La nouvelle cuisine : fonctionnelle, connectée et centre du "mieux-vivre"

Autor(en): **Emmenegger, Jean-Louis**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **93 (2021)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-966021

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LA NOUVELLE CUISINE: FONCTIONNELLE, CONNECTÉE ET CENTRE DU «MIEUX-VIVRE»

Le design, les équipements des cuisines et les matériaux ont beaucoup évolué ces dernières années. Aujourd'hui, les configurations sont nombreuses, et elles dépendent de l'espace qui est dédié à la cuisine. Quant à la technologie, elle est déjà bien présente. Le mieux-vivre commence dans sa cuisine!

JEAN-LOUIS EMMENEGGER

Sans refaire l'histoire de l'importance de la cuisine dans les logements et le mode de vie des familles, il nous a tout même paru intéressant de brièvement poser le cadre général. Pendant des siècles, la cuisine – avec sa cheminée qui servait aussi bien à réchauffer la pièce qu'à cuire la soupe – a été l'endroit central de l'habitation, notamment dans toutes les fermes de Suisse comme d'Europe. C'est là qu'on mange. En 1926, on assiste à une véritable révolution avec la fameuse «cuisine de Francfort». Puis, l'évolution est lente jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Suivent les Trente glorieuses (1950-1980), années au cours desquelles les villes se développent rapidement. On construit des immeubles d'habitation partout en Europe et en Suisse. La ville prend son essor, sa population augmente d'année en année, alors que les campagnes se dépeuplent.

Un lieu central, puis fonctionnel

Et la cuisine dans cette évolution récente? Jusqu'aux années 1980, la cuisine est le lieu où la mère de famille prépare les repas pour tous. Elle est plutôt petite et fonctionnelle, elle se voit dotée des premiers appareils électroménagers: le four et le frigidaire font leur apparition dans la cuisine, aux côtés d'un évier et des armoires de rangement pour la vaisselle. Mais le repas, lui, est pris à côté, dans la salle à manger/salon, lequel devient alors le nouveau «lieu de vie». C'est là aussi que la TV va être installée, en face du canapé. La cuisine est reléguée au rang d'espace de travail pour la préparation des plats. Puis, les logements deviennent plus grands, et la salle à manger/salon gagne en importance, au détriment de la cuisine. Mais celle-ci n'a pas encore dit son dernier mot!

Cette photo nous plonge dans une cuisine de 1978! (Source: V-ZUG)

Electrolux

En Suède, nos produits sont tellement intuitifs que vos plats se préparent presque tout seuls

Notre nouvel assortiment intuitif pour la cuisine :

Profi Steam avec Steamify®
Ajoute de manière intuitive la quantité de vapeur optimale pour un résultat parfait.

Plan de cuisson à induction SensePro™
Équipé de sa sonde de température, il sait de manière intuitive quand votre plat est prêt.

Lave-vaisselle avec QuickSelect™
Rapide ou écologique : vous choisissez le type de lavage au moyen du curseur intuitif.

For better living. Designed in Sweden.

www.electrolux.ch

Voici une annonce intéressante «rétro» avec une cuisine des années 1980. (Source: V-ZUG)

Dès la fin des années 1990, la cuisine redevient importante, aidée en cela par l'augmentation de sa surface. Les cuisines sont alors dotées d'équipements électroménagers complets avec le plan de cuisson, la hotte aspirante (évacuation) placée juste au-dessus, le four, le lave-vaisselle, et le réfrigérateur (seul ou avec une partie congélateur), ainsi qu'un évier. Le locataire a ainsi tout un espace à disposition pour préparer ses repas et il peut s'y mouvoir à son aise. «A noter qu'à Genève, les logements proposés en location le sont sans la cuisinière et sans le frigo! Chacun reprend ses équipements en partant, et le nouveau locataire apporte les siens... sauf dans les coopératives, où tout est encastré et fixé, donc ce problème n'existe pas!» explique un cuisiniste.

