

VILLAS

Belgique Belgium

Autumn '22



Îles & architecture

Paros
Porto Cervo
Syracuse
Formentera
Palma
Ibiza

ART JAPONAIS

La céramique
contemporaine

Heat
Kitchen
Bedroom
Carpet
Lighting

Kitchen

Inside or outside

Text: Raoul Buyle

Quand la cuisine fait tomber les murs et s'ouvre sur le reste de la maison, voire sur le jardin, on gagne en espace, en circulation et en confort de vie. Libérée de son carcan, la cuisine 2.0 se sophistique et s'embellit. Fini le bar « à l'américaine », place à l'îlot central qui gomme les frontières entre le fonctionnel et la détente, et facilite les échanges. À Milan, lors du dernier Salone Del Mobile, EuroCucina marquait son grand retour. C'est assurément La Mecque de la cuisine contemporaine et du concept de « *cuisine-living* » où les volumes s'articulent de manière pratique et naturelle. Dans ce lieu très architecturé, rien ne vient heurter l'harmonie de la composition. Parties techniques et rangements, camouflés derrière l'uniformité des façades, jouent la discrétion. Optimiser l'espace à disposition : c'est aussi le premier commandement qui nous vient à l'esprit quand on aménage une nouvelle cuisine. Au final, cuisine et séjour ne font plus qu'un. La cuisine ne s'efface pas... elle se sublime.

When the kitchen breaks down the walls and opens up to the rest of the house, or even the garden, your home becomes more spacious, more practical and more liveable. Freed from its straitjacket, the kitchen 2.0 is more sophisticated and beautiful than ever. Gone are the *American-style* bars, replaced by central islands that blur the boundaries between functionality and relaxation, and facilitate exchanges. At the last Salone Del Mobile in Milan, EuroCucina made its comeback. It is undoubtedly the Mecca of the contemporary kitchen and *kitchen cum living room* concepts where volumes are organised to be practical and natural. In this highly architectural space, nothing disrupts the harmony of the composition. The technical appliances and storage units are discreet, hidden behind uniform facades. Optimising the available space is also the first commandment when fitting out a new kitchen to create a holy union between kitchen and living room where the kitchen doesn't fade into the background but its beauty is exalted. ▶



ABIMIS, Ego Orbitata - sebastiaan-antwerpen.be



OBUMEX, signature kitchen Nicolas Schuybroek - obumex.be



ARCLINEA, Lignum & Lapis by A. Citterio - arclinea.com

Total look design

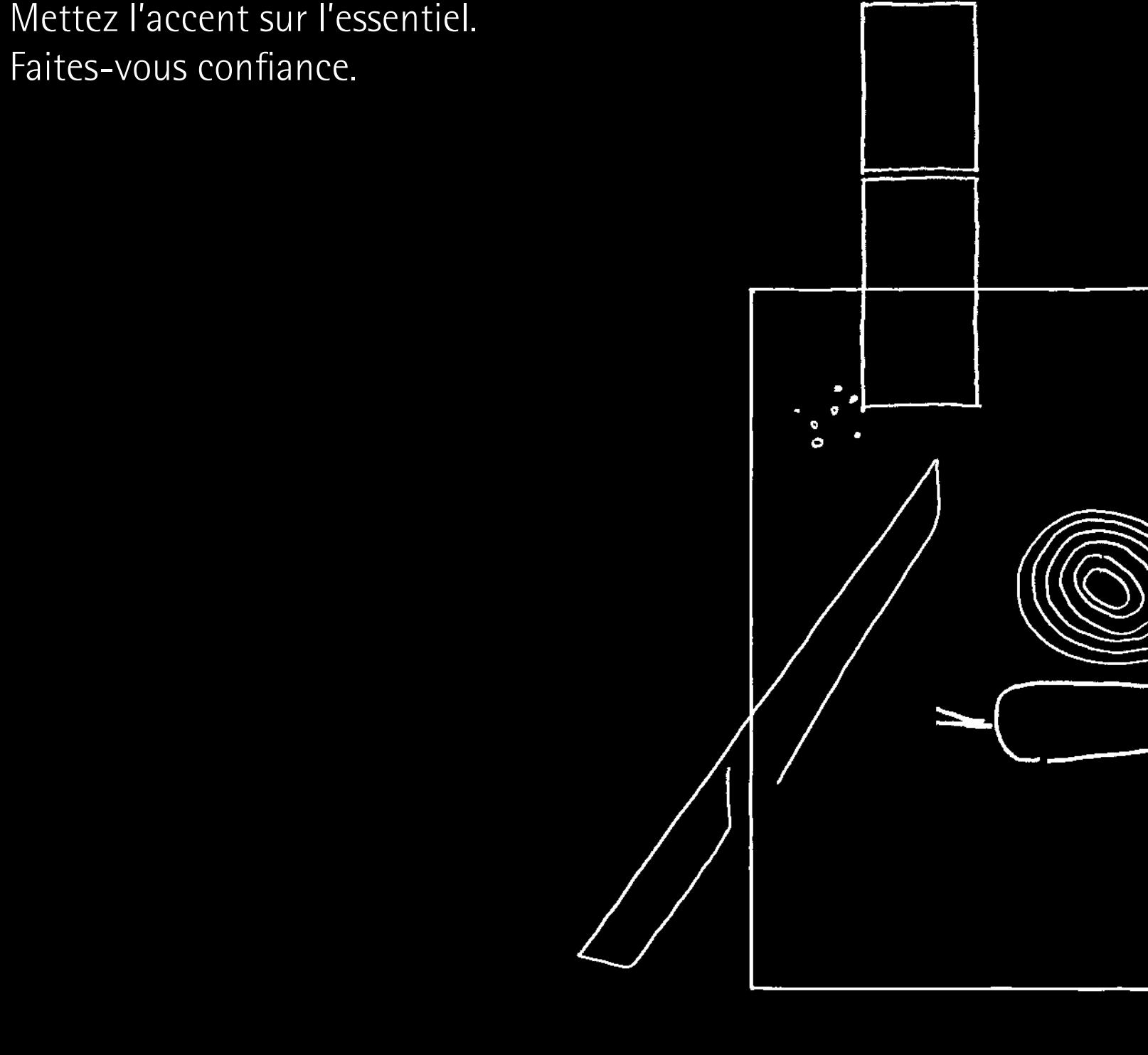
Au-delà de la fusion idéale du bois et de la pierre naturelle, l'inox reste une valeur magistrale dans la cuisine moderne. En adaptant les cuisines professionnelles dignes des plus grands chefs à un usage domestique, les designers ont réussi à dompter ce matériau inaltérable, indestructible, que l'on peut façonner au gré de son imagination. Bac d'évier, mais aussi fond de hotte, crédence, maxi plan de travail, meubles de rangement, robinetterie et autres accessoires : l'acier inoxydable possède de nombreux avantages qui font de lui un incontournable de la cuisine.

