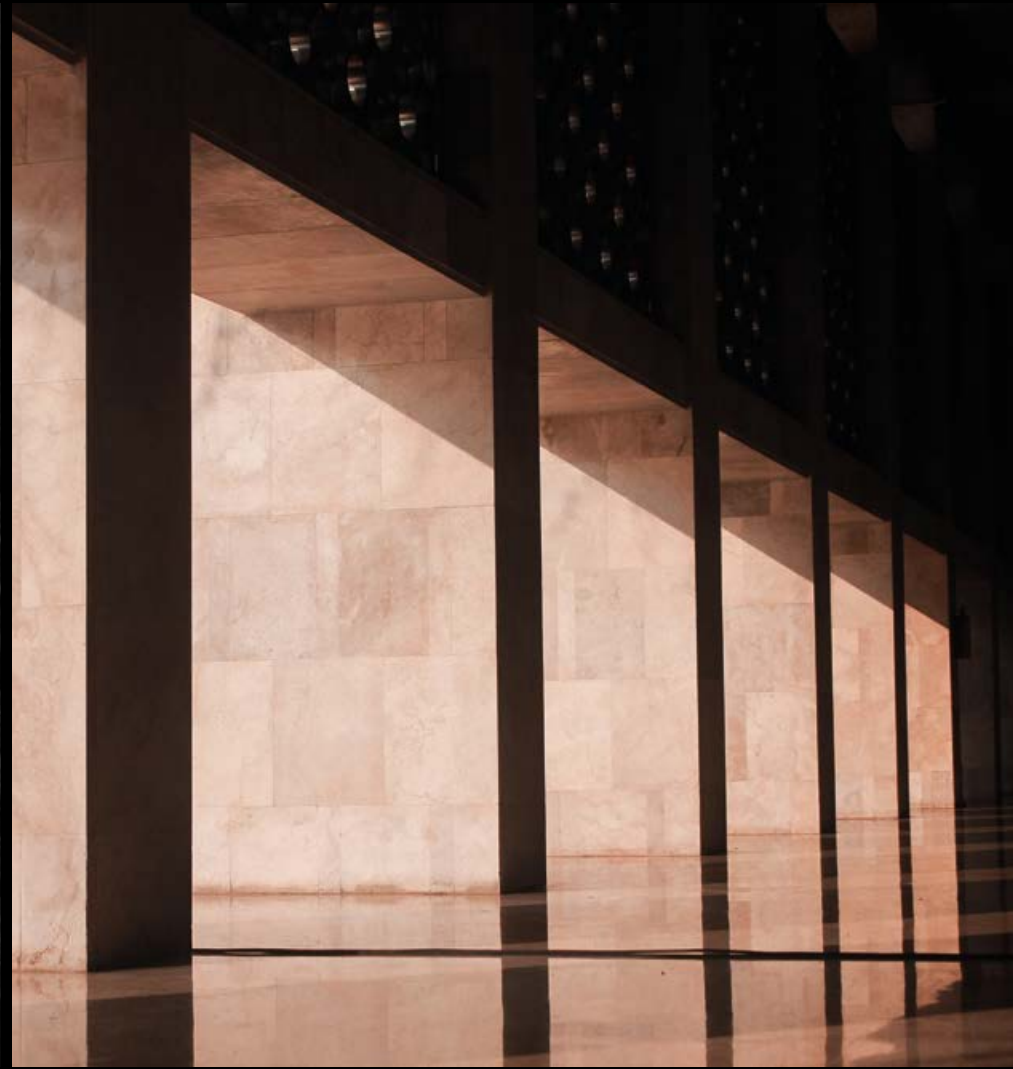


Chaque personne unique.
Comme le sont nos cuisines.



"Chaque détail compte et a une grande influence sur l'aspect général d'une eggersmann : chaque joint, chaque onglet, chaque vis. Avec cette obsession du détail, nous créons des cuisines uniques en leur genre. Tel est notre credo".

Michael Wunram,
Owner



Révolutionner l'expérience
de la cuisine

Exquises
les cuisines
uniques sont
notre standard

Tout ou presque est possible avec eggersmann. Nous avons réinventé la cuisine à maintes reprises avec des concepts extraordinaires et inspirants.

Nos principes de fabrication adhèrent à une approche cohérente : fabriquer chaque meuble individuellement, ce qui permet de créer une cuisine sur mesure pour chaque client.

La vaste sélection de systèmes eggersmann, combinés dans diverses configurations avec une variété inégalée de matériaux, permet des possibilités de conceptions inégalées. Nous avons ainsi atteint un niveau sans précédent d'individualisme et de pureté dans la conception des cuisines.

Nos cuisines sont des pièces maîtresses uniques, qui reflètent le caractère unique de nos clients.





Les façades à lamelles en chêne argenté, fabriquées sur mesure, ont été conçues avec le plus grand soin. Associées à l'acier inoxydable silverTouch, elles créent une esthétique intemporelle et raffinée.



Avant de nous
plonger dans
l'univers captivant
des cuisines,
concentrons-nous
sur l'aspect le plus
important - vous.

Au cœur de notre
philosophie se trouve
la conviction de créer
des cuisines qui
résonnent avec votre
être, reflétant votre
individualité et votre
style unique.

Nous sommes désireux de comprendre
vos besoins quotidiens, ce qui nous
permet de créer la solution de cuisine
parfaite, adaptée à vos besoins.
d'élaborer la solution de cuisine parfaite,
taillée sur mesure pour vous. Chez
eggemann, nous n'offrons rien de
moins que des matériaux exceptionnels,
des concepts de design ingénieux et des
détails de fabrication exquis pour
atteindre cet objectif.

Guidée par les principes d'eggemann, notre planification globale de la cuisine s'articule autour de vous. Nous adoptons une approche globale qui tient compte non seulement de votre mode de vie, mais aussi de votre environnement et de vos préférences architecturales.







