Le
Magazine
Grands maîtres

« Notre marque est émotionnelle et créatrice d'expériences sensorielles. Et à l'instar de la philosophie qui anime Gaggenau, ce magazine est évocateur d'émotions. Tout dans ses pages vise à vous inspirer et à vous ravir. »

Dr Peter Goetz
Directeur général

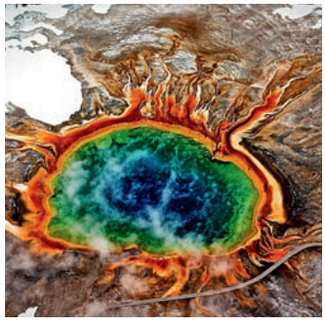
# Sommaire

**12**

**Nico Zendel**
Découvrez l'art ancestral de la coutellerie sur mesure

**Marc Haeberlin**
Le chef étoilé au Michelin cuisine avec le four combi-vapeur à Lipsheim **56**

**Au cœur de la mer** **70**



**Éruption naturelle** **48**

**L'artiste à l'œuvre** **04**
**Capturer l'éphémère** **08**
**Nico Zendel** **12**
**Søren & Kais** **20**
**Petite maison au grand dessein** **26**
**Marbre « vert »** **32**
**A Statement of Form** **36**

**Mouvement moderne** 42
**Éruption naturelle** 48
**Marc Haeberlin** 56
**Trésors toscans** 64
**Au cœur de la mer** 70
**Escapade évanescente** 76


# 04

**L'artiste à l'œuvre**
Inspiré des natures mortes hollandaises du XVII[e] siècle

**Søren & Kais**
Échange sur l'avenir des espaces de vie au showroom Gaggenau de Paris

**20**

**Petite maison au grand dessein** 26

**Escapade évanescente**
Laissez-vous inspirer et émerveiller par la culture et les paysages uniques d'Hokkaido

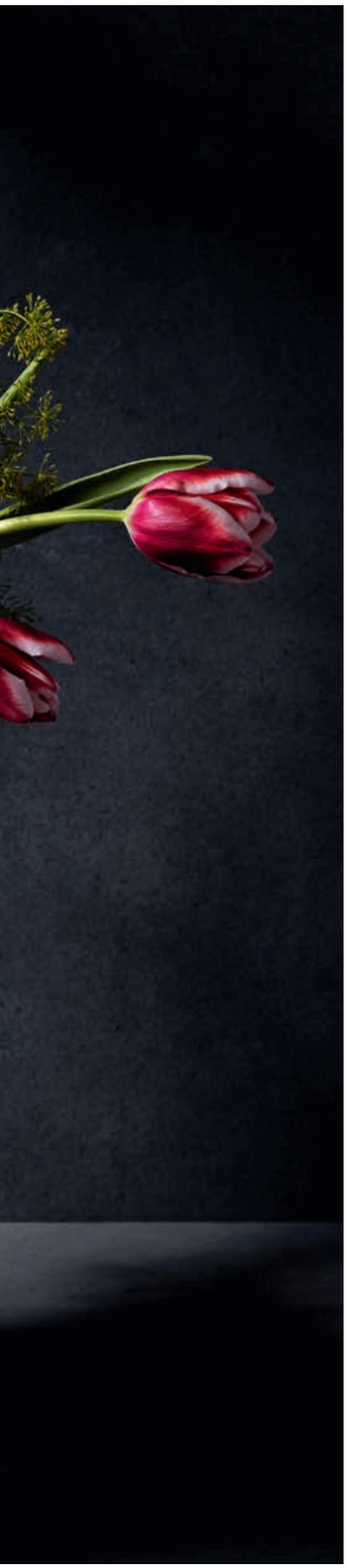
**76**

# L’artiste à l’œuvre

Photographe **David Lineton**
Styliste **Alice Andrews**

**Découvrez votre chef-d'œuvre**
gaggenau.com

Gauche et pages suivantes
**Mariage de la nature morte, de l'art et de la photographie. Poulet hainanais à la vapeur d'Elizabeth Haigh (tout à gauche) et petits pains à la crème anglaise d'Andrew Wong. Admirez le tamal au chocolat du chef mexicain Santiago Lastra.**



Au XVII[e] siècle, l'âge d'or de la peinture hollandaise s'est traduit par un essor extraordinaire de la nature morte, déclinée en une myriade d'interprétations sombres aux couleurs saturées, symboles du caractère éphémère de la vie.

C'est dans un studio du nord de Londres que nous avons décidé de recréer une nature morte hollandaise. Nous avons demandé à trois chefs de cultures et d'inspirations différentes de préparer un de leurs plats fétiches ancrés dans leur ADN culinaire.

Voici le résultat : Née à Singapour, Elizabeth Haigh a reçu une étoile Michelin au **Pidgin** à Hackney. Elle a confectionné pour nous son poulet hainanais à la vapeur, rehaussé de pandan, d'ail, de gingembre et de piments, des assortiments omniprésents dans sa cuisine. Son style culinaire se décrit tout en audace et en surprise, fusion d'un patrimoine singapourien britannique, d'une vaste expérience de la grande cuisine et d'une passion pour la cuisson au feu de bois.

Andrew Wong, du restaurant étoilé **A.Wong**, a préparé pour nous ses fameux petits pains à la crème anglaise. Poivre du Sichuan, piments, grenade, œufs et citrons verts sont les ingrédients inhérents à sa cuisine. Si vous regardez de près, vous les verrez peut-être pétiller sur ce tableau.

Le chef mexicain Santiago Lastra, du **Kol**, se qualifie lui-même de « chef mexicain nomade ». Il affectionne les saveurs résolues, audacieuses, qui titillent les papilles gustatives sans vergogne aucune. Il nous a servi son célèbre tamal au chocolat, même si langoustines et fruits de mer, piments secs et champignons sauvages sont ses ingrédients de prédilection.

Les photos, d'un réalisme intense, cherchent à provoquer et intriguer le spectateur. Rapprochez-vous et admirez le délicat détail des tableaux dont la permanence, comme toute chose, est vacillante.

# Capturer l’éphémère

Photographe **Mitch Payne**
Styliste **Victoria Lees**

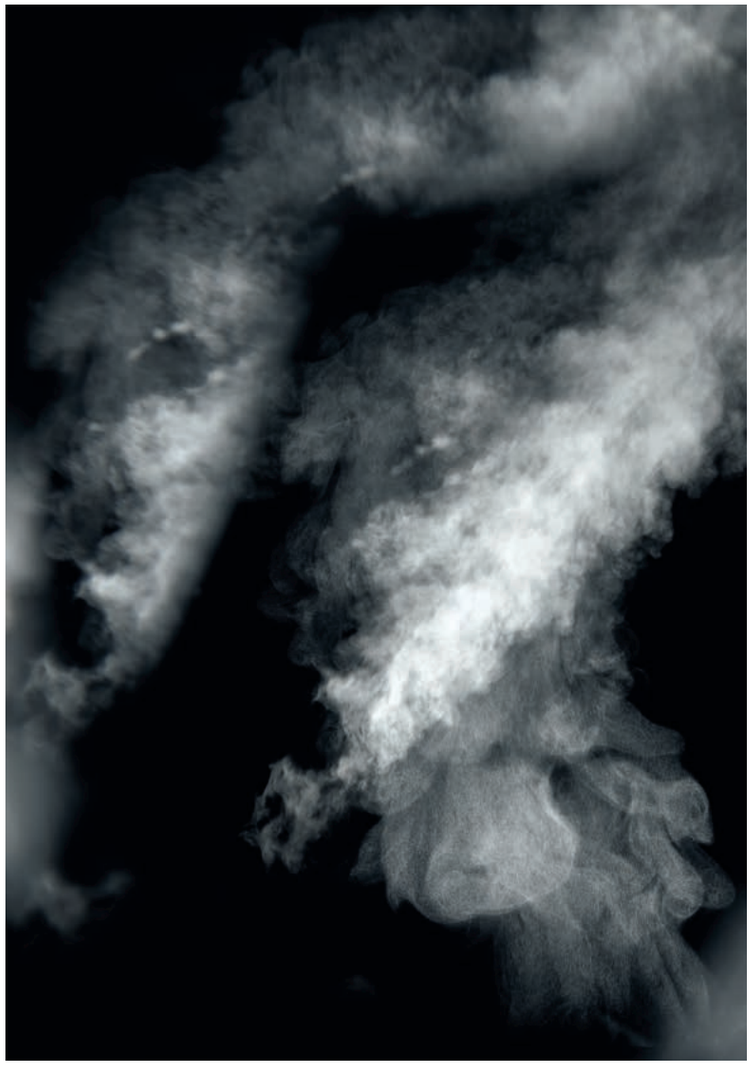
Comment recréer la vapeur ? Est-ce même possible ?

La vapeur est de l'eau en phase gazeuse, et elle se forme lorsque celle-ci bout ou s'évapore. Techniquement, la vapeur est invisible, mais ce qu'il en reste se voit. Buée, gouttelettes et perspiration sont quelques-uns des éléments créés par la vapeur.

Propre à de nombreux environnements différents (agricole, domestique, mécanique et énergétique), la vapeur est ici recréée en studio. À l'aide de supports minimalistes et en nous appuyant sur le verre et la lumière, nous avons reproduit la vapeur hors de son habitat naturel.

Admirez ses diverses formations et incarnations : de la fumée à la perspiration, puis aux gouttelettes. Comment percevons-nous la vapeur, et comment la capturer ?

Elle n'est visible qu'un court instant, et chaque photo est une prise unique.



Gauche et ci-dessus
**Recréer la vapeur hors de son habitat organique naturel : de la fumée à la perspiration, puis aux gouttelettes**

Découvrez la vapeur
**gaggenau.com**

Gauche et ci-dessus
**La nature fuyante et éphémère de la vapeur recréée ici en studio et capturée dans l'instant**

Photographie **Alexander Stuhler**

# Nico Zendel

Design

Texte Catherine McMaster

Décidément, Nico Zendel est un vrai polymathe :
lorsqu'il ne s'affaire pas au design des
produits Gaggenau, il est coutelier !
De la conception à la création, Nico s'applique
intimement à l'art de la coutellerie, et fabrique
des couteaux non seulement fonctionnels,
mais aussi porteurs d'histoires

Ci-dessus
**Nico Zendel dans son studio.**

La coutellerie est un art ancestral. Fruits de la nécessité et de l'ingéniosité humaine, les outils tranchants existent depuis des millions d'années. La pierre fut le premier matériau utilisé, suivie du cuivre (3 000 à 700 av. J.-C.), puis du fer (1 000 av. J.-C.). Des instruments bruts destinés à la survie aux lames de cérémonie ornées, les couteaux ont revêtu de nombreuses formes au fil des millénaires.

