

## SALON

# MAISON&OBJET, un changement salutaire

Le salon Maison&Objet s'est tenu du 4 au 8 septembre derniers, avec une offre, non pas nouvelle, mais bouleversée. Un chamboulement attendu et positif. Même si...

Cette session de Maison&Objet a été placée sous le signe du renouveau. C'est surtout un soupir de soulagement, que les exposants du hall Cook&Design, passés du hall 3 au hall 5A, ont exprimé lors de cette rentrée. Ils avaient quitté le salon en janvier dernier, en martelant « *il faut que ça change!* ». Satisfaits d'avoir été entendus, ils ont déjà abordé ce salon avec plus d'entrain. De plus, le hall 5A est plus spacieux. Les allées plus larges. Sur un des côtés, les verrières apportent de la lumière. De quoi magnifier les stands et, du même coup, l'offre. Du côté des 69 000 visiteurs, la ren-gaine était rompue, et c'était bien l'objectif recherché par les organisateurs. Cette absence d'automatisme suscite davantage la curiosité. Si bien que les fabricants du hall 5A ont été surpris, par exemple, d'accueillir un nouveau genre de clientèle, tels que des décorateurs d'intérieur qui travaillent sur des projets clés en main, de la décoration des murs, en passant par les meubles, les services de table et les ustensiles de cuisine. Des prescripteurs qui représentent désormais 30 % du visitorat global du salon. Certains exposants ont également constaté que la proximité avec le stand presse leur a apporté davantage de visites des journalistes. Avec, peut-être, des parutions en presse grand public qui peuvent avoir un impact positif sur les ventes. Toutefois, il semblerait que

le trafic se soit limité au fil rouge. Perturbés dans leurs repères, il semblerait que les visiteurs se soient contentés des allées centrales. En tout cas, les exposants, qui n'y étaient pas directement installés, ont connu des heures creuses. Si bien que le ressenti des exposants du fil rouge et des autres est radicalement différent. « *Le bonheur des uns, fait le malheur des autres* », d'après l'adage.

## RESTE LES GRANDS ABSENTS

Autre constat : les fabricants qui avaient pris la décision de quitter l'univers Cook&Design ces dernières années ne sont pas revenus pour autant. Hall 5A ou 3, le groupe Seb, Nespresso, Magimix, Guzzini, Le Creuset... sont toujours aux abonnés absents. Les marques locomotives, qui jouissent déjà d'une forte notoriété et qui ont les capacités financières d'avoir un stand conséquent sont de moins en moins nombreuses. Des disparités importantes coexistent entre l'offre positionnée à l'avant des halls et celle du fond. Certes, le changement apporté par Maison&Objet ne peut pas, à lui seul, dissiper les difficultés d'un marché, mais ce passage vers le hall 5A a contribué à accentuer les différences. Provoquant parfois des ruptures entre les différents univers. Changement ou pas, c'est du 50/50 entre le visitorat

français et étranger. Positionnant ainsi Maison&Objet comme un salon sur l'art de vivre, tourné vers l'international. Mais en janvier prochain il faudra aussi s'attendre à une offre plus réduite. En effet, les fabricants ayant opté pour une seule session par an semblent camper sur leur position. Changement ou pas, certaines choses sont immuables. ● A.C.



- 01 -

- 02 -



© Antoine Rozès





- 03 -



- 04 -



- 05 -



- 06 -



- 07 -



- 08 -



**- 01 -** Machine à café et thé de Kitchen Chef Professional, lancée en partenariat avec Dualit. Les capsules Dualit se déclinent en cinq goûts pour le thé et quatre pour le café. Et la machine est compatible avec les capsules Nespresso. Son support de tasse est amovible, ce qui permet de régler selon le format de sa tasse et un tiroir permet de stocker des capsules, petites cuillères et sucres. Puissance : 1 400 W. PVC : 89,90 €.

**- 02 -** Sabre signe sa première collaboration avec des designers extérieurs, Akin&Suri, spécialisés dans le tissu d'ameublement qui voient ainsi leurs imprimés sérigraphiés sur de la porcelaine. Sabre a aussi décliné une collection de couverts avec des manches en minéralite, qui reflètent la lumière. Passent au lave-vaisselle. PVC : 12,90 € la fourchette, 15,90 € le couteau, 13,50 € l'assiette plate, 10,50 € l'assiette à dessert.

**- 03 -** La nouvelle ligne de bar Horizon de Cristal de Sèvres a été imaginée par le designer Guillaume Delvigne, sous la direction artistique d'Hélène

Triboulet, récemment arrivée au sein de la cristallerie dans l'objectif de dépolir la marque. Elle se compose de 13 pièces au total (1 carafe et 1 seau à glace et 11 verres destinés à la dégustation du vin, cocktail). PVC : 35 € l'unité.

**- 04 -** Le diable à feu, créé par Émile Henry, permet de cuire les légumes à basse température sans ajout d'eau ni matières grasses. Il suffit de le retourner toutes les 15 minutes. Diamètre : 24 cm. PVC : 79,90 €.

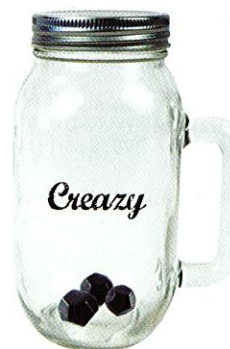
**- 05 -** Présentoirs à épices dessinés par Elisabeth Hertzfeld pour Y'a pas le feu au lac. En bois et bouchon en liège. PVC : à partir de 65 €.

