

cuisines & bains

N° 200 juin-juillet-août 2024 - 41^e année

magazine

COUPS DE CŒUR

16 CUISINES
À COUPER LE SOUFFLE

Lifestyle

Cuisines d'extérieur,
la dolce vita

Guide pratique

Qui sont
les Agenceurs de Cuisines ?

Salle de bains

Céramique,
l'atout charme

L 18861 - 200 - F: 7,90 € - RD

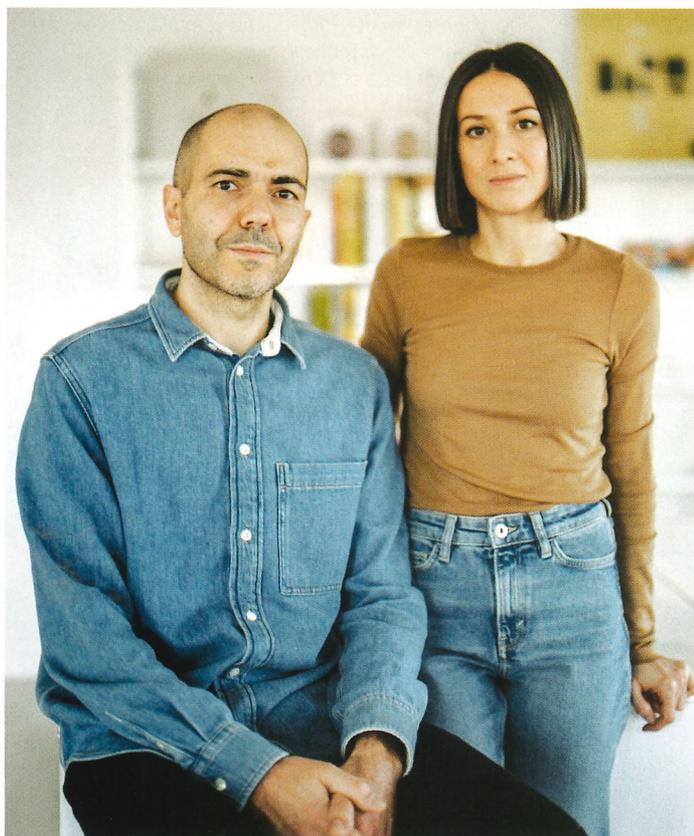


LE RÉPERTOIRE DES PROFESSIONNELS PAR DÉPARTEMENTS

Spalvieri & Del Ciotto :

« Certes primordial, le travail du cuisiniste est aussi subordonné aux possibilités offertes par le modèle tel que le designer l'a pensé. »

Le design peut-il apporter une valeur ajoutée à la cuisine équipée, qui n'est pas (par définition) un produit "fini", et dont l'esthétique et la fonctionnalité dépendent en grande partie du travail d'agencement du cuisiniste ? L'hyper standardisation qui caractérise l'offre actuellement disponible sur le marché ne rend-elle pas le travail du designer sans objet ? Designers et fondateurs du studio éponyme, Simone Spalvieri et Valentina Del Ciotto nous dévoilent leurs réponses dans cet entretien passionnant et passionné.



Simone Spalvieri et Valentina Del Ciotto, designers et fondateurs du studio éponyme

Cuisines & Bains Magazine. Le grand public n'associe pas toujours d'instinct la cuisine équipée au design ; de fait, cette discipline leur évoque plus volontiers les meubles de salon, les chaises et les tables, les canapés, les lampes, etc. Cette vision du design est-elle, selon vous, justifiée ?

Spalvieri & Del Ciotto. Nous n'avons jamais considéré que la cuisine équipée n'était pas propice à un travail de créateur. En effet, après avoir acquis de l'expérience dans différents secteurs du design, nous pouvons affirmer qu'elle est l'un des "produits" les plus intéressants et les plus complexes à développer pour un designer. Aujourd'hui, concevoir une cuisine ne signifie pas seulement choisir des couleurs et des finitions, mais

aussi aller au fond des processus industriels, optimiser les moules, évaluer à l'avance la grande complexité des éléments qui composeront l'ensemble du projet, etc. Tout doit fonctionner de concert, et c'est la raison pour laquelle le design est un élément fondamental de la cuisine contemporaine. La technique et l'électronique participent d'ailleurs du projet : la cuisine intègre un système d'éclairage, des appareils électroménagers, elle est parfois connectée, et doit également afficher une esthétique cohérente avec la cible de référence. Tout cela relève du design industriel !