Dans la coutellerie, la forme épouse la fonction. La beauté se fond dans l'utilitaire, la créativité se lie à la nécessité. Les couteaux sont chargés d'émotion : indispensables en cuisine, ils nous servent non seulement par leur côté utilitaire, mais aussi pour leur facilité d'utilisation et leur esthétique. Pas surprenant, donc, que la coutellerie soit un art aussi prisé.

Mais ce n'est pas pour autant un art populaire. Les ressources nécessaires à la création de couteaux (atelier, lames, outils et matériaux qui les composent) et le travail qu'elle implique (près de 20 heures pour un seul objet) en font une discipline dans laquelle seuls quelques adeptes créateurs s'estiment « couteliers ».

Concepteur de produits chez Gaggenau, Nico Zendel en fait partie. Au quotidien, Zendel crée de nouveaux appareilsménagers alignés sur les besoins du client et la vision de la marque Gaggenau. Le travail est créatif, mais aussi fortement encadré. En dehors de ses heures de travail, Zendel se consacre avec compétence à la coutellerie, un « passe-temps », dit-il, auquel il s'adonne depuis dix ans.

Tout a commencé lorsque Zendel et son frère décidèrent de suivre une formation en coutellerie. Après ce week-end, Zendel se procura tous les outils nécessaires et commença à forger. Il se découvrit un talent naturel hérité de son père qui, bien que pilote, était artisan à ses heures perdues.

« Mon père a construit 80 % de notre maison familiale », explique Zendel. « Pour lui, c'était une passion de construire les choses au lieu de les acheter. »

Zendel a grandi à Walpertshofen, un petit village de campagne bavarois entre Munich et Stuttgart. Près de la nature et de la forêt, tout appelait à la fabrication d'objets : « J'ai toujours été un gamin créatif, je dessinais tout le temps des objets dans ma tête. J'étais toujours fourré à l'atelier de mon père, je m'asseyais avec lui et je lui demandais comment faire ceci ou cela. »

Aujourd'hui, Zendel vit au pied des Alpes, à Weyarn, à 180 km seulement du village de son enfance, et confie être attaché émotionnellement à cette région. Il possède son propre atelier, parsemé d'outils de coutellerie, d'équipements de forgeron et de matériaux industriels. Mais, s'il est nécessaire, tout ce matériel n'est qu'un préliminaire. Pour être coutelier, vous devez vous armer d'une infinie patience, faire preuve d'un souci fastidieux du détail et déployer une énergie féroce pour perfectionner votre technique.

« Fabriquer un couteau, c'est intéressant parce que cela implique plusieurs processus, du feu, de la chaleur, du travail lourd à l'enclume et au marteau », explique Zendel. « D'un côté, vous travaillez sur le métal, et de l'autre, vous travaillez sur les pièces en bois. »

La fabrication d'un couteau de qualité n'a rien d'un jeu d'enfant. Il suffit pour s'en convaincre de considérer l'immense variété de styles et de matières (métal et bois, acier et fer), de géométries du manche et de techniques d'émouture et d'ajustement angulaire. La moindre erreur et le couteau est raté. Le procédé de fabrication est à la fois émotionnel et physique. Il requiert une énorme concentration et une grande adresse.

« L'émotion est un facteur très important pour moi, car je suis quelqu'un de très émotif », raconte Zendel. « Fabriquer un couteau, c'est quelque chose de très archaïque et précieux. » Rien de surprenant à cela, lorsque l'on sait que les premiers objets en fer fondu remontent à 2 500 av. J.-C., et que l'invention du tranchant va de pair avec la survie de l'être humain.

Naturellement, les réalisations de Zendel sont moins focalisées sur l'aspect utilitaire que sur l'émotion et la nostalgie qu'elles suscitent. Un ami de Zendel lui avait demandé de lui fabriquer un couteau à partir d'une vieille lime (dont le matériau sert à la confection de la lame) que lui avait laissée son père récemment décédé. Les vieilles limes sont excellentes pour la coutellerie, car leur acier est de qualité, avec une concentration de carbone plus élevée (le carbone est important pour la dureté de la lame après le forgeage et l'aiguisage). Nico a donc relevé le défi avec plaisir.

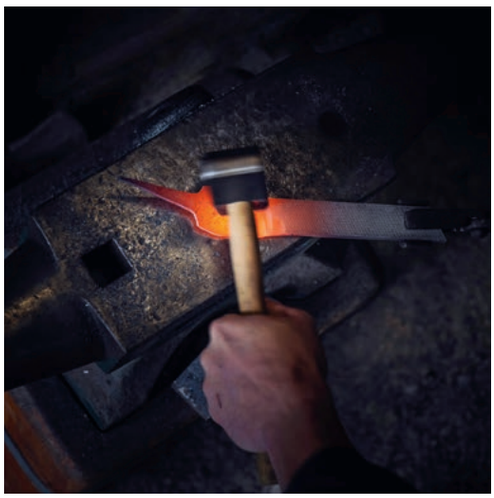
« Quand je le lui ai remis [le couteau fini], il était si heureux ! Il était vraiment ravi d'avoir dans sa cuisine un objet qu'il utiliserait tous les jours et qui lui rappellerait son père. Un couteau, c'est une affaire personnelle et émotionnelle. »

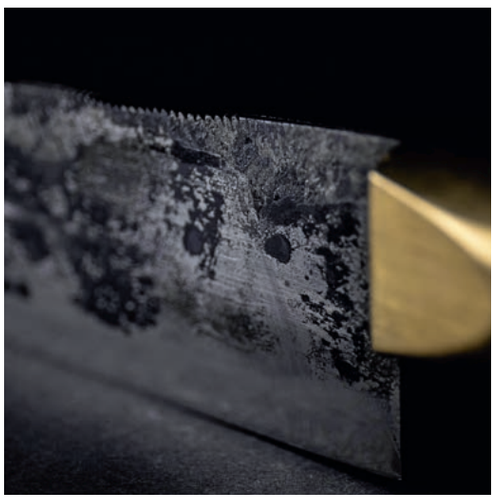
La coutellerie est une discipline fortement sensorielle qui requiert une approche tactile et intuitive. Elle exige de la délicatesse pour l'émouture et l'aiguisage de la lame, mais aussi de la force physique pour le forgeage. Tout forgeron qui se respecte sait qu'il faut user à égalité de force et d'agilité. « C'est une question de précision matérielle et d'habileté manuelle », explique Zendel.

Zendel ne recherche pas la perfection dans ses couteaux. C'est plutôt l'imperfection qui les rend si précieux. Que ce soit l'acier un peu vieilli ou le bois légèrement terni du pommier du jardin, « l'imperfection donne au couteau son histoire ».

Et c'est de cela qu'il s'agit, d'une histoire. De la conception à la création, Zendel aime apporter sa touche personnelle. Ses créations ne sont peut-être pas « parfaites », mais elles racontent une histoire avec émotion. ■

« L'émotion est un facteur très important pour moi, car je suis quelqu'un de très émotif. »





Gauche
**Nico aime utiliser de vieilles limes pour créer ses couteaux.**
Ci-dessus
**La coutellerie est un art ancestral qui requiert à la fois de l'adresse et de la précision.**

Ci-dessus
**Un couteau de cuisine réalisé par Nico peut nécessiter environ 20 heures de travail et de finition.**

# Gros plan sur le design

Søren & Kais

Texte Harriet Hirschler

# Søren

Dans un élégant hôtel particulier près de l'Arc de Triomphe, qui abrite le show-room parisien de Gaggenau, le designer Søren Rose et le directeur du développement commercial mondial de Gaggenau Kais Zaiane discutent de leur étroite collaboration et de l'avenir des espaces de vie.

# & Kais

# « Au final, tout est une question de bon design et de priorité aux bons éléments. »

Photographie Tom Cockram

Designer, entrepreneur, Søren Rose est aussi un véritable innovateur dont le studio éponyme s'attache à améliorer l'environnement immédiat de l'être humain. Kais Zaiane, directeur du développement commercial mondial de Gaggenau, est un acteur infatigable de l'univers du design, sans cesse occupé à rassembler designers et architectes autour de la marque, dans leur quête de création de belles cuisines. Une grande idée de design, centrée sur le concept du « tiny » (tout petit), a réuni le pionnier de la création et l'homme d'affaires, pour forger un creuset de passionnants échanges.

**Le Magazine : Pouvez-vous nous raconter comment vous avez commencé à travailler ensemble ?**

Kais : Sur l'A45, le projet « Tiny House » de Søren. C'est en cette occasion que nous nous sommes rencontrés. Avec beaucoup d'ouverture et de transparence, Søren m'a montré ce qu'il faisait avec son équipe, et le planning m'a vraiment époustouflé. En plus de cela, Søren croit en notre marque et pense qu'elle réalise des cuisines exceptionnelles.

Søren : J'étais au beau milieu des Catskills, dans l'État de New York, avec Bjarke Bundgaard Ingels, mon ami et partenaire sur le projet Klein, et nous nous disions que vivre en ville, c'était formidable, mais que c'était à la campagne que tout se passait vraiment. C'est d'ailleurs là que sont nos origines. C'est alors que nous avons eu l'idée géniale de prendre tout ce que nous avions appris du résidentiel haut de gamme et de le réduire à sa plus simple expression. Bjarke et moi avons décidé ce jour-là de créer une « tiny house » de 18 m² carrés seulement.

K : Il était évident dès le départ que le projet A45 était visionnaire. Et quand vous m'avez demandé ce que j'en pensais, je vous ai dit que j'adorais, et nous nous sommes joints au projet.

S : Nous avons créé ce prototype avec l'aide de Kais et de plusieurs autres marques d'excellence. C'était amusant, parce que la première fois que j'ai parlé à Kais, il m'a demandé avec qui je travaillais. Et je lui ai répondu : « Nous achetons uniquement vos produits ». Nous choisissons toujours Gaggenau, parce que la marque se marie bien avec l'esthétique et le style que nous recherchons.

**Søren, vous n'avez pas toujours travaillé dans le design. Pouvez-vous nous dire comment vous y êtes arrivé ?**

S : Mon histoire est fortement entrepreneuriale : j'ai créé pas mal d'entreprises depuis ma jeunesse. J'avais des antécédents de communication et de marketing, et je faisais beaucoup de branding. Mais un jour, je me suis retrouvé sans passion, sans « tactilité », sans rien de plus concret qu'une simple empreinte numérique à laisser à la postérité. Le design avait toujours été un rêve pour moi. Mais au Danemark, si vous voulez devenir créateur de meubles, vous devez faire des études. C'était audacieux pour moi de dire que, même si je n'avais pas fait d'études, j'ambitionnais de devenir architecte d'intérieur, et maintenant dessinateur et modéliste de meubles.

K : Je me demande – ma mère est suédoise – si vous pensez qu'être entouré de design minimaliste a influencé votre style.

