pouvoir s'ouvrir à de nouveaux réseaux de distribution et renforcer sa position dans le CHR (hôtellerie-restauration). Cette acquisition complète un portefeuille qui comprend déjà - outre sa propre marque - les marques Staub, Demeyere et Miyabi. Son objectif est d'offrir au consommateur l'opportunité de développer des compétences culinaires élargies en s'appuyant sur ses différentes gammes de produits. Le choix se fera en fonction des aliments que l'on souhaite cuire (légumes, viande, poisson, œufs, etc.) et du type de cuisson recherché (saisir, mijoter, sauter, braiser, fumer, etc.).



ATELIERS D'ART DE FRANCE



35



36



37



38

33 / YANKEE CANDLE - Avec l'acquisition de Millefiori, Yankee Candle étend sa gamme de parfums d'intérieur : la firme italienne lui apporte son savoir-faire sur les diffuseurs à bâtons, devenus en quelque sorte son symbole, mais aussi sur les lampes à catalyse et son choix de 46 senteurs.

34 / CASA POP - La nouvelle ligne pour la maison du couple de designers indiens Raseel & Navin Ansal a été présentée au salon Maison&Objet Paris. Fantaisiste et poétique, Casa Paradox est la ligne phare : arts de la table en fine porcelaine de Chine aux détails dorés, papiers peints aux motifs colorés fragmentés, accessoires pour la maison, meubles en matériaux naturels (lapis, onyx blanc, malachite, grès jaune de Dholpur et teck de Birmanie). Naturellement influencée par l'art, la nature et les traditions indiennes, la collection Casa Pop se décline en trois thèmes qui illustrent le monde chatoyant de la créatrice, issue d'un milieu artistique : « Company Raj », alliance entre le style traditionnel colonial et les portraits de grands dirigeants indiens ; « Indochine », opulence et tradition mêlant une touche de pop ; « Easter Egg Hunt », alliance spectaculaire de peintures hollandaises surréalistes et d'œufs de Fabergé.

Boutiques & Magasins

35 / ATELIERS D'ART DE FRANCE - L'organisation professionnelle des métiers d'art rassemble plus de 6 000 artisans d'art, artistes de la matière et manufactures d'art avec pour mission de défendre, représenter le secteur des métiers d'art et contribuer à son développement économique, en France et à l'international. Pour renforcer cette démarche, il déploie au service de la profession des initiatives emblématiques qui révèlent sa vitalité créatrice. Ainsi, Ateliers d'Art de France a inauguré un lieu exceptionnel voué à la vente d'objets d'artisans créateurs dans le haut Marais (Paris III^e).

Cette aventure ambitieuse est le fruit du succès rencontré par Talents Opéra (Paris IX^e), boutique qui a permis l'accès au marché de pièces uniques et séries limitées contemporaines mais laisse place à un concept-store. D'une surface de 635 m², ce lieu est une invitation dans l'univers convivial et surprenant des œuvres réalisées intégralement par des artistes de la matière. Il complète l'offre des autres boutiques : Talents Étoile (Paris XVII^e), Montpellier et Pézenas.

36 / LA REDOUTE INTÉRIEURS - La Redoute poursuit sa stratégie de développement de points de vente physiques, après le lancement de son propre espace AMPM (Paris 6^e), en plus des grands magasins. C'est maintenant encore à Paris (le Marais) que s'ouvre La Redoute Intérieurs, dont la mise en scène d'Élizabeth Leriche révèle les ambiances vintage, ethnique, bohème. Quelques pièces phares, des collections emblématiques, un mur de luminaires, complétés par des collections capsules ou en collaboration, rappellent que l'ère du numérique rend d'autant plus nécessaire le contact direct avec les matières... et les vendeurs.