CBM. La cuisine n'est pas un produit dit "fini" ; sa valeur ajoutée doit beaucoup au savoir-faire du cuisiniste en charge de concevoir un agencement sur mesure, qui déjoue les éventuelles contraintes que présente la pièce à laquelle le projet est destiné, et optimise le confort de vie dans cette dernière. Considérant ce postulat, est-il judicieux que les designers accordent leur attention à la cuisine équipée ?

S. & D. C. Bien sûr ! Certes primordial, le travail du cuisiniste est aussi, d'une certaine manière, subordonné aux possibilités offertes par le modèle tel que le designer l'a pensé. Concevoir une cuisine revient ainsi à construire un "boulanger" d'éléments, qui peuvent ensuite être utilisés par le cuisiniste ou l'architecte d'intérieur afin de mettre en place un nouveau scénario de vie. Le projet de conception constitue donc la base de toutes les personnalisations ultérieures. Il est clair, en revanche, que si nous parlons d'un produit dit "artisanal", la situation change ; mais, dans ce cas, des critères de temps, de coûts et de méthodes de production différents de ceux de l'industrie entrent en jeu.

CBM. L'évolution des modes de vie (la cuisine, autrefois cachée, est aujourd'hui considérée comme LA pièce à vivre de la maison, on prend de plus en plus de plaisir à cuisiner soi-même pour manger sainement, etc.) contribue-t-elle à donner plus d'importance au design en matière de conception de cuisines équipées ?

S. & D. C. La cuisine évolue en même temps que la société. À l'avenir, nous pourrions certainement distinguer deux types d'offres en matière de cuisines équipées : l'une, très technologique, fera la part belle à un (ou plusieurs) appareil(s), en charge de préparer les aliments en fonction de nos goûts et de nos besoins, et nous permettra ce faisant de consacrer plus de temps aux divertissements et à la socialisation... Pour sa part, la se-

SPALVIERI & DEL CIOTTO : « CHAQUE PRODUIT DESIGN DOIT CONSTITUER UNE VALEUR À TRANSMETTRE AUX GÉNÉRATIONS FUTURES. »

Nés en 1982, Simone Spalvieri et Valentina Del Ciotto sont compagnons aussi bien dans la vie intime que professionnelle. Après avoir vécu et travaillé à Milan et à Londres, ils sont actuellement installés à Tolentino, dans les Marches, en Italie. Spalvieri & Del Ciotto Design Studio est un lieu de rencontre où se marient les idées, la recherche et l'expérimentation. Leur travail, marqué par la recherche d'une pureté formelle et fonctionnelle, se développe autour de la conviction que chaque produit design doit constituer une valeur à transmettre aux générations futures, de manière à pouvoir raconter un bout d'histoire et de culture. Le Studio collabore avec certaines des marques les plus renommées du design italien et international, dont Fratelli Guzzini, Lexon, Magis, Poltrona Frau et Zanotta. En 2013, ils remportent le 1^{er} prix du "Top Young Italian Industrial Designers Prize", remis par Massimo Vignelli lors d'une exposition à l'Istituto della Cultura Italiana de New York intitulée "Slow Design Exhibition". Ils ont également remporté des prix internationaux comme le Red Dot Award, le China Good Design et le German Design Award.

conde offre se destinera à celles et ceux qui redécouvrent la qualité de la nourriture, de la préparation des repas, du choix des ingrédients, etc. Aussi nécessitera-t-elle de nouveaux outils dédiés à des recettes anciennes, de grands espaces consacrés à la préparation... tout en offrant la possibilité de partager facilement ses expériences culinaires avec d'autres passionnés. Autant de nouvelles possibilités, en somme, qui sont certainement à considérer comme une ouverture à l'innovation et au design.

CBM. Selon certains, la cuisine est devenue "hyper standardisée" au cours des quinze dernières années. Dans ce contexte, le design ne constitue-t-il pas un moyen efficace de se démarquer de l'offre dite standard ?

S. & D. C. Dans une cuisine contemporaine, tout n'est pas standardisé. Les structures internes le sont parce qu'elles nécessitent des étapes de production et de stockage très complexes et coûteuses. Pour le reste, tout peut être conçu.

Pour nous, la "limite" devient toujours un élément de construction du projet. Nous adorons nous confronter aux limites parce qu'elles nous permettent d'innover, de déplacer le projet vers d'autres domaines et de lui donner de nouvelles significations.

CBM. En tant que designers, comment abordez-vous la conception d'un modèle de cuisine ?