La passion de l'architecture

Nous aimons l'architecture.
Une architecture qui tourne
autour des personnes et de
leurs désirs les plus
profonds. C'est à partir de
ce point de vue que nous
nous vous embarquons dans
notre voyage

L'engagement d'eggersmann en faveur d'une
planification méticuleusement personnalisée des
cuisines se traduit par un aménagement intérieur
exceptionnel - une passion qui nous anime et
définit notre approche. Notre vision dépasse les
frontières de la cuisine, car les matériaux, les
couleurs et les éléments de design se répandent
gracieusement dans les espaces de vie adjacents,
liant collectivement la maison.



Lorsqu'une cuisine eggersman s'harmonise avec tous les aspects de son environnement, tant sur le plan esthétique que fonctionnel, elle crée une expérience unique et exceptionnelle.



Des cuisines avec une âme

Qu'est-ce qui définit une cuisine de luxe ? Pour nous, c'est l'engagement ferme de concevoir une solution qui vous comprenne vraiment en tant qu'individu et qui réponde parfaitement à vos besoins. Le véritable luxe réside dans une cuisine qui dégage de la personnalité - votre personnalité.

Chez eggersmann, la planification des cuisines tient compte de diverses exigences et les possibilités sont vastes. Il est rare que nous disions « non » à vos idées. Nous proposons un large éventail de matériaux pour créer des solutions uniques, ainsi qu'une multitude de variantes d'armoires, d'éléments de design, de modèles de portes, de systèmes d'étagères et de tiroirs, ainsi que d'accessoires pour la personnalisation. Notre portefeuille diversifié d'éléments standard répond souvent à la plupart des souhaits, et parfois seulement à des ajustements mineurs. Il suffit d'apporter de légères modifications à une cuisine pour qu'elle devienne la cuisine qui vous ressemble, avec la touche caractéristique d'eggersmann.





Les solutions individuelles ouvrent des perspectives surprenantes : Derrière une porte coulissante se dissimule un évier dont l'élégance se traduit par un choix de matériaux raffinés et monochromes, accentuant ainsi l'essence minimaliste et pure de la cuisine.







L'organisation de l'espace de rangement devient extrêmement fonctionnelle avec Boxtec : Les éléments de base polyvalents, qui peuvent être combinés librement, complètent parfaitement les systèmes coulissants d'eggersmann, permettant ainsi une planification hautement personnalisée et sur mesure.

L'unicité comme standard

Conception libre avec un système

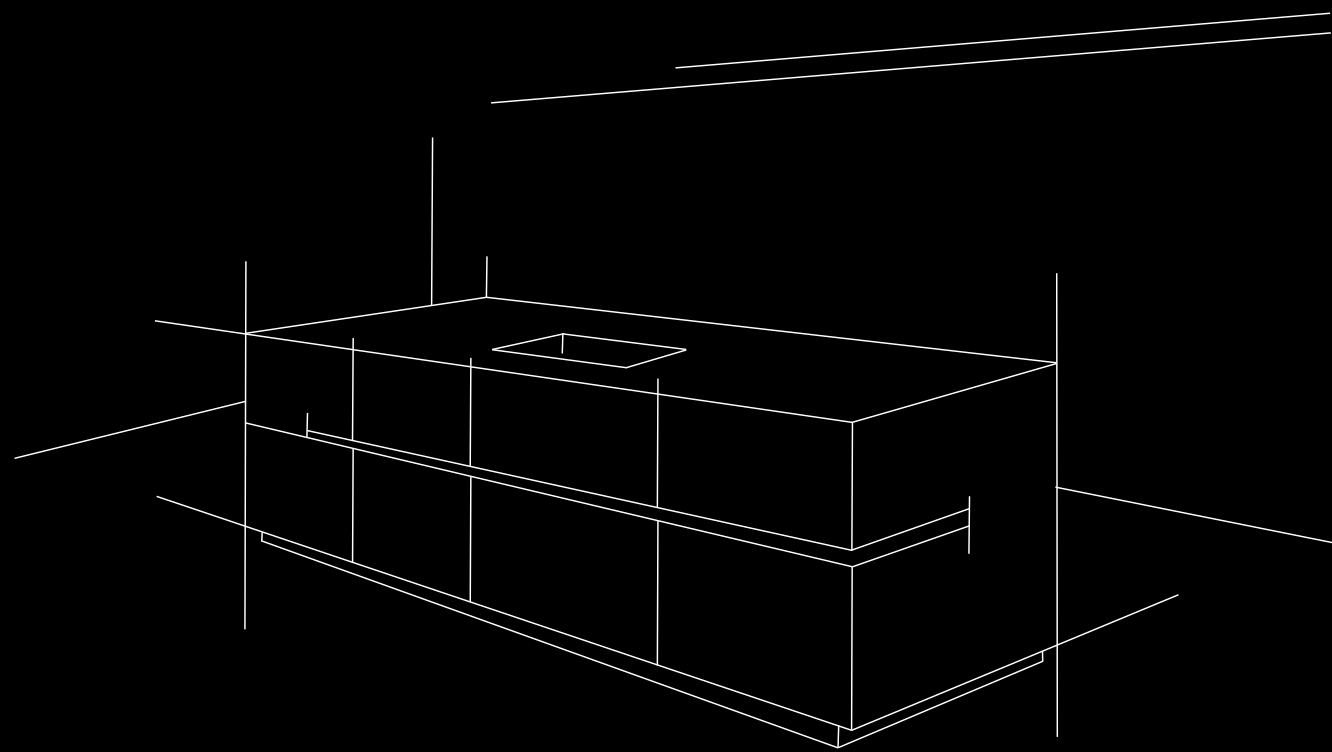
Nous proposons une large gamme de systèmes et de matériaux, réalisés avec précision et avec un savoir-faire de premier ordre, permettant des combinaisons sans faille. C'est la base du principe eggersmann.

Les systèmes innovants d'eggersmann, tels que les work's, les rangements ergonomiques avec éléments tournants ou les plans de travail flexibles en pierre naturelle à mouvement unique, constituent la base d'un flux constant de solutions nouvelles et originales. Nos conseillers sont passés maîtres dans l'art de concevoir la cuisine parfaite pour vous en utilisant ces composants.

