



Baden, 16.11.2023

LAUDATIO - FACHJURY aux gagnants du Gold Award du jury professionnel

Bonsoir à tous

C'est un honneur et un plaisir pour moi, en tant que président du jury professionnel, de féliciter chaleureusement les deux équipes.

Nous - et je parle au nom de l'ensemble du jury d'experts - avons été très impressionnés par la diversité et surtout par la qualité des projets de cuisine présentés.

Parmi toutes ces superbes cuisines, il n'a honnêtement pas été facile de désigner deux gagnants.

Je crois que l'on peut affirmer à juste titre que la construction de cuisines en Suisse se situe au top niveau absolu. Et ce, grâce à la force d'innovation et à l'exigence de qualité de vous tous ici présents. Et notamment aussi parce que la cuisine a réussi à devenir un symbole de statut social et que Monsieur et Madame Suisse (moi y compris) sont prêts à dépenser pas mal d'argent pour elle.

Les deux équipes gagnantes méritent le plus grand respect et sont célébrées à juste titre sur cette scène. Mais je pense que vous pouvez tous, dans cette salle, vous taper sur l'épaule ou vous féliciter pour vos performances.

Peu de pièces ont connu une carrière aussi mouvementée et impressionnante que la cuisine au cours des siècles passés.

Il y a quelques siècles encore, la maison et la cuisine étaient indissociables. La plupart des maisons ne comportaient qu'une seule pièce, dans laquelle se déroulait toute la vie et au centre de laquelle se trouvait la cuisine - bien que cuisine soit peut-être un mot un peu grand. Il s'agissait plutôt d'un foyer amélioré.

Ensuite, la cuisine a de plus en plus quitté le centre de la maison et le milieu de la vie. Pour des raisons d'hygiène, mais aussi et surtout pour des raisons de sécurité, car la cuisine était régulièrement responsable d'incendies dévastateurs.

Les cuisines étaient installées dans des pièces séparées, voire, dans certaines régions, dans des bâtiments distincts. Dans les maisons de maître, elles se déplaçaient dans la cave.



Les ustensiles modernes et surtout l'électricité ont ensuite peu à peu rendu la cuisine plus hygiénique et moins risquée.

Dans les années 20 du siècle dernier, **Margarete Schütte Lihotzky** a - et là, je dois vite piquer du nez - entièrement redessiné la cuisine. Sa cuisine dite "de Francfort" était aussi pratique et bien pensée qu'un poste de travail industriel. Les processus ont été optimisés. C'est ainsi que le fameux triangle fonctionnel cuisson - réfrigération - lavage remonte à la cuisine de Francfort. Et le principe de l'addition d'éléments encastrés normalisés, avec lequel nous travaillons toujours, était également une idée de Schütte Lihotzky.

En fait, il est triste que presque aucun d'entre nous ne connaisse encore le nom de l'inventeur. Je dirais que si l'inventeur avait été un homme, nous n'aurions pas oublié son nom. Et nous donnerions probablement encore aujourd'hui son nom à nos cuisines.

Mais depuis quelques années, la cuisine a quitté sa petite chambre pour revenir à sa place habituelle : le centre de la maison. La cuisine est enfin redevenue le centre de la vie.

Cela est particulièrement évident pour le lauréat du prix Gold Award du jury professionnel pour la plus belle cuisine.

CUISINE SCHEUNEN de BE Architektur de Rieden près de Baden.

Encore une fois, toutes nos félicitations.

Sont présents

- Boris Egli de BE Architecture
- Lukas Vatter de la menuiserie Schäfer à Dielsdorf
- Et le maître d'ouvrage, Andres Joelle et Manuel Muggli

BE est l'abréviation de Boris Egli, mais d'après le site Internet, cela signifie aussi "être". Et je trouve cela incroyablement approprié pour ce projet.

La cuisine se trouve dans une nouvelle construction dans le Reppischtal zurichois. Boris Egli appelle cette maison "Wohnscheune". Elle doit être lue comme une interprétation moderne d'une typologie de construction agricole.

