

Communiqué de presse

Une nouvelle dimension en cuisine

« Two Creatives One Kitchen by Siemens »: deux têtes pensantes, une cuisine



Zurich, le 12 août 2020 – **Un architecte innovant et un grand chef s’allient dans la cuisine studioLine de Siemens: Pascal Schmutz et Rubén Daluz, un Espagnol résidant en Suisse, créent ensemble des objets design aux saveurs incomparables. Dans le cadre de la campagne « Two Creatives One Kitchen by Siemens », ils imaginent de nouvelles formes d’art culinaire dans la cuisine de l’avenir, tout en alliant architecture, design et bons petits plats. Les appareils de cuisine de Siemens sont de véritables laboratoires pour des événements sensoriels innovants et exclusifs.**

Dans le cadre de sa nouvelle campagne, le fabricant d’appareils de cuisine lance les quatre premiers épisodes de la série « Two Creatives One Kitchen by Siemens ». Le grand chef suisse Pascal Schmutz et l’architecte suisse d’origine espagnole Rubén Daluz y font preuve de toute leur créativité et de leur pouvoir d’innovation pour imaginer une toute nouvelle dimension de l’art culinaire. « Des technologies d’avenir, un design exclusif ainsi que la durabilité jouent ici un rôle central », explique Rubén Daluz. Tous

deux collaborent étroitement pour imaginer, concevoir et préparer un menu exclusif en quatre actes avec les appareils de cuisine studioLine de Siemens.

Le processus du design

Pascal Schmutz aime relever les défis: « Pendant le processus de fabrication, nous nous motivons et nous inspirons mutuellement mais nous nous mettons également au défi pour donner le meilleur de nous-même. » Rubén Daluz expose le concept de design respectif et dirige Pascal Schmutz à la découverte de ses ébauches. Ensuite, ils réfléchissent tous deux à la façon de mettre en œuvre les croquis sous forme de plats. « Maintenant, c'est à moi de jouer. Je dois imaginer des solutions permettant de mettre les ébauches en œuvre au niveau culinaire. Je construis donc avec des denrées alimentaires », s'amuse Pascal Schmutz. Rubén et Pascal ne discutent pas seulement du processus en soi, qui mène à la création de l'objet de design culinaire mais aussi de thèmes ayant un lien avec l'architecture et la cuisine. Cela demande parfois de trouver un difficile équilibre entre esthétique et arôme, ce qui exige de faire des compromis inhabituels. Mais Rubén Daluz apprécie surtout la fin du processus: « une fois que le plat est parachevé, Pascal et moi-même le savourons bien entendu comme il se doit. »

De la Méditerranée vers le « monde à l'envers » en passant par la Suisse

Le premier épisode est consacré à l'été sur les bords de la Méditerranée. L'accent est mis sur la vie facile et insouciant et le public découvre les détails de la carrière du grand chef et de l'architecte ainsi que leur mission commune. Le deuxième épisode sera consacré à la Swissness; le plat adapté dans ce contexte sera composé de céréales sous forme de pain et d'une pâte à tartiner spéciale. Le troisième épisode sera placé sous le signe des légumes respectueux du développement durable. Cette série de quatre épisodes prendra fin avec beaucoup de créativité et de pouvoir d'innovation pour la fabrication du dessert « umgekehrte Welt (Le monde à l'envers) ».

Siemens et l'avenir de la cuisine

Rares sont les marques d'appareils électroménagers symbolisant la technologie performante et fiable, les innovations permettant de préserver les ressources et le design haut de gamme comme c'est le cas de Siemens depuis 1765. Avec sa campagne « Two Creatives One Kitchen by Siemens », la marque internationale souligne sa position de leader dans le domaine du développement des cuisines axées sur l'avenir comme partie intégrante du Smart Home. Les appareils électroménagers comme le four connecté, le plan de cuisson à induction de grande dimension, la hotte aspirante intelligente ou le réfrigérateur intelligent ne sont plus simplement des outils mais des partenaires et assistants interactifs. Ici, l'appli Home Connect fonctionne comme centrale et interface.

« Two Creatives One Kitchen by Siemens » sera disponible dès le mois de septembre 2020 ici:

<https://www.siemens-home.bsh-group.com/ch/fr/specials/two-creatives-one-kitchen>

Service en charge des médias de la BSH Électroménager SA (Suisse)

Oppenheim & Partner

Tina Seiler

Stockerstrasse 32

8002 Zürich

Vous trouverez des photos haute résolution ici : <https://bit.ly/2F5HPHk>

Au sujet de Siemens

Siemens est le numéro un des marques allemandes d'électroménager et pose des jalons dans le monde entier en matière de technologie, d'innovation et de design. L'assortiment comprend à la fois des appareils indépendants et encastrables des catégories de produits pour la cuisine, l'entretien du linge, la réfrigération et la congélation ainsi que le lavage de la vaisselle. Des Consumer Products axés sur la préparation de café et l'entretien des sols viennent compléter cette offre. Depuis plus de 165 ans, Siemens est synonyme de performances, d'innovation, de qualité, de fiabilité et d'internationalité. Siemens est également le leader mondial dans le domaine du développement et de la fabrication d'appareils électroménagers permettant de préserver les ressources. Depuis 1967, la marque fait partie de la BSH Électroménager SARL, dont le siège se situe à Munich. Vous trouverez de plus amples informations sous: www.siemens-home.bsh-group.ch. Le groupe BSH est un licencié de la marque Siemens AG.

Au sujet de Pascal Schmutz

Pascal Schmutz est extrêmement polyvalent. Il est un grand chef talentueux, un Food Consultant créatif, un conseiller gastronomique innovant et un entrepreneur stratégique. « Découverte de l'année en Suisse alémanique » en 2010. Avec ses 16 points au Gault et Millau, il aime interpréter des plats connus de façon particulièrement raffinée pour repousser les limites culinaires toujours plus loin. Pascal Schmutz imagine des créations sauvages, colorées, parfois un peu folles et souvent ludiques avec une bonne dose d'humour. Depuis le printemps 2020, Pascal Schmutz est le gérant de la Mühle Tiefenbrunnen Gastronomie AG. Vous trouverez de plus amples informations sous: www.pascalschmutz.com.

Au sujet de Rubén Daluz

Cet architecte espagnol a fait ses études à Barcelone et à l'École supérieure zurichoise de sciences appliquées de Winterthur (ZHAW). Ensuite, il a travaillé pendant deux ans pour l'EM2N à Zurich avant de se mettre à son compte en 2012 avec l'entreprise Daluz Gonzalez Architekten AG. Les années suivantes, ce bureau d'architecture a remporté de nombreux prix avec, entre autres, le « Best Architects Award » en 2016 et 2017 ainsi que le très renommé prix « 40under40 Award Europe » en 2018. Rubén Daluz s'est maintenant spécialisé dans l'architecture futuriste. Vous trouverez de plus amples informations sous: www.daluzgonzalez.ch.