bulthaup culture

1

Bienvenue dans la culture bulthaup

Créer une tradition

Vous connaissez certainement l'adage selon lequel les traditions ne s'appuient pas sur la conservation des cendres, mais sur l'entretien du feu. Cela signifie que considérer les traditions ne veut pas dire s'accrocher craintivement à ce qui a depuis longtemps disparu, mais établir un lien direct vers une source d'énergie culturelle. Plutôt que de s'inscrire dans une tradition, il est peut être encore plus enrichissant d'en créer une.

Chez bulthaup, en tant qu'entreprise familiale indépendante, nous poursuivons une tradition depuis trois générations : l'association de la qualité et du bon goût. La qualité éclot du respect et des aptitudes artisanales et technologiques. Le bon goût ne regarde pas en arrière, il se tourne vers les nouveaux impératifs et puise sa fraîcheur dans l'esprit des innovations.

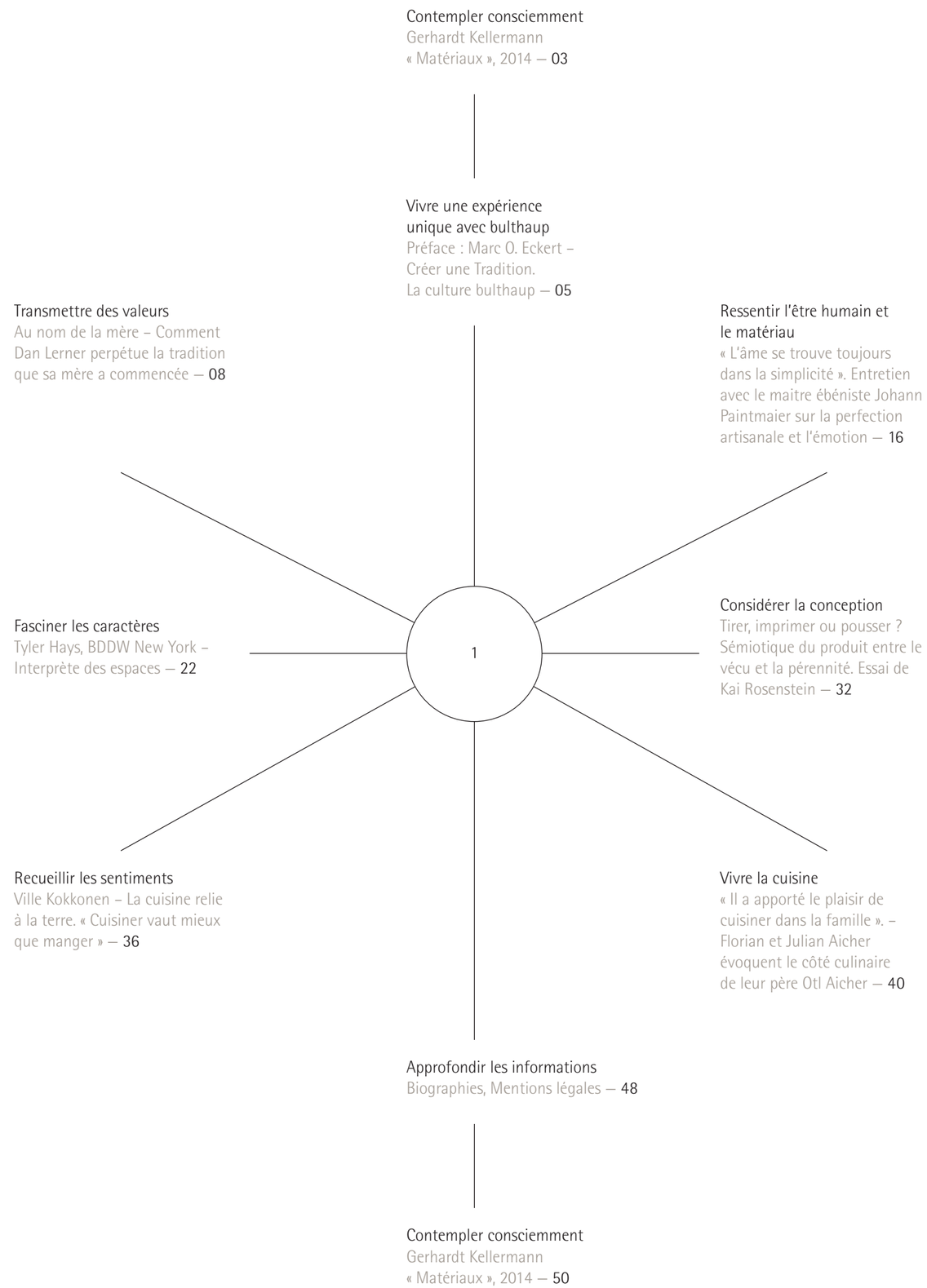
Quiconque crée une tradition pense aux autres et à l'avenir. C'est à cette intersection que se rencontrent tous ceux que bulthaup enthousiasme, ceux que nous évoquons dans cette brochure : ceux qui se mettent au service d'une chose avec leur entêtement créatif, et qui en ont reconnu - peut-être les premiers - la nécessité. L'Israélien Dan Lerner, qui poursuit la tradition culinaire fondée par sa mère à Tel Aviv avec de nouvelles recettes insouciantes au goût du jour, ou encore Tyler Hays de l'Oregon, qui, dans son showroom de New York, amène les clients à convoiter l'artisanat traditionnel de Pennsylvanie. Certaines innovations deviendront un jour ou l'autre une tradition, tel est le cours des choses. De ces traditions une culture prend forme, culture qui devient une source inspirant la nouveauté.

Nous vous convions sincèrement à découvrir la culture bulthaup.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup

« Lorsque l'on considère les choses à leur juste valeur et qu'on leur témoigne du respect, le plaisir devient également fondamental. Il ne s'agit pas de ce type de plaisir comme on l'entend aujourd'hui, qui est plus proche des symboles de statut et du luxe que du bien-être réel et de l'aptitude effective à savourer la vie dans tous ses aspects ».

Carlo Petrini, fondateur de « Slowfood »
Citation extraite du numéro 5/2011 du magazine Slow Food



Au nom de la mère – Comment Dan Lerner perpétue la tradition que sa mère a commencée

Page de gauche :
Dan Lerner devant l'étagère contenant la collection de livres de cuisine de sa mère.

Pages suivantes :
Photos de Dalia Penn-Lerner datant de son époque en tant qu'actrice dans la série de BBC La Dynastie des Forsyte (The Forsyte Saga). – Chez lui dans son Loft, Dan Lerner prépare un Hamburger avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique – pour lui la version actuelle de la cuisine familiale de sa mère. Les casseroles Le Creuset sur l'étagère derrière lui sont également des objets qui lui viennent de sa mère.

L'Académie culinaire bulthaup a été créée par Dan Lerner à Tel Aviv en hommage à sa mère, une critique gastronomique dont l'enthousiasme en matière de cuisine a été contagieux non seulement au sein de sa famille mais également dans un pays tout entier avide de savourer la vie.

Mars 2011, dans un restaurant gastronomique à Ramat Gan, à l'est de Tel Aviv. La critique gastronomique et écrivain Dalia Penn-Lerner a reçu la plus haute distinction par la section israélienne de la Chaîne des Rôtisseurs. C'est avec sa modestie bien connue et entourée de sa famille, de ses amis et de quelques membres de l'ordre qu'elle a déclaré : « Je suis ravie d'être là. C'est vraiment amusant. Je ne suis pas très douée pour les discours. Je souhaite tout simplement vous remercier ».

Connue comme « La First Lady de l'univers de la gastronomie en Israël », Penn-Lerner a occupé pendant 30 ans le poste de directrice culinaire de l'ordre. Son rôle consistait à vérifier, approuver et sélectionner les plats servis lors des rencontres gastronomiques de la Chaîne. Avec ses vastes connaissances culinaires, son palais délicat, son sens très développé du goût et sa grande passion pour la gastronomie, personne n'aurait pu faire mieux. Aujourd'hui, à l'âge de 75 ans, elle a décidé de prendre sa retraite. « J'ai fait ma part », a-t-elle poursuivi pleine d'émotion. « Il est temps pour moi de quitter la scène et de passer le flambeau à d'autres ». Elle décédait un an plus tard, en septembre 2012.

Juillet 2014, Tel Aviv sud. Dan Lerner, le fils cadet de Penn Lerner, nous ouvre la porte de son magnifique atelier loft, au 11ème étage d'un bâtiment industriel. C'est le lieu où il écrit, cuisine et vit. Dans tout le loft, les murs sont tapissés de centaines de livres de cuisine, témoignage de la longue et illustre carrière culinaire de sa mère. Dalia Penn-Lerner est présente dans chaque coin de ce lieu, de sa collection de livres, aux toques de cuisinier qu'elle lui a légués, en passant par les centaines de recettes et d'articles qu'elle a publiés tout au long de sa longue carrière dans le journalisme culinaire en Israël. Ils ont maintenant été disposés dans des classeurs et des cartons par les soins de son fils, qui a créé l'académie culinaire bulthaup dans l'optique de transmettre l'énorme héritage culinaire que lui a légué sa mère.

Afin de comprendre cet héritage, il faut revenir des dizaines d'année en arrière à Londres. À l'époque, Dalia Penn-Lerner était une jeune actrice mariée au Dr. Alec Lerner, un membre du Conseil d'administration de Marks & Spencer. La jeune femme, appréciait la belle vie, les nombreux voyages gastronomiques et visites fréquentes qu'elle faisait dans des caves à vins et des restaurants, avec ou sans étoiles Michelin. A la fin des années 60, lorsque la guerre des Six Jours éclata, les Lerner immigrèrent en Israël. Ils souhaitaient contribuer à l'effort de guerre.

À la fin de la guerre, ils décidèrent de rester, et Dalia Penn-Lerner entama alors une formation en gastronomie dans les antennes de Paris et de Londres de la prestigieuse école de Cuisine Cordon Bleu. Il faut dire que les plats de sa cuisinière n'étaient plus à son gout. Les liens personnels qu'elle entretenait avec des chefs de renommée internationale combinés à l'énorme quantité d'informations culinaires qu'elle avait engrangée et à son talent naturel en firent une autorité dans le monde gastronomique. « Elle possédait une somme importante de connaissances et consacrait son temps à la recherche et à l'étude culinaire. Elle avait un sens du goût très sûr et une aptitude incroyable à déchiffrer les saveurs et à leur donner une perspective historique. Elle était ainsi capable de retrouver la genèse de chaque plat. Elle était en mesure de savoir parmi tous mes plats, lequel était le plus récent, le plus exquis et le plus intéressant. Et elle tapait toujours dans le mille », a expliqué le chef Erez Komarovsky, un pionnier de la nouvelle cuisine israélienne et un ami proche.