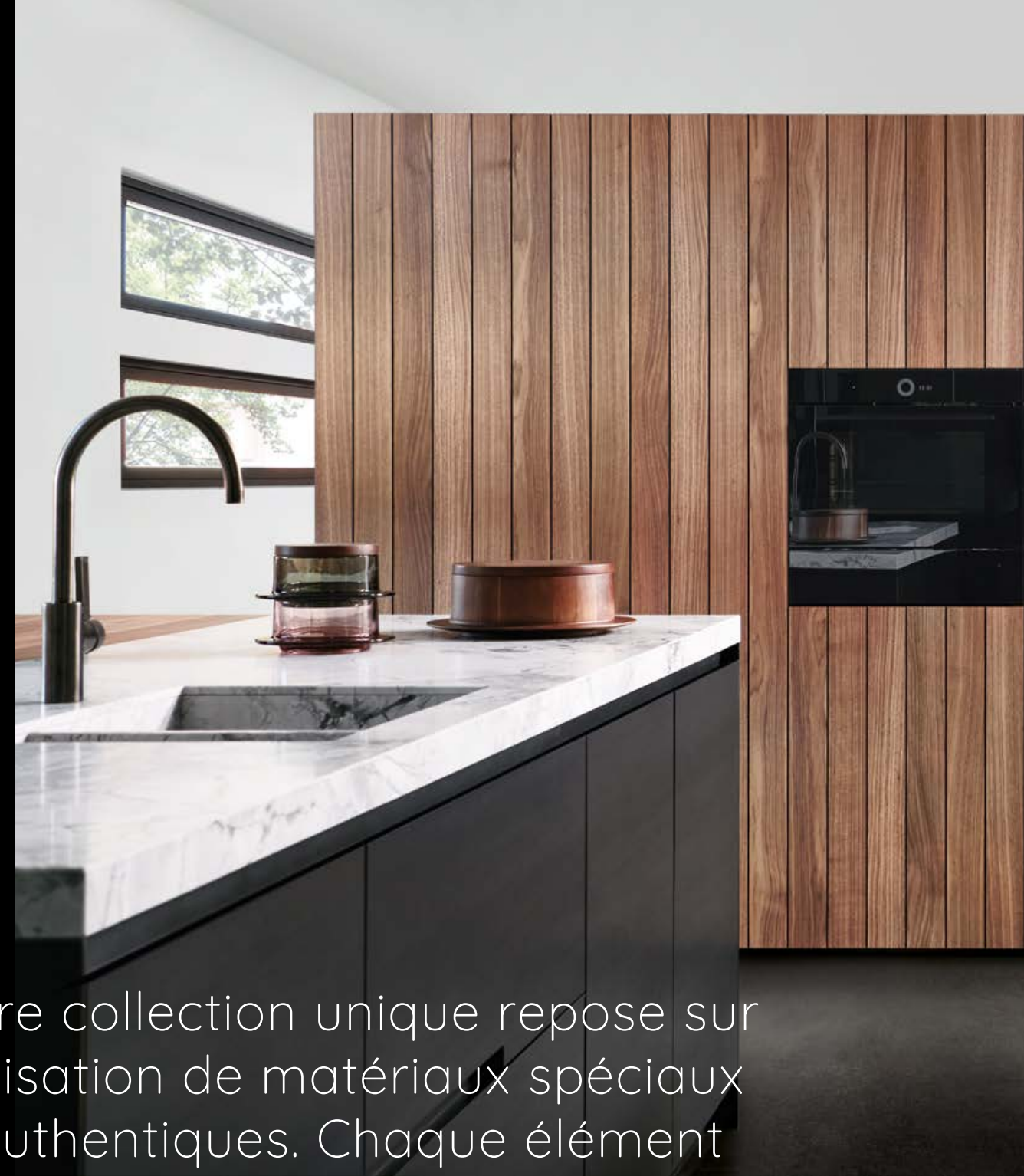
Au milieu de l'individualité, il reste un design eggersmann unique et cohérent : un design puriste, intemporel et vraiment unique.

unique

unique est le concept révolutionnaire d'homogénéité dans toutes les surfaces visibles, qui a donné naissance à une collection d'une pureté inégalée, utilisant des matériaux toujours authentiques tels que la pierre naturelle, l'acier ou le laiton. Des détails réalisés à la main, des façades en pierre naturelle complexes, des biseaux méticuleusement finis et des joints parfaitement dissimulés complètent l'architecture monolithique de la cuisine unique.







Notre collection unique repose sur l'utilisation de matériaux spéciaux et authentiques. Chaque élément devient une pièce distincte car l'acier noir est laminé à chaud, ce qui crée un gradient de couleur captivant après le processus de production.





Une cuisine comme une sculpture : Avec unique, nous repoussons sans cesse les limites de la conception des cuisines en intégrant des matériaux spéciaux dans de nouveaux domaines. En témoigne le cadre artistique du quartzite Bianco Nuvola, qui met délicatement en valeur le plan de travail de l'évier.