S : Oui, certainement, je pense que tous les Danois comprennent intrinsèquement les origines de notre design. Demandez à n'importe quel Danois qui sont Arne Jacobsen et Fritz Hansen, et ils sauront que Fritz Hansen était le fabricant, et Arne Jacobsen l'architecte à la pipe à qui l'on doit ces chaises magnifiques. Les Danois économisent pour s'acheter une lampe PH [Poul Henningsen] ou une chaîne Bang & Olufsen... Pour eux, cela fait partie du rêve : le matérialisme devient un véritable mode de vie. Au final, tout est une question de bon design et de priorité aux bons éléments. C'est ce qui me fascine chez Gaggenau, parce qu'il s'agit vraiment de priorités et toujours sans compromis.

**Kais, vous avez travaillé avec tant de designers et d'architectes, comment vous assurez-vous que le produit sera aligné sur leur vision créative ?**

K : Le plus important, c'est l'échange permanent, et c'est ce que nous avons avec Søren. Avec les grands designers, la meilleure chose à faire est de leur poser des questions, parce que ce sont eux qui utilisent nos appareils, qui parlent directement aux clients et qui créent de beaux espaces et de belles cuisines. Nous leur demandons ce qu'ils pensent et comment nous pouvons mieux faire. À mon avis, c'est le seul moyen d'y parvenir.

S : Tout à fait. Je pense que c'est exactement ça. S'adapter et continuer d'évoluer en tant que marque. Le design consiste à répondre aux besoins des gens, mais aussi à ce dont ils n'ont pas conscience d'avoir besoin.

Ci-dessus
**Søren et Kais sont amis et travaillent en collaboration depuis plusieurs années**

Ci-dessous
**Søren et Kais au showroom de Gaggenau à Paris**

« Nous aimons concevoir la cuisine non pas comme un espace fermé, mais comme un espace de vie où les enfants font leurs devoirs, où on se réunit, où on fait du jardinage. »

K : Notre relation est telle que nous n'hésitons pas, ni l'un ni l'autre, à dire, par exemple, « c'est un produit très esthétique, mais... ». Bien sûr, le design est essentiel, car c'est le premier point de contact visuel, mais la grande complexité de nos appareils est tout aussi importante. Nous devons associer forme et fonction. Pour revenir à votre question sur le mariage entre Gaggenau et l'architecture, nous travaillons avec les meilleurs talents du secteur pour créer d'excellents appareils dans une perspective design.

**Comment le concept « Tiny House » trouve-t-il sa place dans les conversations sur l'avenir des espaces de vie ?**

S : Les gens vivront un jour dans de toutes petites maisons, je pense que c'est inévitable...

K : Absolument. Le concept Tiny House nous pousse à réfléchir à notre vie de demain. Dans de nombreuses villes du monde entier, l'avenir est aux appartements plus petits. Il y aura toujours des habitations spacieuses, mais je pense que nous allons devoir réduire notre espace habitable.

S : Aussi, la tendance est incontestablement aux pièces plus multifonctionnelles. Et je pense que c'est particulièrement vrai pour la cuisine. Elle sert aussi de salon et de bureau. Mes réunions les plus importantes se tiennent depuis ma cuisine, à Copenhague. J'ai créé trois ou quatre entreprises dans ma cuisine. Ma cuisine est tellement plus qu'une cuisine ! Elle donne accès à l'extérieur, et c'est là que les enfants dessinent, que j'ai mon atelier, que je tiens mes réunions de conseil, que nous fêtons Noël. Donc, à l'avenir, je vois tout à fait les espaces de vie devenir multifonctionnels.

K : Nous aimons concevoir la cuisine non pas comme un espace fermé, mais comme un espace de vie où les enfants font leurs devoirs, où on se réunit, où on fait du jardinage. Et dans cette optique, nos appareils intelligents vous assistent à bien des niveaux, de l'organisation à la préparation des repas, ce qui signifie que vous passez plus de temps dans la cuisine. Avec Internet et les réseaux sociaux, le design est probablement plus important que jamais pour les gens. Même si la tendance est aux espaces plus réduits, la qualité n'en est pas moins importante. La qualité peut être très élevée dans un petit espace, et peut-être même plus complexe. Mais pour Gaggenau, le fait que la cuisine devienne le cœur de l'habitation est une tendance vraiment positive.

**La durabilité devient-elle plus importante ?**

S : Certainement pour notre studio. Il ne s'agit pas seulement d'esthétique, mais aussi de fonctionnalité et d'utilité. Ce qui me passionne par-dessus tout, dans la fabrication artisanale de qualité, c'est cette idée que vous pouvez créer quelque chose qui vous survivra et que vous transmettrez à la génération suivante.

K : Et c'est ça la durabilité. Si vous gardez un produit longtemps, bien sûr qu'il est plus durable. Nous demandons à nos concepteurs de produits de réfléchir au mode de vie de demain. Ils se projettent sur 30 ans, parce que si nous commençons à travailler sur un produit aujourd'hui, plusieurs années seront nécessaires pour le tester et observer la manière dont il sera utilisé. L'avantage des produits Gaggenau, c'est qu'ils ne se démodent pas.

**Voulez-vous vous poser une question l'un à l'autre ?**

S : Quand Kais a quelque chose à me demander, il lui suffit de m'appeler ! [rire] Ma question ne concerne pas Gaggenau.
Je voudrais simplement savoir : as-tu toujours été curieux ?

K : Curieux ? Oui. Et toi aussi, je suppose ?

S : Pour moi, la curiosité, c'est primordial. Quand on est curieux, on chemine sur la route de l'évolution. Je pense que c'est ça le secret. Continuer à se poser des questions, à explorer, c'est une chasse au trésor continuelle. ■

# Petite maison au grand dessein

Photographie **Thomas Loof**

Texte **Leo Bear**

La maison « Tiny House » A45 de Søren Rose ne fait que 18 m². Fusion de design scandinave traditionnel et de mode de vie américain, la maison incarne l'avenir des espaces de vie plus compacts

Dans un monde où tout semble devenir plus grand, plus rapide et plus bruyant, l'architecte et designer danois Søren Rose est une véritable bouffée d'oxygène. Focalisé sur le style, la durabilité et un minimalisme scandinave à l'esthétique éblouissante, il a créé des intérieurs mondialement célèbres de New York à Copenhague.

Sa dernière aventure architecturale, « Klein », a vu le jour en 2017 et figure parmi ses initiatives les plus novatrices à ce jour. À l'instar de son approche du design, son projet est d'une simplicité audacieuse : une série de petites maisons « Tiny House » créées par des architectes internationaux de premier plan.

En collaboration avec l'architecte danois Bjarke Ingels, son ami depuis 20 ans, il a récemment lancé son premier prototype de Tiny House, que l'on peut visiter à New York. Baptisée A45 et construite par BIG (Bjarke Ingels Group), la maison, qui fait juste 18 m², est un véritable chef-d'œuvre du modernisme scandinave. Sous certains angles, on dirait un cube ; sous d'autres, une flèche qui s'élance vers le ciel. Enchâssé dans un cadre en A classique à 45 degrés, l'habitat comporte une cuisine, une salle à manger avec poêle à bois, une salle de bains et un loft détente. Les murs tapissés de liège procurent une isolation naturelle, les sols sont revêtus de sapin de Douglas, et une cascade de verre sur tout un côté offre une excellente source de lumière naturelle. Construite au moyen de grosse toile d'extérieur tendue sur une ossature en bois, chaque Tiny House est livrée emballée à plat avec tous les équipements commandés par le client selon ses goûts et ses besoins. Le tout moyennant environ 100 000 dollars.

Pour Rose, il était important que les aménagements de base de l'A45 soient de la plus haute qualité et, pour les appareils ménagers, Gaggenau était le choix incontournable. Depuis la fondation de son empire en 2009, Rose fait exclusivement appel à Gaggenau pour tous ses projets résidentiels haut de gamme.
« La fonctionnalité était primordiale », explique-t-il.

« Nous ne voulions pas que nos clients soient limités par la taille de la cuisine dans leur Tiny House. Nous voulions qu'ils bénéficient des meilleurs appareils possible. »

Petites par la taille, mais infinies dans leur dessein, voilà comment Rose voit les choses. « Notre ambition est de trouver des solutions au « tiny living » [vie à petite échelle] », explique-t-il. « À l'avenir, les gens vont inévitablement devoir réduire la taille de leur habitation principale, et c'est pourquoi nous prenons le « tiny living » tant au sérieux. Nous pensons qu'il peut aider à relever de nombreux défis, à la fois en termes d'infrastructure et de durabilité. »

À l'heure actuelle, les Tiny House offrent une solution à ceux qui ne peuvent pas encore se lancer sur le marché de l'immobilier, mais aussi une opportunité de résidence secondaire à la campagne pour les citadins. Entièrement alimentée par panneaux solaires, l'A45 est totalement autonome.
Une chose est certaine : l'A45 Klein arrive au bon moment. De taille réduite et énergétiquement autonome, elle s'inscrit parfaitement dans la tendance écologique du moment. Cela n'était pourtant pas l'intention de Rose et Ingels. Ils étaient simplement animés par leur passion commune des grands espaces, ravivée par un voyage dans la région des Catskills, dans l'État de New York.
« Une fois là-bas, nous avons regardé autour de nous, et nous nous sommes dit que quand on est dans les bois, on veut se sentir vraiment dans les bois », raconte Ingels. « Et comme la maison est toute petite, on est obligé de passer beaucoup de temps à l'extérieur. À bien des niveaux, c'est l'anti-maison de campagne ! »

La Tiny House vous tente ? Vous devrez attendre votre tour. La liste d'attente est déjà de six mois sur les commandes préexistantes. ■

Pour en savoir plus, consultez le site :
liveklein.com

**Pour en savoir plus sur les appareils Gaggenau, consultez le site**
gaggenau.com

Ci-contre
**Le projet Tiny House a été conceptualisé pour la première fois en 2013, lorsque Rose a voulu appliquer son design scandinave à un mode de vie typiquement américain**

« Une fois là-bas, nous avons regardé autour de nous, et nous nous sommes dit que quand on est dans les bois, on veut se sentir vraiment dans les bois. »

Texte **Billie Muraben**

# Marbre

« vert »

Gauche
**Spécialisée dans la pierre naturelle, la famille Salvatori est renommée pour ses textures murales novatrices**

Salvatori est une entreprise italienne de design multiprimée, spécialisée dans la pierre naturelle. Nous nous entretenons avec son CEO, Gabriele Salvatori, pour aborder l'avenir de la pierre naturelle et la manière dont il assure le développement durable de son entreprise familiale.

Sur la côte nord de la Toscane, le siège de la société de design Salvatori a pour toile de fond les impressionnantes carrières de marbre de Carrare. Fondée en 1946 par Guido Salvatori, l'entreprise a été reconnue comme l'une des plus innovantes du secteur de la taille de pierre au XX$^{e}$ siècle. Aujourd'hui, sous la direction de Gabriele et Guido, troisième génération de la famille Salvatori, elle suit la voie tracée par son fondateur, entre tradition et innovation.