**- 06 -** Lancé par Fissler, le Vitacontrôle digital est un objet connecté qui permet via un Smartphone ou une tablette par Bluetooth de prévenir l'utilisateur lorsque l'autocuiseur est monté en pression, quand la préparation est prête ou qu'il faut baisser le feu. Il s'adapte aux autocuiseurs Vitavit Premium et Vitavit Edition Design. PVC : 149,90 €.

**- 07 -** Le moulin Oléron Azuré de Peugeot est doté d'un mécanisme en céramique avec un système breveté permettant d'obtenir une mouture homogène, sans risque de blocage. Son corps torsadé favorise sa prise en main. PVC : 36 € le moulin à poivre ; 38,50 € le moulin à sel.

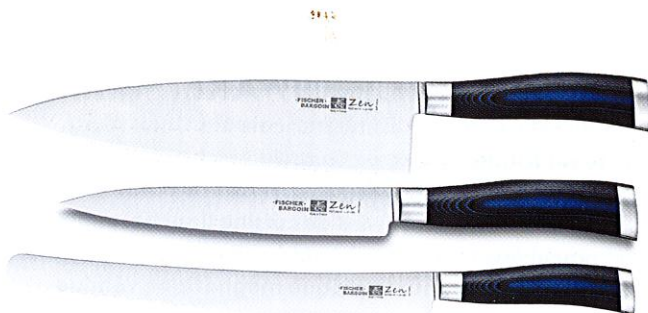
**- 08 -** Jean Dubost revisite les codes du couteau de Laguiole avec deux gammes : Stand'up et Styl'up. Les couteaux de table Stand'up sont en acier inoxydable, avec une lame pleine soie et un manche ABS. Styl'up est une ménagère tout inox. Dans les deux cas, la traditionnelle abeille, plus stylisée, se confond davantage au manche. PVC : 45 €, le coffret de six couteaux Stand'up ; 22 € le coffret de six couteaux Styl'up ; 39,90 €, la ménagère 16 pièces Styl'up.

**- 09 -** Creazy est un bocal en verre muni de trois billes en silicone qui permet de faire monter la crème chantilly en 1 minute. Il suffit de mettre de la crème liquide et du sucre, de fermer le bocal et de secouer. Lancé par Cookut. PVC : 14,90 €.



- 09 -





## FISCHER BARGOIN.

Fischer Bargoin, fabricant de couteaux et fusils pour les professionnels des métiers de bouche, s'est lancé à la conquête des particuliers avec la gamme Zen, présentée à Ambiente en février dernier. Une série de sept couteaux de cuisine (office, filet de sole, désosseur, Santoku, génoise, couteau de chef 20 cm et 25 cm) conçue avec le chef étoilé Cyril Zen. lame en acier monocouche, inoxydable grâce au chrome (14 %) et un tranchant de longue durée avec le carbone (50 % supérieur à un acier classique). Entretien au fusil. Mitre et culot en inox, manche en micarta. PVC : couteau d'office 59 € ; sole 79 € ; 92 € désosseur ; 99 € Santoku ; 97 € Génoise ; 110 € les couteaux de chef.



## LAGUIOLE EN AUBRAC.

Laguiole Fleurs d'Aubrac est un coffret de six couteaux de table designés par Benjamin Augier, qui s'est inspiré des formes des plateaux de l'Aubrac. lame, mitre et abeille en acier inoxydable et manche en bois d'ébène. PVC : 425 € le coffret de six.



## JEAN DUBOST.

La gamme Laguiole New Age se caractérise par le revêtement de surface déposé à haute température sur la lame en acier inoxydable, qui lui confère une couleur cuivrée, noire ou dorée. Ce film apporte aussi une dureté à l'acier six fois supérieure à un acier classique, une meilleure résistance aux rayures et à la corrosion, selon le fabricant. Manches en ABS noir brillant. Passe au lave-vaisselle. PVC : 40 € le coffret de quatre.



## ZWILLING.

Le couteau de chef Artisan se définit comme une bonne première approche du couteau de cuisine. Le galbe de sa lame et l'ergonomie du manche ont été étudiés pour faciliter la découpe. Il convient pour éplucher les légumes, hacher les herbes, couper la viande et le poisson. Couteau forgé avec une lame en acier durcie à froid, manche doté d'une coque en synthétique monté sur trois rivets. PVC : 66,95 €.



## LION SABATIER.

La gamme Edonist s'étend avec un coffret à poisson deux pièces composé d'un couteau à filet de sole (lame 18 cm) et d'une pince à désarêter en inox. Le couteau forgé est muni d'une lame en acier inoxydable renforcée à l'azote, d'un manche ABS et de rivets. Existe en quatre coloris : noir, rubis, topaze et jaspe. PVC : 54 € le coffret.



## AU SABOT.

Fabriquée par la coutellerie thiernoise Au Sabot, le couteau de table Epure propose une ligne moderne et épurée. lame en acier inoxydable et manche en polymère haut de gamme. Compatible au lave-vaisselle. Existe également avec des manches en bois d'olivier et d'ébène. PVC : entre 135 € et 145 € le coffret de six.