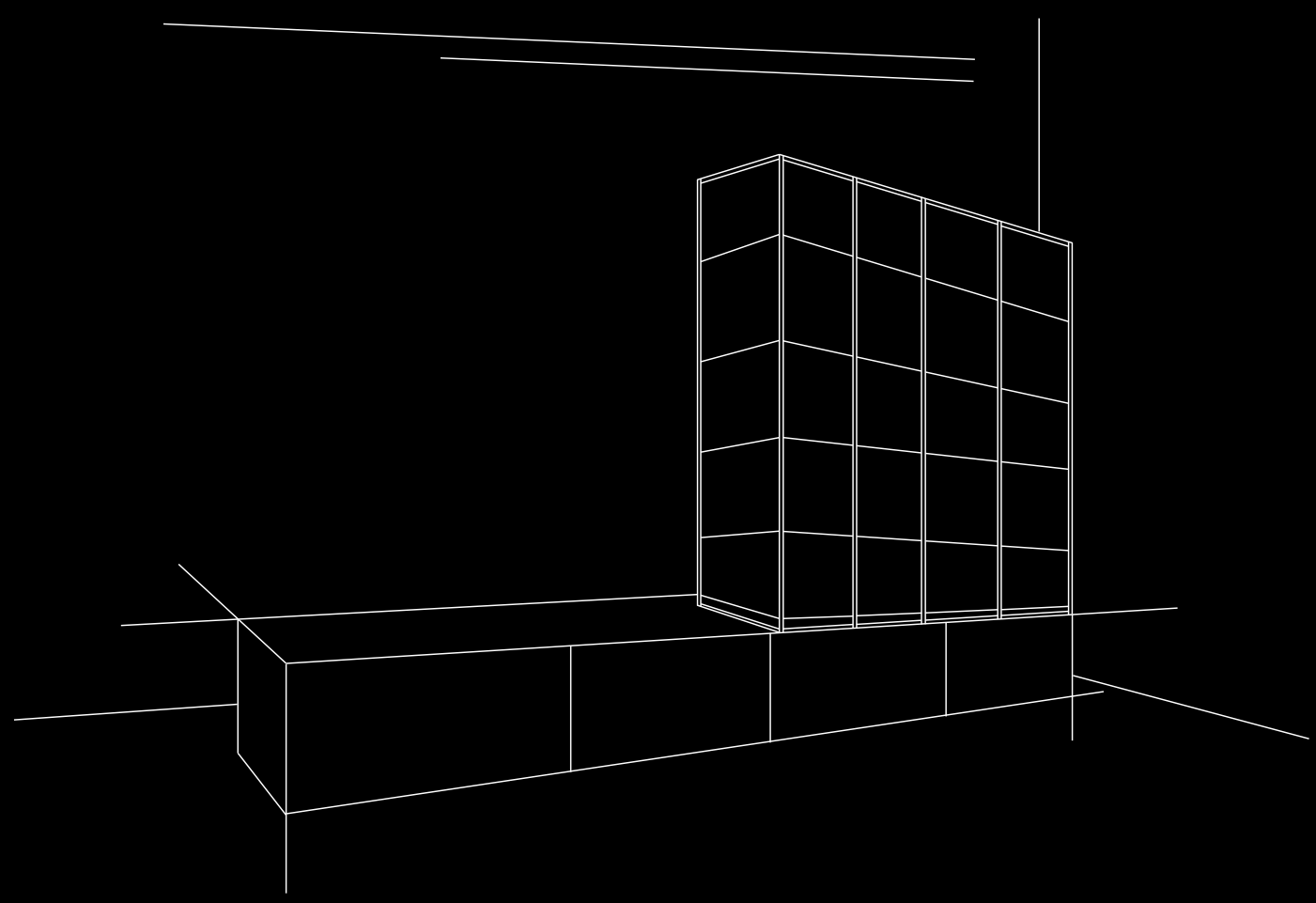


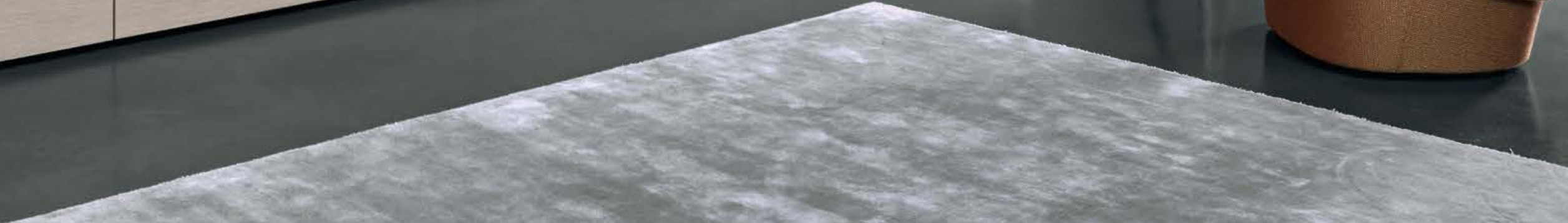
Imaginez une cuisine où la gravité et la légèreté convergent pour créer quelque chose d'extraordinaire. Une partie de l'îlot, fabriquée en quartzite Taj Mahal "cuir", semble flotter en toute sécurité sur un bloc de laiton bronzé. Le décalage en diagonale souligne la symbiose entre les deux éléments.