« Ma mère n'utilisait que des ingrédients d'excellente qualité et affirmait que la meilleure cuisine devait avoir un goût naturel. Elle aimait la simplicité dans la cuisine », raconte Dan Lerner. « Elle adorait découvrir des chefs qui démarraient tout juste et les aidait à se faire connaître. Elle avait l'habitude d'appeler les plus grands chefs du monde qui étaient également des amis, et elle organisait des stages pour eux sans jamais rien demander en retour. Dans les années 80, Dalia Penn-Lerner se lança dans l'écriture. C'était la première fois que de la nourriture non casher faisait son apparition dans un journal ou un maga-

Paris
Giles Pacanowski - Tim Walker
Alan Mackay
Waverley Root
TWELVE JOURNEYS WITH A GASTRONOME
MICHAEL RAFFAEL
HAMLYN
GEORGE PHILIP
WILEY
ROBERT LAFFONT
SCOTS
Patricia Wells
GOOD HOUSEKEEPING
KITCHENER
HAUTE CUISINE FRANC
FRENCH CUISINE
SCIENCE
HOWARD HILLMAN
Arabella Boyer
hamlyn
Frances Bissell
DK
WORLD COOKERY
donna hay
D'ARTAGNAN'S
MENU
ALICE
FRANCE THE BEAUTIFUL COOKBOOK
FRANCE A FEAST OF FOOD AND WINE
Markets of Provence
FRENCH COOKERY SCHOOL
Quentin Crewe
FOODS FROM FRANCE
SIMPLY FRENCH
PATRICIA WELLS JOYEUX ROBUCHON
MIREILLE JOHNSTON
THE CUISINE OF THE ROSE
MIREILLE JOHNSTON
BASIC FRENCH COOKERY COURSE
On Food and Cooking
The Science and Lore of the Kitchen
Harold McGee
MASTERCHEF
THE TASTE OF FRANCE
PROVENCE
PATRICIA WELLS AT HOME IN PROVENCE
MEMORIES of GASCONY
PIERRE KOFFMANN
ABC OF FRENCH FOOD DELIGHTOR
CUISINE DU TERROIR
FEASTS of PROVENCE
ROBERT CARRIER
WEIDENFELD & NICOLSON
FOIE GRAS, MAGRET AND OTHER
LA FRANCE GASTRONOMIQUE
ANNE WILLAN
DINING IN FRANCE
CHRISTIAN MILLAU
Classic French Cooking
GOOSE FAT AND GARLIC
FAST FRENCH
MARIE-PIERRE MOINE
BACKROAD BISTROS, FARMHOUSE FARE
JANE SIGAL
Madhur Jaffrey
Eastern Vegetarian Cooking
INDIAN RESTAURANT
FAR EAST
NEW INDIAN COOKING
The Encyclopedia of INDIAN COOKING
Flavors India
Café Spice Namaste
BALTI Curry Cookbook
RECIPES FROM THE INDIAN
FAVORITE INDIAN
MADHUR JAFFREY
Bombay Palace cookbook
Wok & Stir-fry
SIMPLE THAI FOOD
KEN HOM
THE POWER OF CHINESE COOKING
CLASSIC CHINESE
MALAYSIAN
CHINESE GASTRONOMY
CHINESE COOKING CLASS
THAI VEGETARIAN
ASIAN COOKBOOK
PEARL S. BUCK

« Tout comme ma mère, je pense que pour composer un bon menu, il faut : des matières premières de bonne qualité, des recettes faciles à réaliser, des méthodes de cuisson simples et précises, et un bon verre de vin ».

Dan Lerner, Tel Aviv

zine israélien, et ses chroniques hebdomadaires ont permis d'apporter le message de l'univers culinaire international à la cuisine israélienne. Je n'égalerai jamais ma mère, car c'est impossible », a estimé Dan Lerner.

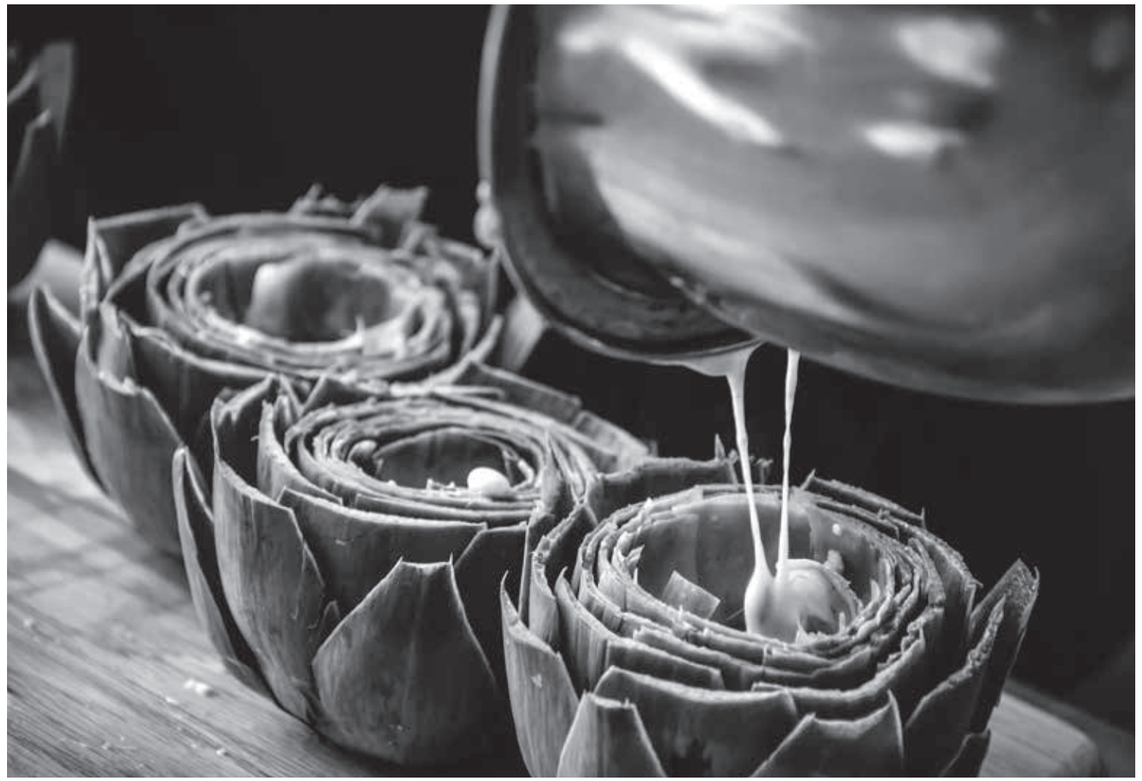
Il n'égalera peut être jamais sa mère, mais cette dernière est sans aucun doute à l'origine de sa décision de travailler dans le monde de la gastronomie. C'est peut-être parce que dès son plus jeune âge, la bonne nourriture et la culture culinaire authentique sont directement passées dans ses veines. « Pendant que ma sœur jouait au football dehors, je cuisinais avec ma mère », raconte-t-il avec un grand sourire. Au début, je la regardais. Au bout d'un moment, elle m'a autorisé à cuisiner. J'ai de facto été son second en cuisine pendant de nombreuses années.

« Elle m'a tout appris, depuis le commencement : sauces, vinaigrettes, comment tenir un couteau et l'utiliser, comment goûter les aliments et comment évaluer un plat. Malgré les trois paquets de cigarettes qu'elle fumait par jour, ma mère avait un excellent palais, aussi affuté qu' un ordinateur. Elle pouvait même découvrir les ingrédients les plus secrets dissimulés dans les plats ».

Au sein de son foyer, la nourriture était primordiale. « Nous en parlions durant le repas, nous assistions à des conférences sur ce que nous mangions, nous connaissions l'origine de chaque matière première. À l'école, je racontais joyeusement à mes camarades que j'avais mangé des sushi, ou du homard ou encore des Wiener Schnitzel (escalope viennoise) la veille. Ils ne savaient pas de quoi je parlais. Lorsque mes amis venaient à la maison et qu'ils ouvraient le réfrigérateur pour y prendre un rafraichissement, ils étaient abasourdis d'y découvrir des homards vivants ou encore des huitres. C'était exotique. Même lorsque nous étions enfants, nous accompagnions nos parents dans des tournées culinaires à l'étranger, notamment en Italie, en France et en Espagne ».

Avec une enfance aussi atypique, il n'est pas surprenant qu'à l'âge de 21 ans, Dan Lerner ait ouvert son premier bar- restaurant, le B Square dans la ville de Jaffa. Il avait composé son menu en s'inspirant des recettes de sa mère. Au début des années 90, il déménagea en Suisse pour étudier et décrocha une licence en gestion hospitalière et en administration des affaires. Lorsqu'il retourna en Israël, il dirigea quelques restaurants avant de repartir en Europe, cette fois afin de suivre le programme de formation destinés aux managers de Marks & Spencer. De là, il partit pour New York où il ouvrit un restaurant espagnol de tapas baptisé Azafran. « La cuisine espagnole est ma préférée, et c'est en fait la seule cuisine où j'en savait plus que ma mère », raconte Dan Lerner. Après la fermeture d'Azafran, il occupa le poste de directeur général adjoint et de sommelier en chef au légendaire restaurant « Brasserie » à New York. Après 10 années passées dans cette ville, il retourna en Israël afin d'être près de sa mère qui était vraiment très malade. Il était CEO du groupe Catit (du cuisinier d'excellence Meir Adoni) et chef de projet pour New York City au sein de la Breads Bakery, une boulangerie renommée à Tel Aviv. Début 2014, il prit la direction de la première bulthaup Culinary Academy. Il était en outre membre du jury lors du championnat du monde de barbecue qui est organisé tous les ans par la Kansas City Barbecue Society.

Votre mère a laissé une riche tradition culinaire derrière elle. De quelle manière continuez-vous son œuvre ? Son héritage fait partie de moi. Il influence tout ce que je fais dans le cadre de ma vie personnelle ou professionnelle. Elle me disait toujours « Ecoute ton cœur, ne prends pas de raccourcis et ne vends pas ton âme au diable, reste honnête ». Sur le plan professionnel, si je regarde mon travail à l'Académie, l'esprit de ma mère s'exprime à travers ma tentative d'imposer l'institution comme une autorité alimentaire, un lieu qui constitue une étape pour les chefs les plus jeunes, les moins expérimenté et les



Les artichauts à la vinaigrette
par Dalia Penn-Lerner

Ingrédients (pour 6 personnes) :
6 artichauts
1 citron, coupé en deux
4 cuillerées à café de vinaigre de vin blanc ou de jus de citron
Sel

Pour la sauce :
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
sel et poivre concassés
6 cuillerées à café d'huile d'olive
2 jaunes d'œufs durs, hachés grossièrement
2 oignons verts ou échalotes, hachés
1 cuillerée à café de câpres, hachés

Préparation :
Faire fondre le sel dans le vinaigre et ajouter le poivre. Verser lentement l'huile d'olive sans cesser de remuer. Verser le tout dans un récipient muni d'un couvercle étanche, fermer hermétiquement et bien secouer. Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire.

Pour chaque artichaut, couper la tige à la base, puis découper une tranche de 3 à 4 centimètres en partant du sommet. Frotter les bords coupés avec du citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Faire bouillir de l'eau dans un grand faitout, ajouter du sel et du vinaigre de vin blanc ou du jus de citron, déposer les artichauts dans le faitout la tête en bas et laisser mijoter 30 à 40 minutes. Vers la fin de la cuisson, vérifier si les artichauts sont cuits : ils sont prêts lorsque les feuilles se détachent facilement. Une fois cuits, les retirer du faitout, les égoutter et les mettre brièvement au réfrigérateur.

