

Communiqué de presse
Avril 2024

Time and Matter :

V-ZUG à la Milan Design Week 2024



V-ZUG partage ses visions et inspirations lors d'une série d'événements tenus dans le cadre de l'édition annuelle de la Milan Design Week. L'installation « Time and Matter » (« Le temps et la matière »), conçue par Elisa Ossino et née d'une collaboration avec HENRYTIMI à la pinacothèque de Brera, explore la dualité entre le design humaniste et la matière archaïque, ainsi que les améliorations techniques constantes de la cuisine. Ce thème est également abordé au Studio V-ZUG de la Piazza San Marco 4. V-ZUG approfondit le sujet en organisant à nouveau les Monocle Talks, en compagnie de certains des esprits les plus visionnaires et avant-gardistes de notre époque.

Time and Matter | Sala della Passione, Pinacoteca di Brera

Design humaniste et technologie dans la cuisine

Elisa Ossino dévoile une installation unique, fruit d'une réflexion commune avec V-ZUG, sur l'évolution de la corrélation entre les expériences humaines, le design, la technologie et les matériaux, en collaboration avec HENRYTIMI. L'exposition, présentée dans la Sala della Passione de la pinacothèque de Brera, met en valeur l'idée d'un design humaniste, dans lequel la complexité des objets coexiste avec le désir de se rapprocher de la nature de la matière.



Elisa Ossino a baptisé sa recherche esthétique et formelle « techno-archaïque », faisant fusionner avec art la technologie innovante et la simplicité naturelle des matériaux dans une quête d'équilibre entre la modernité et l'intemporalité. Cette réflexion a pour point de départ les mutations sociétales en cours, qui laissent entrevoir un changement de paradigme dans lequel l'évolution technologique pourrait bientôt minimiser, voire éliminer, la nécessité d'une intervention humaine. L'espace témoigne de la convergence symbolique entre le caractère évocateur de la matière et les recherches de V-ZUG. Il exprime sur le plan formel comment la magie peut opérer grâce au design, à des technologies supérieures et à des choix réfléchis. C'est aussi une

interprétation artistique de l'engagement de V-ZUG dans la défense d'une cuisine responsable, qui encourage l'utilisation de produits locaux et de saison.

La tendance au caractère tactile de la matière est exprimée par le contraste entre les surfaces réfléchissantes des appareils V-ZUG, les pierres sculptées à la main et les surfaces rugueuses des grands totems et des éléments monolithiques.

L'installation est le résultat du dialogue entre Elisa Ossino et HENRYTIMI, un artiste qui sait élever l'essence des matériaux naturels par la sculpture. Leur collaboration a également donné naissance à une collection capsule d'œuvres d'art numérotées unique qui symbolise l'union de l'art et de la matérialité, insufflant à la technologie une qualité presque mystique qui fusionne les connaissances anciennes et l'innovation moderne. L'installation héberge une projection vidéo créée par l'artiste visuel Stefano Roveda.

Dates et heures d'ouverture :

Du lundi 15 au dimanche 21 avril, 10h-19h30

Pinacothèque de Brera, Sala della Passione, via Brera 28, Milan

V-ZUG Studio Milano

Un nouveau toit milanais pour V-ZUG

Le nouveau V-ZUG Studio Milan, qui surplombe la Piazza San Marco à Brera, est le premier showroom phare de la marque en Italie. Conçu par la célèbre architecte et décoratrice d'intérieur Elisa Ossino, il invite les visiteuses et les visiteurs à découvrir une fusion artistique de technologies innovantes et de matériaux naturels. Sa simplicité poétique est le résultat d'œuvres d'art uniques, réalisées spécifiquement pour cet espace par Elisa Ossino en collaboration avec HENRYTIMI. L'intérieur du studio est un équilibre entre légèreté et intensité ; il est à la fois contemporain et intemporel. Le tableau d'ensemble est complété par des couleurs douces rappelant la finition argentée de V-ZUG, une sélection de matériaux et des détails inspirés de la maison. « Il nous tenait à cœur de transmettre un sentiment d'hospitalité », explique Gabriel Castelló Pinyon, Global Interior Art Director de V-ZUG. Comme pour les autres Studios à travers le monde (ce n'est



qu'au cours des derniers mois que V-ZUG a ouvert des showrooms à Vienne, Berlin, Hambourg et Sydney), l'espace se veut minimaliste et sculptural, avec des lignes minimalistes inspirées du design suisse.

Loin de ressembler à une showroom standard, le V-ZUG Studio est un lieu où l'on expérimente le style de vie de la marque, qui transmet un sens de l'hospitalité et fait en sorte que les gens se sentent comme chez eux.

Dates et heures d'ouverture :

Du lundi 15 au dimanche 21 avril, 10h-20h

V-ZUG Studio Milano, Piazza San Marco 4

V-ZUG x Monocle Talks | Pinacoteca di Brera

V-ZUG poursuit son partenariat avec le magazine international Monocle et organise une série de conversations autour d'un petit-déjeuner. Des questions fondamentales et contemporaines y sont abordées sur la manière dont nous concevons des produits intemporels et trouvons un équilibre entre les caractéristiques de conception centrées sur l'humain et l'innovation technique. Les conférences se tiendront à la pinacothèque de Brera, dans la Sala Lettura, où le directeur éditorial de Monocle, Tyler Brûlé, le rédacteur en chef, Andrew Tuck, et le chef de rubrique design, Nic Monisse, accueilleront les plus grands noms de l'industrie du design.