S. & D. C. Stilo (modèle conçu à l'attention du fabricant Scavolini, NDLR.) est né précisément du désir de dépasser les limites de l'espace de la cuisine pour se tourner naturellement vers le salon, le bureau à domicile et la salle de bains. L'utilisation du cylindre d'aluminium extrudé nous a permis de créer des poignées, des étagères, des petits bureaux et des barres lumineuses pour les objets. Grâce à des éléments techniques et esthétiques, il est ainsi possible de meubler toute la maison. Nous avons créé un outil, comme nous l'avons précisé ; un "boulier" à partir duquel il est possible de dessiner et de créer son propre espace.



Conçu par Spalvieri & Del Ciotto pour la marque Scavolini, le projet Stilo revisite la cuisine et l'aborde comme un espace « qui favorise la convivialité, la rencontre entre des personnes et des histoires, et la création de liens, en lui apportant une empreinte architecturale et matérielle, associée à une fonctionnalité maximale, souligne le fabricant transalpin. Le design du projet se caractérise notamment par ses lignes géométriques et épurées qui apportent à chaque configuration une forte valeur formelle et une harmonie des volumes, afin de créer une alliance parfaite entre esthétique et organisation. »



Signe distinctif de Stilo, le cylindre : un élément repris horizontalement et verticalement dans la conception, et qui permet de réaliser des poignées, ou encore des étagères et autres supports destinés au rangement. Le choix entre deux coloris, noir et Titane, offre la possibilité de créer différentes ambiances : le noir tisse une sensation magnétique et sophistiquée, tandis que le Titane introduit une touche plus délicate et naturelle, qui apporte de la luminosité aux espaces. À noter également, parmi les nombreuses alternatives proposées en ce qui concerne les matériaux, le Fenix® Orissa qui, associé à la poignée et à la gorge coloris Black, confère au projet un aspect audacieux et contemporain.

SCAVOLINI : LE PLUS PARISIEN DES FABRICANTS TRANSALPINS !

Présente depuis 2018 en France, la filiale tricolore de Scavolini vient d'inaugurer son nouveau siège au cœur du huitième arrondissement parisien ; une adresse de prestige... à l'image du fabricant transalpin, spécialiste de l'agencement haut de gamme de l'habitat, depuis la cuisine jusqu'à la salle de bains, en passant par le living ou encore le dressing. De fait, Scavolini France a choisi, pour illustrer ce savoir-faire transversal, d'investir un appartement dont le cachet haussmannien typique s'agrémentent volontiers des réalisations de la marque. Découverte de cet espace raffiné, qui marie sans heurt le savoir-faire italien et l'élégance parisienne.

30 Avenue Franklin Delano Roosevelt 75008 Paris... Ma foi, le ton est donné : en faisant de cette adresse prestigieuse, sise au cœur du 8^e arrondissement parisien, son nouveau siège, Scavolini France confirme son appétence pour les beaux quartiers de la capitale. La marque ne compte-t-elle pas déjà deux Scavolini Store dans les 16^e et 17^e arrondissement ?

Décidément, l'Ouest de la Capitale sied à merveille à l'ADN du fabricant transalpin, spécialiste des solutions d'aménagement (haut de gamme) transversales de l'habitat : cuisine, salle de bains, living, dressing, etc.

Du reste, Scavolini France a choisi, pour illustrer cet ADN, d'investir un appartement entier, que la marque a agrémenté

de ses plus beaux modèles : quelle meilleure manière d'illustrer son savoir-faire ? Dans un splendide immeuble haussmannien (dont l'escalier est classé), ce siège, « union du savoir-faire italien et de l'élégance parisienne » dicit la marque, a ainsi été conçu pour mettre en valeur l'esprit de "foyer" que Scavolini entend incarner ; baptisé à dessein "l'Appartement Parisien", il accueille les bureaux de Scavolini France ainsi qu'un espace d'exposition dédié aux professionnels et aux partenaires, où seront présentées les dernières nouveautés de l'entreprise.

Imaginer de nouvelles interprétations de la maison

« Afin de répondre aux demandes du marché avec une offre intégrée et dis-

tinctive dans un esprit home total look, l'espace accueille des propositions pour la cuisine, le salon, la salle de bains et le dressing, précise Scavolini France. Des solutions fonctionnelles et au design impeccable, qui accroissent la convivialité au quotidien afin d'imaginer de nouvelles interprétations de la maison et d'anticiper les futures exigences en matière de logement. »

Parmi les collections choisies pour meubler l'appartement, on citera, entre autres :

- **Libra**, une des dernières nouveautés Scavolini, qui résume parfaitement l'exigence d'associer pureté formelle, fonctionnalité et recherche stylistique.
- **Carattere**, une cuisine qui compte parmi les meilleures ventes sur le marché français et qui s'adapte à merveille à cet appartement haussmannien.
- **Mia by Carlo Cracco**, une élégante interprétation de la cuisine professionnelle... dans un environnement domestique.
- **Misfit Cart**, de la collection Diesel Living, un accessoire indépendant entièrement réalisé en métal peint, qui confère du peps et du tonus au tableau.
- **La table Metropolis**, caractérisée par des lignes modernes et sculpturales... et fer de lance d'une nouvelle gamme de tables et de chaises enrichissant le catalogue avec des propositions inédites, différentes par leur esthétique et leur fonctionnalité.