Disposer l'artichaut sur sa base, plonger la main au cœur de l'artichaut par le haut, et retirer l'amas de fines feuilles en un mouvement de torsion. À l'aide d'une cuillère, gratter et retirer le centre duveteux appelé la « barbe » ou le foin.

La sauce:
Mélanger les jaunes d'œuf, les échalotes et les câpres dans la vinaigrette. Verser environ 2 cuillerées à café de la sauce dans le creux de chaque artichaut et verser le reste dans une saucière que vous présenterez en même temps que le plat. Pour manger, il vous suffit de tirer sur une feuille et d'en tremper le bout charnu dans la sauce.

Recette tirée du livre « Sun, Sea and Food » de Dalia Penn-Lerner / Maison d'édition Modan, Photo: Shay Afgin

Chef et pâtissier populaire, Avner Laskin est le nouveau responsable de l'Académie culinaire bulthaup de Tel Aviv. Tout comme la mère de Dan Lerner, il a fréquenté la prestigieuse école de cuisine le Cordon Bleu et il a obtenu un diplôme de pâtissier de l'École Lenôtre. Il a publié des best-sellers sur la cuisine et la pâtisserie.

moins connus. J'essaie de les inclure dans nos programmes éducatifs. Je contacte des restaurants dirigés par des chefs réputés et leur demande d'autoriser leurs sous-chefs à prendre part à mes programmes. Mes approches ne sont pas toujours couronnées de succès.

Comment essayez-vous de vous distinguer dans cette tradition ? Je ne transige pas sur la qualité des ingrédients qui doivent naturellement être kasher. Par ailleurs, même si en fin de compte ce sont les forces du marché qui décident de la tenue ou non des nos ateliers de cuisine, il est cependant important pour moi de présenter au public israélien des cuisines qui pour une raison ou une autre sont moins populaires ici. Les Israéliens aiment la viande et apprécient par conséquent les ateliers culinaires italiens et méditerranéens. En revanche, ils sont moins amateurs de nourriture indienne, chinoise ou coréenne par exemple. Tout comme ma mère, je pense que pour composer un bon menu, il faut : des matières premières de bonne qualité, des recettes faciles à réaliser, des méthodes de cuisson simples et précises et un bon verre de vin.

Quelle est votre vision de l'Académie ? En fin de compte, l'académie se doit d'être un lieu d'échanges entre les amateurs et passionnés de cuisine. Elle n'est pas une école de cuisine classique. Nous n'avons pas pour vocation de former les futurs grands chefs d'Israël. Nous sommes davantage un centre destiné aux amateurs de cuisine et aux personnes qui ont voyagé autour du monde, qui ont développé leur goût et qui veulent en savoir plus sur la cuisine et ses techniques. Ma mère me disait toujours : « Reste simple, ne soit pas prétentieux ». Malgré le fait que nous vendions des cuisines haut de gamme, il est important pour moi de communiquer avec les clients de l'académie à leur niveau et de les aider à réaliser des recettes qu'ils pourront recréer chez eux. À l'issue d'un atelier de cuisine, ils devraient pouvoir reconnaitre en les goutant certaines épices, herbes aromatiques et huiles. De plus, ils devraient savoir déchiffrer une recette, comprendre ses ingrédients, et aussi apprendre de nouvelles techniques culinaires. L'Académie devrait enfin leur fournir les outils nécessaires pour comprendre le tableau dans son ensemble.

Si votre mère devait donner un cours à l'Académie, lequel serait-il ? C'est une bonne question… Je pense que ce serait un cours sur la cuisine indienne. Elle disait toujours que la cuisine indienne lui tenait chaud en hiver, et elle cuisinait à merveille les plats indiens.

Sa cuisine vous manque t-elle ? Tous les jours, notamment pour sa simplicité et sa précision que je ne retrouve nulle part ailleurs, à moins de recréer ses recettes. Lors d'évènements familiaux, nous cuisinons souvent sa recette de curry, ses artichauts à la vinaigrette (voir recette) et bien d'autres de ses plats qui mettent l'eau à la bouche.

Avez-vous conscience que sans tout le travail accompli par votre mère, cette conversation n'aurait pas lieu ? Que sans elle, il n'y aurait pas d'institution comme l'Académie de cuisine bulthaup à Tel-Aviv ? J'en suis très conscient, et cela m'attriste énormément. Le fait de savoir que des jeunes chefs, des critiques gastronomiques et des bloggeurs ne savent pas qui elle était et où tout a commencé, me consterne. Ma mère ne s'est jamais mise en avant. L'argent et la gloire ne l'ont jamais intéressée. Elle a tout fait par amour de la cuisine et de la nourriture, et malheureusement elle n'a jamais été reconnue à sa juste valeur.

Est-ce également ce qu'elle pensait ? Je crois qu'elle-même n'y a jamais pensé, mais c'est ce que je crois aujourd'hui.

Dan Lerner prépare actuellement un livre de cuisine et un site Web, afin de faire perdurer la mémoire de sa mère, même un tout petit peu. Le site internet devrait rassembler et documenter toute l'œuvre de sa mère et toutes ses recettes : non seulement celles publiées dans les journaux et les magazines, mais aussi celles que seuls ses amis et sa famille avaient eu le privilège de goûter. Car à l'exception d'un livre de cuisine méditerranéenne intitulé « Sun, Sea and Food », qu'elle avait écrit en collaboration avec deux collègues, Dalia Penn-Lerner n'avait pas publié d'autre ouvrage de cuisine. Par ailleurs, Dan Lerner a récemment décidé de confier les rênes de l'Académie bulthaup à Avner Laskin, en qui il a trouvé un digne successeur. « En hommage à ma mère, j'ai décidé de recréer ses recettes et de photographier ses plats. Ses recettes et articles seront ainsi plus accessibles à tous et à moi-même ».

Texte: Merav Sarig
Photos: Michal Chelbin/INSTITUTE

« L'âme se trouve toujours dans la simplicité » – Entretien avec le maitre ébéniste Johann Paintmaier sur la perfection artisanale et l'émotion

Déjà tout jeune, Johann Paintmeier savait qu'il voudrait plus tard travailler le bois. Le maître en placage sélectionne les meilleurs bois pour les cuisines de bulthaup, qu'ils proviennent des chênes des marais âgés de 2 000 ans ou qu'ils soient bruts de sciage.

Un vent d'été amène des rires au loin. Dans l'usine bulthaup d'Aich, en Basse-Bavière, ce vendredi après-midi, les salariés sont en train de rentrer chez eux. Dans l'un des halls de production, un homme est resté à son poste. Johann Paintmeier, chargé de sélectionner les placages bulthaup, est considéré comme un maître dans son domaine, révélant une véritable passion pour l'ouvrage comme pour le bois en lui-même. Il effleure les différents placages presque avec amour, qu'il nous montre après une brève salutation, ou, plus exactement, qu'il nous présente. « Veuillez toucher celui-ci, vous sentez la surface ? » dit–il en apportant un morceau de placage très veiné et entièrement noir. « Sentez également l'odeur qui s'en dégage ! »

L'odeur est vraiment très particulière. Qu'est-ce que c'est ? Et pourquoi est-ce si noir ? C'est un bois assez rare, le chêne des marais. Il a quelque 2 000 ans. Récemment, nous avons reçu une offre pour un chêne des marais qui aurait 2 970 ans selon la datation au carbone 14.

Le bois de chêne des marais possède-t-il des caractéristiques particulières ? La couleur est bien entendu la caractéristique qui le distingue au premier abord. Mais l'histoire extraordinaire de cette variété de bois en est l'élément le plus fascinant. Nous avons seulement 14 clients qui peuvent affirmer avoir du chêne des marais dans leur cuisine. C'est finalement un heureux hasard de trouver du bois encore utilisable après une si longue période dans un marais. Il a dû être conservé entièrement à l'abri de l'air, sinon il aurait moisi. Ce chêne des marais provient de la région de Linz.

Seul le chêne peut survivre aussi longtemps dans un marais ? À ma connaissance, seuls les chênes le peuvent. Ce sont les plus résistants.

De quel marais provient ce placage noir ? Il ne vient pas d'un marais. Il est fumé, c'est la version de la couleur du chêne des marais faite par les hommes. Bien que celui-ci soit aussi un produit naturel unique. Regardez comme les madrures sont différentes. Cet arbre a poussé dans l'eau, il a donc poussé plus lentement. L'arbre de l'autre bois bénéficiait d'un meilleur sol, il a poussé plus vite. Ici, on a du mélèze fraîchement fumé. Il faut encore le laisser reposer. Le bois est placé dans une chambre pendant quatre semaines et vaporisé d'ammoniaque, l'acide tannique du mélèze réagit alors. Après un certain temps, il doit être aéré. Sentez son odeur, il a encore besoin d'un peu de temps.

Effectivement, l'odeur est relativement forte. Lorsqu'en regardant le bois on connaît l'endroit où l'arbre dont il provient a poussé, c'est que l'on bénéficie d'une grande expérience, mais aussi probablement d'une relation spéciale avec le bois. Johann Paintmeier exprime cela plus succinctement : il aime le bois, tout simplement. À l'âge de 5 ans, il adorait passer ses journées dans sa cabane dans les arbres. Grâce à un livre pour enfants, il a toujours su que le métier de ses rêves était menuisier. Les autres enfants de cet âge-là imaginent eux aussi exactement leur futur métier. Johann Paintmeier n'a jamais changé d'idée. Il appelle cela l'intuition de l'enfant.

Comment peut-on imaginer votre travail ? Le tronc d'arbre est cuit, n'est-ce pas ? Exactement, le tronc, quel que soit le type de bois, est plongé pendant plusieurs jours dans un bassin de 50 à 60 degrés (que se passe-t-il alors ?), afin que le bois reste intact pendant la coupe. On utilise pour cela des outils de coupe spécifiques.

Connaissez-vous les arbres personnellement avant ce procédé ? Pas tous. Je regarde l'arbre un fois coupé - je le fais pour chaque arbre. Je me rends toujours sur le lieu de stockage du bois des revendeurs, j'observe tout très attentivement.

Qu'est-ce qui est important, une fois que le bois arrive en production pour être destiné au placage, sur quels points veillez-vous ? C'est l'un des moments décisifs de notre travail. Il s'agit en effet de sélectionner le bois idéal. Nous fabriquons les cuisines sur mesure pour nos clients, nous devons donc trouver le meilleur bois, en différentes longueurs, pour pouvoir l'adapter parfaitement au produit final. C'est toujours une recherche passionnante, que nous menons méticuleusement.

Comment un arbre doit-il avoir grandi pour satisfaire vos attentes ? Il doit avoir bénéficié d'une croissance agréable. Idéalement, il a poussé dans un endroit calme, orienté au nord. C'est là que poussent les meilleurs arbres.

Le travail particulier du placage en « baroque de Gelsenkirchen », a perdu sa bonne réputation en raison d'un usage excessif de cette technique par les fabricants de meubles bon marché. L'art du mobilier, du style Louis XVI au Biedermeier, serait inconcevable sans le placage. Avez-vous dû redécouvrir l'art du placage ? Je dirais plutot : le redéfinir. Dans l'ancienne Égypte, le placage était déjà connu, pour les mêmes raisons qu'aujourd'hui. Déjà à l'époque, il s'agissait de préserver les ressources. Le bois d'ébène était le plus prisé. Mais comme il n'y en avait qu'en faible quantité, on a pratiqué le placage.