Dates et heures d'ouverture (sur invitation uniquement) :

Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17 avril, 10h

Pinacothèque de Brera, Sala Lettura, via Brera 28, Milan

Inspirations

Le sixième numéro du magazine explore les voies de l'avenir

V-ZUG dévoile le sixième numéro d'Inspirations, son magazine, issu de la volonté d'élargir les perspectives de l'entreprise. Ce numéro anniversaire met l'accent sur la Suisse et présente Andreas Caminada et Tanja Grandits, deux grands chefs étoilés, Marie-Thérèse Chappaz, vigneronne primée, et des esprits novateurs tels que Vittoria Matarrese, directrice de la Fondation Bally, et Alexis Georgacopoulos, directeur de l'ECAL.

Livre de cuisine

Un menu pour les 111 ans

Pour célébrer son 111e anniversaire, V-ZUG a concocté un menu spécial, imprégné de l'héritage suisse et conçu en collaboration avec certains des chefs les plus inspirants travaillant en Suisse : Silvio Germann, Zineb «Zizi» Hattab, Dominik Hartmann, Tanja Grandits et Andreas Caminada.

Produits V-ZUG

V-ZUG simplifie la vie de manière efficace avec des appareils électroménagers de pointe, qui combinent des technologies avancées à un design minimaliste, tout en préservant la durabilité et les aspects environnementaux. Des produits de cuisine innovants au soin du linge, les appareils peuvent être découverts à la Sala della Passione et testés dans le nouveau V-ZUG Studio Milan.

Produits présentés à la Sala della Passione

Combair V6000

Le Combair V6000 est un four extrêmement puissant conçu pour fournir des résultats exceptionnels. Avec ses fonctions de cuisson automatiques pratiques et ses options exclusives, cet appareil élégant est rapide, efficace, facile à nettoyer et esthétique.



CombiSteamer V6000 45 PowerSteam

En matière de flexibilité, le PowerSteam est le coup de maître de V-ZUG pour les chefs amateurs grâce à ses multiples modes de cuisson intelligents. Il cuit à la vapeur, au four et régénère plus rapidement qu'un four combiné vapeur classique de V-ZUG, tout en préservant parfaitement la qualité, la couleur, la texture et la saveur des aliments.

Tiroir sous vide V6000 14

Le VacuDrawer V6000 emballe hermétiquement les aliments pour la cuisson sous-vide, le portionnement, la conservation, le stockage et la préparation de marinades. Ce programme automatique précis et délicat permet aux utilisatrices et aux utilisateurs de reproduire à la maison des résultats dignes d'un restaurant.



CombiCookTop V4000

La technologie moderne et de haute qualité de l'induction offre des résultats rapides pour une consommation d'énergie moindre en comparaison avec les tables de cuisson traditionnelles. En plus de ses différents niveaux de puissance et modes pré-réglés, la technologie ZoneFlex est compatible avec des ustensiles de cuisine standard ou surdimensionnés. Pour encore plus de liberté et de flexibilité en cuisinant.



AdoraVaisselle V4000

Équipés de programmes intelligents comme Intensif, Sprint et Automatic, les lave-vaisselle AdoraVaisselle V4000 garantissent un résultat optimal. Pour une expérience personnalisée du lavage de la vaisselle qui comble tous les désirs.



Points forts du V-ZUG Studio Milan

CombiCooler V6000 Supreme

Le CombiCooler V6000 Supreme allie fonctionnalité et esthétique au plus haut niveau. L'espace de stockage flexible, les compartiments de réfrigération et de congélation séparés et l'IceMaker intégré donnent une impression haut de gamme dans la cuisine. Au quotidien et pour les grandes occasions.



CombiSteamer V6000 45L Grand

Le « Grand » est un four combiné vapeur qui vous permet de cuisiner et de recevoir comme les pros. Il offre la possibilité de préparer de grands plats ou de cuire plusieurs aliments simultanément. Impressionnant par sa taille et sa qualité de fabrication, il se compose de matériaux haut de gamme et présente un design à la fois élégant et minimaliste agrémenté d'une poignée discrète. La porte AutoDoor, disponible en option, s'ouvre et se ferme automatiquement, ce qui en fait un atout spectaculaire dans les cuisines sans poignées.

RefreshButler V6000

Cet appareil fabriqué artisanalement ravive même les vêtements les plus délicats en espaçant les passages au pressing. La technologie exclusive de V-ZUG combine la vapeur et la photocatalyse pour raviver et défroisser à domicile, les vêtements et textiles.



Pearl : la nouvelle finition V-ZUG

Tous les appareils de la gamme Excellence Line sont disponibles dans les coloris Verre miroir noir et Platinum. Le noir est un classique intemporel, tandis que le nouveau coloris Platinum s'intègre harmonieusement dans les cuisines claires.

Pour certains appareils du niveau de confort V6000, il est désormais possible d'opter pour la nouvelle variante Pearl. Cette exclusivité V-ZUG est un coloris clair et chaud, qui se marie à merveille avec les matériaux naturels et les cuisines claires.

À propos de V-ZUG

V-ZUG est la marque suisse leader pour les appareils électroménagers. Elle commercialise ses produits sur une sélection de marchés haut de gamme à l'étranger. Elle développe et produit des appareils pour la cuisine et la buanderie depuis plus de 111 ans, en Suisse, fournissant ainsi un service complet sur tous ses marchés. SIBIRGroup SA, qui se concentre sur le service et la commercialisation d'électroménager dans toute la Suisse, fait également partie du groupe V-ZUG. Ce dernier emploie actuellement près de 2100 personnes.

Contacteur Media Office

Lorena Brunner

Head of Corporate Communications

+41 79 698 79 29

media.office@vzug.com

Suivez-nous

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[Pinterest](#)