Beyond the ideal fusion of wood and natural stone, stainless steel will continue to have a superlative effect in any modern kitchen. By adapting professional kitchens worthy of the greatest chefs to domestic use, designers have succeeded in taming this unalterable, indestructible material, which can be shaped according to your imagination. From kitchen sinks to hood bottoms, credenzas and vast worktops, from storage units to taps and other accessories, the many advantages of stainless steel make it a must-have material in the kitchen. ▷



DADA I MOLTENI&C, Tivali 2.0 - dada-kitchens.com

Mettez l'accent sur l'essentiel.
Faites-vous confiance.



Anvers
b metropool
ligna recta

Bruges
b vorm

Bruxelles
b.brussels, centre-ville
b concept, Woluwe
Structure Plus, Uccle

Courtrai
k vorm

Gand
van damme team

Gosselies
espace 3b

Hasselt
designlink

Knokke
z vorm

Liège
Espace Neuf

Louvain
b.leuven

Malines
b.mechelen

Sint-Denijs-Westrem
van damme team



V-ZUG, Combair 60 V6000 Oven + Combi Steamer 45 V6000 Oven - vzug.com

Tried and tested expertise

Préparer, cuisiner, laver, ranger, conserver. La cuisine est au carrefour de toutes les compétences et de toutes les nouvelles tendances. Sans aucun doute, elle est la pièce la plus « habitée » de la maison. Celle où les progrès de la technologie sont les plus évidents. Les électroménagers s'inspirent du monde high-tech. Ils deviennent intelligents, connectés, plus écolos et arborent un design qui s'intègre dans le mobilier... en faisant (parfois) oublier leur fonction première.

Preparing, cooking, washing, storing, preserving... The kitchen is a hub that attracts a plethora of skills and every new trend going. Without doubt, it is the most *lived-in* room in the house. It is also the room that tends to be a showcase for technological advances. Appliances are inspired by the high-tech world. They are becoming smart, connected, more eco-friendly and adopt a design that blends in with the furniture... sometimes making you forget their primary function. ▶



POLIFORM, Phoenix - poliform.it



Minimal. by afilo
all solutions for kitchen and living projects

design office & showroom:
chaussée de Waterloo, 412 – 1050 Bruxelles | +32 2 534 49 99 | www.afilo.be