À sa fondation, Salvatori se spécialisait dans le bois et la pierre, dans un esprit résolument novateur. Désormais célèbre, le spaccatello (fini à face éclatée) devint réalité en 1950 ; mais il était en avance sur son temps, et après le boom des années d'après-guerre, la popularité de la pierre connut une baisse significative. Guido et ses partenaires décidèrent alors de fermer cette branche de l'activité. Fort heureusement, comme le décrit Gabriele dans notre interview, son père perçut une opportunité : « Mon père savait qu'il allait hériter du meilleur, mais aussi du pire. Seul, avec l'aide seulement de ma mère et de quelques ouvriers, il a petit à petit remboursé les dettes et fait grandir et évoluer la société. » Au cœur de sa vision : la recherche et le développement. Aujourd'hui âgé de 81 ans, le père de Gabriele rend encore régulièrement visite au service R&D, qui continue d'explorer ses idées. « La recherche, née de la curiosité, continue de passionner mon père », me confie Gabriele.

« Dans notre secteur qui est celui de la pierre, notre entreprise a toujours été atypique. Mon père cherchait toujours de nouvelles manières d'interpréter la pierre », ajoute Gabriele. Si près de Carrare, on s'attendrait à ce que la société travaille le célèbre marbre, mais Salvatori est constamment à la recherche de nouvelles carrières dans les coins les plus reculés du monde, se rendant sur place avant l'aube pour tester la qualité de la pierre en l'humectant d'une éponge imprégnée d'eau.
« Pour savoir comment la pierre va réagir, il faut un alchimiste », explique Gabriele.

Le fini spaccatello, pour lequel la pierre est cassée à la guillotine le long de ses fissures naturelles, est un exemple parfait de l'approche atypique de Salvatori. Sa popularité dans les années soixante permit à l'entreprise de grandir et de passer à quelque 80 employés travaillant 24 heures sur 24 pour répondre à la demande. Le père de Gabriele dut également trouver le meilleur moyen de poser la pierre produite en briques de 2 cm x 7 cm, un format proche de la mosaïque : « À l'époque, il n'existait aucune méthode de pose sur treillis pour une pierre de si petite taille. Mon père a eu l'idée d'utiliser des sacs de maïs, sur lesquels il collait les pièces à l'aide d'eau et de restes de pain. Nous transportions nos « mosaïques » ainsi assemblées et nous les posions sur la façade des bâtiments bande par bande. Ensuite, nous retirions les sacs avec de l'eau. »

Gabriele travaille dans l'entreprise familiale depuis l'âge de 14 ans, au début pendant les vacances. Aujourd'hui CEO, il s'est donné pour mission de développer la ligne de produits de l'entreprise. L'invention du Lithoverde® est au cœur de son travail. Désormais reconnu comme le seul produit en pierre naturelle composé à 99 % de matériaux recyclés post-industriels, le Lithoverde® a commencé à faire l'objet de recherches en 2007, avec des déchets de tuile qui s'entassaient dans la cour des ateliers Salvatori : « J'ai pris ces morceaux, et je les ai disposés sur un plateau en acier inoxydable jusqu'à former un bloc entier, comme un mur en pierre sèche. » La seule différence avec un mur en pierre sèche était qu'il fallait lier les pièces. Après divers essais, une solution à base de résine naturelle a été trouvée pour l'assemblage des fragments.
« Ce produit est vraiment respectueux de l'environnement. Non seulement nous n'envoyons plus de camions à la décharge, mais nous en sommes arrivés à un stade où nous manquons de déchets ! Alors nous collectons les déchets d'autres entreprises. » C'est cet esprit d'innovation dans le respect de l'environnement qui continue d'animer Salvatori. ■

# A Statement

Texte **Catherine McMaster**

# of Form

Le Fuorisalone de Milan figure parmi les événements incontournables du calendrier du design. Il attire des visiteurs de 165 pays comptant parmi les plus grands noms du secteur et est considéré comme le salon du design le plus original, le plus créatif et le plus prestigieux du monde.

Ci-dessus
**La Villa Necchi et sa fusion de tradition et de modernisme, dichotomie intrinsèque aux concepts Gaggenau**

Dans le quartier milanais de Brera, les rues pavées moyenâgeuses évoquent immédiatement l'ambiance artistique qui anime et imprègne ses passages centenaires et ses ruelles cachées.
Brera est l'un des plus vieux quartiers de Milan, ville qui doit moins son renom à sa beauté et à son élégance qu'à son style novateur et entrepreneurial. Et pourtant, pendant la semaine du design, le quartier est envahi de créateurs et de passionnés de design en quête des réalisations inédites les plus novatrices et les plus ingénieuses.

Installé dans l'une des villes les plus industrielles et captivantes d'Europe, le Fuorisalone a été reporté pour 2020 et rouvrira ses portes à l'occasion de sa 60e édition, en 2021. Lors de la semaine du design, qui vit le jour en 1961 pour mettre en valeur le mobilier italien, plus de 30 000 personnes se retrouvent à Milan, à la recherche des innovations de design les plus excitantes. L'événement ne se limite plus depuis longtemps au mobilier, mais s'est transformé en plateforme d'innovation dans toutes les facettes du secteur créatif.

Bien que le Fuorisalone ne soit pas limité aux confins de Brera, le quartier est l'incarnation parfaite de tout ce qu'il représente : un mélange de modernisme affirmé et de profond respect pour les tendances d'une ère révolue. Le Fuorisalone est tout simplement une fusion harmonieuse de nouvelle influence esthétique et de design traditionnel.

Naturellement, Gaggenau figure parmi les marques les plus prisées qui présenteront leurs solutions domestiques d'exception à cet événement. Intitulé « A Statement of Form », le showcase de Gaggenau est une création étagée de pièces emblématiques de la marque, où matières brutes et formes finies défient la pensée traditionnelle, le design contemporain et l'art culinaire. Immersive, sensorielle et viscérale, l'installation entraîne le visiteur dans un parcours expérientiel et, au final, inspirant.

Lors de l'édition 2021 du Fuorisalone, Gaggenau occupera le somptueux cadre art déco de la Villa Necchi Campiglio, à Milan. Villa des années 1930 que l'on doit au célèbre architecte Piero Poraluppi, elle représente parfaitement l'élégance industrielle qui sied à l'installation immersive de Gaggenau.

« Nous voulions tout particulièrement illustrer la notion d'équilibre, que reflète aussi la villa avec son mélange de modernisme et de traditionalisme. »

Nichée Via Mozart dans un parc luxuriant, la demeure de style architectural rationaliste fut construite par les sœurs Necchi en 1932. Gigina et Nedda Necchi évoluaient au sein de la bourgeoisie industrielle lombarde et étaient réputées pour leur amour des beaux-arts et leur goût du mobilier, de la peinture et de la sculpture d'avant-garde. Dans cette résidence qui respire l'élégance, les pièces art déco modernes, audacieuses, graphiques et parfois pleines de défiance contrastent avec des œuvres aux tons plus doux et plus romantiques du début du XX$^{e}$ siècle.

À la barre créative de l'aventure, Henrik Müller, partenaire exécutif, et Christian Sedlmeier, architecte d'intérieur sénior de 1zu33 Architectural Brand Identity, sont les responsables de la conception de l'espace Gaggenau pour cet événement.

« Nous nous sommes inspirés du contexte de la Villa Necchi. Le cadre est à la croisée de la tradition et du modernisme et évolue dans deux directions opposées », expliquent-ils tous les deux.

Ci-contre
**Maquette de l'installation Gaggenau pour l'édition 2021 du Fuorisalone**

« Nous voulions tout particulièrement illustrer la notion d'équilibre, que reflète aussi la villa avec son mélange de modernisme et de traditionalisme. »

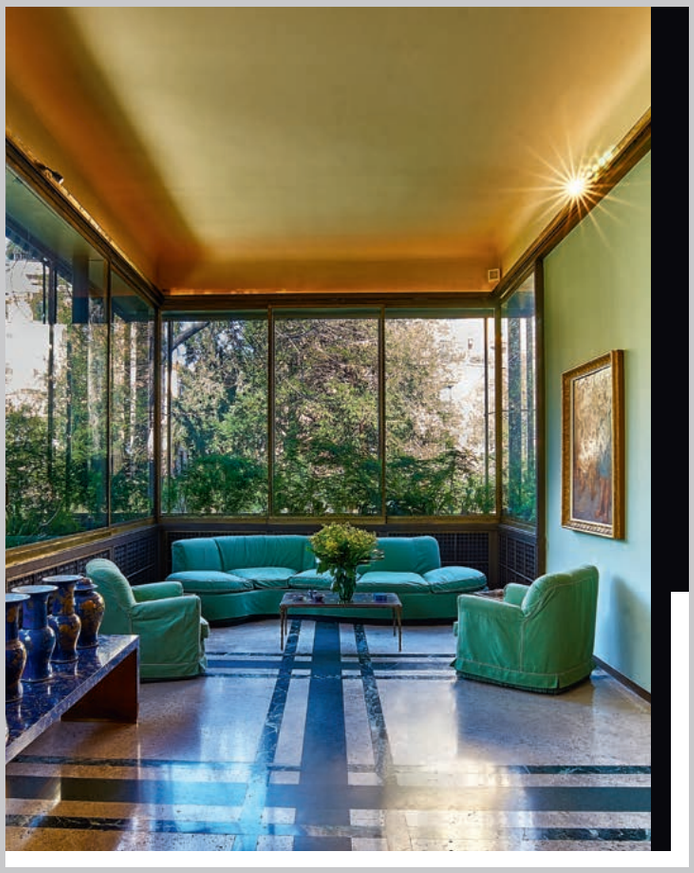
Pour Müller et Sedlmeier, équilibre, esthétique, progressisme et traditionalisme sont des composantes fondamentales de l'installation. Dans la marque Gaggenau, ils voient un lien entre « tradition » et « progressisme », une symétrie harmonieuse d'où est née leur installation « A Statement of Form ».

Au cœur de l'installation, le chef allemand primé Christian Jürgens donnera vie à l'espace en y pratiquant son art culinaire. Comme il l'explique lui-même, il a l'intention de créer une expérience inoubliable pour le visiteur et de « communiquer la fascination de la cuisine avec Gaggenau ». Plus important encore, il fera la démonstration de son grand talent en élevant ses préparations culinaires au rang d'art créatif.

« Avec mon équipe, nous travaillons à un véritable feu d'artifice culinaire qui se veut le reflet de "l'expérience sensorielle à 360 degrés de Gaggenau". Nous voulons que nos visiteurs se remémorent très longtemps ce moment avec joie et passion », explique-t-il.

