Anticipations EuroCucina 2022.
Le nouveau design de la cuisine nous parle de slow life, de technologie et de durabilité.

La 23ème édition d'EuroCucina, l'événement le plus important du secteur, se déroulera du 7 au 12 juin à la Foire de Milan-Rho. C'est l'occasion pour les meilleures entreprises italiennes et étrangères du segment de se rencontrer et de se comparer.

Pour sa **23ème édition**, **EuroCucina/Salon International des Meubles de Cuisine**, salon international de référence dans ce secteur, regroupe 81 exposants, unis par l'offre et la qualité hors pair des produits exposés, répartis sur une surface de 15 000 m^2, principalement dans les pavillons 9 et 11, mais pas seulement. Les entreprises de meubles adeptes du total living proposent en effet leurs cuisines sur leurs stands respectifs.

Dans l'édition de cette année, la cuisine se confirme en tant qu'**espace ouvert**, qui invite à la **rencontre** et au **partage** non seulement de l'espace en soi, mais aussi de toutes les activités qu'on peut y exercer. Un lieu qui confère de la valeur à l'homme, aux relations, au temps, au rythme (de préférence lent). Le design est alors chargé de concevoir un **espace dynamique, fluide, hybride** et donc **multifonctionnel**, expression du la vie contemporaine. C'est la direction que prennent les recherches des différentes marques : **moderniser le langage** du design de la cuisine **en réfléchissant sur les coutumes et les rituels** associés à cet espace, en englobant et en **valorisant** les **nouvelles routines** qui se sont affirmées ces dernières années, **en renforçant le sens de communauté** et **d'appartenance** que le foyer domestique n'a jamais cessé d'évoquer. Bref, la cuisine en tant qu'espace qui **maintient la tradition** mais **s'ouvre à de nouvelles valeurs et styles de vie,** en créant donc de nouveaux souvenirs, habitudes, émotions.

En général, **l'îlot** reste le noyau vivant et pulsant de cet espace. Mais de nouveaux compléments apparaissent, comme les **petites caves à vin**, les **serres domestiques**, les **colonnes pour buanderie**, ainsi que des **bibliothèques** et des **modules muraux** ou **placés au milieu de la pièce,** élégants et multifonction, destinés à intégrer et en même temps à différencier les zones. Nous assistons également au retour des **cuisines dissimulées** et **de plain-pied,** qui cachent discrètement les équipements, les appareils électroménagers, le garde-manger et la robinetterie. Les propositions de cuisine **à l'extérieur** sont variées, avec des solutions dotées de multiples équipements, portables ou non, qui associent versatilité, praticité et qualité des matériaux et des performances. A côté des finitions et des revêtements hyper technologiques, c'est le retour de matériaux primordiaux comme le fer, le bois et la pierre. Les **nuances** s'inspirent de la **palette de couleurs de la nature**, optant souvent pour un

mélange de tons doux qui rappellent les épices les plus utilisées en cuisine – sauge, romarin, lavande, safran et basilic.

Oasi de Stefano Boeri pour Aran Cucine (Pavillon 11 | C15 D26) adopte les concepts de la *slow life* et du lien homme-nature: ralentir le temps pour vivre mieux, en harmonie avec soi-même et avec les autres dans un espace convivial et partagé comme celui de la cuisine, tel est le but du projet. Présenté dans sa nouvelle version murale, "Oasi" reste unique par la présence de l'élément naturel et reprend le principe de la circularité, incluant des technologies et des produits pour la conservation et la préparation, la consommation et le recyclage des aliments. La principale caractéristique de cette cuisine est la possibilité de cultiver des arbres ou des plantes, ornementales ou aromatiques, des présences mnémoniques et symboliques mais également fonctionnelles, auprès desquelles se réunir, débattre, grandir comme une famille.

Sign, de Giuseppe Bavuso pour Ernestomeda (Pavillon 09 | A09 B10), est une cuisine qui s'ouvre sur d'autres espaces domestiques, devenant ainsi une extension du séjour et le noyau de la maison, consacré à la convivialité. La pensée de l'architecte est simple et directe : si d'un côté cet espace doit continuer à respecter les règles de fonctionnalité en ce qui concerne la préparation des aliments, de l'autre il doit devenir un tout avec ce qui l'entoure. Ainsi "Sign" meuble la maison grâce à des éléments typiques des séjours et mise sur la personnalisation, qui lui permet de transcender son rôle de "service" et de devenir un ameublement à tous les effets. La particularité de ce projet est la partie supérieure, privée de ses classiques armoires murales fermées : elles sont remplacées par de petites vitrines et boiseries ajourées, de véritables zones d'exposition où chaque élément a une connotation purement décorative.