Dans les années 70, notre profession a commis beaucoup d'erreurs. On avait oublié que le bois devait se reconnaître dans le placage, et qu'il était important de savoir comment l'arbre avait poussé. Nous voulons retrouver cette philosophie. C'était devenu un produit de masse, nous devions réveiller son âme. L'âme réside toujours dans le naturel.

bulthaup travaille également à partir du bois massif. Est-ce qu'utiliser plus de bois est toujours mieux ? Pas forcément. Dans de nombreux domaines, les plaques porteuses avec de nobles placages que nous utilisons représentent la solution idéale, car nous pouvons

les livrer dans le monde entier, et les conditions climatiques n'ont pas d'influence sur ces plaques. Le bois ne gondole plus. Le bois massif s'adapte à l'humidité ambiante. Cela risque d'être difficile à Singapour…

On peut regarder le poirier, vers lequel Johann Paintmeier nous entraîne, et observer comme un profane comment l'arbre a grandi. Utiliser ce bois haut de gamme comme placage et non comme bois massif signifie préserver les ressources. Ce bois est en effet rare, en tout cas dans la qualité qui est exigée ici comme condition primordiale. Pour obtenir des madrures parfaites, les feuilles de placage sont juxtaposées sans jointure grâce à la machine de collage. Chez bulthaup, les surfaces ainsi plaquées semblent provenir d'un même bloc. Ceux qui ont hérité de meubles anciens savent bien que ce n'est pas toujours le cas.

Quel est le talent le plus important chez un maître en placage ? L'œil doit savoir reconnaître si le bois est de bonne qualité. L'expérience est très importante. Il faut posséder du discernement et aussi de la passion. Il faut comprendre le matériau.

Comment obtient-on le bois brut de sciage ? Après le sciage, la surface n'est pas rabotée. Par le brossage, on obtient sa structure rugueuse unique. Pour obtenir un résultat satisfaisant, on brosse souvent plusieurs fois.

Comment perçoit-on en un regard la finesse et la modernité d'un bois littéralement brut ? Johann Paintmeier a appris la sculpture et la pratique encore aujourd'hui, car cela l'apaise. Il a donc besoin d'imagination, comme pour la forêt qu'il a achetée il y a 20 ans. Des arbres vont y pousser, des espèces qui ont toujours fait partie de cette forêt. Il aime imaginer à quoi ressemblera cette forêt dans deux générations.

Avez-vous des bois préférés ? Oui, bien sûr, les bois ont des caractères différents. J'adore les oliviers, rien que pour leur forme particulière. J'aime aussi beaucoup le bois d'olivier, qui peut devenir si vieux. Ce serait bien entendu inconcevable de travailler le bois d'olivier dans les mêmes quantités que pour le chêne ou le noyer, qui restent les plus prisés. On n'aurait pas assez de stock. De toute façon, nous ne voulons pas pratiquer la surexploitation.

Quel type de client apprécie le chêne des marais ? Je me suis rendu chez un client qui possédait une cuisine en chêne des marais. Il habite à Berlin, il est exactement comme celui que j'imagine choisir le chêne des marais. Quelqu'un qui recherche l'originalité et exprime son individualité.

Lorsque vous être entré chez bulthaup en 1995, était-ce clair pour vous que vous travaillerez autant pour le placage ? Ce fut une évolution. Au cours de mes expériences précédentes, il était primordial d'être au contact du bois et de pouvoir travailler le bois sous différentes facettes. On n'a jamais fini d'apprendre le bois. Il faut comprendre que chaque arbre est unique, et que son bois doit être traité individuellement.

Quel genre d'homme était l'artisan menuisier qui vous a enseigné le métier ? C'était un menuisier au caractère bien trempé, que l'on ne pouvait pas changer. J'ai appris de lui comment choisir le bois et savoir en apprécier la matière première, et son histoire particulière. Je n'ai jamais jeté du bois sans réfléchir, il a été celui qui a fortement encouragé cette attitude.

Avez-vous eu d'autres maîtres ? Oui, un ébéniste. Il habite dans les environs de Milan. Il a travaillé pour des designers comme Ettore Sottsass et pour certains papes – il est lui-même une sorte de pape pour son corps de métier. Tout ce qu'il fait relève du grand art. Il a maintenant plus de 90 ans.

Vous aimeriez travailler un jour comme lui ? L'envie est bien sûr toujours présente, car je m'intéresse beaucoup à l'histoire de l'art. J'ai eu une fois l'occasion de tenir entre mes mains un vrai Stradivari, j'ai alors senti quel art extraordinaire était né du bois. En fin de compte le luthier, l'ébéniste et nous, et ce que nous faisons ici, nous répondons au même principe : nous sommes emplis d'un profond respect envers le bois et ses possibilités, et nous cherchons à en tirer le meilleur.

Les arbres ont-ils une âme ? Pas au sens où on l'entend habituellement, bien sûr. Mais les arbres sont vivants, il faut en être conscient. Et le bois vit aussi d'une certaine façon.

Parmi tout ce que vous avez appris du bois et de la forêt, que souhaitez-vous transmettre aux jeunes ? Le respect. La forêt est un véritable cosmos, on ne cesse jamais d'y découvrir de nouvelles choses.

Texte : **David Baum**
Photos : **Heji Shin**

Page précédentes :
Pour trouver le bois adapté, il faut avoir de bons yeux, des mains sensibles et une passion pour le bois. — Le bois de bonne qualité est unique et sa ronce irradie de beauté.

A droite :
Pour chaque cuisine en bois, on choisit le placage le mieux adapté.

Tyler Hays
BDDW New York
Interprète des espaces

Page de gauche : Tyler Hays devant la reproduction d'un paysage de fleuve monumental, trouvée dans un vieux pavillon de chasse en Pennsylvanie et contemplant une ampoule qu'il a fabriquée lui-même. Au plafond se trouve un lustre « Bubbles », création de la designer Lindsey Adelman.

Il n'est ni designer, ni architecte d'intérieur, ni artisan – il est pourtant tout cela à la fois : avec son showroom BDDW de New York, Tyler Hays influence les meilleurs designers d'intérieur du monde entier. Son concept : une pièce et ses produits doivent être là pour le propriétaire. Et il ne recule devant rien.

Sur la table se trouve le résultat d'une expérience technique qui a échoué. Le premier et dernier essai de Tyler Hays de fabriquer une ampoule. Ce que la plupart des gens n'oseraient jamais faire, lui l'a effectivement tenté. Le filament a scintillé pendant deux secondes lorsqu'il l'a allumé. Et ensuite ? « un petit feu d'artifice », raconte Tyler Hays.

Qu'à cela ne tienne, l'objet en verre remplit désormais une nouvelle fonction. Il sert de sculpture sur une table en chêne teintée de blanc, placée à l'entrée du showroom que le Géo Trouvetou de la scène du design dirige à Manhattan. Une accroche visuelle. Et peut-être un jour une pièce de collection d'une certaine valeur. Qui sait ?

Tyler Hays ne se préoccupe nullement de cette spéculation. Il préfère essayer encore et toujours de nouvelles choses et les mettre en œuvre, car, comme il l'affirme, il ressent « une immense curiosité », et plus encore, « une énergie redoutable pour tout ce qui me fascine ». Il a tout juste 45 ans et a déjà derrière lui une série d'œuvres créatrices, que beaucoup n'arriveraient pas à mettre sur pied même en bien plus de temps.

Non seulement il conçoit des meubles, mais il s'occupe également d'une multitude de choses. Y compris de celles que d'autres créateurs conçoivent au mieux sur le papier avant de les confier à un prestataire.

Aujourd'hui, Tyler Hays ne fait plus non plus tout lui-même, comme c'était le cas dans son premier atelier de Brooklyn, lorsqu'il effectuait des travaux de menuiserie et de peinture et qu'il devint un artisan tous domaines, maîtrisant presque toutes les disciplines qui interviennent dans la fabrication de ses meubles, des lampes et des objets divers. « Tout sauf le verre soufflé », précise-t-il. Tout est pour lui limpide. « Si quelque chose se rapporte au métal, je comprends le concept en moins d'une heure. Au bout d'une semaine, je possède ma propre fonderie ».

Désormais, ses employés effectuent la plupart des tâches (« C'est comme si on avait

Page de gauche : Décor mural en céramique avec suspension en cuir. — Lampes suspendues en poterie faites à la main de Natalie Page. Commode et haut-parleurs en bois devant des coupes d'arbres massifs pour les tables « Slab ». — Commode en bronze recouverte de cuir devant une autre reproduction issue du pavillon de chasse. — Canapé Chesterfield fabriqué par Tyler Hays devant un miroir Captain.

Page double suivante : Table de 6 mètres de long, en bois de platane aspect brûlé avec assemblages en queue d'aronde et une marqueterie rectangulaire en érable blanchi. Les chandeliers en or, argent et bronze ont été conçus par Ted Muehling.

mille bras et qu'on pouvait tout faire, même une prise pour une lampe »).

Il maîtrise non seulement l'objet en tant que tel, mais également la conception de l'espace avec une désinvolture qui pourrait éveiller la jalousie des architectes d'intérieur figurant parmi ses clients – dont Peter Marino. « Je ne réfléchis pas très longtemps. Je ressens immédiatement comment les choses doivent s'agencer », explique –t-il ; il craint en revanche les espaces qui semblent trop savamment élaborés. Chaque fois qu'il se rend à son showroom, il dégotte de vieux objets, et les met en scène avec cette légèreté qui touche les visiteurs. En tout cas, Tyler Hays sait éveiller les passions. Pour concevoir une pièce de sorte que les gens puissent y vivre sans être intimidés, il faut créer des meubles sur lesquels on peut s'asseoir, et rire ou pleurer ».

Tout ce qu'il entreprend est non conventionnel, autant que ses points de vue. Comme la table issue d'une variété de noyer qui ne pousse qu'au nord de la Californie, avec ses assemblages en queue d'aronde qui forment chez Hays des motifs de papillons. Lorsqu'il s'attaque aux fissures du bois, il le fait volontiers avec un matériau qu'aucun menuisier n'utiliserait : du bronze poli. Pourquoi ? Parce que le reflet crée un correctif esthétique qui lui plaît. L'élément le plus marquant reste la patine, obtenue à l'aide d'un chalumeau. Une technique qu'il a développée lui-même mais qu'il ne veut pas partager : secret professionnel. « Burnt and Oiled » (brûlé et huilé) – c'est ainsi qu'il nomme le traitement de la matière – une telle pièce d'art coûte une petite fortune. Le prix dépend de la longueur. Pour une table de dix mètres de long, il faut compter la coquette somme de 140 000 dollars.

Pratiquement personne n'aurait le cran de s'attaquer avec une flamme de gaz à une pièce en bois aussi coûteuse. Mais Tyler Hays aime le risque et les résultats qui en découlent. C'est aussi pour cette raison qu'il s'intéresse à un grand éventail de domaines, dans le travail et au-delà. Ainsi construit-il des machines, ou collectionne des motos, brasse de la bière (entre autres avec son propre houblon), élève des abeilles, et pratique le tir à l'arc, sport zen s'il en faut, volontiers après le travail, avec des amis, dans son showroom.