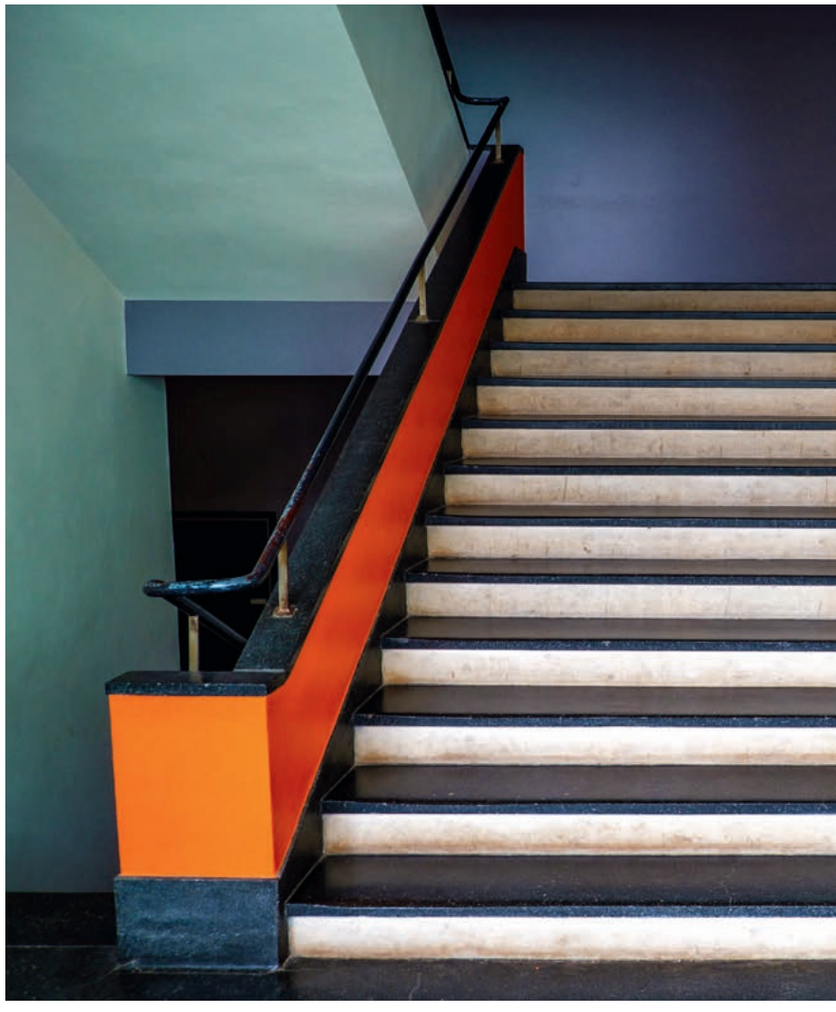
L'événement sera viscéralement mémorable et marquera le point culminant de nombreux mois de préparations créatives. À l'occasion du Fuorisalone 2021, Gaggenau mettra en valeur le meilleur de la gastronomie, des tendances artistiques, de la fortitude industrielle, des produits créatifs, du design et de l'art. Quel meilleur endroit pour célébrer l'intuition créative que la Villa Necchi, au cœur de l'une des plus grandes capitales mondiales de l'innovation ! ■

**© « A Statement of Form » ouvrira ses portes au public lors du Fuorisalone à la Villa Necchi Campiglio, Via Mozart 14, Milan, du mardi 13 avril au dimanche 18 avril 2021.**



Ci-dessus
**Christian Jürgens, chef étoilé au Guide Michelin, collabore avec Gaggenau à la Villa Necchi**
À droite
**La Villa Necchi est renommée pour son intérieur de style art déco et sa vaste collection d'art, de sculpture et de design du début du XX^e^ siècle**

# Mouvement



Texte **Imogen Smith**

# d’art moderne

Plus connu pour ses lignes sobres et ses formes géométriques, le Bauhaus fut amené à marier les beaux-arts et l'essor du commerce au début du XX$^{e}$ siècle.

Créateur visionnaire qui ne savait pas dessiner, tel est le paradoxal Walter Gropius à qui l'on doit la fondation du Bauhaus, mouvement artistique considéré comme l'un des plus significatifs du XX$^{e}$ siècle. Anni Albers, Paul Klee, Wassily Kandinsky et Marcel Breur sont autant d'artistes issus de ce mouvement, qui prônait la relation entre l'art, la société et la technologie.

Initialement formé par l'architecte Peter Behrens, Gropius rencontra également Ludwig Mies van der Rohe, qui devint le troisième et ultime dirigeant de l'école du Bauhaus et dont la philosophie minimaliste définit l'architecture de l'ère moderne.

Le nom « Bauhaus » se compose de deux mots allemands : Bau (bâtiment) et Haus (maison). Il évoque l'idée d'un collectif travaillant sous un même toit pour bâtir une nouvelle société, un remède aux anxiétés d'après-guerre et à la froide rigidité de l'industrie moderne.

À l'école du Bauhaus, l'apprentissage était fondé sur l'intuition et l'expérimentation. Ces deux particularités, la jeune Anni Albers les adopta dès son entrée à l'école d'art en 1922, pendant les années les plus difficiles de l'établissement. Face à des choix limités, Anni commença à travailler à l'atelier de tissage de l'école sous la houlette de Martin Brandenburg et, plus tard, Paul Klee, qui enseigna au Bauhaus pendant presque toutes les années trente aux côtés de son ami russe, le célèbre artiste Wassily Kandinsky. Les deux hommes jouèrent un rôle pivot dans l'enseignement de l'art abstrait et de la théorie des couleurs.

Forte de leur instruction, Anni releva avec brio le défi technique et esthétique du tissage et repoussa les limites de cet art par l'expérimentation et une approche résolument moderne. Caractérisées par leurs formes géométriques et leurs couleurs vives, les œuvres d'Anni peuvent paraître d'une uniformité familière, mais ce n'est qu'une apparence. Sous la surface, les fils étroitement tissés de chaque tenture, tapis ou gravure illustrent à quel point ses créations étaient radicales à l'époque et le restent aujourd'hui.

Par son travail, Anni a favorisé de nouvelles avancées technologiques dans l'atelier de tissage de l'école du Bauhaus. Mais elle a aussi ouvert la voie d'une « réévaluation culturelle des tissus en tant que forme d'expression artistique » et son influence se fait toujours sentir chez des créateurs de mode tels que Paul Smith et Roksanda Ilinčić. Les deux célèbres designers déclarent faire appel à ses méthodes pour leurs propres collections. « L'approche expérimentale et innovante d'Anni, avec ses matières et ses fibres originales, m'inspire profondément », explique Smith qui a créé un pull, une écharpe et une couverture en cachemire écossais inspirés d'une tenture graphique sans titre réalisée par Anni en 1925, à l'occasion de la rétrospective consacrée à l'artiste au Tate Modern de Londres en 2018.

L'union des beaux-arts et de la fonctionnalité était au cœur des travaux les plus visionnaires et significatifs du Bauhaus. Plusieurs œuvres en témoignent : le Ballon rouge de Paul Klee, composition géométrique et fantaisiste ; la chaise Wassily de Marcel Breuer (Modèle B3), interprétation moderniste d'un fauteuil classique du XIX$^{e}$ siècle ; et la théière Modèle MT 49 de Marianne Brand.

Notre appréciation à la fois collective et individuelle de ces créations nous permet de comprendre la profonde influence du mouvement Bauhaus, tant à l'époque qu'aujourd'hui, 100 ans après la fondation de l'école. Il continue d'inspirer diverses disciplines du design et se retrouve partout, de Chicago, avec la Farnsworth House emblématique de Mies van der Rohe, à Tel-Aviv, avec ses 4 000 bâtiments blancs de style Bauhaus.

Nombre de mouvements artistiques significatifs et monumentaux ont pénétré l'inconscient collectif de la créativité au fil du temps, mais le Bauhaus reste tout à fait unique. Il a amené à une redéfinition des beaux-arts en tant qu'arts visuels et reconceptualisé le concept même de l'art en l'apparentant à une science.

Il ne savait peut-être pas dessiner, mais le fondateur du Bauhaus Walter Gropius sut clairement laisser son empreinte sur l'art et la pensée modernes. ■

Page précédente
**Walter Gropius : Bauhaus Dessau, escalier. © DACS 2020**
Sur cette page
**Anni Albers, Bauhaus Dessau, 1930 – 33. Négatif photographique de Josef Albers © 2020 The Josef and Anni Albers Foundation/Artists Rights Society (ARS), New York/DACS, Londres.**

Sur cette page
**Anni Albers**
**Ville, 1949**
**Lin et coton**
**17 1/2 x 26 1/2 po. (44,4 x 67,3 cm)**
**© 2020 The Josef and Anni Albers Foundation/Artists Rights Society (ARS), New York/DACS, Londres**
**Photo : Tim Nighswander/Imaging4Art**

Sur cette page
**Walter Gropius : Bauhaus Dessau. © DACS 2020**

Texte **Christopher Beanland**

# Éruption naturelle

Un geyser est une rare source chaude qui, lorsqu'elle entre en éruption, projette de l'eau à haute pression dans l'atmosphère. Derrière ce phénomène naturel se dévoile un aspect extraordinaire de la science.

Gauche
**Un geyser est une bouche d'aération à la surface de la Terre, qui projette par intermittence des colonnes d'eau chaude et de vapeur. Située dans le nord-ouest du Wyoming, la caldeira de Yellowstone se caractérise par sa palette de couleurs vives**

De tous les phénomènes géologiques spectaculaires de la Terre, les geysers et autres sources chaudes sont certainement les plus extraordinaires. Bien que les cascades soient souvent plus impressionnantes par leur taille, les projections de vapeur des geysers et les couleurs saisissantes de certaines sources chaudes, comme celle du Grand Prismatic, dans le parc national de Yellowstone, aux États-Unis, nous rappellent de manière palpitante la puissance, la beauté et la majesté de notre planète. On l'oublie trop facilement, mais nous ne sommes que les locataires d'une surface rocheuse qui s'étend sur les kilomètres vers le centre de la Terre. Et lorsque l'eau de pluie s'infiltre dans cette roche, le résultat est véritablement épique. Dans le cas des sources chaudes, l'eau s'immisce dans la roche, puis est chauffée par le magma au centre de la Terre. Lorsque les conditions géologiques le permettent, elle remonte ensuite à la surface pour former un bassin. Ces phénomènes rares ne se produisent que dans certains pays tels que le Chili, la Dominique, les États-Unis, l'Islande et la Nouvelle-Zélande.

Le Grand Prismatic Spring est encore plus exceptionnel, un véritable joyau de ce monde naturel de toute beauté. En effet, à Yellowstone, non seulement l'eau remonte à la surface de manière spectaculaire, mais, sous l'effet d'une combinaison improbable de tapis microbiens à la périphérie du bassin, elle développe des couleurs saisissantes qui changent en fonction des minéraux présents et des saisons. Des anneaux rouges, orangés, verts et jaunes entourent le centre du bassin, dont le bleu envoutant défie presque l'entendement. Un tel spectacle n'aura pas manqué de faire forte impression sur les premiers colons et trappeurs qui le découvrirent au XIX$^{e}$ siècle.