En ce qui concerne la salle de bains, les derniers modèles **Lido** et **Miko** ont été retenus ; affichant un design minimaliste, ces propositions présentent ici de nouvelles finitions distinctives. Enfin, l'appartement se complète de **Walk-in Fluida**, le système d'ameublement polyvalent et modulaire pour le dressing, conçu pour des espaces résidentiels et commerciaux.



Affichant le style haussmannien qui a contribué à faire de la capitale française la plus belle ville du monde, l'appartement qui accueille le nouveau siège de Scavolini France est considéré par la marque comme « l'union du savoir-faire italien et de l'élégance parisienne ». Sur la photo, modèle Carattere.

EN BONUS SUR INTERNET



Pour découvrir toutes les photos de l'Appartement Parisien, scannez ce QR Code.



POETICA (DESIGN VUESSE) DE SCAVOLINI

Rappel à la chaleur de la tradition grâce à sa beauté naturelle et aux textures uniques capables de mettre en valeur des atmosphères enveloppantes et familières, Le bois est un des éléments marquants de cette collection visant à marier les « éléments du passé et les volumes modernes », à en croire le fabricant. À noter la conception de la porte de l'îlot, qui devient l'emblème d'un style associant des motifs raffinés d'inspiration rétro à des détails modernes et fonctionnels. Épaisse de 23 mm, elle présente un cadre fin en frêne massif et un panneau central plaqué coordonné rappelant la même essence. En plus de la dimension réduite du cadre, la nouveauté du projet tient également au système d'ouverture avec gorge Round "intermédiaire".

Formalia Outdoor

DE SCAVOLINI

Évolution du modèle Formalia, pensé par le designer Vittore Niolu pour la marque Scavolini, la cuisine Formalia Outdoor est spécifiquement conçue pour un usage en extérieur !

Conçue par le designer Vittore Niolu pour le fabricant transalpin Scavolini, la cuisine Formalia Outdoor conserve tous les traits caractéristiques du modèle Formalia d'origine, notamment en ce qui concerne les détails: on songe notamment à la porte façonnée sur laquelle se greffe la poignée et le système de paroi Status, ainsi que la structure modulaire ouverte, réalisée en aluminium et disponible en trois différentes finitions : Rouille (au charme très contemporain) noir et Titane. Par ailleurs, la possibilité d'intégrer des éléments bas ou ouverts enrichit le jeu de symétries et donne, ce faisant, «*vie à des architectures multifonctions aux formes rigoureuses*», précise la marque. Et de poursuivre: «*Il en résulte une cuisine très fonctionnelle, en mesure de créer un dialogue vertueux avec le cadre naturel dans lequel elle est insérée.*» Et, grâce à la modularité du modèle (19 éléments sont à assortir à des appareils électroménagers dernier cri), chaque

configuration de Formalia Outdoor - conçue pour être intégrée dans n'importe quel type d'espace à vivre en plein air et pour s'adapter à tous les styles d'ameublement - devient ainsi unique.

À noter enfin que le choix des matériaux a été pensé pour concilier design et performances élevées. À titre d'exemple, la structure en aluminium et le plan de travail avec zone de lavage intégrée, disponible aussi bien en acier qu'en d'autres matériaux soigneusement sélectionnés, peuvent être assortis à deux finitions différentes de portes: en acier, pour un look technique et raffiné, ou en bois avec traitement pour un usage en extérieur (multicouches d'Okumè recouvert de teck) pour tisser une ambiance naturelle. On soulignera incidemment que ces deux solutions sont extrêmement résistantes à l'humidité, aux intempéries, aux écarts de température et aux chocs divers.



Sur la photo : structure en acier avec système paroi Status finition Rouille ; porte et étagères en placage de teck ; profil poignée finition Titane ; plan en grès cérame Abitum Plutonio White, épaisseur 1,2 cm.

Grâce à la modularité du modèle (19 éléments sont à assortir à des appareils électroménagers dernier cri), chaque configuration de Formalia Outdoor - conçue pour être intégrée dans n'importe quel type d'espace à vivre en plein air et pour s'adapter à tous les styles d'ameublement - devient ainsi unique.