Il a connu au quotidien la dureté du travail physique, car il a grandi dans une bourgade isolée dans les montagnes de l'Oregon. Abattre des arbres ? Aucun problème. L'homme est entier. « Il fallait savoir égorger un poulet pour pouvoir survivre ». Le terme « artisanat » passait en revanche pour une grossièreté.

L'argent manquait. On a donc appris à improviser à partir des ressources. Tyler Hays cousait ses vêtements. Il a appris à chasser. Il s'est fabriqué, pour jouer, un lanceur de pommes de terre, et visait les citrouilles avec ses patates. Il dessinait des plans pour des maisons en rondins, qu'il construirait un jour ou l'autre. Mais il savait qu'il voulait surtout « sortir de là ». Tout en haut de la liste, il avait placé la France « avant même que je sache où elle se situait ».

Il part à l'âge de 16 ans pour Portland, où il découvre la scène musicale et se retrouve guitariste dans un groupe. Nombre de ses idoles d'autrefois, raconte-t-il, sont aujourd'hui des clients. Entre autres des musiciens comme Bono, information qu'il n'a pourtant jamais confirmée. Il étudie la physique et la chimie à l'Université de l'Oregon, puis la peinture et la sculpture, et éveille la

Page de droite :
Vaisselle peinte à la main en céramique issue de la veine d'argile propre située sous la manufacture de Frankford, un quartier de Philadelphie. — La liaison en bois en queue d'aronde ayant la forme d'un papillon est une caractéristique significative de BDDW.

jalousie de ses camarades et de ses professeurs le jour où il réussit à gagner une belle somme d'argent en vendant dans une galerie ses premières toiles, inspirées de Giorgio Morandi, Modigliani et Frank Auerbach. Après son déménagement pour New York, il gagne sa vie en rénovant des appartements. Accessoirement, il s'adonne à la créativité : il construit des meubles sur mesure.

Le premier studio se trouvait à Brooklyn, et donnait sur une vieille cheminée portant les lettres EDDW ; Tyler Hays, qui rêvait d'usine et de production de masse, a lu BDDW et a aussitôt appelé ainsi son entreprise. Lorsqu'il a remarqué l'erreur, les carnets de factures étaient déjà imprimés. C'était en 1994.

Le jour de la Saint-Valentin 2002, il ouvre le showroom actuel sur la Crosby Street, dans un quartier au nord de la Chinatown. Il avait remis la caution quelques jours avant le 11 septembre 2001. « Plus possible de faire marche arrière ». Il y eut par contre un ajustement du cours lié à la conjoncture économique. Dans une période où seule l'élite de la finance pouvait se payer de nouveaux meubles, ses pièces sont devenues des objets de luxe en série limitée.

Depuis, presque cent personnes travaillent pour BDDW, sur le site d'une ancienne usine de cartonnage à Philadelphie. Ici seul le bois brut est mis en forme, souvent en ignorant délibérément les madrures. Les horloges en bronze sont coulées puis équipées de la technologie digitale. Les buffets sont recouverts de cuir bleu turquoise, les tiroirs habillés en bois de cèdre. Des poignées en cuir pour matelas sont coupées, lesquels sont recouverts de tissu en coton issu d'une collection en propre, portant les motifs d'anciennes couvertures indiennes. « Mon entreprise est une installation artistique », estime Tyler Hays. « Une création qui maintient mon intérêt en éveil ».

Tyler Hays, qui porte de préférence une chemise à carreaux et des bottes Feit cousues main, dit de lui-meme qu'il est « un bon entrepreneur, mais un mauvais comptable ». Il déteste la paperasse. Il laisse donc généralement des spécialistes s'en charger et préfère s'adonner à d'autres activités, notamment la gestion de l'installation d'une centrale de géothermie sur le site de l'usine. Il en a tout d'abord étudié les plans, puis a conduit les travaux lui-même avec le tractopelle.

Par ailleurs, il se passionne pour la fabrication de récipients, du gobelet à l'arrosoir, créés à partir de filons d'argile sortis de terre pour l'occasion. Il conserve aussi des concombres dans des pots en terre, évidemment peints avec des motifs de sa création. C'est la durabilité avec laquelle Hays a grandi – même si le gobelet de café issu de sa production coûte 150 dollars.

Depuis, il passe à nouveau ses étés dans l'Oregon. « Je veux que mon fils y apprenne les valeurs ». Cela inclut les liens avec la région et la nature, et avec la tradition des colons. L'année dernière, il a sauvé de la ruine la petite épicerie (général store) vieillotte, l'a rénovée, puis l'a rouverte sous le nom M. Crow. Il veut maintenant vendre sur Internet des vêtements, des jouets, des produits de soin du corps et des couverts, tous conçus par ses soins. Ce sera « un bac collecteur pour mes passions ».

En ce moment, il remplit des tonnes de cahiers de dessin d'esquisses au crayon pour son magasin virtuel et ses nouveaux meubles. Les toilettes, la machine à café, le lit – « les choses vraiment importantes dans la vie » - il veut tout réinventer. Il ne dort malgré tout

Page de gauche : Lounge Chair TG15 en cuir et bronze, créée dans les années 50 par William Katavolos, fabriquée par Gratz à Long Island. — Tyler Hays avec une moto Walt-Siegl du New Hampshire devant des affiches montrant des cibles pour le tir à l'arc dans le Showroom. — Poignée en bronze sur cuir. — Lit en noyer huilé, table de chevet recouverte de cuir, lampe avec pied faite en tranches de cuir et variateur sculpté à la main.

cela que quatre à cinq heures par nuit, et depuis longtemps, il ne boit plus autant de café qu'avant.

Son lit – fait de vieilles planches – se trouve depuis peu dans une maison de ville à Philadelphie. « Je possède des choses chères et d'autres sans valeur, qui par leur âge, leur patine et leurs couleurs, sont merveilleuses », raconte Tyler Hays.

Il construit également des haut-parleurs et des tourne-disques incorporés dans des tables en bois rare. « Nous consacrons beaucoup de temps et d'argent à assembler des matériaux que d'autres gens jettent ». Tout change : « Je veux créer quelque chose qui s'accorde à ceux qui vivent dans un espace donné, là où ils se meuvent ». L'ancien côtoie le moderne, et l'antique le bric-à-brac. Un jour, il a tiré une flèche à travers une lampe sur pied, un succès commercial depuis des années, la flèche est maintenant plantée dans l'abat-jour, à titre hautement ornemental. Cette pièce unique n'attendra pas longtemps pour trouver acheteur.

À la frontière entre le grunge et l'élégance, le style d'aménagement irrespectueux de T. Hays est devenu un symbole. « Pour moi, Tyler Hays est l'un des meilleurs sculpteurs de notre époque, qui ont fait du bois leur support », confie avec admiration la décoratrice d'intérieur New-Yorkaise Amy Lau, qui a associé BDDW et des meubles de George Nakashima dans un loft de Chelsea.

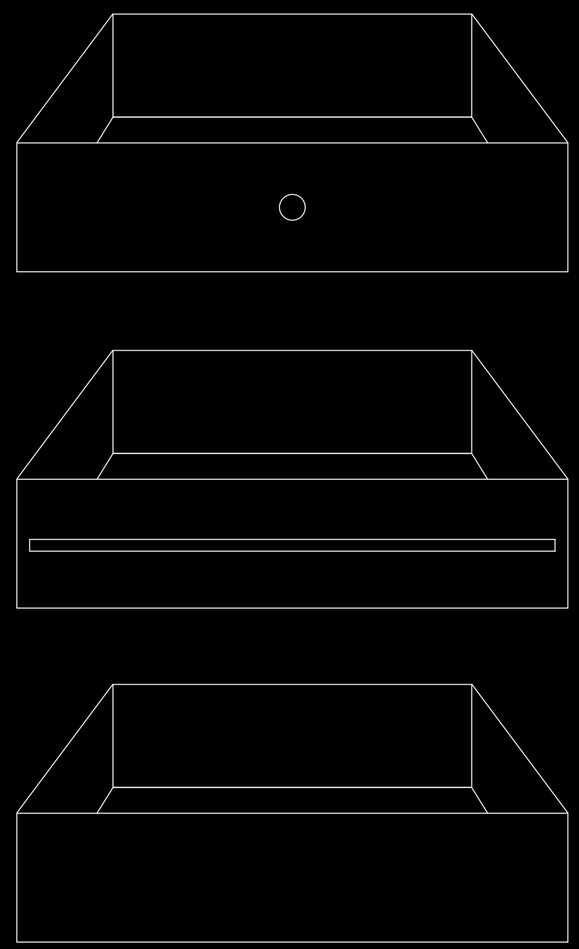
Amy Lau comptait parmi les invités de l'inauguration du showroom de Tyler Hays, en avril 2014 à Milan, lors du Salon du meuble. On s'est restauré sur des tables de ping-pong, disponibles avec leur filet en cuir, pour 15 000 dollars. Les étuis pour raquettes sont en supplément.

Choisir Milan comme lieu d'implantation lui a semblé logique. « J'adore l'Italie, et c'est une bonne raison pour s'y rendre », explique Tyler Hays. Par ailleurs, il s'amuse des tentatives de son entourage de le dissuader d'ouvrir un deuxième showroom pendant une si longue période de crise économique. Il est un contestataire, en somme.

Pourtant, Tyler Hays place la qualité au-dessus de tout. Le travail manuel est surévalué, dit-il en montrant un tabouret à trois pieds de Kieran Kinsella, l'un de ses amis dont les produits sont disponibles chez BDDW. « Il peut aussi être cruel. Lorsque que quelqu'un coud des sacs à la machine toute la journée ». Beaucoup de choses sont maintenant coupées par ordinateur. « Mais nous savons exactement quand et comment nous devons nous servir de nos mains ». Sa philosophie est la suivante : une société décline lorsqu'elle perd contact avec les matériaux. Lorsqu'elle ne connaît plus l'origine des choses. En tout cas, lui ne s'est pas coupé de ses racines. Il y a quelque temps, il s'est ainsi rendu à Ulm (Allemagne) pour fêter les 60 ans de sa mère (née Wagner), une américaine d'origine allemande, née dans cette ville.

Jour après jour, il continue inlassablement ses expériences. « Je n'ai pas peur de l'échec. J'en suis même un peu heureux - et je vais toujours plus de l'avant. Si, sur dix échecs, une brillante histoire surgit, c'est déjà un bon chiffre.

Texte : Doris Chevron
Photos : Stefan Falke



Tirer, imprimer ou pousser ? Sémiotique du produit entre le vécu et la pérennité. Essai de Kai Rosenstein

De nouvelles technologies et de nouveaux styles changent la manière dont les produits s'expriment - ou ne s'expriment pas. Remarques sur le langage des choses.

Chez des amis se trouve une armoire, qui abrite derrière ses portes toute la vaisselle de cette grande famille. Ces portes s'ouvrent selon le principe du « push-to-open ». On appuie simplement légèrement sur les portes de l'armoire, où l'on veut, l'armoire s'entrebâille alors, et on n'a qu'à toucher directement l'ouvrant pour ouvrir entièrement l'armoire.