37 / EMILE HENRY dévoile son nouveau concept ramequins avec un mobilier en bois mis à disposition des détaillants. Une présentation qui met en avant son univers de marque et permet de créer un effet de collection pour la gamme de ramequins. Rappelons que les produits de cette belle maison fondée en 1850 à Marcigny en Bourgogne sont fabriqués sur place avec un grand savoir-faire et beaucoup d'attention. Tous font l'objet d'un contrôle qualité rigoureux. La société dirigée aujourd'hui par Jean-Baptiste Henry, qui incarne la sixième génération à la tête de l'entreprise familiale, est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

38 / JEAN DUSBOST - Pour mettre en avant les collections de couteaux Laguiole signés Jean Dubost, la marque thiernoise fondée en 1920 propose un nouveau mobilier éco-conçu qui permet de présenter dans un minimum d'espace (40x32x120) un maximum d'articles (228 articles). Des pro-



39

BoConcept
urban design



40



41



42

duits fabriqués en France à Viscomtat, berceau de l'entreprise. La société labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, y produit 70% de ses références.

Distribution

39 / N2J X LEGO & STAR WARS - Auto-éditrice de sa marque Pebbly qui se développe à l'international, N2J – qui distribue déjà les marques : zak! designs, Smiley (zak! designs), Pantone, Prepara, Cuisipro, KitchenGrips, Zoku, Dreamfarm, Nuts, Lock&Lock, Packit, Qdo et Tavola Swiss – devient le distributeur pour la France des boîtes de décoration Lego ainsi que d'une sélection de produits sous licence Star Wars.

40 / BOCONCEPT - À la clôture des comptes du premier semestre de l'exercice 2015/2016, BoConcept – qui vient de s'implanter à Rouen avec l'ouverture du magasin sous franchise dirigé par Alexandre et Marie Plumecocq – observe une évolution positive significative, avec une croissance de son chiffre d'affaires de +13,9 %. Des chiffres qui vont de pair avec les bons résultats enregistrés en 2015 sur le marché français. Après trois exercices consécutifs en recul, le marché du meuble renoue avec la croissance, et atteint 9,34 milliards d'euros TTC en 2015 (soit + 220 millions d'euros). Pour autant du chemin reste à parcourir pour retrouver la situation d'avant crise (2008).

Événements

41 / VIDEZ VOS PLACARDS 2016 - Du 25 mars au 16 avril avait lieu dans 617 magasins en France l'opération « Videz vos placard » organisée par la Confédération des Arts de la Table. En échange de vieille vaisselle – et pour la première fois de vieux

articles culinaires (batteries de cuisine, ustensiles, coutellerie, accessoires culinaires) – tous récupérés par Emmaüs qui leur offrira une seconde vie, les clients des boutiques participantes se sont vu remettre des bons d'achat qu'ils pourront utiliser jusqu'au 14 mai. Plus nombreuses qu'il y a deux ans, les marques du secteur ont su se saisir de cette opération pour dynamiser leurs ventes. Il en va ainsi de : Alessi, Alfi, Amefa, Appolia, Artludie, Asa, Aubry Cadoret, Beka, Bohème Dorée, Bormioli Rocco, Bruno Evvard, Bugatti, Chef et Sommelier, Christofle, Claude Dozorme, Cosy&Trendy, Couzon, Cristel d'Arques, Cristal de Sèvres, Cristel, Cuisinox, De Buyer, Déjeuner sur l'Herbe, Deshoulières, Duralex, Durobor, Emile Henry, Eternum, Faïencerie de Gien, Faïencerie de Niderviller, Fissler, Gobel, Guy Degrenne, Guzzini, JD Diffusion, La Rochère, Lagostina, L'Atelier du Vin, Le Creuset, Lékoué, Leonardo, Les Artistes Paris, Lion Sabatier, Luminarc, Manufacture de Lunéville et Saint-Clément, Marlux, Mastrad, Mauviel, Médard de Noblat, Nogent, Opinel, Peugeot, Pillivuyt, PIP Studio, Progressive, Raynaud, Revol, Rosenthal, Sabre Paris, Sambonet, Schott Zwiesel, Screwpull, Sibò Home Concept, Staub, Thermos, Findis ADC, Villeroy & Boch, Woll et Zwilling.

