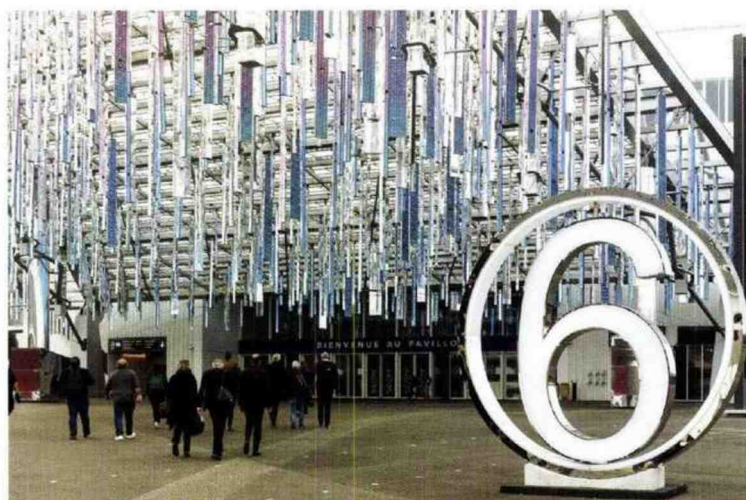




8.549 visiteurs !

L'édition 2021 du SADECC a clôturé ses portes, le 4 octobre dernier, après avoir enregistré une affluence à la hauteur de l'événement, puisque près de 9.000 visiteurs professionnels se sont déplacés à Paris pour retrouver le plaisir de vivre un salon.



Le SADECC 2021 a marqué le retour des salons professionnels dédiés à l'équipement de la cuisine en Europe.

A RETENIR

8.549 visiteurs professionnels.

La qualité du visitorat et des stands.

Les innovations dans chaque secteur.

Bien sûr, nous aurions aimé battre des records et à nouveau dépasser la barre symbolique des 10.000 visiteurs qui avait marqué de son empreinte l'édition 2019, organisée pour la première fois à Paris Porte de Versailles. Mais, après un premier report d'avril à mars, puis juin 2021, puis un second en octobre pour s'adapter à la crise sanitaire et à ses contraintes, notre salon SADECC a tout de même eu lieu. Il faut en cela saluer l'équipe d'organisation. Emmenée par Eglantyne Verriès, elle a su tenir le cap, ne pas baisser les bras et se battre pour maintenir l'événement. Il faut évidemment aussi saluer tous les exposants qui ont répondu présent, malgré les doutes et incertitudes qui planaient sur le pays. Enfin, un grand merci aux 8.549 visiteurs professionnels qui ont fait

le déplacement, à Paris, au sein du sublime Pavillon 6 du Parc des Expos de Paris Porte de Versailles. Un hall qui a marqué les esprits et qui, à n'en pas douter, fait désormais partie intégrante de l'identité du SADECC. Si les journées du vendredi et du lundi ont vu une très belle affluence, le week-end s'est avéré plus calme. Et ce n'est pas illogique, puisque les cuisinistes étaient dans leurs magasins ! Cependant, et nous l'avons confirmé auprès de nombreux exposants depuis la fin du salon, un point positif fondamental est à retenir : la qualité du visitorat. Les cuisinistes venus au SADECC étaient prêts à s'engager avec les exposants présents ! Incontestablement, les marques qui ont participé au SADECC vont générer du business et transformer ces contacts sur le terrain. Et ça, c'est essentiel.





Les allées du SADECC 2021.