Un marché très concurrentiel

Depuis une vingtaine d'années, le marché des agencements de cuisines, avec ses spécialistes appelés cuisinistes, est devenu très concurrentiel dans notre pays, avec l'arrivée de fabricants européens et de chaînes qui signent des contrats de franchise avec des indépendants. La plupart des cuisinistes sont des entreprises de petite/moyenne grandeur, qui travaillent à la commande et se fournissent auprès des fabricants de cuisines. Il y a aussi des entreprises plus grandes, avec des filiales dans toute la Suisse, et qui sont à même de répondre à des demandes pour l'installation de toutes les cuisines dans un nouvel immeuble. Pour les privés qui équipent leur nouvelle villa, même des enseignes comme Ikea et Fust proposent aujourd'hui des cuisines entièrement équipées. Les principales marques en Suisse (voir Pour info) sont très présentes avec leurs annonces publicitaires dans les magazines spécialisés et sur internet (même avec des vidéos). Elles investissent des montants importants pour faire connaître leur gamme de produits et leurs dernières nouveautés.

Plusieurs types

Il existe plusieurs types de cuisines. Le choix se fera en fonction de la configuration du logement et du budget alloué. Parmi ces types, on peut mentionner: la cuisine en longueur comme un couloir, avec deux côtés (l'un avec le plan de cuisson et le lavabo, l'autre avec le frigo; c'est un exemple, car plusieurs autres dispositions existent) la même cuisine mais avec un petit «coin-table»; la cuisine totalement ouverte; la cuisine où un plan de travail ou un bar font la séparation avec la salle à manger; la cuisine séparée dotée d'une porte pour entrer dans la salle à manger; et la cuisine agencée avec un îlot central (cette formule demande beaucoup d'espace). Bref, toutes les configurations sont possibles... en fonction des budgets! Actuellement, il n'y a aucune tendance dominante, ni pratique, ni technique, ni esthétique, car l'aménagement de la cuisine in fine dépendra des plans de l'architecte, de la surface réservée pour la cuisine, du matériel choisi (voir ci-après) et de la décision du propriétaire ou de la coopérative.

Matériaux et couleurs

Commençons par le plus facile: les couleurs. On a, d'une part, des cuisines où le blanc (ou blanc cassé) domine aussi

Chers investisseurs, un conseil de placement utile en temps de crise:

L'acier vaut de l'or.

Grâce à leur robustesse et à leur design intemporel, les cuisines en acier de Forster sont une valeur durable. Vous le découvrirez à l'usage quotidien comme à l'entretien. Investissez sans risques ni coûts cachés dans une cuisine en acier de Forster.

Forster Swiss Home AG
Rue Jacques-Dalphin 12
1227 Carouge

+41 22 827 62 42

carouge-cuisines@forster-home.ch

Cuisines en acier de Forster.
Fabrication 100% suisse.
La qualité depuis 1874.

forster

www.forster-home.ch

La Coopérative Les Ailes à Genève a récemment aménagé de telles cuisines dans l'un de ses immeubles. (Source: Coopérative Les Ailes/Tekcuisines)

bien pour tous les meubles de rangements que pour les faces des équipements électroménagers. Et d'autre part, il y a le noir, plus chic et plus «tendance», et qui est en général plus cher. Il y aussi le gris, qui peut donner une touche de modernité, mais il est moins demandé. Selon un cuisiniste, «c'est le blanc qui domine actuellement», un avis que confirment d'autres cuisinistes qui ont récemment équipé des cuisines de coopératives. Elles ont plutôt privilégié des couleurs neutres. Les coopératives choisissent souvent du «matériel basique, solide, sobre, fonctionnel et à un prix économique», en cherchant le meilleur rapport qualité/prix – selon le principe de base des coopératives: il faut que tout dure le plus longtemps possible!

Pour les matériaux, le choix est très large. S'agissant du plan de travail, cela va du bois (avec les déclinaisons de bois stratifié, de plaqué bois, d'imitation bois), à l'acier inoxydable, en passant par la pierre, le verre, le granit (des Grisons ou d'Italie) – plus cher mais plus résistant dans la durée –, et la céramique. A quoi il faut ajouter le Silestone qui propose des couleurs inhabituelles et est une matière très résistante (plutôt chère). Pour le four et le lave-vaisselle, tout est en métal peint (avec une large gamme de couleurs). S'agissant du mobilier (armoires de rangement et tiroirs), la tendance est aux matières mates et au bois (panneaux agglomérés ou bois brut), mais le métal chromé est plus solide et plus facile à entretenir.

