

No. 8 / July 2018, Cologne  
#LivingKitchen

## LivingKitchen montre la vie du futur

**Plus que du « cooktainment » : le nouveau programme d'animation présente des concepts visionnaires et des solutions intelligentes en rapport avec les thèmes d'avenir de la branche**

**Les trois thèmes Future Technology, Future Design et Future Foodstyles soulignent le caractère événementiel de LivingKitchen**

**Future Design : Alfredo Häberli et sa vision de la cuisine du futur**

Quel sera à l'avenir le design de la cuisine ? Dans quelle mesure les tendances de l'alimentation font-elles évoluer les technologies appliquées à la cuisine ? Comment connecter intelligemment préparation des repas et consommation, habitat et alimentation ? En parallèle avec imm cologne, en janvier 2019, LivingKitchen offre à des fabricants de produits de marque et à des designers la possibilité de présenter leur vision de la vie dans le futur - avec beaucoup de nouveautés et d'intéressants événements.

Cuiseurs à vapeur et systèmes d'aspiration, îlots de cuisine et utilisation du béton, soirées culinaires et robots-cuisiniers, barbecues haut de gamme et alimentation végétarienne - la cuisine traditionnelle a changé d'aspect ces dernières années de manière plus prononcée que les trois décennies précédentes. Et elle continue d'en changer rapidement. Où conduit cette évolution ?

« Il y a avant tout trois choses qui contribuent à la transformation de la cuisine en centre de la vie moderne : les innovations technologiques des appareils, les tendances du design ainsi que l'évolution de la culture culinaire et alimentaire », selon Matthias Pollmann, Vice President Trade Fair Management Koelnmesse. « Seule la synthèse des trois donne corps à la cuisine de demain. »

**Trois nouveaux événements sur les thèmes d'avenir cuisine, préparation des repas et design**

Voilà pourquoi, du 14 au 20 janvier 2019, ces thèmes seront au cœur du nouveau programme d'animation de LivingKitchen, l'événement international dédié à la cuisine, qui se tient à Cologne. Les trois événements Future Technology, Future Design et Future Foodstyles s'intéressent à la conception future de la cuisine et à la forme que prendra son équipement, mais soulèvent aussi la question de savoir



LivingKitchen 2019  
14.01. - 20.01.2019  
[www.livingkitchen-cologne.com](http://www.livingkitchen-cologne.com)

Your contact:  
Markus Majerus  
Tel.  
+49 221 821-2627  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Katharina C. Hamma  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

comment nous vivrons à l'avenir.

Page  
2/5

Les cuisines toujours plus raffinées et conviviales ne sont pas les seules à retenir l'attention des visiteurs professionnels et des particuliers. Il en est de même de sujets comme les concepts alimentaires modernes et les nouvelles technologies. De nos jours, la cuisine est plus qu'un espace où préparer à manger dans une atmosphère de convivialité - elle est synonyme de lifestyle. Certes, LivingKitchen est avant tout une plateforme d'affaires et une vitrine des nouveautés. Néanmoins, la manifestation se conçoit de plus en plus comme un forum de discussion sur l'avenir de la cuisine, avec tout ce qui s'y rapporte. Les cuisines ont rarement été aussi différentes et équipées d'autant de fonctions qu'aujourd'hui. Tout comme ce fut le cas à l'époque où la cuisine de Francfort, considérée comme la première cuisine agencée, fit son apparition, la cuisine est aujourd'hui à nouveau un laboratoire des différents styles de vie et, de ce fait, elle nous renvoie une image de l'évolution de la société.

#### **Future Design : Alfredo Häberli et sa vision de la cuisine**

Future Design, dans le hall 4.2, sert d'espace expérimental à LivingKitchen pour formuler les idées les plus diverses et concevoir ainsi la cuisine de demain. Alfredo Häberli nous fait partager sa vision de la cuisine : un concept global, présenté sur 160 m<sup>2</sup>, offre un aperçu captivant des perspectives en matière de design.

« Nous aurons le plaisir d'accueillir Alfredo Häberli, designer et précurseur de renommée internationale. Nous nous réjouissons de découvrir des solutions inspirantes et utilisables tout à la fois », a déclaré Dick Spierenburg, Creative Director d'imm cologne et responsable de Future Design, commentant le choix de cette personnalité. « La LivingKitchen Selection ajoutera une touche de fraîcheur et convaincra avec des idées originales, également à petite échelle. »

Sur une deuxième surface de présentation d'environ 240 m<sup>2</sup>, de jeunes designers présentent une large gamme d'éléments de cuisine, de concepts, d'accessoires et des utilisations possibles d'une grande originalité : les projets et les prototypes de la LivingKitchen Selection sont sélectionnés par un jury international. La LivingKitchen Selection permet de décerner pour la première fois un prix spécial dans la catégorie cuisine, ceci dans le cadre du Pure Talents Contest, le concours international de jeunes designers dont imm cologne s'accompagne depuis 16 ans.