glance

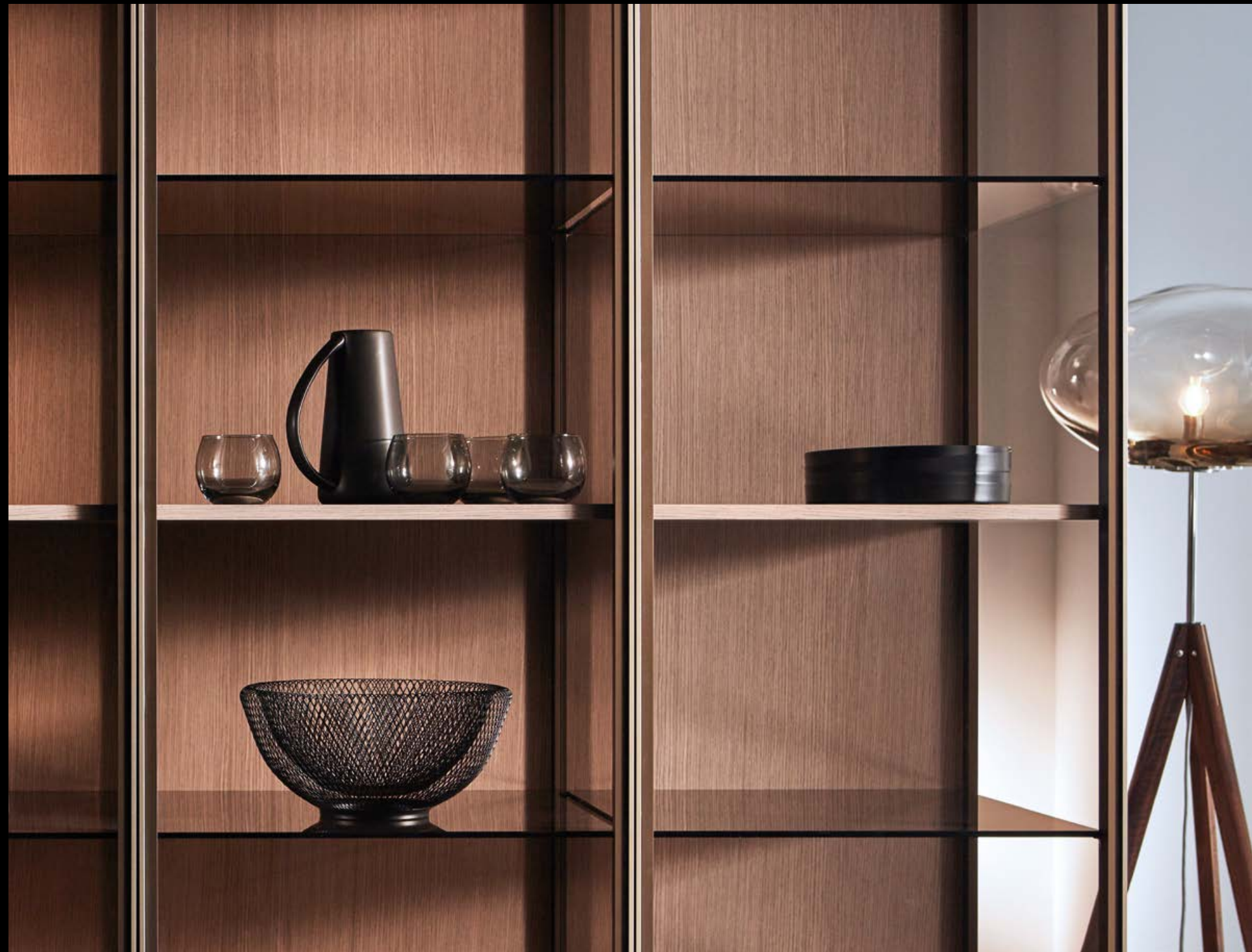
glance est notre système innovant de mobilier en verre, qui allie harmonieusement les espaces ouverts et fermés avec une transparence puriste, permettant des transitions fluides entre l'architecture de la cuisine et les concepts d'habitation, et offrant des possibilités de planification infinies.





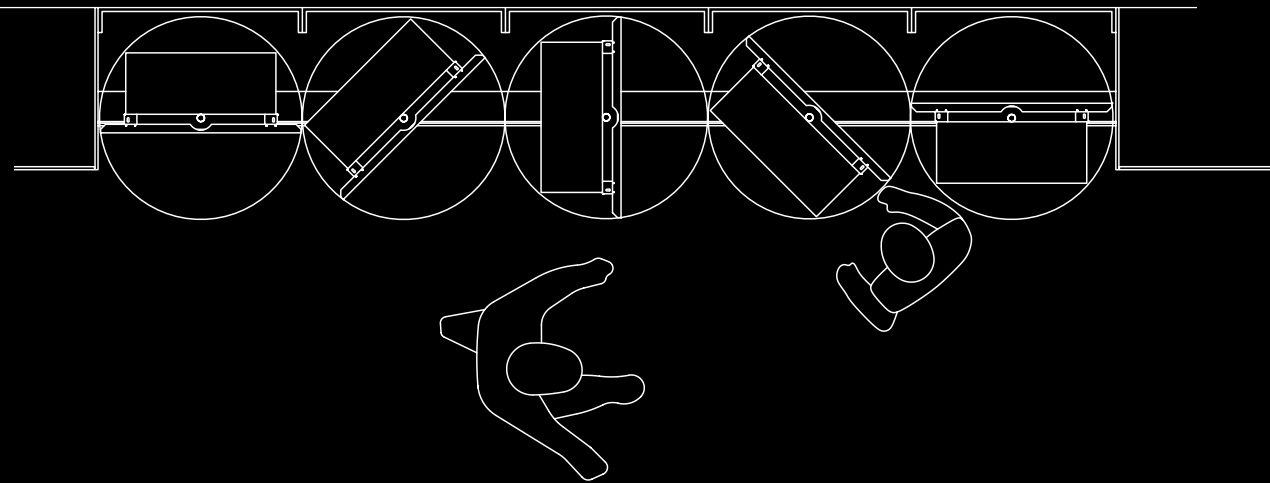


glance met en valeur le design puriste de la cuisine grâce à une technologie cachée et à d'élégants cadres en verre-aluminium pour des accentuations visuelles remarquables.




work's

La conception d'une cuisine professionnelle eggersmann est inégalée. work's repose sur l'idée que la cuisine est un atelier - avec des distances courtes et un agencement parfaitement épuré. Grâce à des caractéristiques telles que les armoires rotatives Turn, votre expérience culinaire est rehaussée d'une touche esthétique élégante.









“L’unicité comme standard signifie que notre production répond aux normes industrielles les plus élevées, mais qu’elle est toujours individuelle.

C’est le meilleur des deux mondes en matière de production. C’est ce qui rend un eggersmann unique.”

Michael Brinkjost,
Director Sales



Une création eggersmann incarne les normes architecturales les plus élevées, repoussant sans cesse les limites de la planification avec des concepts de design révolutionnaires qui s'étendent bien au-delà de la cuisine.



nami



„Telle une sculpture“

Réinventer sans cesse la cuisine, telle est la mission d'eggemann.

Le dernier produit issu de cette passion est « nami », développé en collaboration avec le studio de design new-yorkais Yabu Pushelberg. Une conversation avec les deux fondateurs - sur le prochain niveau de conception de la cuisine

Comment votre bureau a-t-il vu le jour et pour quelles autres grandes entreprises et marques travaillez-vous ?

