



Sadec 2021 : quand l'électroménager premium imprègne la cuisine

le 13 octobre 2021

, par Rédaction Neomag

Partager sur

Le cru 2021 du Sadec a sonné les retrouvailles pour de nombreux acteurs du marché de l'électroménager. Le salon était l'occasion rêvée pour ses visiteurs de pouvoir enfin humer à nouveau les tendances du monde de l'électroménager encastrable. Tables de cuisson ventilées, fours multifonction et hottes étaient particulièrement bien représentés.



L'univers de la cuisson encastrable est particulièrement innovant et créateur de valeur actuellement. Et la cuisine de demain va devoir compter avec un nouveau concept révolutionnaire : le plan de travail vitrocéramique avec plaque à induction intégrée et invisible. Primé par un Sadec Award, le plan de travail et de cuisson **Versâtis** (Groupe Saint Gobain) a également reçu un accueil très enthousiaste de la part des cuisinistes présents.

Qu'importe si nous n'avions pas à jouer des coudes dans les allées du Sadec qui nous ont semblé un peu moins courues qu'il y a deux ans... Pour les exposants, cette édition avait une saveur un peu particulière. Pour nombre d'entre eux, elle a en effet été l'occasion de montrer enfin « en vrai » des produits qu'ils avaient dû présenter à la presse ainsi qu'aux acheteurs à distance, en visioconférence. À l'exemple de la nouvelle gamme de réfrigérateurs encastrables Liebherr (Pure, Plus, Prime, Peak) présentée par l'équipe d'Eberhardt en live au premier semestre ou encore des fours Excellence Line de V-Zug présentés en visio quelques jours avant le salon. Après 18 mois d'absence de salons professionnels dans le secteur, le Sadec fut donc un lieu d'échanges chaleureux et de retrouvailles studieuses.





Miele a profité du salon pour mettre en avant sa nouvelle image de marque ainsi que la promesse de ses services aux cuisinistes, comme nous l'ont expliqué Thomas Bourgeois, Directeur Marketing Miele France et Annabelle Seznec von Nordenskjöld, Responsable Communication. À savoir, une centaine de techniciens sur toute la France, un accompagnement à la mise en service des appareils et le contrat de SAV "Miele Service Certificat" apportant "jusqu'à 10 années de tranquillité totale" sur les appareils de la marque.

Un marché qui se porte bien, moyennant quelques pirouettes

En 2020, la crise avait profité au marché de l'électroménager et l'année 2021 est bien engagée sur la même voie. Le premier semestre a été excellent pour l'ensemble des marchés des biens techniques, comme le confirment les chiffres de GfK. Et si depuis l'été, un léger fléchissement a été enregistré, cela ne devrait pas remettre en cause le bilan très positif de l'année. Alors que le marché de la cuisine intégrée tourne à plein régime, et que les acteurs du marché se réjouissent que leurs carnets de commandes soient pleins, l'envers du décor est un peu plus contrasté.

En effet, la quasi-totalité de nos interlocuteurs des grandes marques d'électroménager présentes sur le salon, nous ont confirmé toujours rencontrer des problèmes d'approvisionnement, principalement liés à la pénurie de composants électroniques. Les livraisons sont toujours compliquées. Certains admettent même avec une certaine frustration qu'ils pourraient vendre bien plus sans ces problèmes. La plupart parviennent à tenir la cadence moyennant des acrobaties sur le plan de la logistique. Gérer les stocks et les anticiper est devenu LA nouvelle préoccupation du quotidien. Dans le cas des appareils encastrables, ce phénomène est un peu moins gênant, l'important délai d'attente chez les cuisinistes coïncidant avec les retards d'approvisionnement.

Autre phénomène à noter sur le secteur de l'électroménager : une augmentation des prix généralisée et assumée, notamment liée à des hausses de coûts de matières premières et de transports. La grande majorité des fabricants ont déjà augmenté leurs tarifs.





