

# UNIVERS HABITAT

PRINTEMPS 2017



[ SALON ]

MAISON  
& OBJET  
PARIS

Plus que jamais, Cook + Design, joue les contrastes. Les fabricants surfent sur le savoir-faire artisanal, pour des objets alliant tradition, technologie et design. Le bois, souvent certifié, l'acier damassé, le gré et même le sable entrent dans la composition des objets de la cuisine, qui grâce à la technologie - comme celle des écrans LCD ou des nouvelles matières antiadhésives -, mais aussi de la couleur, se renouvellent.

## L'ARTISANAT S'ANCRE DANS LA MODERNITÉ



### LA MANUFACTURE DE DIGOIN

Autre témoignage du savoir-faire hexagonal, les nouveautés de la Manufacture de Digoin créée en 1875. C'est en Bourgogne, qu'elle fabrique ses articles en gré et ses poteries destinés à conserver, préparer et cuire. Parmi ses produits emblématiques, le vinaigrier, le pot à graisse ou la terrine de Paris, façonnés et émaillés à la main comme tous les objets de la manufacture. Modernisés grâce à de la couleur et à des finitions bicolorées dont un beau « bleu nuit/blanc », la série Brosse-rié est faite d'assiettes, cuillers de service, bols, cruchons à anse.



### LA MALLE W.TROUSSEAU

La philosophie de la marque consiste en l'élaboration d'objets pour la maison qui, loin du jetable qui nous envahit, sont faits pour durer longtemps. Pas étonnant que cette année, alors que les sacs en plastique sont bannis des linéaires, la Malle W. Trousseau ait pensé à un cabas qui se substituera à ces contenants avec des fonctions supplémentaires. Le cabas, d'une contenance de 26 litres, est fait pour être multi-actives, il peut se faire compagnon des cours de yoga, du marché, du pique-nique, du shopping, et peut aussi abriter un ordinateur ! Son coton enduit de PVC semi-rigide, lui permet de tenir debout. Grâce à ses poches - deux extérieures et trois intérieures -, le sac protège et abrite bouteilles, pain, téléphone, porte-monnaie. Tandis que des pressions latérales en rendent le volume ajustable. Il est lavable à la machine et son fond externe se nettoie à la main.



### LA FORGE DE LAGUIOLE

La célèbre maison, nous a habitués à des créations aussi exigeantes qu'originales. 2017 ne fait pas exception à la règle avec l'arrivée de couteaux aux manches en sable de la Baie du Mont Saint Michel. Pour ces produits d'exception, la Forge de Laguiole qui fête cette année ses 30 ans, s'est associée à la région de la deuxième destination touristique de France au travers de couteaux exceptionnels. Associant tradition et innovation, l'objet possède la caractéristique d'un manche constitué de sable extrait de la Baie du Mont Saint Michel, aggloméré avec une résine naturelle. Ce procédé unique breveté en collaboration avec Jérôme Sayssset, de la société Murs du Monde, représente une première dans l'histoire de la coutellerie. Le sable a été prélevé en quantité infime dans le cadre d'une autorisation préfectorale. Le couteau est décliné en couteaux pliants et couteaux de table.



## L'ATELIER DU VIN

La marque s'est lancée en 1926 dans l'élaboration d'équipements de mise en bouteille pour le vin et le cidre, pour professionnels et amateurs. Le nouveau tire-bouchon Soft Machine Rosewood extrait le bouchon de la bouteille en un seul mouvement, d'une manière totalement fluide et continue, grâce à son système unique à crémaillère. Le bouchon sort à la verticale, sans torsion, sans effort. L'objet, assemblé et fini à la main, intègre une lame coupe-capsule et un décapsuleur. En acier inoxydable et bois de rose.



## KAI

Spécialiste de la coutellerie japonaise, a concocté, au sein de sa collection 2017, toute une ligne de couteaux à pain. La particularité de leur lame réside dans le fait que leurs dents sont positionnées de manière inversée à partir du milieu de la lame en acier inoxydable, sur deux longueurs égales. Cela permet de trancher le pain de manière très nette en un passage. Il fallait y penser ! La lame des couteaux mesure, selon les modèles, de 22 à 24 cm. Côté design, les objets utilisent différents matériaux, de la poudre de bambou et résine, au bois de pakka clair ou noir, en passant par le noyer et le bois rouge résistant à l'eau ... Les lames alternent l'acier poli, damassé, l'acier trois plis...