Glenn Pushelberg :

Nous avons commencé il y a 22 ans, lorsque nous avions 2 ans (rires). Non, sérieusement, nous avons commencé ensemble peu après l'école - en tant que simple bureau de conception de produits. Aujourd'hui, nous concevons des meubles pour un grand nombre de marques internationales, dont Molteni, Salviati Bathroom, Glas Italia et Tribù. Nous pouvons donc nous vanter d'avoir beaucoup de grands noms. Comment en est-on arrivé là ? Nous sommes tous deux originaires du Canada et, il y a quelques années, nous avons commencé à recruter des collègues spécialisés dans le design industriel. Ils ont toujours fait un excellent travail, mais la production au Canada a été fortement réduite. Nous avons donc réussi à persuader quelques personnes talentueuses de venir nous rejoindre à New York. Lorsque nous avons montré notre travail à divers producteurs en Europe, il a été bien accueilli. En fait, il s'est littéralement répandu comme une traînée de poudre.

George Yabu:

Convaincre les Européens, en particulier les Italiens, est déjà un défi majeur. L'industrie du design y est pratiquement un cercle fermé. Et il est difficile pour un fournisseur américain d'entrer sur ce marché. Nous avons donc beaucoup de chance de les avoir convaincus, même si nous avons été un peu naïfs dans notre approche.

Glenn Pushelberg:

(rires) C'est exactement ce qu'il fallait faire, George !

Comment est née la coopération entre vous et eggemann ?

Glenn Pushelberg:

Michael Wunram et Michael Brinkjost d'eggemann nous ont rendu visite dans nos bureaux à New York et nous ont proposé de développer une cuisine ensemble. Je n'ai pas hésité un instant et j'ai pensé : C'est une excellente idée ! Nous nous sommes tout de suite entendus. Le projet a donc été rapidement mis en œuvre. .

George Yabu:

C'était intéressant parce que leur ADN correspondait au nôtre, pour ainsi dire. J'ai tout de suite vu à quel point ils sont passionnés par l'ingénierie et par un travail de très haute qualité. Tout cela était incroyablement impressionnant. Mon idée était que nous pouvions ajouter quelque chose à la quête de perfection d'eggemann : Je voulais ajouter à cette précision et à ce souci du détail une touche artistique qui transformerait l'îlot en particulier en une sensation. eggemann produit une technologie haut de gamme, par exemple avec la combinaison parfaite de coulissants et de façades en pierre naturelle. Mais ils sont toujours aussi fluides ! Cette ingénierie est vraiment impressionnante - c'est comme de la magie. Avec nami, nous voulions renforcer l'effet artistique et intuitif. Cela correspondait parfaitement au travail que nous effectuons depuis quelques années au niveau international dans le domaine de la maison et de l'ameublement.

Comment s'est déroulée la collaboration ? L'alchimie était-elle bonne ?

Glenn Pushelberg:

Oui, définitivement. Il règne chez eggemann une grande générosité d'esprit. Malgré son succès international, l'entreprise reste une entreprise familiale, composée de passionnés de cuisine pour qui le sujet est une véritable affaire de cœur. Cela joue un rôle important pour nous. Lorsqu'il s'agit de travailler avec de grandes entreprises, nous avons parfois un peu de mal. En général, on ne fait guère confiance à son intuition, mais les décisions sont prises en fonction d'une stratégie de marketing. Et il y a toujours beaucoup de gens qui veulent avoir leur mot à dire. Les entreprises familiales comme eggemann nous conviennent parfaitement, car elles ont ce caractère entrepreneurial classique, osant simplement passer à l'étape suivante. Nous avons également eu le privilège de travailler sur des projets dans de nombreuses régions du monde. Par conséquent, nous avons maintenant une bonne compréhension de la manière dont le travail est effectué dans différentes cultures. En ce qui concerne les cuisines, les choses deviennent particulièrement intéressantes : J'ai l'impression que les Européens sont pratiquement les dernières personnes au monde qui cuisinent encore.

George Yabu:

(rires) Je ne pense pas que ce soit le cas.

Glenn Pushelberg:

Attends un peu, George ... la jeune génération américaine mène une vie extrêmement efficace et se contente donc de réchauffer ses aliments au lieu de cuisiner des repas qui prennent beaucoup de temps. Le choix de repas prêts à consommer est impressionnant. Ou bien les gens vont directement au restaurant. En Asie, cependant, si vous appartenez à la classe moyenne supérieure ou à la classe supérieure, vous avez des domestiques. Vous disposez alors d'une cuisine fonctionnelle dans laquelle ils cuisinent pour vous. Il existe en outre une cuisine d'apparat, dont les fonctions sont totalement différentes. Au niveau international, l'importance de la cuisine a donc beaucoup changé. Elle est devenue un lieu où les gens se rencontrent de plus en plus.

Par exemple, pour prendre le premier café ensemble le matin, ou pour boire un verre avant le dîner. Tout cela doit être pris en compte lors de la conception des cuisines contemporaines.

Compte tenu de ces changements, avez-vous fait l'effort conscient d'aller plus loin ? Vous avez créé quelque chose qui ne ressemble plus à une cuisine classique.

George Yabu:

Nous nous sommes inspirés de deux choses pour ce projet. La première était en fait l'art. Nous voulions créer une cuisine expressive qui, par sa présence et son charisme, ressemble à une œuvre d'art, à une sculpture. Il devait s'agir d'une cuisine très fonctionnelle, mais qui n'en a pas l'air à première vue. Elle ne doit pas dominer la pièce, mais elle ne doit pas non plus disparaître. Pour y parvenir, nous avons conçu cet îlot sculptural, ainsi qu'un meuble qui révèle plutôt qu'il ne dissimule, avec des façades coulissantes qui le rendent très polyvalent. L'autre source d'inspiration a été l'habitude déjà mentionnée des gens qui se réunissent aujourd'hui au comptoir de la cuisine avant et après les repas ou pour n'importe quelle occasion. Par conséquent, « nami » est toujours une cuisine, mais l'îlot fonctionnel actuel évolue davantage vers un bar.