42 / LES PUCES DU DESIGN PRENNENT DE L'ENVERGURE - Après sa prochaine édition parisienne qui aura lieu à Paris sur la Place des Vins de France (Bercy Village), Les Pucés du Design s'évaderont dans le sud. Pour la toute première fois ce marché historique exclusivement dédié au design des années '50 à 2 000 prendra place à Montpellier, au Point Zéro de La Grande Motte. À l'automne, du 17 au 20 novembre, ce rendez-vous prendra une nouvelle envergure puisqu'il s'installera à la Porte de Versailles.

43 / LES PUCES DU DESIGN PRENNENT DE L'ENVERGURE - Les inscriptions sont ouvertes – Fabricants et marques, retirez dès à présent votre dossier pour faire entrer vos produits dans la compétition de L'Observateur du design 2016, grand prix de design français.

www.apci.asso.fr/observeur



qui n'accroche pas, mais il peut rouiller si on ne l'entretient pas bien. Pour éviter cet inconvénient, il faut sécher la poêle tout de suite après l'avoir lavée (ne pas la placer au lave-vaisselle) et appliquer de l'huile pour éviter l'apparition de la rouille. Idéale pour transmettre la chaleur très rapidement, la tôle d'acier sert essentiellement à saisir, griller et dorer les viandes mais aussi à réaliser des crêpes moelleuses. C'est un produit respectueux de l'environnement et bon marché qui permet une cuisine de qualité supérieure. Les clients qui achètent ces poêles sont en général des hommes amateurs de

viande ou des familles qui privilégient le bio. Elles conviennent tout autant à ceux qui sont prêts à entretenir leurs poêles pour obtenir un antiadhésif naturel et durable. De Buyer propose des produits en tôle de toutes tailles, de 18 cm à 50 cm de diamètre (le plat à paella est lui, destiné au secteur de la restauration à l'exception des petits modèles), et d'épaisseur différente selon les gammes. « Les poêles De Buyer ont toutes satisfait aux contrôles réalisés dans l'exigence des toutes dernières normes européennes qui sont très sévères » conclut **Claude Haumesser**. ■

Claudine Dozorme, dirigeante de la coutellerie thiernoise Claude Dozorme

La France est un pays encore très industriel où l'on transforme cette matière première. Bien entendu, le fer évoque pour moi la fabrication des lames de couteaux. Thiers, capitale française de la coutellerie, ne possède pas ce minerai mais a su le transformer d'une manière alchimique depuis plus de cinq siècles, devenant ainsi un véritable bassin de la coutellerie européenne, au même titre que Solingen en Allemagne ou Albacete en Espagne. La transformation de la matière est magique. On part d'un morceau d'acier brut puisque chez Claude Dozorme, nous avons intégré toutes les étapes de la fabrication de nos lames de couteaux, ce qui reste encore assez rare chez les couteliers. Nous sélectionnons les meilleurs aciers européens que notre savoir-faire centenaire nous permet de transformer en lames brillantes et très coupantes, avant de les revêtir de différents matériaux qui composeront le manche. Notre métier consiste vraiment à sublimer et transformer la matière brute en produit fini, bien en amont du simple assemblage, façonnage ou polissage. ■