Ergonomique et pratique

Aujourd'hui, la cuisine intègre de nombreux éléments électroniques dans ses équipements. Avec le four, on trouve l'indispensable «timer» (qui est monté en série depuis des années) et l'horloge de cuisson pré-programmable (le rôti de bœuf est prêt... à l'heure voulue, il reste simplement chaud mais s'arrête de cuire!). Concernant les plans de cuisson et les plaques, ils fonctionnent maintenant tous par une simple pression du doigt sur les boutons placés (à plat) à côté des plaques. Certains plans de cuisson – très à la mode et très onéreux – sont «à induction», mais ils nécessitent des casseroles spéciales, et de ce fait, ils ne sont jamais choisis par les coopératives. Pour le lave-vaisselle, les modèles récents fonctionnent comme ceux d'il y a quelques années, seul le design a un peu changé; plusieurs programmes sont à choix comme jusqu'ici (selon le type de vaisselle ou la durée du lavage). Les boutons de commande sont des touches tactiles placées sur le bord de la porte et ont remplacé les anciens boutons. Mais les boutons des plans de cuisson situés à plat en haut à côté des plaques sont un sérieux problème pour les personnes à mobilité réduite ou en chaise roulante, car ils ne peuvent pas les atteindre. Certaines marques – V-ZUG en tête – proposent, pour de tels cas, des boutons qui se trouvent sur le côté (en vertical) et sont ainsi facilement accessibles. Et le four est encastré en bas, et non pas en hauteur comme normalement. «Dans les logements protégés dédiés aux personnes handicapées, les cuisines sont

LA QUALITÉ SUISSE POUR LA CUISINE
La cuisine est le noyau de chaque foyer et une pièce centrale de la vie familiale. Pour ce lieu de rencontre préféré, chez Franke nous mettons tout notre savoir-faire pour développer des produits de cuisine fonctionnels qui offrent du plaisir au quotidien pour cuisiner.
Du flair pour l'essentiel, en quête de la perfection et une expérience solide de plus de 100 ans.
Le Swissness: la précision suisse, la fiabilité, la durabilité et la haute qualité de nos solutions de cuisine sont les devises de Franke.
franke.ch/hs
MAKE IT WONDERFUL
FRANKE

adaptées à leurs besoins spécifiques: la hauteur du plan de travail est adaptable; un accès pour la chaise roulante est aménagé sous l'évier et une tablette rétractable est installée», précise une spécialiste. A noter que sur ses récents modèles, Electrolux a placé un curseur intuitif qui permet de sélectionner le cycle de lavage du lave-vaisselle en le déplaçant simplement avec un doigt.

Intelligente et connectée

Depuis quelques années, l'électronique est de plus en plus présente dans les cuisines modernes. «Mais cela concerne plutôt les cuisines dans des villas ou les appartements en PPE, et non pas les cuisines équipées avec des modèles standard», nous précise la spécialiste de Précision-Cuisines. M. Macchieraldo, chef de vente Suisse romande pour V-ZUG, le prédisait déjà en septembre 2017: «Les cuisines seront interactives et connec-

Cette cuisine «ouverte» a été choisie par la Coopérative Codha pour son immeuble à Chailly. (Source: Codha/Tribu architectes)

tées». Aujourd'hui, c'est déjà une réalité pour certaines cuisines très modernes et «haut de gamme». Leur prix est sensiblement plus élevé: la cuisine est connectée au même titre que la chaîne HiFi et la TV. On commande et contrôle les appareils à distance. Ainsi, bluetooth et le wifi sont les deux partenaires de la «nouvelle cuisine», non pas de demain, mais d'aujourd'hui déjà! En effet, bluetooth permet, avec une application dédiée, d'établir un lien (par ondes radio UHF), à courte distance, entre un smartphone et le four par exemple: avec son téléphone, de son salon, on peut enclencher son four, lui donner la température et la durée de cuisson, ou encore régler son préchauffage! Pour le wifi, les applications à distance sont encore peu nombreuses, mais celles qui existent sont déjà très utiles: avec son smartphone, on peut ainsi donner l'ordre à son four de s'enclencher, par exemple en quittant son bureau ou en terminant ses courses. Pratique, non? Oui, mais à une condition; il faut que l'infrastructure WLAN soit assez performante!

