



## VERSÂTIS, LE PLAN DE TRAVAIL DOUBLE USAGE

Actualités - 26 oct. 2021

**Filiale du géant Saint-Gobain, Eurokera lance une nouvelle surface qui répond à la multifonctionnalité des cuisines, couvrant les plans de travail et permettant d'y cuisiner en assurant un support efficace de cuisson. Ses qualités et son originalité lui ont valu d'être récompensée par le Grand Prix Stratégies du Design 2020 et par le prix « Plan de travail » lors des S/Awards organisés par le Sadecc début octobre.**

A l'origine de Versâtis se trouve la volonté de fusionner table de cuisson et plan de travail au sein d'une même surface. « Plusieurs années auront été nécessaires dans nos services de R&D pour développer une solution vitrocéramique répondant au niveau d'exigence requis pour un plan de travail » rappelle Franck Demol, directeur business dédié chez Eurokera qui a conçu cette innovation. Si ce nom vous dit quelque chose, c'est parce que cette firme compte parmi les leaders mondiaux sur le marché des surfaces vitrocéramiques pour tables de cuisson. Ainsi en fournit-elle chaque année plusieurs millions aux grandes marques d'électroménager telles qu'Electrolux, Miele, Novy, Bora, etc. Fondée en 1990, Eurokera jouit de fait de l'expertise et des connaissances de ses deux sociétés mères au savoir-faire séculaire que sont Saint-Gobain (1665) et Corning Incorporated (1851), inventeur de la vitrocéramique.



« Nos recherches se sont concrétisées par une ligne fine et épurée (6 mm d'épaisseur), un matériau ultra résistant thermiquement, performant, surface multiusage au confort incomparable, installation aisée, entretien facile grâce à sa finition soft touch » poursuit Franck Demol. « Les équipes de Versâtis qui ont su parfaire cette surface en développant une nouvelle finition mate, afin de concilier confort et durabilité, pour une proposition pertinente et pérenne dans l'univers de la maison ».

Grâce à sa technologie, qui intègre la cuisson à induction de façon invisible sans matérialisation de la frontière, Versâtis se transforme à volonté en plan de travail ou en table conviviale l'un et l'autre – tout comme l'un ou l'autre – s'intégrant de façon harmonieuse à tout style de cuisine. Ses qualités et son originalité lui ont valu d'être récompensés par le Grand Prix Stratégies du Design 2020 et par le prix « Plan de travail » lors des S/Awards organisés début octobre par le Sadecc.

Destiné aux cuisinistes, ce plan de travail futuriste est entièrement fabriqué, assemblé et vendu par Eurokera en France. « Nous voulons accélérer le déploiement du produit sur le marché français en intégrant tout le process. C'est donc nous qui assemblons la totalité du produit, en utilisant les éléments de cuisson et l'électronique d'un fournisseur français spécialisé dans l'induction. Cette approche est exclusivement dédiée à Versâtis. » précise le, responsable, avant de poursuivre : « Versâtis est ainsi un produit haut de gamme, soutenu par un service client exemplaire. Un numéro de téléphone dédié a en effet été mis à la disposition du consommateur pour tout problème lié à la partie électronique de la zone de cuisson. Ce service sera géré directement par le partenaire Français, fabricant du système induction. »

D'un format initial maximal de 2,41 mètres sur 1,12 mètre, le plan de travail Versâtis peut être dimensionné à façon. Il est entièrement conçu en vitrocéramique et dispose d'une induction double-Flex, positionnée au choix à gauche, au centre ou à droite de la table.. Déjà proposé sous forme d'îlot à l'aspect texturé noir mat, il devrait se décliner également en finition blanche prochainement. Son prix public indicatif est de 6 500 € ttc.

J.B

« Encourager le goût pour la convivialité »

Culture Cuisine : À quel type de consommateurs est particulièrement destiné Versâtis ?

Franck Demol : « Versâtis est destiné à deux types principaux de consommateurs et qui sont parfois les mêmes, à savoir, d'une part les cordons bleus qui apprécient de réunir des convives, et d'autre part les consommateurs amateurs, voire férus de nouvelles technologies. Le goût pour la convivialité est leur point commun majeur, car c'est ce qu'encourage notre innovation en combinant les zones de cuisson et de plan de travail. Ainsi le cuisinier ou la cuisinière reste toujours à côté de ses convives.

Culture Cuisine : Ce nouveau produit est-il réservé exclusivement aux cuisinistes ? Sinon à quels autres types de distribution ? Avez-vous signé de contrat de référencement avec des enseignes spécialisée en cuisines équipées, en électroménager ou équipement de la maison ?



Franck Demol : *Nous n'avons pas signé de contrat avec de grandes enseignes. Notre produit est destiné particulièrement au cuisinistes, notamment indépendants, mais il convient aussi naturellement aux architectes et promoteurs constructeurs de l'immobilier. Notre développement passera donc par ces filières professionnelles. De plus, nous n'excluons pas de nouer des partenariats avec des marques d'appareils ménagers. »*