D'un diamètre de plus de cent mètres, cette source est la troisième au monde par sa taille, derrière le Frying Pan Lake en Nouvelle-Zélande et le Boiling Lake en Dominique. Aujourd'hui, les touristes s'y rendent par milliers, à l'instar d'autres sources et geysers dans le monde. Certaines sources chaudes sont propres à la baignade et alimentent d'immenses attractions en plein air, comme en Islande, au célèbre Blue Lagoon. D'autres sont trop chaudes pour y tremper ne serait-ce qu'un orteil.

Les geysers ajoutent au spectacle des sources chaudes en projetant de la vapeur. Ils ne manquèrent sûrement pas d'inspirer les ingénieurs qui, à l'ère victorienne, inventèrent la machine à vapeur, véritable moteur de la révolution industrielle. Comme pour les sources chaudes, le processus commence par de la neige et de l'eau de pluie qui s'infiltrent dans la roche et sont chauffées par le magma avant de remonter vers la surface. Mais pour former un geyser, l'eau doit passer par une couche de cendres volcaniques et en dépose la silice autour des cavités rocheuses pour créer une sorte de goulot d'étranglement. C'est ce conduit étroit qui provoque les jets de vapeur d'eau, parfois à cent mètres de hauteur. Et comme les geysers ont besoin de silice pour créer ce « système de plomberie », ils se trouvent généralement à proximité des volcans.

Les geysers éruptifs sont des attractions extrêmement populaires. L'Old Faithful, également au parc de Yellowstone, est l'un des plus connus. Ses éruptions régulières peuvent se déclencher toutes les deux heures, ou parfois même toutes les 30 minutes. Son voisin, le Steamboat, n'est pas aussi régulier ; mais lorsqu'il se manifeste, il peut projeter l'eau à plus de cent mètres de haut. C'est le Grand Geysir d'Islande, répertorié pour la première fois au XIII$^{e}$ siècle, qui a donné son nom à tous les autres phénomènes de ce type. En islandais, « gjosa » signifie « jaillir ». En Nouvelle-Zélande, du savon est versé tous les matins dans le geyser de Lady Knox pour déclencher son éruption, à la plus grande joie des Instagrammeurs. Au Japon, le geyser de Suwa est très apprécié pour ses colonnes de plus de 45 mètres. À proximité se trouve la source chaude du lac éponyme, où il est possible de nager en plein hiver. Mais le plus grand site de geysers est celui d'El Tatio, au Chili, où 80 d'entre eux entrent parfois simultanément en éruption, pour un opéra rock époustouflant.

Que vous les visitiez pour la baignade ou la simple observation, les geysers et les sources chaudes offrent une chance d'en apprendre davantage sur l'activité dans les entrailles de la Terre, et de découvrir les formidables spectacles qu'est capable de nous offrir notre planète. ■

Droite
**Le Grand Geysir au sud-ouest de l'Islande. Les éruptions peuvent projeter de l'eau bouillante à soixante-dix mètres de hauteur**

Texte **Christopher Beanland**

Ci-dessus
Les couleurs vives du bassin du geyser West Thumb du parc national de Yellowstone dans l'État américain du Wyoming sont le résultat de tapis microbiens à la périphérie des eaux riches en minéraux.

Les couleurs changent en fonction des minéraux présents et des saisons. Des anneaux rouges, orangés, verts et jaunes entourent le centre du bassin, dont le bleu envoûtant défie presque l'entendement. Un tel spectacle n'aura pas manqué de faire forte impression sur les premiers colons et trappeurs qui le découvrirent au XIX$^{e}$ siècle.

# Gros plan sur la vapeur

Marc Haeberlin

# Marc Haeberlin

Marc Haeberlin est le chef cuisinier de l'un des plus anciens restaurants étoilés au Michelin dans le monde. Il perpétue la tradition lancée à la fin des années soixante par son père et son oncle, travaillant sans relâche à affiner son talent au travers d'ingrédients de première qualité et d'une cuisine novatrice. Il nous parle aujourd'hui de son entreprise familiale, de la vapeur, et de l'importance de l'assaisonnement.

Texte **Imogen Smith**

Chef étoilé au Michelin, inconditionnel de la gastronomie, lorsque Marc Haeberlin parle de L'Auberge de l'Ill, c'est avec une fierté non dissimulée : « Je représente la quatrième génération de chefs dans ce restaurant, et nous avons déjà plusieurs membres de la cinquième génération, puisque ma nièce et mon gendre font maintenant partie de l'équipe. »

Cela paraît remarquable dans le monde d'aujourd'hui, mais L'Auberge de l'Ill se définit précisément par cet esprit de famille tout à fait unique, qui imprègne chaque facette de l'activité, du service aux recettes. Parmi celles-ci, la mousseline de grenouilles et la pêche Haeberlin, un dessert créé en hommage à la grand-mère maternelle de Marc qui capture les saveurs les plus sucrées de l'été.

Indissociable de l'arbre généalogique des Haeberlin, L'Auberge de l'Ill a des racines vieilles de 150 ans, à une époque où les arrière-grands-parents de Marc décidèrent d'ouvrir une auberge de village et de proposer de délicieux repas maison préparés par son arrière-grand-mère. Plus récemment, en 1950, Paul et Jean-Pierre Haeberlin s'associèrent pour reconstruire L'Auberge de l'Ill et en faire le temple de l'excellence gastronomique que l'on connaît aujourd'hui, avec ses trois étoiles Michelin et sa très fidèle clientèle.

« Nous avons des clients qui viennent une fois par semaine et qui représentent la troisième génération d'une famille qui dîne chez nous régulièrement depuis 20 ou 30 ans », explique Marc.

Habitué des cuisines depuis l'enfance, Marc commença à aider son père dès l'âge de dix ans : « Ce qui me passionnait, c'était de travailler avec des gens qui avaient pratiquement mon âge. J'ai toujours adoré l'atmosphère en cuisine », raconte Marc qui évolue naturellement dans son environnement, rassemblant garnitures et assaisonnements pour les légumes vapeur qu'il prépare au Centre d'expérience Gaggenau. À 14 ans, Marc annonça à son père qu'il voulait lui aussi devenir chef cuisinier. Il suivit ses études à l'École Hôtelière de Strasbourg avant de travailler comme apprenti auprès de chefs renommés tels que les frères Troisgros, René Lasserre, Gaston Lenôtre et surtout Paul Bocuse, figure de premier plan de la nouvelle cuisine et mentor de Marc tout au long de sa carrière.

Évoquant une autre relation qui lui tient à cœur, Marc repense à ses débuts avec Gaggenau : « C'était il y a environ 30 ans. Je me suis associé à Gaggenau en 1999 pour le lancement du four combi-vapeur, le premier de ce type et de cette taille à être utilisé dans une cuisine domestique. »

Gauche
**Gaggenau fut le premier fabricant à introduire le four vapeur dans la cuisine des consommateurs. Marc Haeberlin a collaboré à la phase d'essais du four vapeur d'origine. Il est depuis un grand amateur de la marque et de ses créations.**

« Je représente la quatrième génération de chefs dans ma famille. Je tiens cette passion de mon père. Aujourd'hui, j'aime réinventer les plats qu'il a créés et trouver un équilibre entre tradition et modernité. Pour moi, le plaisir de partager la cuisine est une alchimie incomparable, différente à chaque fois ! »

Ci-dessus
**Marc Haeberlin est un chef de renommée mondiale. Il partage son amour de la cuisine à la vapeur dans la cuisine Gaggenau de Lipsheim**

Le four combi-vapeur a été redéveloppé et sera lancé en 2020. Sa nouvelle version, qui fait l'admiration de Marc, offre des résultats de cuisson plus précis, que ce soit à domicile ou dans une cuisine professionnelle.

Figures de proue de la cuisine à la vapeur, les Haeberlin ont été parmi les premiers à adopter cette technique, la préférant aux méthodes traditionnelles pour préserver les saveurs authentiques et la valeur nutritionnelle des ingrédients. « Avant le four combi-vapeur, nous cuisinions les aliments en papillote, une méthode qui crée de la vapeur à l'intérieur et cuit les aliments. Nous nous inspirions également des techniques de cuisson à la vapeur asiatiques, la référence dans ce domaine », raconte Marc. Ceci explique aussi pourquoi la famille décida d'exporter L'Auberge de l'Ill au Japon, où elle possède trois restaurants à Tokyo, à Sapporo et à Nagoya.

Malgré des développements constants et des techniques toujours renouvelées dans le monde culinaire, Marc est partisan de la simplicité et de la praticité, pour lui deux ingrédients essentiels de la cuisine. « La cuisine à la vapeur est très importante pour le chef contemporain, en raison de sa praticité. Elle permet de préparer différents ingrédients simultanément à une température de base et aussi de cuire sous vide, ce qui aide à préserver la texture et la saveur des ingrédients », explique Marc. Son conseil aux jeunes chefs actuels ? « Soyez curieux, respectez les produits, et ne sous-estimez jamais la complexité d'un bon assaisonnement. »

De retour en cuisine, Marc se prépare à servir sa création. Il assaisonne les légumes cuits à la vapeur avec une truffe noire finement râpée, du sel et du poivre. « Mon plat à la vapeur préféré est la truffe et le chou », précise Marc. « Le four combi-vapeur aide à préserver la belle couleur vert émeraude du chou, qui contraste joliment avec le brun profond de la truffe. »

Lorsqu'on observe le chef au travail, on voit clairement combien sa pratique se fonde sur le respect : respect pour le produit, respect profond pour son héritage paternel et respect sans limites pour sa famille. ■

Ci-contre
**La cuisine à la vapeur s'accompagne de nombreux bénéfices, tant pour la saveur que pour la santé. La cuisine de Marc se distingue par son raffinement et sa générosité, avec une forte prédilection pour les ingrédients locaux et de saison.**

Texte Catherine McMaster

Marchesi Antinori

# Trésors toscans

Les Antinori se consacrent à l'art vinicole depuis plus de six cents ans. Giovanni di Piero Antinori devint en effet membre de l'Arte Fiorentina dei Vinattieri en 1385.

L'Italie compte plus de 500 cépages et près d'un million de viticulteurs. Ces chiffres, impressionnants pour un pays relativement petit, témoignent de la valeur intrinsèque du vin dans la culture et la cuisine italiennes.