«Après diverses variantes, nous avons opté depuis plusieurs années pour des matériaux solides, à savoir des cuisines métalliques, très résistantes pour du locatif», Christian Müller dixit.

Récemment, des frigidaires «dernier cri» ont été lancés sur le marché avec une caméra intégrée à l'intérieur: on peut ainsi voir ce qui s'y trouve, et nec plus ultra, on recevra un message des «commissions à faire: il manque: lait, beurre, etc.» sur son smartphone... via le wifi! Ce domaine est en pleine expansion et il fait partie d'un secteur aux prestations très prometteuses, la «domotique», qui englobe le contrôle à distance des appareils situés dans son appartement ou sa maison. Chaque année, les grandes marques leader du marché en Suisse proposent toutes

Vulcan

- sans sel
- sans chimie
- sans entretien
- 10 ans garantie

contre le calcaire et la rouille

Profitez de nos prix d'action.
6 semaines test gratuit.*

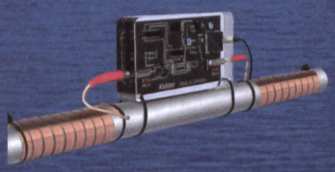
Protégez contre le calcaire vos conduites, chaudières, appareils électro-ménagers et installations sanitaires comme les douches, WC ou robinets. Les minéraux sont entièrement conservés et le goût n'est pas altéré. Installation sans ouverture des tuyaux.

** hors frais de montage.*

1. Les installations sanitaires et appareils comme les lave-linge, les bouilloires, les machines à café, etc. accumulent nettement moins de calcaire.

2. Les installations sanitaires sont protegés contre le calcaire. Les tuyaux ne sont plus entartrés. Le tartre déjà présent dans les tuyaux est éliminé. Les points de rouille sont scellés.

3. L'eau conserve son goût d'origine et n'est pas chargée de sel ou de produits chimiques.



p. ex. le Vulcan 5000 pour la maison individuelle au prix de CHF **1585**
6 semaines test gratuit.

Notre représentant en Suisse romande depuis 10 ans:

Willi Kurt

Tél. 079 221 13 39

www.ews-ag.com

EWS Wüst - Systeme für Wassertechnik
EWS Wüst, Mühlebühlweg 6
5616 Meisterschwanden AG
info@ews-wassertechnik.ch

Outre plus de 20'000 objets en Suisse, Vulcan est employé chez: Sauber Motorsport, Nestlé, CocaCola, Danone, Bayer, Mövenpick, Hitachi, Chrysler, Klärwerke Zürich, Toray, Hyundai, LaFarge-Holcim, Le Meriedien, Hyatt, SwissSteel, Norwegian Cruises etc

POUR INFO

www.vzug.com
www.electrolux.ch
www.franke.com
www.forster-home.ch
www.miele.ch
www.veriset.ch
www.precision-cuisine.ch
www.sanitastrœsch.ch
www.sabag.ch
www.renovcuisines.ch
www.tekcuisines.ch

Cette cuisine dispose d'un îlot central, une tendance apparue il y a quelques années. (Source: V-ZUG)

des innovations technologiques (Miele avec sa «Generation 7000», V-ZUG avec son «Excellence Line», Electrolux avec sa ligne «Sense», etc.) Certains modèles de fours récents ont une caméra intégrée, qui permet de voir sur son smartphone... si son poulet rôtit bien! Et les innovations ne cessent de s'enchaîner: les «assistants domestiques» sont déjà là, et même la réalité virtuelle (avec des lunettes 3D) est entrée dans la cuisine! Sans oublier les robinets sans contact – le modèle «Atlas Neo Sensor» de Franke vient d'être lancé (voir la présentation sous www.habitation.ch) – ou les assistants vocaux qui obéissent à votre voix (proposés par Bosch)...