Glenn Pushelberg:

... ou un comptoir pour un petit déjeuner rapide. Nous avons récemment travaillé pour divers projets résidentiels de grande envergure, par exemple à Tokyo et à Hong Kong. Il s'agit de lofts à prix élevé qui offrent beaucoup d'espace. Les gens ont tendance à avoir leur cuisine de travail à l'arrière-plan, plus cachée. Mais à l'avant, dans la cuisine d'exposition, il s'agit de plus en plus de ce caractère de bar. C'est pourquoi les îlots de cuisine deviennent de plus en plus des objets de design. Nous voulions concevoir quelque chose qui séduise immédiatement. Parce qu'il est différent.

George Yabu:

Exactement. Nous ne voulions pas d'une dalle sombre emblématique. Nous nous sommes concentrés sur la psychologie de l'objet, sur la façon dont les gens se font face : l'invité d'un côté,

et l'hôte de l'autre. Il était important pour nous de parvenir à une plus grande ouverture entre les hôtes et les invités, ce qui favorise la conversation entre les deux parties. L'objet doit être dynamique. En d'autres termes, les hôtes doivent se sentir les bienvenus de l'autre côté et ne pas rester de leur côté, comme au comptoir d'un café. Nous avons ainsi créé un îlot qui, selon nous, relie encore plus les personnes.

Glenn Pushelberg:

Vous l'avez dit !

George Yabu:

Les gens tournent autour de cet objet et sont attirés par lui. Et pour la même raison - parce que l'îlot semble plus accueillant et plus intégré - il ne domine pas autant l'espace.

D'après la description du produit nami, vous avez voulu créer un design de cuisine qui évolue avec le mode de vie des gens. Qu'entendez-vous par là ?

George Yabu:

"nami" signifie "vague" en japonais. La première chose qui vient à l'esprit est bien sûr une vague océanique. L'ouverture et la fermeture des portes coulissantes à l'arrière-plan rappellent également les marées changeantes, ce qui, dans le cas d'une cuisine, correspond à un besoin d'espace en constante évolution. Mais cela peut être interprété d'une autre manière : De nos jours, de nombreux changements sociaux ressemblent à des vagues. Chacun d'entre nous constate au quotidien que les anciennes routines sont remplacées par une multitude de nouvelles constellations. C'est aussi ce que nous voulons exprimer.

Le studio de design international Yabu Pushelberg se consacre à la création d'expériences de design et d'identités de marque exceptionnelles. Grâce à leur approche intégrée englobant l'idéation, la conception et la conservation, les fondateurs George Yabu et Glenn Pushelberg se sont imposés comme des leaders dans un large éventail de domaines de conception. Leurs bureaux de Toronto et de New York offrent désormais une gamme complète de services - de l'architecture et de l'architecture paysagère à l'architecture d'intérieur, en passant par l'éclairage, le mobilier, les textiles, la stratégie de marque et les graphismes. Avec ce concept global, Yabu Pushelberg redéfinit le luxe moderne dans le monde entier.

Glenn Pushelberg:

Cette vague devient très spécifique lorsque nous organisons une réception privée en soirée ici à New York et que plus d'une centaine de personnes viennent parfois. La cuisine devient alors une sorte de buffet, comme on le sait dans l'univers de la restauration.

Le nom est-il le seul à être d'inspiration japonaise, ou le design l'est-il également ?

George Yabu:

Non, nous avons choisi le nom japonais avant tout parce qu'il semble vraiment approprié en termes de contenu. Cependant, ce qui est vrai, c'est que l'îlot ressemble à quelque chose qui est sorti de la terre - comme un rocher. Le design japonais fait souvent référence à des phénomènes naturels et à des formes organiques. Mais nous avons pris ce rocher et en avons fait quelque chose : une forme qui est censée apporter de la joie, qui attire et relie les personnes.

Quelle est votre philosophie en matière de design et comment l'avez-vous appliquée à eggersmann avec nami ?

Glenn Pushelberg:

Nous apprécions beaucoup l'artisanat et l'authenticité. Je pense que dans le cas de nami, nous avons en fait créé un mélange spécial d'ingénierie allemande et d'une certaine influence japonaise en matière de design ou d'esthétique. Les deux se marient très bien ici. Même si je dois dire que je vois des similitudes évidentes entre les approches japonaise et allemande. Dans les deux cas, la recherche de la perfection est omniprésente.



