

## La nouvelle dimension de la cuisine

« Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine »: Sabrina Cipolla et Alfredo Häberli allient design et cuisine



Le 7 octobre 2021 – Dans le cadre de « Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine », la designer alimentaire et cheffe privée Sabrina Cipolla ainsi que le designer Alfredo Häberli développent une nouvelle forme d'art culinaire en lien avec la cuisine du futur. Ils élaborent des expériences gustatives et visuelles innovantes dans leur laboratoire, constitué d'appareils de cuisine studioLine de Siemens. A partir d'un seul ingrédient et de 10 outils, les deux créatifs sont capables de créer une grande variété de saveurs et de textures qui peuvent se décliner en trois plats.

Comme en 2020, au fil des épisodes, un chef et un créatif du domaine du design et de l'architecture vont créer des objets design comestibles. Cette année, Sabrina Cipolla et Alfredo Häberli vont réunir leur créativité sous le titre « Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine », unissant leur pouvoir d'innovation et leur force de conception pour développer une toute nouvelle dimension de l'art culinaire. Pour ce faire, ils travaillent en étroite collaboration avec l'aide des appareils de cuisine Siemens studioLine pour concevoir un menu innovant composé de trois plats.

### Un seul ingrédient

Pour Alfredo Häberli, l'un des moments les plus importants fut celui où lui et Sabrina Cipolla ont décidé de n'utiliser qu'un seul ingrédient principal pour l'ensemble du menu : la carotte. Ce point de départ devait illustrer le pouvoir de la créativité, dans l'esprit d'un « retour aux sources ». La carotte

s'est imposée comme symbole d'un retour à l'essentiel. C'est une racine, au sens propre comme au figuré, gage d'une simplicité raffinée.

« On parle de raffinement lorsque d'un ingrédient simple à première vue, on parvient à tirer une expérience gustative surprenante », explique Sabrina Cipolla. Ce faisant, tous deux ont unanimement rompu avec l'idée traditionnelle de l'entrée, du plat principal et du dessert. Les trois plats sont d'égale valeur et peuvent aussi être dégustés en parallèle. Ils voient plutôt leur menu comme un « triptyque des manifestations possibles de la carotte », comprenant purée, sauce et poudre. « Le monde de l'art est une source d'inspiration pour les différentes consistances », souligne Alfredo Häberli.

### **Dix outils de cuisine exclusifs**

Les méthodes de préparation doivent être affinées et inclure naturellement des outils innovants mais aussi techniques. À cette fin, Alfredo Häberli a mis au point dix outils de cuisine inspirants : on passe de la cuillère à poudre avec un bout spatule, au verseur à sauce à trois godets en passant par la pince à épiler avec un applicateur. « Personnellement, il était important pour moi que l'ingrédient de base de chacune des trois assiettes ait une forme géométrique de base différente : le triangle pour la pâte, le cercle pour la sauce et le carré pour la poudre », décrit Alfredo Häberli. Les outils ont été conçus exclusivement pour ce menu et sont des pièces uniques exclusives.

### **Siemens et la cuisine du futur**

Depuis plus de 165 ans, Siemens est synonyme d'une technologie puissante et fiable, d'une innovation économique en ressources et d'un design de haute qualité, comme pratiquement aucune autre marque d'appareils ménagers. Avec « Two Creatives One Kitchen by Siemens studioLine », la marque internationale souligne sa position de leader du marché dans le développement de la cuisine du futur en tant que partie intégrante de la maison intelligente, dans une vie connectée. Les appareils Siemens studioLine représentent le fer de lance de Siemens et ne sont disponibles en Suisse que chez les revendeurs de cuisines qualifiés.

« Two Creatives one Kitchen by Siemens studioLine » se déroulera du 18 octobre à la fin décembre 2021. La vidéo sera disponible en ligne via [la page d'accueil de Siemens](#), et la campagne sera également couverte sur les médias sociaux.

*Siemens est le numéro 1 des marques allemandes d'appareils électroménagers et pose des jalons dans le monde entier en matière de technologie, d'innovation et de design. L'assortiment comprend aussi bien des appareils en pose libre qu'encastrables pour les catégories de produits Cuisine, Entretien du linge, Réfrigération et Congélation, et Vaisselle. L'offre est par ailleurs complétée par des produits de consommation concernant principalement la préparation de cafés et l'entretien des sols. Depuis plus de 165 ans, le nom de Siemens est synonyme de performance, d'innovation, de qualité, de fiabilité et d'internationalité. Siemens est par ailleurs leader mondial dans le développement et la fabrication d'appareils électroménagers efficents en termes de ressources. Depuis 1967, la marque fait partie de BSH Hausgeräte GmbH dont le siège est à Munich. [www.siemens-home.bsh-group.ch](http://www.siemens-home.bsh-group.ch)*

*Sabrina Cipolla est une cheffe privée et une designer alimentaire suisse. Elle dirige sa propre entreprise autour de l'art alimentaire, crée des expériences culinaires pour ses clients et développe des concepts alimentaires exclusifs. Sabrina Cipolla a appris son métier auprès de la crème de la crème française à la célèbre école culinaire "Le Cordon Bleu" de Paris et l'a affiné dans la cuisine des stars de l'hôtel Dolder Grand à Zurich. Avec des combinaisons de saveurs surprenantes et une grande précision, Sabrina Cipolla crée des œuvres uniques d'art du plaisir sur sa toile préférée : l'assiette.*

*Alfredo Häberli est un designer industriel qui possède son propre studio à Seefeld, à Zurich, où il développe des icônes pour des entreprises telles que Iittala. Ses créations ont été présentées dans de nombreuses expositions à travers l'Europe et il a reçu de*

*nombreux prix pour son travail au fil des ans. Alfredo Häberli a l'œil ouvert sur la beauté et l'émerveillement de ce monde, propose de nouvelles façons de penser et perspectives et est conscient que la poésie requiert autant de sensualité que de discipline.*

**Les photos peuvent être téléchargées [ici](#) et les recettes [ici](#).**

**Download Full HD: <https://we.tl/t-JBqaDMvtEQ>**

**Download 4K UHD: <https://we.tl/t-rtGfROkITe>**

**Download Full HD Web: <https://we.tl/t-y7hVr9AAUB>**

**Service de presse BSH Electroménager SA (Suisse)**

Oppenheim & Partner

Tina Seiler

Stockerstrasse 32

8002 Zurich

Le groupe BSH est le preneur de licence de marque de Siemens SA.