

Capital

N°59 DÉCEMBRE 2019
JANVIER - FÉVRIER 2020

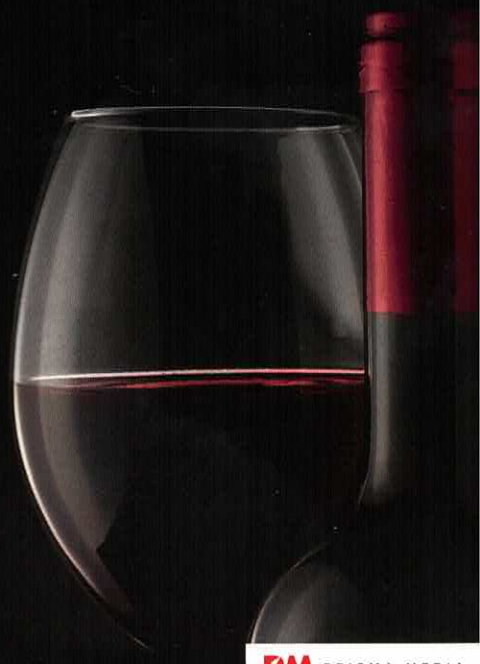
**HOR
SÉRI**



LUXE

LES SECRETS D'UN BUSINESS INCASSABLE

LE JACKPOT DES LUNETTES DE GRANDES MARQUES ● L'ÉCRASANTE ET RÉJOUISSANTE DOMINATION DES GROUPES FRANÇAIS ● LA PUISSANCE FOLLE DES INFLUENCEURS ● LA SURPRENANTE VAGUE DES PALACES VERTS.



**ILS ONT EU LA BONNE
IDÉE ET ON A LE DROIT DE
S'EN INSPIRER!** P.96

**GRAND ANGLE DANS LES
COULISSES DU DERNIER JOURNAL
IMPRIMÉ AU PLOMB** P.100

PM PRISMA MEDIA

M 03804 - 59H - F: 7



IL SE RENOUVELLE SANS CESSE

IL N'EST PAS RARE
DE VOIR DES
DEVIS À PLUS DE
300 000 EUROS

➔ Chez Le Berre Vevaud, agence d'architecture d'intérieur menée par Raphaël Le Berre et Thomas Vevaud, voilà déjà quinze ans que la cuisine est pensée pour remplir différentes fonctions, de la préparation des repas en famille en passant par les dîners plus mondains. Le duo la conçoit selon les exigences de ses clients et souvent dans un esprit modulable, avec des jeux de claustras, de cloisons amovibles, afin de répondre à tous les besoins. Si la personnalisation est de mise, un élément fait pourtant presque toujours l'unanimité : l'îlot central. On s'y installe au quotidien, en famille, et il permet aussi de se retrouver à quatre ou cinq. Il est moins formel que la table, qui reste cependant d'actualité. Les deux éléments cohabitent dans cette pièce multi-ambiances où l'on n'hésite pas à intégrer des matériaux précieux : marbre, pierre, laiton, laque, bois rares... «Aujourd'hui, la cuisine s'intègre dans un projet de décoration global, avec des codes matières et couleurs qui sont en harmonie avec le reste de l'appartement, explique Philippe Gilman, président de Boffi France. Cela peut aller très loin. Nous avons ainsi réalisé une cuisine avec des portes habillées de cuir. Notre département sur-mesure permet de répondre à toutes les attentes et, dans nos magasins, tous les collaborateurs sont des architectes d'intérieur, ce qui permet d'être efficace dès le premier contact. Car quand on peut mettre 100 000 euros dans une cave à vins, le nouveau produit incontournable dans la cuisine, on attend de ses fournisseurs qu'ils soient capables de concrétiser les idées les plus folles.» Même constat chez Bulthaup, où Cyril Leperck insiste sur l'écoute et le service. L'année prochaine, il va même embaucher un cuisinier qui pourra venir préparer un dîner dans les nouvelles cuisines et ainsi inaugurer comme il se doit ces outils de rêve!

C'est un esprit haute couture, donc, qui flotte dans les enseignes spécialisées. Tout doit être maîtrisé, même les odeurs. Les hottes se mettent ainsi au diapason. Fini les grosses machines bruyantes. La dis-



crétion est de mise. «Pour nos hottes, nous associons design et efficacité, c'est le secret de notre réussite, résume Philippe Reverseau, directeur général France d'Elica. Nous proposons des gammes adaptées aux cuisines ouvertes et aux îlots centraux, avec des hottes intégrées aux plaques à induction qui aspirent vers le bas, des hottes-luminaires très belles... La demande croissante d'esthétique stimule l'innovation.»

L'univers de la robinetterie n'est pas en reste, comme le prouvent les nouveautés de la marque THG. «On connaît nos produits pour la salle de bains, mais nous avons décidé de nous ouvrir à la cuisine. Notre offre robinets pour cette pièce est encore limitée, mais notre ambition est d'enrichir notre catalogue avec, par exemple, des collaborations avec des créateurs. Actuellement, nous avons déjà de superbes finitions : des teintes or pâle, or rose, bronze. Et nous savons que nous pouvons faire du sur-mesure, un atout sur un marché haut de gamme en pleine expansion», détaille Anne-Sophie Gosse, directrice stratégique et artistique de la marque.

Pour s'offrir cette touche finale, il faut déboursier entre 500 et 2 000 euros. Une paille quand on sait qu'il n'y a pas de limite pour les amoureux des cuisines. «Chez Bulthaup, les prix de nos modèles oscillent entre 40 000 et 50 000 euros. On est dans le simple et le fonctionnel, souligne Philippe Gilman. La fourchette haute est plutôt autour de 100 000 euros. Mais après, tout est possible.» Chez Boffi ou La Cornue, on reconnaît également qu'il n'est pas rare de voir des devis à plus de 300 000 euros. Pour Abdu Gnaba, cette surenchère est aussi une façon de contrôler son existence et d'exprimer un par-

BOFFI
**LA CUISINE QUI
NE RESSEMBLE PAS
À UNE CUISINE**

La marque italienne une référence en matière de design et d'innovation. Ses cuisines sont, certes fonctionnelles et très bien équipées, mais elles sont surtout belles, chaleureuses et très originales.



LE BERRE VEVAUD

L'ÎLOT CENTRAL EN STAR Pour ce cabinet d'architecture parisien, l'îlot central, qui fait le lien entre la cuisine et la pièce de vie, est désormais un élément incontournable : il est à la fois pratique et convivial, et tous les types de clientèle le plébiscitent.

cours de vie. «Le "faire" est important, car il symbolise aujourd'hui l'appartenance à une élite. Je vais bien car je me nourris bien. Je réunis des ingrédients que j'ai choisis, je les assemble, je les partage dans un cadre à mon image. Dans la cuisine, j'exprime mes valeurs.» Une analyse qui conduit l'anthropologue à prophétiser l'avènement prochain de l'atelier comme nouveau refuge chic : «Le bricolage a les mêmes vertus que la cuisine. Et je ne serais pas étonné de voir dans les années à venir de grands patrons quitter leur cuisine et s'afficher dans leurs garages vidés de leur voiture, mais équipés de superbes établis!»

Vanessa Zocchetti