

Lausanne, le 14 décembre

LA CUISINE, DERNIERES TENDANCES

Domaine puissamment émotionnel, synonyme de convivialité, de créativité et de santé, la cuisine constitue, comme la salle de bains, la priorité absolue dans le concept d'aménagement d'une habitation. L'année 2010 sonne l'heure d'une conquête généralisée sur l'aménagement personnalisé et sur le concept de la cuisine ouverte ou semi-ouverte sur le séjour. Quant à l'éco-éthique annoncée par les experts comme la tendance majeure (toutes disciplines confondues) des quarante prochaines années, elle influe déjà sur les choix des matériaux et des couleurs.

Le sur mesure n'est plus un privilège

La cuisine reste un marché très porteur qui marque un rythme soutenu malgré la crise. En Europe, aux côtés des inconditionnels de la cuisine fermée, plus de 40% de la clientèle continue chaque année d'emboîter le pas au concept de la cuisine ouverte ou semi-ouverte sur la zone du repas et le séjour, voire de la cuisine installée dans un espace mixte, à la fois salon, séjour et salle à manger. Ses avantages ont de quoi séduire: elle agrandit les volumes et permet une plus grande convivialité.

La morphologie des habitations a changé, la division traditionnelle entre la cuisine et les autres pièces a laissé place à des cuisines intégrées dans l'espace à vivre, voire à des cuisines considérées comme le cœur de l'habitat. Les architectures neuves ont fortement contribué à cette évolution, mais les transformations de maisons et appartements y participent également pour une bonne part.

Le phénomène a progressivement influé sur la physionomie de la cuisine conçue en cohérence avec le style de l'habitation. Il avive désormais la corde sensible de l'esthétique individualisée. A tel point qu'aujourd'hui, la cuisine idéale ne peut être qu'une cuisine projetée sur mesure par le concepteur, voire l'architecte et le décorateur, et réalisée en synergie avec tous les corps de métiers, du peintre à l'éclairagiste au poseur de sol.

En quelques années, la tendance à la personnalisation a atteint un point d'effervescence chez les cuisinistes qui, de l'entrée de gamme au luxe, de la petite à la grande cuisine, développent des collections marquées par la flexibilité. Celles-ci proposent un choix infini de façades, meubles, décors ouverts à de multiples possibilités de compositions, d'aménagements et de conjugaisons de styles.

Espaces de préparation culinaire avec un plan de travail, la zone d'eau et la zone de cuisson, voire un plan de repas, les meubles en îlots ou en presqu'île peuvent aussi être des éléments à double usage. Equipés en plan de travail côté cuisine, ils servent de snack-bar ou aménagent des rayonnages de bibliothèque. On remarque également affluer des éléments de jonction entre la cuisine et le séjour, comme des parois murales mixant les fonctions de l'armoire et celles de la bibliothèque ou des éléments bas, à la fois assises, supports et meubles de rangement.

Parallèlement, les concepteurs d'appareils électroménagers sont aussi attentifs à la fonctionnalité qu'à la rationalisation volumétrique des éléments encastrables et au design contemporain.

Matières et couleurs

Qu'elle préfère le style classique ou super contemporain, la clientèle est très attentive aux sensations offertes par les matériaux. On aime les touchers soyeux et des textures rappelant la nature. A 80%, les ventes européennes démontrent la grande tendance du blanc lumineux et du jaune - couleur de l'optimisme - dans toutes ses nuances: vanille, ocre, crème et sable. Les orangés de l'argile et la forte présence du bois massif ou contreplaqué, blond, sombre, uni ou veiné, révèlent un désir de retour aux racines et d'un lien retrouvé avec la terre, en phase avec le souci écologique de notre époque. Parallèlement, la vogue est à l'acier anti traces, aux laques de haute brillance, mais aussi aux surfaces polies, mates ou ultra mates, antireflets et moins salissantes. Le granit recule devant le quartz moins poreux et on rêve de verre même s'il est plus délicat. Les couleurs et les effets de brillance ou de matité jouent le ton sur ton ou les contrastes. Et le besoin de convivialité s'abaisse jusqu'au sol où le parquet en bois prend souvent sa revanche sur le carrelage.

Montée aux nues, la cuisine prouve en tous cas que notre époque n'est pas à s'adonner au *fast food*. D'après Li Edelkoort, experte en tendances, l'alimentation, synonyme d'amitié et de bien-être, prend une place de plus en plus importante. Selon ses prévisions, le futur appartient à ceux qui cultivent des projets éliés à l'alimentation, comme les concepteurs appelés à dessiner nos cuisines, ses fonctions et ses rituels.

Photos disponibles sur demande.