Avant, les armoires possédaient des verrous et des poignées. Pour des raisons évidentes, ils étaient placés sur le côté où se trouvait la butée. C'était très simple à ouvrir. L'utilisateur savait tout de suite ce qu'il avait à faire. Toucher, tirer et ouvrir ainsi l'armoire, des gestes qui constituaient un seul mouvement harmonieux.

Ensuite, on a commencé à étirer la poignée sur toute la largeur de la porte, gagnant ainsi en sérénité formelle. L'*affirmation* explicitant de quel côté bute la porte, et de quel côté elle s'ouvre, est devenue plus faible – un évidement dans la poignée, visible et perceptible au toucher, indique l'endroit où la porte s'ouvre. Sur les façades d'armoire épurées d'aujourd'hui, entièrement dépourvues de poignée grâce au «push-to-open», cette affirmation est devenue superflue. Grâce à une technologie sophistiquée, le renoncement aux signes extérieurs devient toutefois une expérience particulière, en effet l'armoire s'ouvre systématiquement – que je l'effleure de la main, de la hanche ou du coude. Si la technique employée est moins haut de gamme et moins précise, l'armoire reste muette et fermée.

Si l'on observe que les objets savent désormais se taire, cela implique qu'avant ils pouvaient généralement parler. Et en effet cela fait partie des principes de base du design que de se confronter avec le « langage des choses », la *langue des produits* et la *sémiotique*.

Le design distingue la dimension esthétique formelle (syntactique) et la dimension symbolique (sémantique). La première repose sur l'appréhension des choses, c'est-à-dire la nature des surfaces, des matières, leur couleur, leur forme et leur composition. On pourrait appeler cela le vocabulaire et la grammaire de la langue des produits.

Dans notre exemple, on s'intéresse surtout à la deuxième dimension, la sémantique. Au-delà des informations purement formelles et fonctionnelles, elle nous révèle surtout quelque chose sur le contenu et le sens des objets. La fonction suggérée consti- tue dans cet esprit un point crucial, qui nous montre l'agencement de la forme, de la couleur et de la matière, si cette poignée doit être tirée ou poussée, si chaque interrupteur est conçu pour être tourné ou poussé, ou si un outil peut se saisir du premier coup en toute sécurité.

Comprendre les objets dans leur fonction suggérée est une question d'empreinte culturelle et de connaissances techniques. Si, sur une perceuse, deux transmissions de moteurs sont symbolisées par un lièvre et une tortue, je peux en comprendre le sens, car je sais que l'un des deux animaux est lent et que l'autre est rapide. La diversité des connaissances pré-requises peut être désignée par compétence de lecture - il existe pour cela un terme expressif en anglais, *literacy*, et plus spécifiquement *design-literacy.*

Jusque-là, toutes les informations recueillies à partir des choses revêtent un sens décisif, notamment pour l'utilisateur. Reste que le théoricien du design Erik Schmidt écrit qu'« au terme de l'aspect esthétique de l'utilité [...] commence le fait d'être là », et, dès lors qu'une chose *est seulement là*, sans révéler son utilité, il s'agit selon lui d'un « délit matériel et sémiotique ». L'armoire décrite commettrait ce délit sémiotique, dès lors qu'en renonçant aux poignées, l'idée d'utilité s'en verrait réduite. Le message exprimé ne serait alors plus pertinent pour l'utilisateur, mais uniquement pour le propriétaire.

C'est précisément ce que décrit le deuxième aspect de la dimension figurée sémantique ; la fonction symbolique, qui agit et se ressent essentiellement au niveau social. Elle déploie son action lorsque nous considérons les choses au niveau de la possession – que nous dit une chaise sur son propriétaire ? Que nous disent les voitures, l'ameublement, le choix des vêtements sur la position sociale, l'éducation, les attentes et les valeurs d'une personne, sur son habitus global ?

SE TAIRE

Au fil du temps, l'idée du mode d'ouverture d'une armoire a évolué. Et bien entendu, nous apprenons comment ouvrir une nouvelle armoire aussi vite que nos enfants apprennent tout naturellement à passer le doigt sur la surface en verre de nos smartphones.

Ce qui sera décisif à l'avenir, c'est de se comprendre. Cela signifie non seulement que nous maîtrisons la langue, mais également que la langue s'adapte aux impératifs actuels. Otl Aicher, considéré par de nombreuses entreprises allemandes, dont bulthaup, comme un défenseur et un pionnier du design fonctionnel, voit dans l'évolution continue du langage un élément central pour le succès du processus de négociation nécessaire (et énonce cette remarque, en écrivant comme toujours en minuscules) : « la langue n'est jamais figée. elle change. les mots revêtent constamment un nouveau sens. comme dans un jeu, le sens sera vérifié par son efficacité et les mots seront employés dans leur droit. [...] par l'usage et les règles du jeu de l'utilisation générale, la compréhension apparaît ». L'usage façonne la langue, et ce sont vers ces jeux de langage que les designers doivent se tourner.

Ainsi la devise du mouvement repair, « If you can't open it, you don't own it » [si vous n'arrivez pas à ouvrir une chose, vous ne la possédez pas] s'applique non seulement aux armoires mais aussi aux moteurs, aux freins de bicyclette et aux robinetteries de douche. Lorsque les choses ne peuvent plus se comprendre à partir de connaissances rudimentaires, elles deviennent des produits qui se taisent, d'une courte durée de vie. Si le mécanisme d'une robinetterie n'est pas limpide comme du cristal, il finira tout entier à la poubelle dès qu'un peu de calcaire ternira les vis.

CRIER

Ce qui devait être, à l'École du design d'Ulm, le design du signe rationnel comme combat contre l'irrationalité et le symbolisme de l'époque nazie est devenu aujourd'hui plutôt l'inverse : lorsque les produits deviennent muets dans leur fonction suggérée, leur fonction symbolique s'exprime d'autant plus fort. Nous nous distinguons par nos arrangements personnels des objets. Reste que les choses réduites au seul symbolisme peuvent être éphémères. Elles succombent aux modes et à l'air du temps.

Avant, on mettait un filtre sur une tasse, on versait de l'eau, on obtenait un bon café filtré. Puis l'expresso est arrivé d'Italie, c'est-à-dire fourni par une machine qui fait passer l'eau bouillante en une forte pression à travers le café, lui conférant ainsi son arôme particulier. L'idée est simple et compréhensible. La technique est basique, durable, facile à réparer. Aujourd'hui, il n'est pas rare de préparer un café en appuyant simplement sur un bouton. Les machines, emplies de capsules ou déclarées *entièrement automatiques*, nous servent toutes les variantes de café imaginables – y compris avec du lait. Mais la technologie coûteuse et souvent sujette aux pannes qui se cache derrière ladite machine, nous laisse souvent de marbre.

« Parallèlement à l'invasion explosive du monde entier par le design, une implosion au niveau sémantique a eu lieu », observe le commissaire d'exposition Max Borka. L'idée d'un design responsable, durable et fonctionnel s'est vidée de son sens. Le design ne vise aujourd'hui qu'un seul but : vendre, n'importe quoi à n'importe qui, et peu importe comment ».

En entrant dans un magasin d'électronique, on s'étonne devant la vaste offre de façades en plastique ou en chrome, qui donnent à notre machine à café achetée l'année dernière l'air d'être déjà ancienne. Le critique du design Thomas Edelmann appelle ce cri vide de contenu un « désastre dans le design » : certains appareils ont l'air [...]d'avoir eu trop chaud. Leur forme [...] se décompose, leur matière fond ».

RACONTER

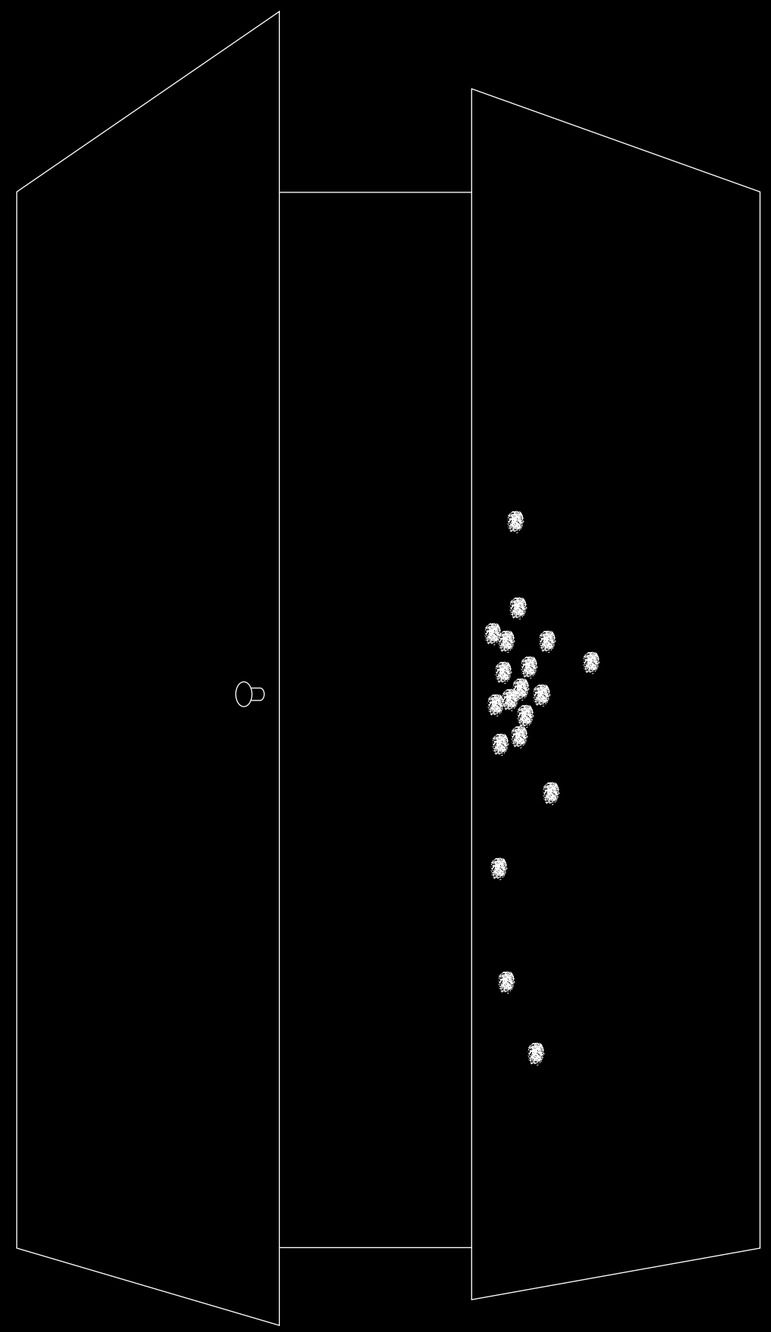
Le design commence avec la question du pourquoi. Ce pourquoi ne se réfère pas aux phrases symboliques, mais à la valeur pratique. L'enjeu est donc la question du caractère écologique, économique et social du produit. Le design doit avoir un sens. Nous avons besoin d'un design chargé de sens, qui survit aux courts gémissements des surfaces. Les matières nobles et les produits intelligibles, qui subsistent à l'usage quotidien, seront la voie de ce renouveau.