#### **Future Technology : l'espace de vie intelligent de demain**

Sur la base des technologies déjà disponibles aujourd'hui, les possibilités prévisibles du fait des développements technologiques futurs sont présentées sur environ 600 m<sup>2</sup> dans le hall 4.1. L'accent est mis sur les technologies connectées dont l'incidence sur notre espace de vie est concrètement perceptible dans la cuisine créée par l'initiative « Let's be smart ».

#### **Future Foodstyles : que cuisinerons-nous demain ?**

Pour ce qui est de la conception future de la cuisine, encore faut-il se demander

dans quelle mesure celle-ci sera modifiée par les tendances de l'alimentation. Par exemple, la cuisine privée de demain deviendra-t-elle une « cuisine froide » où, à part le smorging et les produits convenance, pratiquement plus rien ne sera servi au comptoir lunch, les fêtes étant célébrées dans la cuisine commune ? Ou bien la cuisine sera-t-elle entièrement confiée à un robot ? À l'encontre de cette tendance, utilisera-t-on une cuisinière à gaz pour faire mijoter dans du bouillon de poulet les légumes récoltés dans la parcelle de jardin que l'on aura louée ?

Page

3/5

Comme son nom l'indique, Future Lifestyles s'intéresse aux approches lifestyle. Le débat porte sur des solutions en matière d'auto-production, de jardinage urbain, de fermes indoor et de cuisines en plein air. L'installation, qui se déploie sur 350 m<sup>2</sup> dans le hall 5.2, permet d'aborder et de présenter de manière intéressante des évolutions de notre société comme l'urbanisation et les concepts de partage mais aussi des tendances culinaires et alimentaires comme le bio et le régime végétarien, la production in vitro et les produits convenance, sans oublier les robots-cuisiniers et les fours qui dialoguent.

#### **Foodmarket: Das besondere Geschmackserlebnis**

Situé dans les passages entre les halls 4 et 5 ainsi que 2 et 4, un marché aux victuailles met dans l'ambiance et sert ainsi d'introduction au programme d'animation. Il offre la possibilité de découvrir la cuisine et l'alimentation en tant que tendances lifestyle et d'associer la visite de LivingKitchen et d'imm cologne à une formidable expérience d'achat.

**Koelnmesse - Global Competence in Furniture, Interiors and Design:** Koelnmesse est l'organisatrice internationale leader de l'univers de l'habitat, de l'aménagement et du lifestyle. Sur le site d'exposition de Cologne, les salons leaders imm cologne, LivingKitchen, ORGATEC, spoga+gafa, interzum et Kind+Jugend sont considérés comme plateformes commerciales internationales de tout premier rang. Ces salons donnent une vue d'ensemble des segments suivants : meubles rembourrés et meubles caissons, cuisines, mobilier de bureau, outdoor-living et innovations des fournisseurs de l'industrie du meuble. Ces dernières années, Koelnmesse a complété son portefeuille de façon ciblée par des salons internationaux qui se déroulent sur les principaux marchés en plein essor du monde entier, dont CIKB à Shanghai, interzum guangzhou à Guangzhou et Pueri Expo à São Paulo. Avec ambista, le réseau en ligne du secteur de l'ameublement et de la décoration, Koelnmesse offre toute l'année un accès direct aux produits, aux contacts, aux compétences et aux événements importants.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/interiors/>  
Plus d'informations sur ambista: <http://www.ambista.com/>

**Les prochains salons:**

spoga+gafa - The garden trade fair, Cologne, Cologne 02.09. - 04.09.2018  
Kind + Jugend - The Trade Show for Kids' First Years, Cologne 20.09. - 23.09.2018  
CIKB - The platform for the Kitchen Industry in China, Shanghai 10.10. - 12.10.2018

**Remarque à l'attention des rédactions :**

Des photos de LivingKitchen sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site [www.livingkitchen-cologne.com](http://www.livingkitchen-cologne.com), rubrique « Press » Complément d'information : [www.livingkitchen-cologne.com/Pressinformation](http://www.livingkitchen-cologne.com/Pressinformation)

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

**LivingKitchen sur Facebook**

<https://www.facebook.com/livingkitchen>

Your contact:

Markus Majerus  
Communications Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Cologne  
Germany  
Tel +49 221 821-2627  
Fax +49 221 821-3544  
[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse

de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).

Page  
5/5