Haier participait pour la première fois au Sadecc. Comme l'explique Vincent Rotger, Président Haier France, la marque internationale du groupe, qui lance actuellement sa gamme de fours haut de gamme, a de grandes ambitions dans le domaine de l'électroménager premium et de l'encastrable.

Le full black s'invite dans les cuisines

C'est l'une des tendances fortes dans la cuisine : le coloris noir est plus que jamais à la mode. Et les fabricants d'électroménager s'y adaptent. C'est simple, sur le Sadecc, quasiment tous les stands regorgeaient d'appareils noirs, fours et hottes aspirantes en tête. Par exemple, De Dietrich exposait sa gamme Coal Black « pour s'adapter à la tendance des cuisines noires » nous explique-t-on. Même constat sur le stand du groupe Haier avec plusieurs collections encastrables noires dont chez Rosières la gamme Origine.

De son côté, Elica opte également pour ce coloris qui revêt sa nouvelle hotte Open Suite. L'autre spécialiste des hottes Falmec va encore plus loin dans le concept, puisqu'il décline quasiment tous ses modèles phares en noir, sous toutes ses formes (tantôt brillant, tantôt mat), qu'il s'agisse de plafonniers, de hottes inclinées, de modèles d'îlots et même de hottes encastrées. C'est ainsi que la référence Plane se pare de noir, de même que la hotte Elle ou encore la nouvelle Light.



Le Sadecc a remis ses S-Awards 2021. Dans la catégorie électroménager ont été



nominés V-Zug pour le four Excellence Line, Asko pour le four 5 en 1 et Liebherr pour la gamme encastrable Peak. Et c'est Liebherr qui a reçu le trophée, ici présenté par Olivia Leyour, Chef de Produit Liebherr et Alexandre Kluchko, Marketing & Communication Manager chez Eberhardt Frères (photo Eberhardt).

C'est aussi pour le noir qu'a opté la marque **EuroKera** (Groupe Saint-Gobain) pour son plan de travail révolutionnaire **Versâtis** (voir photo en début d'article). Cette innovation qui fusionne plan de travail et table de cuisson nous a particulièrement bluffé et a d'ailleurs été primée par le Sadecc. En effet, avec cette solution fabriquée et assemblée en France, l'électronique de la table de cuisson est directement intégrée sous le plan vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Sa surface est anti-traces et résiste aux agressions du quotidien et aux températures élevées. Ensuite, lorsqu'on ne cuisine pas, **Versâtis** se mue en un plan de travail d'îlot intégral très épuré. Les commandes tactiles sont réactives et la texture surprenante. D'aspect mate et légèrement granulée, elle s'avère totalement lisse et douce au toucher. Le plan de travail et de cuisson **Versâtis** est d'ores et déjà accessible pour les cuisinistes avec un PPI de 6 500 €.



"2021 est une année très riche en nouveautés chez Novy, d'où un stand de plus de 100 m2 cette année afin de les présenter à nos partenaires cuisinistes", explique Frédéric Duseaux, Directeur Commercial Novy France. En vedette notamment, la nouvelle table aspirante Novy Easy, qui vient renforcer l'offre Cuisson, nouveau pilier de croissance de l'industriel belge.

Les tables ventilées font leur show

Alors que les produits les plus en vogue lors de l'édition 2019 du Sadecc étaient les caves à vin, cette année, elles se sont faites plus discrètes, se faisant voler la vedette par les tables ventilées, sans aucun doute les grandes stars du salon. Les tables avec hotte intégrée ont le vent en poupe et cela se voit. On en croise à chaque coin du salon, chez les spécialistes Bora, Elica, Novy, Falmec naturellement, mais également chez Miele, De Dietrich (HoriZone) ou encore Haier (Series 9). Tous le confirment : ces solutions séduisent particulièrement les consommateurs. D'un marché de niche il y a encore quelques années, ces appareils deux-en-un s'imposent chez les cuisinistes et commencent à peser des parts de marché importantes.