Quid des coopératives?

Comment se situent les coopératives dans cette rapide évolution des cuisines et comment font-elles leurs choix? Pour le savoir, nous avons contacté des responsables de coopératives d'habitation. En fait, chaque coopérative va faire des choix en fonction de sa situation financière et de l'ampleur de son projet: s'agit-il d'une rénovation de cuisines et du remplacement de vieilles cuisines par des nouvelles, ou s'agit-il plutôt de toutes nouvelles cuisines à installer dans un nouvel immeuble?

Ainsi, Christian Müller, directeur de la Coopérative d'habitation Les Ailes à Genève, nous donne son appréciation: «Après diverses variantes, nous avons opté depuis plusieurs années pour des matériaux solides, à savoir des cuisines métalliques très résistantes pour du locatif, les meubles en stratifié formica étant trop fragiles à l'usage. Nos nouvelles cuisines sont unies d'un ton blanc et nous travaillons sur le plan de travail ainsi que sur le carrelage au sol pour donner un effet lumineux, tout en étant sobre à la fois. Le plan de travail est en granit plus résistant que le formica et le mélaminé qui gonflent sous l'effet de l'humidité.»

A Genève, on trouve la particularité qu'il y a des fours qui fonctionnent à 220 ou à 360 ampères. Il faut donc déterminer au préalable la puissance qui est à disposition. Et M. Müller de poursuivre: «Concernant le choix du fournisseur, nous appliquons la priorité à la provenance et au lieu de fabrication, en favorisant les entreprises suisses. Nous essayons de limiter les marques afin de pouvoir bien connaître le produit et répondre rapidement à nos sociétaires. Ainsi, nous avons des filtres de rechange pour les hottes, ce qui permet de réduire le coût pour les sociétaires.»

Quant à M. François Delaquis, qui préside la Société coopérative d'habitation de Renens et agglomération, il précise: «Dans l'attribution des mandats aux entreprises, notre choix s'est porté sur celles de la région qui forment des apprentis, car c'est important pour nous. Nous avons choisi des matériaux locaux, comme le bois suisse ou le granit des Grisons. Nous avons exclu la sous-traitance». Mme Patricia Vieira, directrice de la CIPEF, commente ainsi les choix qui ont été faits: «Pour la cuisine, le matériel qui a été choisi est de la gamme moyenne. Nous n'avons choisi ni du haut ni du bas de gamme. Nous avons fait des choix en privilégiant la qualité et en mettant la priorité sur la durée de vie des matériaux et des appareils.»

Quelques conseils

Toute coopérative qui veut installer des nouvelles cuisines devra suivre quelques étapes. Il faudra, bien sûr, commencer par la visite de plusieurs cuisinistes, de la région ou de renommée suisse, pour se renseigner, se faire présenter les cuisines et les équipements, ainsi que voir leur fonctionnement exact. Aujourd'hui, les cuisinistes ont tous des locaux d'exposition ou des «show-room». Des spécialistes sont en permanence sur place pour répondre à toutes les questions (voir Pour info). En ayant ainsi récolté plusieurs avis, il sera alors plus facile de prendre la bonne décision et de faire le bon choix. Le budget d'achat va dépendre du prix du modèle de cuisine qui sera finalement choisi, et ce prix va bien sûr lui-même dépendre des matériaux utilisés et du nombre d'équipements commandés. L'avantage de se décider pour un équipement fabriqué en Suisse est que le service après-vente permet une rapide intervention en cas de panne d'un des éléments de la cuisine, ou le remplacement des pièces défectueuses. Un outil d'aide à la décision est proposé par certains cuisinistes – dont Forster Swiss Home – sous la forme d'un logiciel en 3D, qui permet de créer et visualiser la future cuisine dans sa totalité et en s'y déplaçant à 360°.

> Prochain numéro d'«habitation» 1-2022: Les salles de bains, tendances et nouveautés! ■