## ALESSI

La marque italienne conçoit des objets en matière plastique depuis la fin des années 90. Cette année, Alessi a consacré à cette matière toute une série de nouveautés. La collection Mami de Stefano Giovannoni, est pensée dans cet esprit que l'on peut aussi qualifier de maternel rassurant, comme l'évoque son nom, un code souvent utilisé par le designer dans ses créations. La gamme d'ustensiles en acier inoxydable avec finition noire, est profonde : casseroles, mais aussi bouilloires à lait, faitouts bas et haut, avec anses ou manches ... Mami 3.0, ajoute une série d'ustensiles en aluminium à revêtement antiadhésif : grils, poêles, paniers vapeur ... La marque a accueilli



## LA MANUFACTURE JEAN DUBOST

Pionnier en matière d'utilisation de bois certifié PEFC, les innovations Laguiole du coutelier de Thiers, jouent la carte de la couleur pour l'été 2017 ! Différents modèles, dont plusieurs coffrets thématiques, inventent de nouveaux mix de teintes, comme le font les séries Robinson et Nomade. Le coffret Nomade en bois naturel alvéolé de trois pièces, destinées à la dégustation du fromage, comprend un coupelet, un tartineur et un couteau de service à lames en acier inox, et manche en ABS. A choisir dans des nuances allant du vert au ton bois ou du rouge au blanc.



## ANDREA HOUSE

La marque espagnole ne cesse d'anticiper les tendances en recherchant toujours des matériaux nouveaux et des couleurs inédites, pour des collections complètes pour chaque pièce de la maison, du salon à la salle de bains, en passant par la cuisine. C'est le matériau noble qu'est l'ardoise que la maison a choisi pour une déclinaison de planches à servir rondes ou carrées, munies de pratiques attaches. Rondes en diamètres de 25 ou de 30 cm, ou rectangulaires en longueurs de 30 cm sur 15, ou encore de 35 cm de long sur 18 de large.

## Une tendance du salon visible sur les meubles comme sur les objets, « la rondeur évocatrice de confort »

comme le souligne **François Bernard**, directeur de l'agence de tendances Croisements et membre de l'Observatoire de M&O.

de nouveaux créateurs, comme Gabriele Rosa qui a créé une forme géométrique hélicoïdale pour le pot gradué Twisted. Doté d'une spirale qui caractérise l'esthétique même de l'objet, sa forme répond aussi à des besoins fonctionnels. Les prises de mesure sont facilitées par la double échelle graduée située à l'intérieur (en centilitres et en tasses) du récipient. La lecture se fait par le haut, de façon inhabituelle mais très intuitive.





### COLLECTION VENICE, GUZZINI

C'est aux designers Pio et Tito Toso, fidèle duo de créateurs de Guzzini, qu'est due la nouvelle collection Venice, une ligne d'arts de la table premium, comme l'affirme Domenico Guzzini, Président de la société : « la meilleure acrylique disponible sur le marché a été sélectionnée car elle restitue la transparence et l'éclat du cristal ». Les objets, qui se destinent à mettre en scène



un « quotidien précieux », jouent la profondeur de gamme. Aux côtés du nécessaire pour la dégustation du café, carafes, saladiers, assiettes, verres, couverts, huiliers, corbeilles complètent la gamme, dont le style n'est pas sans évoquer les années 70. Alors que des plateaux de service permettent d'apporter les mets aux convives, Venice, collection made in Italy, est réalisée, à l'exception des tasses à café en matière plastique haute qualité sans BPA.



### ZAK ! DESIGNS

La marque nous a habitués à un usage de la couleur repoussant et à une inspiration en provenance directe de nos potagers et vergers. Cette année elle dédie une collection à la tomate ! Gourmande et ultra-vitaminée, la tomate sera l'invitée de tous les repas d'été pour des objets dédiés en rouge, vert, jaune et orange. Le saladier est vendu avec couvercle et couverts de service. Le petit bol multifonction accueillera toutes les idées gourmandes de l'apéritif, tandis que les assiettes plates constitueront une table originale et appétissante.



### NEST OVEN de JOSEPH JOSEPH

Avec Nest Oven, la marque a inventé une catégorie de plats en acier au carbone, fonctionnels, empilables et peu encombrants qui passent au four et au gril ! Les trois plats anti-adhérents grâce à une pellicule de céramique, sont dotés d'une malicieuse poignée frontale. Empilés dans un tiroir de la cuisine, les plats Nest Oven offrent un aspect gain de place non négligeable. Comme ils sont jolis et colorés, car revêtus de résine polyester de silicone, ils passent à table sans problème ni faute de goût !

### PEBBLY

La marque française reste fidèle à son matériau fétiche, le bambou. Ce qui ne l'empêche pas de citer sa nouvelle balance de ménage de la technologie du moment, soit un écran LCD coloré et une fonction Tara. Sa surface de pesage est donc en bambou naturel, tandis que sa partie écran apporte une touche de couleur, à assortir au décor de sa cuisine, en rouge ou noir. La balance design est vendue avec ses piles.

### LUMI de COOKUT

Avec le concours de designers, Cookut livre régulièrement des articles culinaires très innovants, qu'il s'agisse de leurs fonctionnalités ou de leur esthétique. Lumi revisite le concept du service à raclette, en le rendant écologique. Le set de quatre bols à raclettes chauffés à la bougie supprime le désagrément du câble qui traverse la table, pour un fromage fondu en trois minutes ! L'élegant set en bois et métal comprend quatre bols à raclette individuels, huit bougies chauffe-plat et quatre spatules en bois.

Texte : Helène Poirier-Renaudin