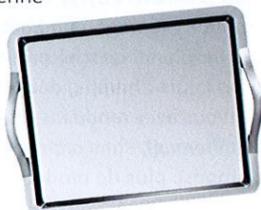
Claude Dozorme, London Teck

Thierry Villotte, président du directoire du groupe Guy Degrenne

Le fer est au cœur de l'histoire de Guy Degrenne. C'est le matériau de base qui, couplé au chrome et au nickel, donne l'acier inoxydable – l'inox dans le langage de tous les jours. Toute l'histoire de la société Guy Degrenne démarre avec ce matériau. Le père de Guy Degrenne fabriquait en Normandie des couverts en étain depuis l'avant guerre. Le jeune Guy, frais émoulu de l'ESSEC, comprend vite que l'avenir est à un nouveau matériau : l'inox. Les couverts en étain sont fragiles et ne laissent pas une grande place à la créativité. Avec l'inox, le couvert devient inusable et le champ de créativité est quasi sans limite. Guy Degrenne crée alors sa société en 1948 avec l'objectif unique d'être le premier à réaliser en série des couverts utilisant ce nouveau matériau. C'était une innovation de rupture dans le monde des arts de la table. Au cours des décennies, la société Guy Degrenne a développé un ensemble de savoir-faire autour du travail de l'inox, tant pour la production de couverts que de pièces de service (plateaux, seaux à champagne, etc.) ou de cuisine. Elle a en particulier mis l'accent sur des techniques telles que la découpe au rayon laser, ou sur les différents procédés de traitement de surface. Guy Degrenne a en outre utilisé son savoir-faire dans le domaine de l'emboutissage (technique qui permet en particulier de produire des casseroles ou des seaux à champagne) pour développer une activité de production de pièces complexes vendues à des industriels. Il en va ainsi du bol du robot-ménager Thermomix du groupe allemand Vorwerk, par exemple. ■



Guy Degrenne, Guest Star



Zwilling Staub France

Nathalie Chabert, responsable du marketing et de la communication



Chez Staub, 98 % du catalogue est constitué de produits en fonte, dont le fer est le principal composant. La fonte est l'un des matériaux les plus anciens mais pour autant toujours moderne, compatible avec tous les feux dont l'induction. C'est elle qui conduit et retient le mieux la chaleur, idéale pour des cuissons lentes, mijotée et savoureuses. Le

fer est aussi un des constituants de l'acier inoxydable, et le groupe Zwilling s'est spécialisé dans la fabrication de produits en inox techniquement très pointus (couteaux, damassés, poêles multicouches Zwilling, batteries de cuisine Demeyere). Staub travaille toujours à la mise au point d'une fonte légère (avec, par exemple, la sauteuse Chistera). La marque a aussi développé tout un savoir-faire autour de l'émaillage des cocottes en fonte avec des techniques dites majoliques. Le groupe Zwilling utilise par ailleurs des matériaux multicouche intelligents qui réagissent au mieux aux nouvelles sources de cuisson : par exemple la poêle Demeyere Controlinduc qui se règle d'elle-même sur la plaque à induction. ■

Jean Dubost

Alexandre Dubost, président-directeur général

Le fer est l'essence même de notre profession de coutelier. Il est le point de départ de notre activité. Chez Jean Dubost, nous sommes des passionnés de l'acier. En permanence à l'écoute des résultats des nouveaux essais en laboratoire (essais de dureté, de coupe, de résistance à la corrosion, etc.), nous suivons de très près ses évolutions. Notre objectif est d'apporter à nos clients un produit de qualité qui puisse les satisfaire dans le temps. Dans notre guide de formation destiné à l'ensemble de nos partenaires, la question de l'acier occupe une place très importante. Afin de travailler ce matériau en rapport à notre métier depuis 1920, nous avons dû acquérir plusieurs savoir-faire essentiels comme l'émouture (rectification) – consistant à meuler/enlever du métal sur une lame à l'aide de machines spécifiques dans le but de préparer le couteau à la coupe – et le polissage du métal, obtenu là aussi à l'aide de machines spécifiques. Maîtriser ces techniques nous a valu, entre autres, l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2012. Nous attachons une grande importance au choix de l'acier, que ce soit pour la fabrication de nos couteaux de cuisine ou pour nos couteaux et couverts de table. Sa qualité est déterminante puisque nous le travaillons dans de nombreuses étapes de fabrication telles que le découpage, le traitement thermique, l'émouture, le polissage, etc. C'est pour cette raison que nous sécurisons nos achats de matière première et attachons beaucoup d'importance à la sélection de nos fournisseurs d'acier. ■



Jean Dubost, Styl'Up

En 1995, Mauviel 1830 avait développé, en collaboration avec EDF, la gamme Induc'inox, spécialement conçue pour l'induction. Une véritable révolution à l'époque qui a permis de s'adapter à l'innovation cuisson du moment. La belle maison française installée à Villedieu-les-Poêles dans le département de la Manche (50) et mondialement connue pour ses gammes en cuivre utilise aujourd'hui le fer sous forme d'acier inoxydable ferritique pour la fabrication des produits de sa collection M'Cook.



Mauviel, M'Cook