Les designers canadiens George Yabu et Glenn Pushelberg ont choisi une orientation qui semble être à l'opposé mais ne l'est pas : ils réinterprètent Tivalì, la cuisine conçue par Dante Bonuccelli en 2004 pour Dada (Pavillon 20 | A03 C02), ancêtre du concept "Everything in a Small Space". L'idée qui sous-tend ce projet est de prévoir – à l'intérieur d'un espace linéaire de 3 mètres maximum - une cuisine où prévaut l'élément scénographique et où cuisiner ressemble aux performances d'un acteur sur scène. Comme sur toutes les scènes de théâtre cachées par un rideau, Tivalì se présente comme un grand meuble fermé qui ne révèle pas son contenu. Ce n'est que lorsque les deux grandes portes coulissantes s'ouvrent, disparaissant sur les côtés du conteneur, que la cuisine se révèle pour ce qu'elle est réellement : un espace expressif, attrayant, ouvert sur toute la maison et extraordinairement scénographique, grâce à la configuration des bases en "amphithéâtre", où le plan de travail arqué en marbre ou pierre et les bases terminales inclinées confèrent à la cuisine une spatialité inhabituelle.

Pour mieux s'harmoniser avec le reste de la maison, les formes de la cuisine s'adoucissent et s'arrondissent. La préférence va à la pureté et à la rigueur, qui valorisent

la fonctionnalité de l'espace. Un exemple : la réflexion de **Luca Nichetto** pour **Scavolini (Pavillon 11 | A15 B20),** qui s'inspire d'Ellsworth Kelly, Gio Ponti et Donald Judd, réinterprétant de manière contemporaine les morphologies de leurs créations. Il reprend à Ellsworth Kelly la "*sculpture for a large wall*"; à Gio Ponti le travail sur les parois organisées et à Donald Judd - l'un des plus rigoureux représentants du minimalisme – les structures à trois dimensions, disposées comme des modules qui se répètent en séquences simples ou en progression géométrique. De ces confrontations est né **Jeometrica** : un programme à vocation multiple qui, déclinée en solutions pour la cuisine, le séjour et la salle de bain, garantit une cohérence stylistique dans toutes les pièces de la maison, en créant des espaces fluides et coordonnés. Un élément particulier : le dossier équipé, en stratifié, qui se révèle être une ressource stratégique et fonctionnelle. La polyvalence du système est garantie par la présence de trous qui permettent d'insérer, en toute autonomie, des étagères, des conteneurs et de petits compléments, en modifiant au besoin leur positionnement.

Une fois qu'on a atteint une certaine **fluidité et fonctionnalité** de l'ameublement, place est faite à **l'expérimentation sur les matériaux** et l'innovation **technologique**. Les **nouveaux matériaux** s'améliorent quant à la dureté de leur surface, leur résistance aux produits chimiques, à l'abrasion, aux chocs, aux rayons UV et aux chocs thermiques, ce qui réduit les risques de détérioration dans le temps. **Porcelanosa (Pavillon 11 | A25 B26**) porte cette innovation à l'extrême. Sa **Smart Kitchen** est dotée de plans en XTONE (matériel céramique) ou en pierre naturelle qui confèrent à l'ameublement la même esthétique. Sous ces surfaces se trouve un système d'induction double qui agrandit la partie cuisson au-delà de ses limites. Le plan de travail peut donc être utilisé comme un **plan à induction ou comme une source d'énergie pour apporter l'électricité aux petits appareils électroménagers** compatibles **en modalité sans fil**. Seul élément visible : le panneau de commande à écran tactile.

La technologie et la durabilité sont les points forts de **Häcker (Pavillon 09 | D15 E16)**, qui présente deux lignes de produits, **systemat** et **concept130**, offrant une liberté totale de conception, une fonctionnalité maximale et une grande versatilité. Par ailleurs, ces produits sont à impact zéro sur le climat, possèdent une grande efficacité énergétique et sont certifiés pour une vie saine. Les peintures utilisées sont à l'eau et les nouveaux modèles de portes Roma et Ravenna utilisent des revêtements laqués à haut contenu de matériau recyclé. Sur les stands d'EuroCucina nous verrons beaucoup d'autres entreprises qui investissent de plus en plus dans des **cycles de production durables**, à **faible empreinte carbone**, et dans des **solutions durables qui tiennent compte également de la fin de vie du produit**.

Milan, le 6 juin 2022

Infos presse : Marva Griffin – Patrizia Malfatti press@salonemilano.it