De nos jours, nous sommes attentifs aux ingrédients contenus dans notre alimentation, nous voulons même savoir s'ils proviennent « de la région ». Pourquoi ne pas s'intéresser de la même manière aux matériaux de notre machine à café, de notre vélo, de nos objets d'ameublement, pourquoi ne pas savoir qui les a fabriqués et où ? Il en va de même pour le « faire et réparer soi-même », car ce qui résulte des projets de jardinage urbain et des repair-cafés n'est pas qu'un déni de croissance. Les choses qui nous rattachent à des souvenirs, sur lesquelles on peut raconter des anecdotes – la première réparation réussie du sac qui nous accompagne depuis si longtemps, ou une soirée mémorable passée autour de cette table – , c'est avec ces produits-là que nous bâtissons une relation sensuelle, et par là-même plus censée qu'avec ceux voués à la seule consommation.

Nous songeons au comptoir de notre bar préféré, ou à la table en bois patinée par le climat devant un chalet de montagne. On sent que ces objets ont été témoins d'une multitude d'histoires. La patine évoque les innombrables contacts et la particularité des lieux. Nous pouvons certainement renoncer à la poignée de l'armoire, mais ne serait-ce pas fascinant de voir comment une porte en bois non traitée évolue lorsqu'on appuie constamment au même endroit pour ouvrir l'armoire ? Avec la patine, la fonction suggérée ferait son retour. Ce gain en beauté du fait de l'usage, qui met en valeur essentiellement les matériaux naturels, est désigné sous le terme *beausage* par Grant Petersen, le gourou américain de la bicyclette. *Le beausage* réunit la beauté et l'utilité, (*Beauty* und *Usage*), et entraîne l'utilisateur dans l'histoire des objets.

Peut-être pourrons-nous à l'avenir évoquer le *récit des produits* au lieu de *la langue des produits*. Erik Schmidt, que nous avons déjà cité, demande « plus de chirurgie esthétique pour les objets et moins pour les gens ». Les gens possèdent la dignité, elle est toujours belle car elle vient de l'âme. Mais nous devons donner nous-mêmes une âme aux objets ! »

Ilustrations : Gerwin Schmidt



Ville Kokkonen – La cuisine relie à la terre.

« Cuisiner vaut mieux que manger »

Le designer Ville Kokkonen n'apprécie pas de manger un repas préparé à la va-vite. Ce Finlandais toujours entre deux avions nous explique à quel point la cuisine le rattache à la terre.

« Ma cuisine n'en est pas vraiment une. Il s'agit plutôt d'un atelier. Parfois je travaille à la maison. Je m'installe alors à la table de la cuisine et je bricole avec mes outils. Ou bien je reste assis là tout simplement et je réfléchis, ou encore je feuillette mes livres de cuisine, perdu dans mes pensées. Un musicien lit bien ses partitions sans pour autant s'asseoir tout de suite à son piano. J'ai toujours aménagé mes lieux d'habitation autour de la cuisine. C'est inévitable si on la considère comme la pièce la plus importante de la maison.

La cuisine doit être ouverte sur les autres pièces. En ce qui me concerne du moins, il n'y a pas de délimitations indiquant où elle commence et où elle se termine. Elle doit tout simplement se mêler à la vie de la maison. C'est ici que je commence ma journée, ici que je réfléchis à mon travail et ici que je passe mes week-ends. Et c'est bien sûr l'endroit où je cuisine presque chaque soir avec ma femme Florencia. Je suis plutôt du type traditionnel et je n'attache aucune importance au fait que les choses aillent vite. Faire la cuisine est encore mieux que de manger, et c'est justement parce que cela prend du temps que la qualité est au rendez-vous.

Cela me fait du bien de travailler manuellement, de voir les choses prendre forme et petit à petit de ne plus penser à ce qui a occupé mon esprit tout au long de la journée. Tout mon stress s'évacue et j'ai à nouveau l'esprit clair. Parfois, je préfère travailler seul dans la cuisine et improviser. Je pars sur quelque chose que je connais, puis je commence à le modifier en ajoutant une nouvelle saveur, j'expérimente.

Le poisson est pour moi l'ingrédient phare de la cuisine finlandaise. Cette dernière n'est ni raffinée ni subtile, mais plutôt simple. J'aime lorsque le poisson demande beaucoup de travail lors de la préparation. Cette culture de supermarché incitant de plus en plus à acheter ses repas à moitié préparés et qu'il suffit de réchauffer s'impose malheureusement de plus en plus. On trouve par exemple des filets de poissons débarrassés de leurs arêtes et détaillés en portion qui ne demandent aucune préparation. Cela ne m'intéresse pas. Je préfère acheter des poissons entiers. J'aime les étêter et de les vider moi-même. Tout d'abord parce que je connais l'origine de notre repas. Il ne vient pas du supermarché, mais de la nature. J'aime bien les fumer moi-même également, avec du genièvre, du sel et du citron.

Jusqu'à récemment, je passais un tiers de l'année à voyager. J'ai diminué le nombre de mes déplacements, mais pendant la semaine, je dois souvent partir très tôt de la maison le matin. Je prépare mon café avec une vieille machine à expresso que Richard Sapper avait conçue pour Alessi dans les années 70. Je raffole des ustensiles de cuisine et j'en rapporte presque toujours de chaque voyage. Récemment, j'ai acheté un appareil en Argentine qui me permet de toaster mes sandwiches sur ma cuisinière à gaz.

À Tokyo, il existe un quartier où les chefs cuisiniers achètent leur matériel. C'est là que j'achète mes couteaux de cuisine. Cela me fascine de découvrir la manière dont les différentes cultures préparent leur nourriture et comment cela s'exprime à travers leurs ustensiles. Je collectionne les plats en terre cuite et les cuit-vapeur français, et j'adore mon vieux mixeur acheté en Suisse. Ces appareils doivent être solides et résistants. J'aimerais pouvoir les utiliser pendant de nombreuses années encore. Dans ma cuisine, chaque appareil a sa place dans de grands placards. Peut-être que ma cuisine est plus un laboratoire où je fais des expérimentations et où j'utilise ce que j'ai trouvé à travers le monde.

Sur le rebord des fenêtres, je cultive du romarin, de la menthe et de la sauge dans des pots. Le vin occupe également une place importante dans ma cuisine, notamment le vin d'Italie du nord. Avec des amis, j'ai fondé un club où nous pouvons déguster du vin. Nous nous y retrouvons et nous abordons des sujets qui ne concernent pas le travail. »

Photos: Florian Böhm

Page de gauche et double page suivante : Même en voyage, Ville Kokkonen est attiré par les fourneaux. Il concocte ici un excellent repas à Munich pour sa femme et ses amis après une visite fructueuse sur le marché.

Olio
EXTRA VERGINE
di Oliva

« Il a apporté le plaisir de cuisiner dans la famille ».

Florian et Julian Aicher évoquent le côté culinaire de leur père Otl Aicher

Page de gauche :
L'été fut très long : Otl Aicher lors de la récolte des potirons dans le jardin de Rotis. Ils sont immédiatement découpés pour la préparation de sa soupe de potiron très appréciée.

Double-page précédente :
Moment convivial entre amis et collègues autour de la table dans le jardin.

La cuisine est faite pour cuisiner. Pour tenter d'illustrer cette maxime, le grand designer Otl Aicher a publié un ouvrage qui s'intitule précisément : « La cuisine pour cuisiner ». Le livre n'a pas cherché à toucher un large public, il visait à enchanter et inspirer ceux qui pensaient de même. Cela s'est révélé d'autant plus durable. C'était le manifeste de sa collaboration avec Gerd Bulthaup.

Le nom d'Otl Aicher a été sacralisé lors des projets pour les JO de Munich de 1972. Cependant le designer a réalisé de nombreux travaux qui lui ont permis de marquer l'iconographie de la République fédérale d'Allemagne entre les années 60 et les années 80. Le souvenir de son œuvre est bel et bien présent, même si elle fait désormais partie de l'Histoire – comme pour la banque « Landesbank WestLB » – ou si les entreprises concernées n'existent plus. Le flegme présent dans sa conception, la sobriété, le caractère direct et le courage de laisser des choses de côté masquent, avec le recul, la passion avec laquelle il s'adonnait au travail. De même son approche globale consistant à comprendre réellement les choses, à s'en imprégner en vue de les transformer, afin qu'elles puissent devenir l'expression d'une modernité sociale, est tombée dans l'oubli.

Lorsque Gerd Bulthaup raconte ses premiers contacts avec Otl Aicher, à l'époque des débuts de ce qui est devenu maintenant partie intégrante de la tradition bulthaup, sa voix résonne encore de la joie de connaître un déclic. « Otl Aicher m'a demandé si je savais cuisiner. Comme j'ai dit non, il m'a demandé d'apprendre, avant de songer à modifier la cuisine ».

Mais comment Otl Aicher s'y est-il pris pour s'occuper des repas et de la cuisine ? À travers les livres évoquant Aicher et son ancien moulin de Rotis, en Allgäu, comme la biographie d'Eva Moser ou le volum « À Rotis », que des amis – et des invités habitués de la maison – ont réalisé, des scènes d'ateliers campagnards apparaissent sur d'anciennes photos en noir et blanc. On y voit des clients devenus des amis et des architectes devenus des proches d'adoption : Otl Aicher s'attèle devant un bac à potager à l'abondante récolte de citrouilles ; il apparaît à l'air libre ; avec une kyrielle d'invités pour faire des grillades devant une grande cheminée ; ou sous la voûte de Bohême d'une étable rénovée. On y installait de grandes tablées, dont la joyeuse ambiance s'échappe aujourd'hui encore des photos. Avec Aicher, on découvre ce que les Grecs anciens appelaient un symposium, une sorte d'échange de savoir-faire libre, autour d'un banquet pour un plaisir commun.

Un détour par Rotis : c'est l'endroit où Aicher possédait autrefois son atelier graphique et où il vivait avec sa famille, c'est ici qu'habitent maintenant ses deux fils, Julian et Florian, et leur famille, les plus proches témoins d'une époque.

« Oui, notre père aimait faire la fête », raconte Julian Aicher. Il aimait bien cuisiner, avec dévouement et toujours mieux, il a apporté le plaisir de cuisiner dans la famille. Ce n'était pas une cuisine «lifestyle» tel qu'on le voit à la télévision par exemple, mais une cuisine simple et traditionnelle ».

Reste qu'à la cuisine, Otl Aicher n'a bien entendu pas renoncé au perfectionnisme qui le caractérisait dans son travail. Ainsi les pommes de terre pour la salade devaient être coupées en tranches si fines qu'on pouvait littéralement lire le journal à travers. Il voulait en outre avoir quelqu'un à ses côtés qui nettoie aussitôt les saladiers et les poêles après utilisation, ce qui fait que lorsque le repas était prêt, la cuisine était parfaitement rangée.