La cuisine elle-même n'est pas concevable sans la maison. La cuisine et la maison forment une symbiose conceptuelle - ne font quasiment qu'un. Le cercle de l'évolution de la cuisine se referme.



Comme le cœur nourricier de la maison. C'est ainsi que l'architecte décrit cette cuisine. Et à notre avis, cela résume bien la situation.

La qualité sculpturale de l'espace dans lequel la cuisine est encastrée nous a particulièrement fascinés. Les fonctions spatiales ont été placées et empilées dans le volume du bâtiment sous forme de corps lisibles. L'espace négatif ainsi créé constitue l'espace quasi public dans lequel se trouvent les pièces d'habitation, la desserte et justement aussi la cuisine.

Et bien que l'espace, avec son aspect de béton gris, présente une brutalité presque brutale qui pourrait vite paraître froide et repoussante, on a habilement contourné ce danger en utilisant du vieux bois pour la cuisine et tous les autres éléments de menuiserie, et on a réussi à créer une rusticité archaïque et un sentiment de confort.

La cuisine nous a convaincus par sa fonctionnalité et sa simplicité conséquente. Elle s'accorde ainsi parfaitement avec le minimalisme réducteur de la maison.

Toutes nos félicitations à BE Architektur pour cette cuisine inspirante.

Quiconque a déjà transformé un espace - et je m'y connais un peu - sait que rien n'est plus satisfaisant que le sentiment d'avoir tiré le meilleur parti d'un espace existant. Mais il sait aussi que lors de transformations, il faut toujours - presque toujours en fait - faire des compromis. Que les choses ne peuvent souvent pas être réalisées comme prévu ou espéré. C'est ce qui rend les transformations difficiles, mais aussi passionnantes.

Le jury d'experts a été d'autant plus impressionné par la cuisine gagnante, présentée dans la catégorie "Meilleure transformation de cuisine".

Compromis, mon cul ! Avec une intransigeance absolue, un concept a été mis en œuvre ici de manière conséquente jusque dans les moindres détails.

Félicitations à :

HAUS AM HOLLENWEG à Arlesheim de **Weber AG, cuisines et aménagement intérieur** à Seewen.
La cuisine a été conçue par **Stahelin Meyer Architektur** à Bâle.



Sont présents

- Severin & Marcel Weber (propriétaire) et Marco Meier (chef de projet) de Weber Cuisines et Aménagement intérieur
(Ils incarnent la troisième génération de l'entreprise, fondée en 1946)
- Jonas Staehelin et Nicolas Harter de Staehelin Meyer Architecture

L'installation d'une cuisine, à laquelle nous décernons notre prix, est bien plus qu'une simple cuisine. L'encastrement peut être qualifié - sans exagérer - d'intervention architecturale.

Des éléments muraux et de meubles incurvés en chêne légèrement fumé structurent l'espace existant et créent ainsi différentes zones : Outre la cuisine proprement dite, le réduit, l'entrée et le vestiaire. On a ainsi créé un espace élégant et calme avec une très grande qualité de séjour. Les grandes surfaces vitrées ont été habilement intégrées aux éléments de menuiserie avec une précision impressionnante.

Toutes les surfaces des menuiseries sont, comme nous l'avons dit, en placage de chêne fumé. Les poignées sont en bois massif.

L'îlot convainc en outre par ses rainures verticales fraisées qui courent également autour des coins arrondis. Pour le plan de travail, l'équipe a opté pour Neolith, qui reprend la teinte du revêtement de sol et contribue ainsi à l'harmonie visuelle de la cuisine.

Dans cette cuisine aussi, on a réussi à créer un lieu rempli d'émotions à partir de matériaux en soi inanimés comme le bois, la pierre, le métal et le verre. Où l'on se sent bien. Où la vie se déroule. Tout ce qui fait une bonne cuisine.

Encore une fois, toutes nos félicitations à l'équipe.