Les vins et vignobles italiens sont anciens et font partie intégrante de l'histoire et de la psychologie du pays. Les exploitations se transmettent de génération en génération, et la fierté des propriétaires ne fait aucun doute. En outre, chaque vignoble se caractérise par sa saveur et son essence spécifiques, définies par la région : un cépage riche et généreux du Piémont contrastera fortement avec le bouquet suave et aromatique d'un vin de Sicile, produit sous le chaud soleil de la Méditerranée. Et puis il y a la Toscane, la plus célèbre région viticole d'Italie. Renommée pour ses vignobles pittoresques, ses collines verdoyantes et son incontournable Chianti exporté dans le monde entier, elle est aussi la plus ancienne région vinicole du pays.

La famille Antinori est issue d'une longue et prestigieuse lignée de viticulteurs qui remonte à six cents ans. Elle trouve ses origines (en Toscane naturellement) en 1385, année où Giovanni di Piero Antinori devint membre de l'Arte Fiorentina dei Vinattieri, la guilde des vignerons florentins. Aujourd'hui, quelque 26 générations plus tard, la famille perpétue son engagement sans faille à la production de vins toscans d'exception.

Il est indéniable que l'exploitation d'un vignoble est une activité chargée d'émotions. Il faut un minimum de cinq ans pour obtenir une première récolte après la plantation. La viabilité commerciale du cépage prend beaucoup plus de temps. Imaginez aussi le temps et l'investissement qu'il faut consacrer à la création d'un vignoble ainsi qu'à son entretien.

Les Antinori commercialisent leur vin depuis plus de 600 ans. Leur activité et leurs vignobles prospèrent et grandissent depuis des décennies, alors que la popularité internationale des vins rouges italiens va croissant, en particulier ceux de Toscane. Sous un ciel de braise, le domaine de Tignanello, au cœur du Chianti Classico, s'étend dans sa splendeur langoureuse sur 320 hectares. Des nombreux domaines de la famille Antinori, il est le plus célèbre. Les cépages comprennent le Sangiovese indigène et des variétés non traditionnelles de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc aux saveurs qualifiées par la presse internationale de « vins comptant parmi les plus influents de toute l'histoire de la viniculture italienne ».

Jusqu'à son départ en 2017, c'est Piero Antinori qui se tenait à la barre de son domaine familial. Il fit évoluer l'entreprise, qui achetait jusqu'alors une grande partie de son raisin, pour cultiver ses propres terres. Aujourd'hui, celles-ci couvrent une superficie totale de plus de 2 000 hectares répartis sur toute la péninsule italienne. La protection du patrimoine Antinori est aujourd'hui confiée à la 26$^{e}$ génération : ses trois filles, Albiera, Allegra et Alessia.

Famille, histoire et patrimoine sont des valeurs intrinsèques du domaine Antinori et des vins qu'il produit. Plus encore que la nourriture, le vin évoque des souvenirs et rapproche les gens. Le vin est souvent indissociable des expériences partagées, des amours perdus, des connaissances retrouvées et des grandes réunions de famille. Le vin est une expérience sensorielle, poignante et nostalgique. Une gorgée peut faire surgir tout un bouquet d'émotions et de souvenirs. Il est donc naturel qu'une famille qui s'appuie avec fierté sur son patrimoine et son histoire soit le bastion de la culture vinicole toscane. Bien plus qu'une perspective alléchante, un verre de Chianti Antinori est une véritable expérience de saveurs riches en émotion et en histoire.

Le Tiganello est un vignoble classique de la région du Chianti, perché sur une colline escarpée orientée sud-ouest et bordée d'oliviers. Les journées sont chaudes et les nuits fraîches, une combinaison parfaite pour la production d'un raisin aux saveurs généreuses et prononcées. Le Tiganello est le cœur battant du domaine Antinori. Lorsque le soleil se couche sur les collines verdoyantes de la Toscane, il est difficile de ne pas être envoûté par ce paysage italien romantique et bucolique, et par le vin velouté qu'il produit. Chaque goutte de Tiganello est une expression du lyrisme de la langue italienne et de la vie paisible de la Toscane. Histoire, patrimoine, pureté et excellence : telles sont les qualités associées à la famille Antinori et aux vins qu'elle produit. ■

Pour en savoir plus, consultez le site
antinori.it/en/



Droite
**La famille Marchesi Antinori produit du vin depuis 26 générations. À ce jour, elle continue de s'impliquer étroitement dans la production vinicole**

« C'est un lieu de silence sacré, un temple dédié aux rituels ancestraux de la viniculture, et dans le même temps, c'est un site de production qui doit satisfaire à des normes de qualité spécifiques. »

Texte **Catherine McMaster**



Droite
**Antinori est l'un des plus grands domaines viticoles d'Italie, et son esprit d'innovation a joué un rôle majeur dans la révolution « super toscane » des années soixante-dix**

Texte Josh Sims

# Au cœur de la mer

Avec ses 495 mètres carrés, le restaurant Under de Lindesnes, en Norvège, est le plus grand restaurant sous-marin au monde. À plus de cinq mètres de la surface, nous nous immergeons dans sa cuisine régionale (à base de fruits de mer, bien évidemment !).

Il faut probablement avoir l'estomac mieux accroché que d'habitude pour aller manger dans un restaurant appelé « Under » (« en-dessous » en anglais). Rien à voir avec son menu, bien qu'on y trouve des fruits de mer excentriques choisis par le chef danois Nicolai Ellitsgaard, comme des crustacés inhabituels, du varech truffe ou de la joue et des œufs de julienne, des parties qui seraient rejetées par d'autres cuisiniers. Ce qui surprend, lorsque l'on déguste le menu de 18 plats judicieusement nommé « Immersion », c'est de n'être séparé de la majorité de ses ingrédients que par un immense panneau transparent en acrylique renforcé.

Le restaurant s'enfonce dans les eaux qui balaient une jetée rocheuse de Baly, à la pointe sud de la Norvège, juste après le phare de Lindesnes, une structure visiblement construite pour résister aux tempêtes souvent violentes de cette région. C'est un véritable tour de force architectural, un repaire marin digne d'un bandit dans un film de James Bond. Imaginé par Snøhetta, le cabinet d'architectes à qui l'on doit la Bibliotheca Alexandrina et l'opéra d'Oslo, entre autres bâtiments emblématiques, il est aussi une merveille d'ingénierie créée à l'aide de spécialistes de la conception de plateformes de forage.

Le bâtiment est principalement constitué d'un caisson en béton de 1 600 tonnes qui a été construit sur une barge, remorqué jusqu'à Baly, puis abaissé dans la mer par grue flottante à un angle de 20 degrés, l'extrémité inférieure étant fixée au fond marin à 16 pieds de profondeur. Aucune raison de vous inquiéter pour votre sécurité : les murs de cette structure font 50 centimètres d'épaisseur et sont légèrement courbés, ce qui leur permet de résister aux vagues et aux vents les plus violents, ainsi qu'à la pression de l'eau. Cette solidité remarquable s'étend à la paroi de « verre » de 40 mètres carrés épaisse de 30 centimètres, au travers de laquelle les visiteurs voient passer ce qu'ils retrouveront dans leur assiette. Toutefois, cela n'empêchera pas nécessairement les clients de se mouiller les pieds dans l'Atlantique Nord, car l'accès au restaurant se fait par une passerelle en acier exposée aux intempéries.

L'ensemble est une véritable merveille. Ce qui tombe bien, car, « under » signifie aussi « merveille » en norvégien, un jeu de mots qui reflète parfaitement la vision des frères qui ont imaginé cet endroit, à l'heure actuelle le plus grand restaurant sous-marin du monde, et certainement le plus spectaculaire. Leur famille travaille dans l'industrie hôtelière depuis quatre générations, mais il aura quand même fallu beaucoup de courage à Stig et Gate Ubostad pour entreprendre ce projet de quelque 6 millions d'euros. Après avoir acquis un hôtel à Baly qui fit faillite en 2014, les frères Ubostad ne voulaient pas répéter l'expérience et imaginèrent un restaurant sous l'eau qui attirerait des clients toute l'année.

« Au départ, nos parents et beaucoup de gens pensaient que c'était de la folie », admet Stig Ubostad. « Jamais, auparavant, un restaurant n'avait été construit sous les eaux de l'Arctique, et ici, en hiver, la mer est vraiment mauvaise. Il semblait impossible de construire un restaurant à cet endroit. En plus, nous ne savions pas si la vie marine serait assez abondante pour être intéressante. Et puis, il fallait convaincre les gens de la région, et aussi les banques. Disons simplement que je ne suis pas près de me lancer dans un autre projet de ce type... »

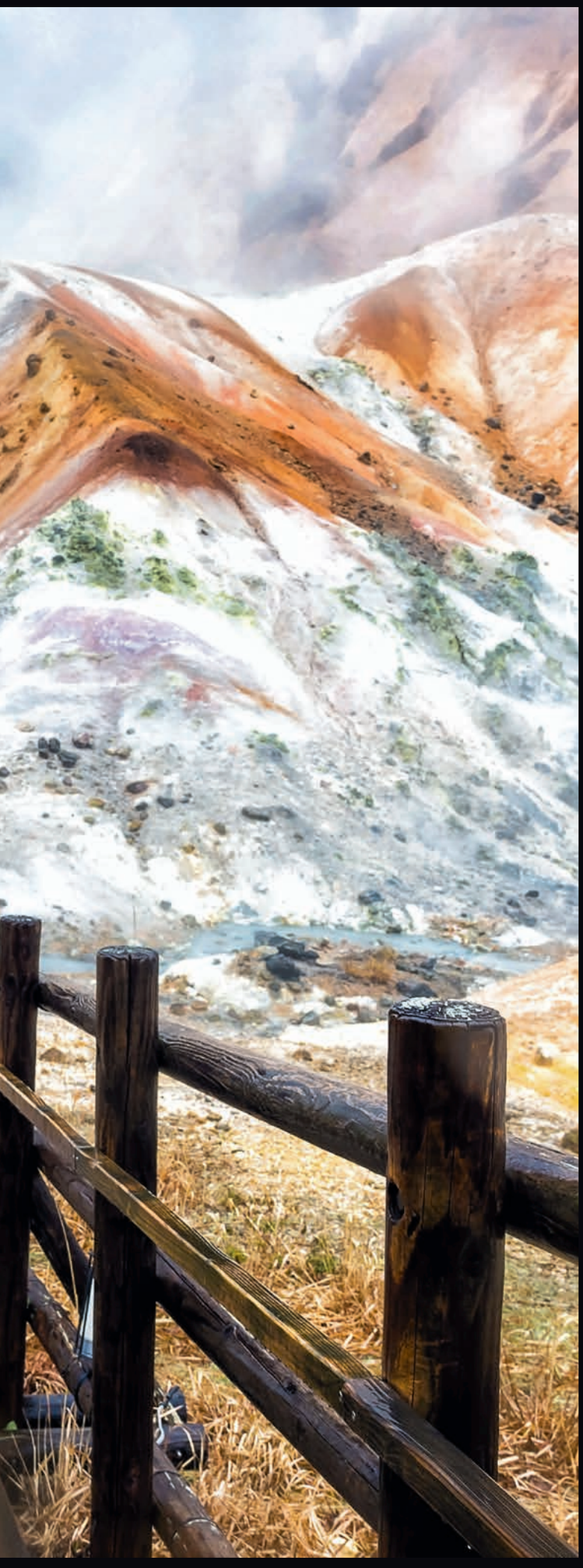
Toujours marqué par son aspect inédit, l'Under est incroyablement prisé, et ses quelque 40 couverts sont réservés six mois à l'avance. Il faut donc s'armer de patience pour pouvoir y manger. Mais le restaurant offre bien plus qu'un décor inhabituel. L'Under prévoit aussi de fonctionner comme un centre de recherche marine, et les Ubostad espèrent qu'il aidera les visiteurs à mieux comprendre leur environnement aquatique au fil des saisons et des années. Les fonds marins autour de la fenêtre sont éclairés, et on jette de temps en temps de la nourriture pour attirer les poissons. À terme, la structure en béton devrait devenir un récif artificiel. Peut-être même qu'il sera encore plus facile d'attraper de quoi manger. ■