Meubles : couleurs et montée en gamme

Dès l'entrée du salon, le ton était donné avec les sublimes stands de Nobilia et Arredo3. Effectivement, chacun d'eux avait décidé de mettre en avant une exposition habillée de bleu. Une tendance couleur forte qui s'est déclinée chez l'ensemble des fabricants de meubles. On pense à Discac, qui présentait sa nouvelle collection caractérisée notamment par du Rouge Grenat ou du Bleu Minuit, au groupe STF avec Cuisines Morel et Sagne Cuisines ou encore à l'allemand Pino, avec ses façades aux couleurs pop ou pastel. Chez Binova, marque haut de gamme du groupe italien Cubo Design, la matière était à l'honneur, avec une sublime exposition du modèle Avola mêlant savamment des façades en céramique à un placage bois Rovere fumé. Enfin, chez Stosa Cucine, le modèle Metropolis distingué du Trophée S/Awards dans la catégorie "Meubles" a attiré l'attention par sa modularité et les nouveaux dimensionnels de ses meubles. Vous retrouverez un tour complet de toutes les nouveautés du salon dans ce numéro spécial SADECC.

Electroménager : un festival d'innovations

Pour les fabricants d'appareils électroménagers incontournables du monde de la cuisine équipée, le SADECC a été une plateforme de lancement unique. C'est

effectivement là que Bora a présenté pour la première fois en France son four XBO, que V-ZUG a pu démontrer les atouts de sa nouvelle gamme Excellence Line ou que Miele a dévoilé son tout nouveau four combiné-vapeur micro-ondes. De retour sur le SADECC, le distributeur alsacien Eberhardt est venu avec ses trois marques Liebherr, Asko et Falmecc. Chacune d'elle exposait ses dernières innovations : le four 5 en 1 pour Asko, la hotte Light pour Falmecc et la nouvelle gamme encastrable pour Liebherr. Celle-ci a d'ailleurs été honorée du S/Awards dans la catégorie "Electroménager". Chez Novy, fidèle exposant du SADECC, la nouvelle table aspirante Novy Easy a attiré les visiteurs qui ont pu également découvrir, en avant-première sur le stand du fabricant belge, le prototype Phantom. Venu pour affirmer ses ambitions, le groupe Haier a dévoilé de son côté sa gamme encastrable complète Série 6 dédiée au canal cuisiniste. Ses marques Candy et Rosières n'étaient pas en reste, avec différentes nouveautés intégrant l'écosystème connecté hOn. Elica a profité du salon pour exposer une foule de nouveautés, comme NikolaTesla Fit ou Ikona Maxxi Pure, Smeg a levé le voile sur la technologie Multitech de sa nouvelle gamme de fours, Teka a séduit avec son four Maestro Pizza, quand Pando a su mettre à profit la nouvelle étendue de son offre caractérisée notamment par le concept Pando Tower qui promet un alignement parfait des meubles avec les appareils. Enfin, cocorico, De Dietrich a profité du SADECC pour présenter la nouvelle finition Coal Black de ses fours Fascination. Superbe.

Distribution, Equipements, services...

Le SADECC, c'était aussi des enseignes de distribution reconnues et en fort développement sur le marché français, à l'image de Cuisines Références, Darty Concepteur Cuisine ou Studio Design. Côté équipements, les cuisinistes n'ont pas regretté le déplacement pour trouver des solutions et ainsi développer leurs propositions en magasin. Fidelem, Stratagem, Ouest Post Forming, Topstar et Laisné ont à nouveau fait sensation, avec leur offre en stratifié Compact, Laminam a clairement marqué des points auprès des professionnels, grâce à sa gamme de plans de travail en céramique et ses nouveaux décors, quand Flip Design a surpris avec sa maîtrise du bois massif. Evidemment, la solution Versatis d'Eurokera qui fait disparaître du plan de travail la zone de cuisson par induction restera dans les mémoires. Le spécialiste du point d'eau Bradano a quant à lui pu confirmer à quel point il est apprécié par les cuisinistes. Son stand n'a pas désempli pendant quatre jours ! Nous n'oublierons pas non plus les nouveautés de Pixpano, Adria Art, Riou Glass dans le domaine des crédences, et les nombreuses solutions innovantes de MSA pour accessoriser la cuisine. Indispensables, les prestataires de services ont eux aussi attiré la foule. Vous comprendrez pourquoi en vous plongeant dans la lecture de ce numéro.

J.S.

