

jlmguide

[ÉVÉNEMENT]

UN RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION

Les 11 et 12 octobre derniers, se sont déroulés les Cuisine Days, en plein cœur de Paris à l'Espace Marais Marais. Ateliers culinaires, échanges, rencontres avec des spécialistes... Retour sur deux jours uniques ! PAR CATHERINE NOWAK ET LAURÉNA VALETTE

Emmanuelle Rivassoux, célèbre architecte d'intérieur, a livré ses conseils sur l'aménagement et la décoration de la pièce préférée des Français.



Tendances

Un aménagement idéal avec Lapeyre

Spécialiste de la cuisine, Lapeyre s'est associé à cette première édition en exposant trois de ses nouveaux modèles : « Canopée », « Agile » et « Velours ». Durant deux jours, les visiteurs ont pu bénéficier de conseils auprès des experts du fabricant et s'appuyer sur la matériauthèque Lapeyre pour l'indispensable touche déco grâce aux échantillons de l'ensemble des façades de meubles, plans de travail et poignées. Parfait pour se projeter dans sa future cuisine.

Les tendances phares du moment. Aujourd'hui, la cuisine s'expose fièrement. Les choix d'aménagement sont fondamentaux, surtout lorsqu'on sait qu'une cuisine se garde en moyenne 10 ans ! Et chez Lapeyre, on sait être à la pointe de la tendance. Le naturel revenant au goût du jour, on opte sans hésitation pour des cuisines en bois haut de gamme. Pour apporter une touche de modernité, la robinetterie et les poignées en laiton ont le vent en poupe ! Et enfin, les couleurs sont de la fête comme le vert romarin, céladon, le bleu encre...

Les best-sellers Lapeyre. Clothilde Pourille, responsable de la marque, nous a dévoilé les modèles qui remportent le plus de succès. Les cuisines au style naturel avec des matériaux en bois tiennent le haut de l'affiche ; les cuisines graphiques aux lignes droites et aux couleurs prononcées plaisent tout autant ; les cuisines plus authentiques avec des matériaux haut de gamme ont aussi trouvé leur place dans ce palmarès. « Notre cuisine phare est le modèle « Iconique ». En bleu, elle apporte à la cuisine un style intemporel et traditionnel. Ajoutez des poignées travaillées pour obtenir LA touche de modernité essentielle à une cuisine. »

PHOTOS © XAVIER HACCOURD



Encastrable, le four « Dual Cook Flex™ » de Samsung, a une porte double ouverture et une capacité utilisable de 75 litres, divisée en deux cavités.

Innovation

Une découverte qui révolutionne la cuisson !

Gratin dauphinois ou tarte aux pommes ? Dans le four, jusqu'à présent il fallait choisir. Mais c'était compter sans la dernière innovation de Samsung : un four multifonction doté de deux emplacements pour cuire plusieurs plats en même temps grâce à la technologie Twin Convection™ du « Dual Cook Flex™ ».

Une avancée majeure ! Nathalie Lor, chef de produit Encastrable chez Samsung, revient sur la genèse du projet : « Chez Samsung, nos produits sont testés par des chefs. Lorsqu'ils nous ont fait part des problématiques autour de la cuisson de deux plats en simultané, nous avons voulu développer un modèle dont la cavité supérieure puisse s'ouvrir sans générer une perte de chaleur qui altérerait la cuisson en partie inférieure. C'est ainsi que nous avons créé ce four à deux habitacles séparés par une plaque amovible. »

Cerise sur le gâteau, ce nouveau modèle est connecté ! Il est donc possible de surveiller et de gérer les thermostats à tout moment et à distance. Idéal pour le préchauffage avant d'arriver chez soi ou pour l'ajustement de la température durant la cuisson...

Conseils de pros

2 jours dédiés à la cuisine !

La cuisine est devenue la pièce maîtresse de la maison, un véritable lieu de vie et de partage ! Ces deux jours étaient la bonne occasion pour découvrir les dernières tendances en matière de décoration et d'aménagement. De nombreuses animations ont été proposées : des ateliers pour un ménage écolo avec les marques Gloss (produits d'entretien naturels) et Unik (site de créations artisanales et fournitures créatives) ; des rencontres déco avec The Full Room ; des dégustations de soupes sucrées et salées avec Magimix ; des « speed meetings » avec des naturopathes, des rencontres d'auteurs...

Moment privilégié : les visiteurs ont pu rencontrer Emmanuelle Rivassoux, la célèbre archi d'intérieur, qui a livré ses conseils sur l'aménagement et la décoration de la cuisine.

Et qui dit cuisine, dit forcément ateliers culinaires avec le chef Joss, qui nous a concocté de bons petits plats et confié de précieuses astuces pour cuisiner comme un pro ! Avec son concept Cuisine & Audace, le chef propose à chacun de devenir LE propre traiteur de son événement (mariage, anniversaire...).

Plats salés ou sucrés, les Cuisine Days étaient aussi l'occasion de faire le plein d'astuces et de conseils avec le chef Joss.