Sur la photo : structure en acier avec système paroi Status finition Rouille ; porte et profil poignée en acier ; plan en acier, épaisseur 2 cm ; étagères et plan snack en placage de teck, épaisseur 4 cm.



Le choix des matériaux a été pensé pour concilier design et performances élevées. À titre d'exemple, la structure en aluminium et le plan de travail avec zone de lavage intégrée, disponible aussi bien en acier qu'en d'autres matériaux soigneusement sélectionnés, peuvent être assortis à deux finitions différentes de portes : en acier ou en bois avec traitement pour un usage en extérieur (multicouches d'Okumé recouvert de teck).





Unique en son genre!

Conception : **RR Conception/Romain Rouet**
 Marque : **Scavolini**
 Photographe : **Romain Rouet**

Modèle **Mia by Carlo Cracco**. Façades en mélaminé chêne rayé et en graphite "gate matter". Poignées encastrées en acier foncé. Plan de travail en Compact chez **Topstar**, coloris Nero Ardesia et Mica (pour la table). Évier et mitigeur **Interbat**. Four, table à induction avec hotte intégrée, micro-ondes et lave-vaisselle **V-ZUG**. Réfrigérateur **Samsung**. Cave à vin **Pando**. Au sol, parquet naturel. Aux murs, pierre et peinture ocre. Tabourets **Connubia® by Interbat®**.

Budget ******** (Voir page 4)



© Romain Rouet

1/



© Romain Rouet

2/



© Romain Rouet

3/

Semblable à nulle autre, cette cuisine déploie ses charmes uniques dans un cadre majestueux, que composent des poutres blanchies, des vieilles pierres et de grandes fenêtres montant jusqu'au plafond. Pour sa part, la fonctionnalité du projet se révèle – à l'avenant de son esthétique – très aboutie !

À cadre d'exception, cuisine à l'avenant !

C'est encore la meilleure description que l'on peut donner de cette cuisine, unique à tous les égards ! On ne sait guère, du reste, par où commencer pour croquer ce tableau à nul autre pareil...

Ma foi, commençons par toucher un mot de la pièce qui accueille cette réalisation : un grand volume baigné d'une lumière généreuse et traversante, et qu'agrémentent de vieilles pierres, des poutres blanchies, un IPN de soutènement, une colonne grise imposante, et qu'égaient ici un mur couleur ocre, là un papier peint fleuri... et que réchauffe un parquet en bois naturel.

Répondant à ce dernier, les colonnes en mélaminé chêne rayé épousent les contours de la pièce et intègrent tout l'électroménager, ainsi que de nombreux rangements... dont certains se révèlent particulièrement astucieux, à l'image de ce coin bureau dissimulé derrière des portes escamotables.

En écho à l'angle droit que créent les colonnes en question, l'îlot forme un "L" et se prolonge d'une table pouvant accueillir jusqu'à six couverts et ponctuant le tableau d'une note conviviale ; intégré dans les flancs de l'îlot, la cave à vin participe elle aussi de cette dimension épicurienne.

Et si la hotte – ne faisant qu'une avec la table de cuisson – se fait des plus discrètes, les quatre suspensions qui suivent les contours de l'îlot sculptent le volume et agrémentent le projet d'une note "Indus", en toute concorde avec la poutre IPN, le plan de travail en Compact coloris Nero Ardesia et les façades en graphique.

Décidément, il s'agit là, à n'en pas douter, d'une cuisine de caractère !

1/ L'angle droit que forment les colonnes épousant les contours du poteau gris fait écho à l'îlot en "L"

2/ Sis à côté du réfrigérateur tout inox, le four opte pour une robe en miroir qui apporte un peu plus de profondeur au tableau.

3/ Des portes escamotables dissimulent un espace bureau : étagères, ordinateur, imprimante... et table rabattable ! Un aménagement bien dans l'air du temps, qui a vu le télétravail se démocratiser et la cuisine se destiner à des activités autres que la préparation des repas.

4/ Reposant sur l'îlot et faisant écho à la robe boisée des colonnes, la table peut accueillir jusque'à six couverts et transforme la cuisine en véritable pièce à vivre !

5/ Dans ce cadre somptueux, tout en vieilles pierres et en poutres blanchies, les suspensions style "Indus" confèrent un peu plus de caractère au projet.

6/ En compact coloris Nero Ardesia, le plan de travail se marie sans heurt aux façades revêtues de mélaminé graphite.



© Romain Rouet

4/



© Romain Rouet

5/



© Romain Rouet

6/