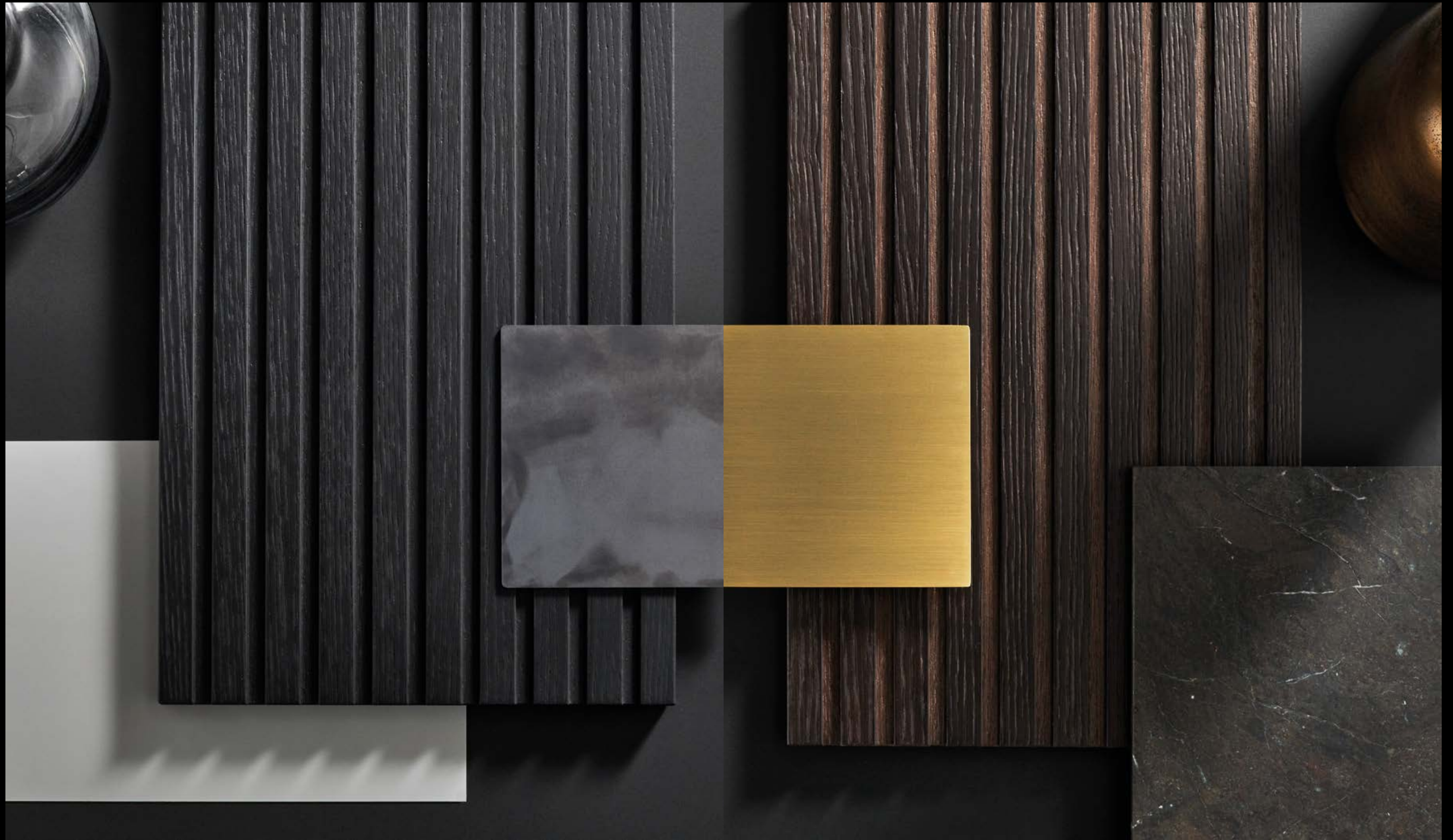
"Cette ingénierie est vraiment impressionnante - c'est comme de la magie. Avec nami, nous avons voulu renforcer l'effet artistique et intuitif."

George Yabu

“Les notes s’unissent pour créer une symphonie inoubliable. La création d’une cuisine unique est une forme d’art très similaire : vous réunissez des matériaux et des éléments sélectionnés de manière à obtenir une composition merveilleuse.”

Sabine Orłowski,
Chief Interior Architect








Le laiton massif, poli à la main, parfaitement conçu en façades délicates de trois millimètres, s'associe au quartzite Bianco Nuvola sur cet îlot de cuisine, créant une composition de cuisine magistrale et le véritable point fort de cette collection unique.



Créée au cours de millions d'années, la pierre naturelle a toujours un effet unique dans la cuisine et constitue une affirmation. En même temps, l'homogénéité du matériau et la finesse des détails de fabrication garantissent un aspect subtil et sobre.



Une beauté naturelle, des couleurs chaudes et une structure organique - voilà ce qui fait du bois véritable un matériau de cuisine si précieux. Chaque façade, avec son grain de bois unique, est une pièce maîtresse.



À la fois subtil et saisissant : En changeant l'orientation du matériau, le système de panneaux muraux eggersmann permet de créer des contrastes optiques passionnants - ici avec un placage Fineline lisse et élégant.

Le principe eggersmann

“Lorsque mon arrière-grand-père a commencé à construire des cuisines en 1908, il ne pouvait pas savoir qu’eggerrmann se ferait un jour un nom dans le monde entier en tant que marque de fabricant de meubles de cuisine dans le segment du luxe. Mais déjà à l’époque, il créait avec beaucoup de ténacité et d’engagement des solutions très individuelles et élégantes pour ses clients. Nous sommes toujours restés fidèles à ce principe. C’est toujours le principe d’eggerrmann aujourd’hui.”

Michael Wunram,
Owner



eggersmann est la plus ancienne marque familiale allemande de cuisines. Avec plus de 100 employés, nous fabriquons nos produits sur le site de Hiddenhausen, dans la région de production de meubles de Westphalie orientale, en Allemagne. Nos cuisines sont vendues dans 40 pays par l'intermédiaire d'un réseau international de revendeurs composé de studios de cuisine exclusifs et de détaillants en ameublement de haute qualité.



Chez eggersmann, la durabilité est au cœur de nos valeurs.

Nous croyons en la fabrication artisanale plutôt qu'en la production de masse, et nos cuisines durent toute une vie. L'utilisation responsable des ressources naturelles est ancrée dans nos pratiques, établissant de nouvelles normes dans l'industrie. En témoignage de notre engagement, nous sommes honorés de détenir des certifications, notamment celle de premier fabricant allemand de systèmes de cuisine certifié par le FOREST STEWARDSHIP COUNCIL®.



www.fsc.org

FSC® C051230

The mark of responsible forestry

TSCA Title VI
compliant



Quelle que soit la sélection, notre gamme exclusive de produits d'entretien, spécialement conçue pour les matériaux eggersmann, garantit une longue durée de vie à chaque cuisine.



Récompensés : les systèmes innovants d'eggersmann établissent constamment de nouvelles normes en matière de conception de cuisine.



GERMAN
DESIGN AWARD



IF DESIGN
AWARD



RED DOT
AWARD



GOOD DESIGN
AWARD



INTERIOR
INNOVATION
AWARD



MUUUZ
INTERNATIONAL
AWARDS

eggersmann küchen GmbH & Co. KG
Herforder Str. 196
32120 Hiddenhausen
Germany

eggersmann.com

T +49 52 21 96 29 0
info@eggersmann.com
Follow us on:



Photographer: Ralf Buscher, Charlotte De La Fuente,
Joachim Grothus, Chris Reiner, Stephan Wemhöner, Wolfgang Zlodej
S.54-56: SKYWALK®
S.79: Photocredits Yabu Pushelberg
Text: Oliver Geyer
Artwork: k-visions

© eggersmann. All rights reserved.
Technical changes to products reserved.
For printing reasons, the colours in the catalogue
images may differ from the original colours.

