

SIEMENS

studioLine

En amont d'une
décision, il y a
toujours une idée

Siemens Electroménager

«La technologie est un outil de support intéressant, mais en fin de compte l'expérience et l'intuition font la différence.»

Alfredo Häberli

Sabrina: À quoi associes-tu le mot Décision?

Alfredo: Je pense à un carrefour, au choix entre pile et face, entre audace et vision.

Sabrina: Dans le contexte de ton travail, qu'est-ce que prendre une décision signifie pour toi?

Alfredo: Ce terme signifie avoir une vision ou bien au minimum un léger pressentiment. Et il implique d'adopter une position claire.

Sabrina: Exactement. Prendre des décisions, cela implique responsabilité et répercussion. Dans mon cas, il s'agit aussi de toujours trouver le bon équilibre entre la création d'entreprise et la créativité culinaire.

Alfredo: En tant que designer, je dois avoir une vision claire et décider ensuite, étape par étape, comment la mettre en œuvre. Et comment procèdes-tu pour sélectionner les ingrédients d'un plat?

Sabrina: Pour moi, tout commence par une idée. Je privilégie les produits de saison et régionaux et je me laisse souvent inspirer par un ingrédient principal spécifique. Ensuite, je fais des essais jusqu'à ce que le plat soit parfait.

Alfredo: C'est à peu près la même chose pour moi. La sélection des matériaux pour un projet de design est déterminant. Je cherche l'équilibre optimal entre l'esthétique et la fonctionnalité. Et quelle importance accordes-tu à la présentation d'un plat?

Sabrina: Elle est très importante. Le plus important, c'est l'expérience gustative que je veux renforcer via la présentation. Il s'agit d'émerveiller les sens et d'établir un lien entre les yeux et le palais.

Alfredo: Je suis tout à fait d'accord. La présentation d'un design est déterminante pour l'impression générale. Il s'agit de trouver l'équilibre parfait entre esthétique et fonctionnalité.

Sabrina: D'après toi, comment la technologie va-t-elle impacter nos métiers dans le futur?

Alfredo: La technologie nous sera certainement d'une grande aide, mais en fin de compte, ce sont toujours notre expérience et notre intuition qui font la différence.

Sabrina: Absolument. Il faut savoir comment utiliser cette technologie pour améliorer notre travail et non pour le remplacer.

Alfredo: Exactement. Nous devons trouver l'équilibre parfait entre tradition et innovation, entre artisanat et technologie. Il est important que nous continuions de nous développer et de nous adapter, mais dans le même temps, nous ne devons pas perdre de vue nos valeurs et notre passion.

Alfredo: Pour toi, en tant que professionnelle de la cuisine. Est-ce que tu peux t'imaginer cuisiner avec une fonction de détection des plats utilisant une caméra et l'IA, qui choisit le bon programme?

Sabrina: Dans le cadre professionnel, je continue à compter sur mon expérience et mon intuition, dans ma vie privée, je me vois très bien avoir recours à cette nouvelle expérience.

Alfredo: Cette technologie va certainement me soulager d'un certain rythme effréné. Je continuerai à garder la main sur le goût et la création, une grande partie du travail me sera certainement facilitée.

«Prendre des décisions, cela implique responsabilité et répercussion.»

Sabrina Cipolla