Page précédente **Under a pour particularité son expérience culinaire immersive. Chaque visite est l'occasion unique de dîner dans un environnement submergé par les flots.**

Texte Josh Sims

Ci-dessus
Le restaurant offre un voyage dans l'inconnu et invite ses clients à s'immerger dans l'écosystème marin de la Norvège

« Jamais, auparavant, un restaurant n’avait été construit sous les eaux de l’Arctique, et ici, en hiver, la mer est vraiment mauvaise. Il semblait impossible de construire un restaurant à cet endroit. »



# Escapade évanescente

Célèbre pour ses volcans, ses sources chaudes naturelles et sa nature sauvage, l'île d'Hokkaïdo est depuis longtemps une source de fascination pour les amateurs d'aventure.

Texte Harriet Compston

Île d'un autre monde aux lacs volcaniques d'un bleu perçant, aux pics majestueux et aux forêts primaires située aux confins du Japon, Hokkaïdo abrite des merveilles naturelles extraordinaires. Île la plus septentrionale (et deuxième par la taille) de l'archipel japonais, elle compte moins de 5 % de la population nipponne, mais n'en est pas moins impressionnante.

Le ski est la principale attraction d'Hokkaïdo – la poudreuse y est exceptionnelle –, mais l'histoire de l'île, sa capitale dynamique, ses paysages fascinants et ses excellents restaurants sont autant de bonnes raisons de l'explorer. C'est aussi là que vivent la plupart des Aïnous, le peuple indigène de l'île. Mais ce qui attire peut-être le plus les visiteurs, ce sont les onsen, ces sources chaudes naturelles qui sont au cœur du style de vie japonais.

Depuis le VIII$^{e}$ siècle, les Japonais utilisent les onsen pour purifier le corps et l'âme. Cette tradition perdure encore aujourd'hui, et Hokkaïdo abrite certaines des sources chaudes naturelles les plus riches en minéraux. Des spas urbains élégants aux caves sauvages au bord de l'océan, l'île compte une multitude d'onsen. Pour une expérience vraiment unique, rendez-vous dans la station thermale de Noboribetsu, dont les eaux jaillissent d'un cratère géothermique aux fumerolles actives, qui s'étend sur près de dix hectares.

Niché dans la « Vallée de l'enfer », à Jigokundani, dans le parc national de Shikotsu-Toya, ce cratère s'est formé après l'éruption du mont Kuttara il y a quelque 20 000 ans. Le résultat est un paysage martien de puits de lave en ébullition et de caldeiras noires et sulfureuses, auquel cette région impressionnante doit son nom. Cependant, ce cadre sauvage et primordial est pour beaucoup synonyme de paradis.

En effet, plus de 10 000 tonnes d'eau thermale peuvent s'écouler chaque jour dans les spas de Noboribetsu, et c'est pourquoi ces établissements furent réquisitionnés pour la convalescence des soldats revenant du front russe au début du XX$^{e}$ siècle. Cent ans plus tard, les propriétés curatives sont les mêmes, mais les sources se déclinent en une série attrayante d'onsen allant de l'ashiyu, bain de pieds naturel dans un ruisseau d'eaux thermales de montagne, à l'immersion dans une baignoire moderne en basalte, avec des vues imprenables.

# Crachant ses eaux sulfureuses bouillonnantes, Jigokudani abrite l’onsen le plus ancien du Japon

Avec neuf types de sources différents, Noboribetsu se distingue par la variété de ses eaux thermales.

Surnommée « source des fièvres » en anglais, l’eau riche en sodium et en chlorure du bassin salé encourage l’élimination des toxines du corps à travers la sudation, pendant que vous flottez sereinement sur le dos. Vous partagerez sans doute votre bain reposant avec les macaques japonais locaux, également appelés « singes des neiges ». Par ailleurs, des éléments tels que le fer acide, les alcalis, le sel, le radium et la mélantérite aident à traiter de nombreuses conditions, parmi lesquelles la bronchite, les névralgies et l’eczéma.

Le meilleur moyen de profiter de ces sources est de passer la nuit dans l’un des nombreux ryokan (auberges traditionnelles) et hôtels de la ville, qui possèdent leurs propres bains chauds. Et, si vous voulez vraiment vous faire plaisir, réservez une chambre à l’hôtel Dai-ichi Takimotokan, qui abrite des bains thermaux intérieurs modernes réputés comme les meilleurs du Japon et où s’écoulent sept types d’eau différents.

Après les eaux bienfaisantes, découvrez plus intimement le parc national de Shikotsu-Toya et frayez-vous un chemin au-delà des fleuves volcaniques, geysers et caves à vapeur pour atteindre le lac Oyunuma en forme de gourde. Caldeira d’où émane une eau sulfureuse noire à 85 °C, Oko no Yu, le lac donne naissance à la rivière Oyunumagawa. L’eau chaude de ce cours d’eau parcourt la forêt et lui donne son atmosphère irréelle, parfaite pour cette terre mythique entre enfer et paradis. ■

Ci-dessus
**Les singes des neiges du Japon viennent se prélasser dans les eaux à 40°C de Jigokudani**

**La qualité d'un magazine est entièrement dépendante du talent de ceux qui contribuent à sa création. Pour ce numéro du Magazine Gaggenau, nous avons eu la chance de travailler avec des auteurs, des photographes et des designers incroyablement talentueux.**

**Couverture**
Photographie de couverture **Mitch Payne**

**L'artiste à l'œuvre**
Photographie **David Lineton**
Styliste **Alice Andrews**

04

**Capturer l'éphémère**
Photographie **Mitch Payne**
Styliste **Victoria Lees**

08

**Nico Zendel**
Texte **Catherine McMaster**
Photographie **Alexander Stuhler**

12

**Søren & Kais**
Texte **Harriet Hirschler**
Photographie **Thomas Cockram**

20

**Petite maison au grand dessein**
Klein / liveklein.com
Texte **Leo Bear**
Photographie **Thomas Loof**

26

**Marbre « vert »**
Salvatori Design / salvatori.it
Texte **Billie Muraben**
Photographie **Dario Tettamanzi**

32

**A Statement of Form**
Texte **Catherine McMaster**
Photographie **Christian Jurgens/ Foto Ambiente Italiano**

36

48

**Éruption naturelle**
Texte **Christopher Beanland**
Photographie **Marie-Louise Mandl/EyeEm/Getty, Daniel Inskeep/Stocksy, Megan Brady/iStock, Bryan Mullennix/Getty**

56

**Marc Haeberlin**
Texte **Imogen Smith**
Photographie **Kirk Truman**

64

**Trésors toscans**
Marchesi Antinori/antinori.it
Texte **Catherine McMaster**
Photographie **Courtesy of Marchesi Antinori**

70

**Au cœur de la mer**
Under / under.no
Texte **Josh Sims**
Photographie **Inger Marie Grini Bo Bedre Norge/ Ivar Kvaal**

76

**Escapade évanescente**
Texte **Harriet Compston**
Photographie **blanscape/iStock, Patrycja Chociej/ Unsplash, Ippei Naoi/**

42

**Mouvement d'art moderne**
Texte **Imogen Smith**
Photographie **DLewis33/iStock**
p. 42/43: **Walter Gropius: Bauhaus Dessau, escalier. © DACS 2020**
p. 45: **Anni Albers**
**Ville, 1949**
**Lin et coton**
**17 1/2 x 26 1/2 po. (44,4 x 67,3 cm)**
**© 2020 The Josef and Anni Albers Foundation/ Artists Rights Society (ARS), New York/DACS, London**
**Photo: Tim Nighswander/Imaging4Art**
**Ross Sokolovski/Unsplash**
p. 47: **Walter Gropius: Bauhaus Dessau. © DACS 2020**

# Maison d’édition

**FMS Global Media**
The Basement
43-45 East Smithfield
London
E1W 1AP
United Kingdom

e: william@fms.co.uk
fms.co.uk

**Nigel Fulcher**
PDG

**Irene Mateides**
Éditrice

**William Fulcher**
Directeur

**Nick Fulcher**
Directeur de production

**Catherine McMaster**
Éditeur groupe
(responsable en vertu de la loi sur la presse)

**Alex Walton**
Graphisme

**Post-Production:**
FOAG & Lemkau GmbH

**Printed by:**
BLUEPRINT

Bitte noch übersetzen

# Gaggenau

**Le Magazine Gaggenau**

Publié pour le compte de
Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Strasse 34
81739 Munich / Allemagne

gaggenau.com

**Katarina Kožul**
Gestion de projet

**Dr. Peter Götz**
Directeur général

**Sven Baacke**
Responsable design et directeur artistique Global Brand Gaggenau

**Isabel Stetter**
Directrice de la communication et de l’expérience utilisateur

**Sören Strayle**
Directeur Conception interface utilisateur

© Gaggenau Hausgeräte GmbH 2020.
Même si nous avons tout mis en œuvre pour assurer l’exactitude des données incluses dans cette publication, l’éditeur, BSH Hausgeräte GmbH, sa filiale ou ses sociétés affiliées rejettent toute responsabilité en cas de perte ou de dommages causés par des erreurs ou des omissions commises par négligence, par accident ou pour toute autre raison quelconque. Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne saurait être reproduite, enregistrée dans un système de récupération ni transmise sous une forme quelconque, électronique, mécanique, par photocopie, enregistrement ou autre, sans l’accord écrit préalable de l’éditeur. Les informations sont correctes au moment de la mise sous presse. Les points de vue exprimés ne reflètent pas nécessairement ceux de l’éditeur ou de BSH Hausgeräte GmbH. Tous les efforts nécessaires ont été mis en œuvre pour contacter les détenteurs des droits d’auteur des documents utilisés dans la présente publication. Si nous avons omis de contacter un détenteur de droits d’auteur, nous serons ravis de prendre les dispositions éventuelles nécessaires.

GAGGENAU

09G1LD0016