« Ma mère ne se plaisait pas trop dans le rôle de la femme au foyer », se souvient Julian Aicher. Elle était directrice de la Volkshochschule locale [université du temps libre] et était très occupée, elle accompagnait les professeurs et les invités après les conférences et allait manger avec eux. Elle n'aimait pas spécialement cuisiner. Il fallait considérer comme une faveur de s'entendre dire, lorsqu'on rentrait tard le soir : « Et bien, je vais te faire des œufs sur le plat ». Lorsque nous étions enfants, nous partagions les tâches ménagères, on disposait d'une horloge fabriquée avec deux morceaux de carton, elle indiquait quel enfant et pendant quelle semaine devait faire la vaisselle et accomplir d'autres tâches. Ma mère établissait aussi un

Le créateur travaille un potiron sur sa terrasse. — L'atelier à Rotis. — Le foyer couvert dans le jardin.

Page de droite :
Otl Aicher lors de la récolte des herbes aromatiques dans les bacs potagers. — Déjeuner avec des associés.

Double-page suivante :
Chez Inge Aicher-Scholl dans la cuisine. — Les invités se retrouvent pour un moment convivial avec Otl Aicher sous les voûtes de la « Rotisserie » — Après l'effort : Otl Aicher en tablier au cours d'un de ses nombreux dîners avec ses invités. — Après le dîner, il fume volontiers un cigare.

menu. Tenir la maison représentait une tâche administrative qu'elle effectuait efficacement. Mon père s'y est souvent largement plié. En vieillissant, elle a finalement élaboré quelques spécialités, comme par exemple sa célèbre soupe d'orties ».

Le samedi soir, Otl Aicher préparait son plat de prédilection : un rôti aux spätzle, comme on les appelle dans cette région, qu'Otl Aicher râpait lui-même au couteau. Les couteaux étaient rangés dans un bloc à couteaux bulthaup. Christine, la femme de Julian, rend aujourd'hui honneur à la collection de couteaux héritée.

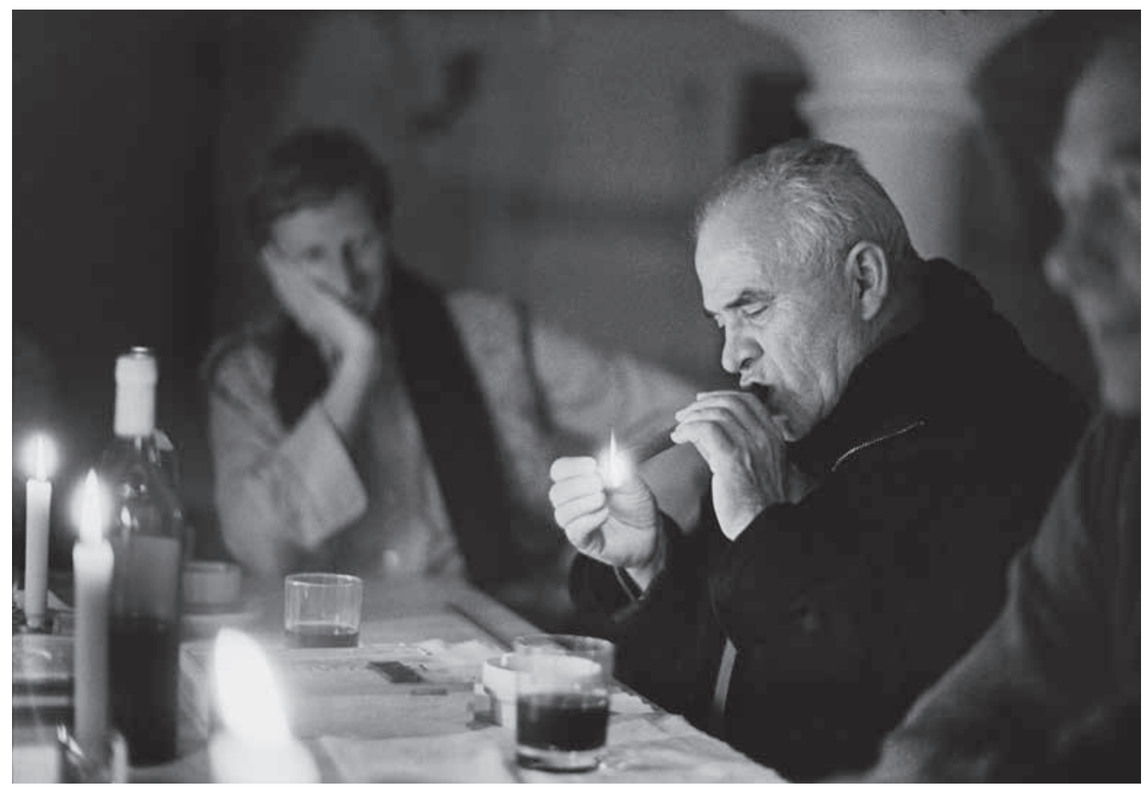
Le dimanche on allait à la messe, mais pas toujours, pour le petit-déjeuner on avait un « aischa », qu'Otl Aicher avait découvert lors d'une randonnée dans le désert algérien ; « une sorte d'omelette avec des tomates et des oignons, aux épices du Maghreb, explique Julian Aicher, ça coulait tout seul dans la bouche ».

Les déjeuners quotidiens étaient parfois oppressants pour les enfants, « s'il avait un sujet de préoccupation en tête, mon père pouvait rester deux semaines sans dire un mot à table. Une aide-ménagère qui mangeait souvent avec nous, m'a dit un jour qu'il était si silencieux qu'elle pouvait s'entendre avaler. C'était plus agréable quand il y avait des invités, car alors mon père parlait beaucoup avec eux ».

À l'entreprise, on ne manquait pas une occasion de faire la fête, se souvient le designer graphique Hans Neudecker, qui a longtemps travaillé pour Aicher. Pendant un bon moment, il y avait « la bière de 4 heures » tous les jeudis après-midi dans l'ancienne étable de Rotis. On installait un arbre de mai pour le 1er mai, en novembre, les architectes devenus amis étaient invités à manger l'oie de la Saint-Martin, les premières neiges étaient chaque année accueillies par un verre de champagne. On buvait aussi du vin, « rouge et blanc, et parfois en grande quantité », se souvient Julian Aicher. Le vin provenait de la région de Heilbronn, et d'un vignoble de Schaffhausen, pour lequel mon père avait conçu les étiquettes, et avait été payé en nature en retour ».

Au fil des ans, Otl Aicher accordait de plus en plus d'importance à son jardin. Il se composait de bacs à potager en hauteur, il n'était ainsi pas nécessaire de se pencher pour la récolte. Arroser était en revanche plus difficile, car il fallait tenir l'arrosoir en hauteur. « En automne, les citrouilles étaient récoltées, mon père en faisait des soupes, autant qu'il y avait de citrouilles », se rappelle Julian Aicher. « Parfois, il y en avait vraiment beaucoup. On les faisait cuire, puis on les congelait. Des années après sa mort, il restait encore de la soupe aux citrouilles, que mon père nous avait préparée pendant les années prospères ».

Texte : Anne Urbauer
Photos : p. 40–44 Hans Neudecker; p. 45/p. 46 en haut Karsten de Riese; p. 46 en bas/p. 47 en haut Timm Rautert, Courtesy Galerie Parrotta; p. 47 en bas Frieder Blickle



Approfondir les informations
Biographies, Mentions légales

Biographies

Otl Aicher
fait partie avec sa femme Inge Aicher-Scholl et Max Bill des créateurs de l'école supérieure de conception à Ulm, avec laquelle il marque de manière décisive la période d'après-guerre. Né en 1922 à Ulm sous le nom d'Otto Aicher, il fut également un précurseur du Corporate Design, notamment pour la Lufthansa, ZDF et bulthaup. Le système de pictogrammes qu'il a créé pour les jeux olympiques de Munich en 1972 a fait époque. Jusqu'à son décès en 1991, il réside et travaille à Rotis, un quartier de la commune de Leutkirch dans l'Allgäu(Land du Bade-Wurtemberg) dans un complexe d'ateliers qu'il a créé lui-même. Pour cette numéro, nous avons demandé aux fils d'Otl Aicher de raconter comment on cuisinait et faisait la fête à Rotis.

Tyler Hays
a fondé le Design-Showroom new-yorkais BDDW à Soho. Né dans l'Oregon, il emménage à 25 ans à New-York, après des études d'art, afin d'y vivre comme peintre et artiste. Mais il change d'avis pour développer ses capacités manuelles et esthétiques prononcées, et un style particulier qui unit sans effort l'ancien et le nouveau, le kitch et l'avant-gardisme. En Pennsylvanie, il produit des meubles et de la vaisselle et attire avec BDDW – le nom repose sur une faute de lecture – une clientèle de designers et de rockstars de renom. Dans ce numéro, Doris Chevron part à la recherche de ce qui est caractéristique de la griffe de Tyler Hays.

Ville Kokkonen
est le directeur de la création du fabricant de meubles finnois Artek, entreprise fondée en 1935 par Alvar Aalto et des associés. Il y a quelque temps, Ville Kokkonnen a créé pour la marque une lampe de chevet dénommée Bright Light 1, dont la clarté, la beauté et l'effet vivifiant émeuvent tous ceux qui la voient éclairée.

Dan Lerner
Exerce les métiers de cuisinier et chroniqueur culinaire à Tel Aviv. Il est le fondateur l'école de cuisine bulthaup Academy qu'il a dirigée selon les principes de sa mère décédée aujourd'hui, la grande Chef Dalia Penn-Lerner. Elle avait familiarisé la société israélienne dans les années 70 avec la cuisine fine internationale. Elle surtout reconnue pour être parvenue à allier des plats simples et familiaux à des expériences gustatives exceptionnelles. Grâce à d'excellentes relations avec des chefs cuisinier internationaux, elle a pu promouvoir de jeunes talents. Dans ce numéro, Dan Lerner évoque la tradition que sa mère a créée en Israël et raconte comment il souhaite la perfectionner.

Johann Paintmeier
est maître ébéniste et responsable chez bulthaup du choix et du traitement des bois qui sont utilisés pour les placages. Il a suivi une formation classique d'ébéniste et a obtenu en 1993 à l'école professionnelle de Traunstein son brevet de maîtrise. Il a travaillé ensuite dans une petite entreprise de menuiserie avec trois employés, avant de prendre ses fonctions en 1995 chez bulthaup. Entretemps, il a acheté une parcelle de forêt mixte à laquelle il souhaite redonner son visage d'origine. Dans ce numéro, l'auteur munichois David Baum l'a interviewé au sujet des principes de son travail.

Kai Rosenstein
a été formé à Darmstadt, Manchester et à l'École supérieure des arts de Zurich comme designer et enseigne la conception à l'École supérieure des sciences appliquées de Darmstadt. Son approche du « Concerned Design » enseigne le regard critique sur le caractère conditionnel social des designs actuels et des processus conceptuels correspondants, dans le champ de tension entre la société du vécu et la durabilité. Il s'intéresse tout particulièrement aux aspects de la sémiotique du produit, dont il a résumé le concept et les perspectives de manière pertinente dans un essai pour ce numéro.

Mentions légales

Éditeur et droits d'auteur :
Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Allemagne
Tél. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0) 8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Rédaction : Anne Urbauer
Conception : Gerwin Schmidt
Lithographie/mise en page :
Benkler Reprotechnik GmbH

Tous droits réservés.
Toute reproduction d'articles ne peut avoir lieu qu'après avoir fait l'objet d'une autorisation écrite de bulthaup et la source exacte doit être indiquée.

www.bulthaup.com

bulthaup