BULTHAUP, b3 system - bulthaup.com

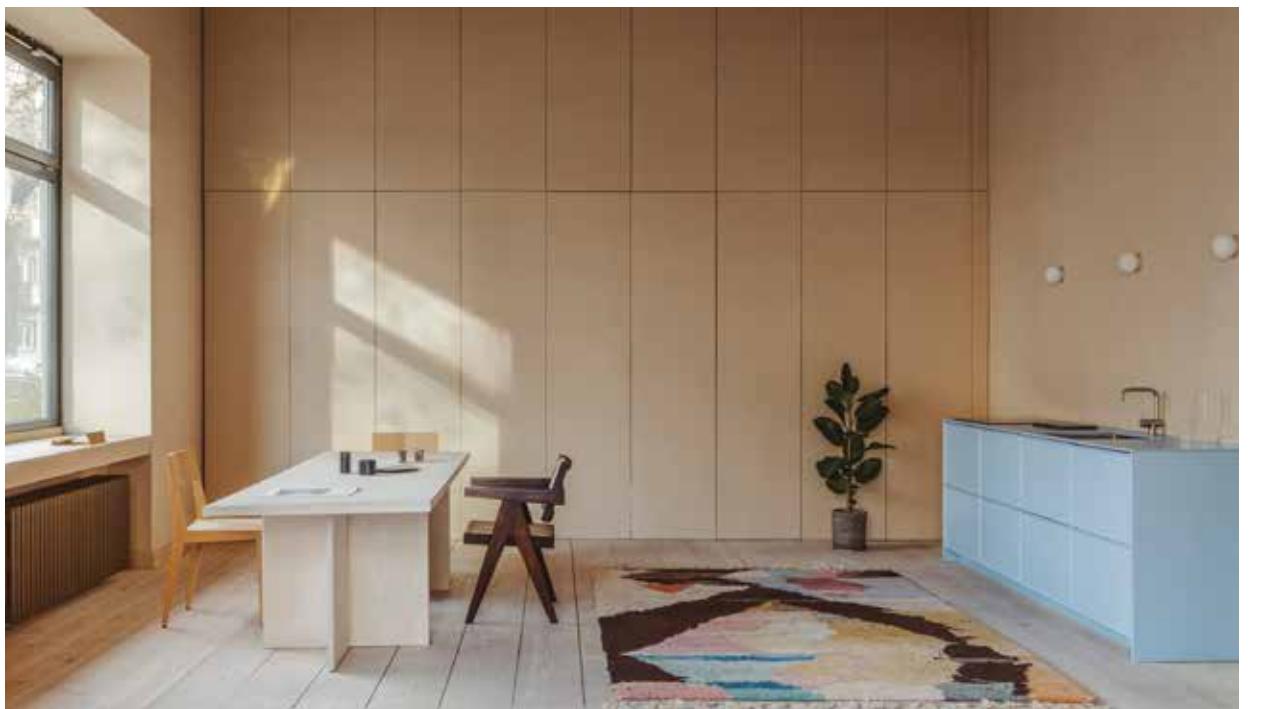


SIEMATIC, Mondial - siematic.com

Pastel shades

L'accord « gris-blanc-bois » et les jeux de matières ont toujours la cote mais, en Italie, la tendance fait rimer innovation et couleurs pastel. Smeg ose même la démesure en proposant une collection capsule d'électros chamarrés, réalisée avec Dolce & Gabbana. Honneur au jaune élu couleur de l'année (ex-aequo avec le gris) par Pantone dans sa version « Illuminating », qui se décline dans des teintes plus neutres, à commencer par la vanille. On aime aussi le bleu ciel, le beige sable, le gris perle et le vert d'eau.

The grey-white-wood combination and the play of materials are still popular, but in Italy the trend is to team up innovation with pastel colours. Smeg is even going all the way with a capsule collection of colourful electronic appliances, created with Dolce & Gabbana. Yellow was voted colour of the year (a tie with grey) by Pantone in its *Illuminating* version, which is available in more neutral shades, starting with vanilla. We also confess to a weakness for sky blue, sandy beige, pearl grey and pale green. ▶



REFORM, Frame Collection in blue - reformcph.com © Khuong Nguyen



Perfection
that you can feel.

The Excellence Line by V-ZUG.

More info on vzug.com

Valerio Olgiati, Architect

Outdoor kitchens

Le must : une cuisine d'extérieur. Déjà en 1963, Joe Colombo concevait pour Boffi une mini-cuisine compacte sur roulettes en version outdoor. Elle incarnait le mariage de la fonctionnalité et de la flexibilité. Aujourd'hui, les cuisinistes proposent des systèmes rationalisés à l'extrême, qui n'ont rien à voir avec un barbecue, aussi sophistiqué soit-il. Avec plaques électriques, plancha, réfrigérateur intégré (60L), tiroirs entièrement extractibles, prises pour petits appareils, maxi plan de travail en bois, plateaux de préparation... Bref, tout le nécessaire pour cuisiner dans son jardin. Plus question de séparer le cuisinier de ses convives !



BOFFI, Open Outdoor Kitchen - boffi.com



SCAVOLINI, Formalia Outdoor Kitchen - scavolini.com



CESAR, Williamsburg Outdoor Kitchen - cesar.it

Inspiration,
Réalisé en cuisine.
La créativité commence à la maison.

 A modern SieMatic kitchen interior featuring dark wood cabinets, a built-in oven, and a blue vase on a light-colored cabinet. A floor lamp and a blue velvet armchair are visible in the background.

SieMatic

FLAGSHIP BOUTIQUE ANTWERPEN

SieMatic du Port | Sint-Aldegondiskaai 40 | 2000 Antwerpen | siematic.com/showrooms