

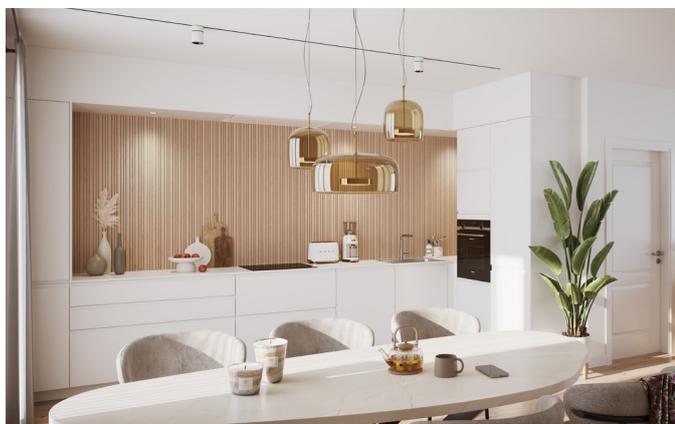


« Nous misons sur le logement abordable et des cuisines qui ont tout compris à la vie »

Tendances et défis dans le secteur de la cuisine : la CEO d'ixina Belgique partage ses insights

Bruxelles - le 15 février - La nouvelle édition de Batibouw se tiendra à Brussels Expo du 15 au 23 février. Cette année, le salon se concentrera notamment sur le logement abordable, une tendance sur laquelle ixina, le leader du marché, mise pleinement. « La cuisine doit être adaptée à tous et accessible à tous les budgets. Mais elle doit aussi ressembler aux habitants, et c'est justement un espace qui a une signification différente pour chacun aujourd'hui. La 'cuisine idéale pour tous' n'existe plus », déclare Isabelle Vermeir, directrice générale d'ixina Belgique, qui nous a parlé des tendances et défis de cette année dans le secteur de la cuisine.

Pour Isabelle Vermeir, l'accessibilité est le maître mot d'un secteur pour qui l'année 2025 ne sera pas facile. « Aujourd'hui, il est devenu très difficile pour les célibataires et même les couples d'acheter un studio, un appartement ou une maison. Alors ne parlons même pas d'installer une nouvelle cuisine. Il est donc extrêmement important que la cuisine reste accessible à tous, quel que soit le budget ou le stade de vie, qu'il s'agisse de jeunes qui n'ont pas encore beaucoup épargné ou de couples plus âgés qui veulent profiter pleinement de la vie ».





Des cuisines qui ont tout compris à la vie

Force est de constater qu'aujourd'hui, la cuisine n'est plus seulement l'endroit où l'on prépare les repas. « Cet espace a une signification différente pour chacun d'entre nous. De plus en plus de personnes l'utilisent comme un bureau, où elles télétravaillent 1 ou 2 jours par semaine ou où les enfants font leurs devoirs après l'école. Mais c'est aussi l'endroit préféré de la maison pour un apéro convivial ou une soirée entre amis. La vie qui se déroule dans cette cuisine est différente pour chaque client et évolue aussi au fil de leur vie. En 2025, les cuisines feront plus que jamais partie intégrante de l'intérieur. Les clients attendent donc de leur cuisiniste qu'il leur propose une table avec des chaises assorties, un coin bureau intégré, un meuble TV et même une table basse, une bibliothèque ou un buffet. Une histoire unique se cache derrière chaque cuisine et il est important que nous, en tant que cuisiniste, la découvrons », déclare Isabelle Vermeir.

Outre cette tendance fonctionnelle, Isabelle voit également deux tendances claires en matière de décoration d'intérieur cette année. Les tons pastel et le bois sont de nouveau à la mode. « Les belles cuisines pastel modernes en bleu clair, vert clair et rose clair sont particulièrement appréciées des jeunes ».

Quatre univers différents

Durant Batibouw, ixina présentera toutes ces différentes façons d'envisager la cuisine sur son stand. Celui-ci sera composé de quatre univers, chacun présentant des cuisines et des aménagements intérieurs complets, adaptés à autant de groupes cibles différents. « Sur notre stand Batibouw, vous pourrez découvrir une cuisine totalement adaptée à la vie d'un jeune couple avec un tout-petit, avec, par exemple, un coin pour les jouets. Mais nous raconterons aussi l'histoire du célibataire branché vivant dans la grande ville. Ou du couple de retraités profitant pleinement de la vie et pour qui la cuisine a d'autres priorités. Enfin, nous montrerons également à quoi ressemble la 'cuisine de vie' moderne pour une famille active - et parfois agitée - avec des enfants ».



Workshops

Au menu de Batibouw également : des workshops culinaires inspirants avec les ambassadeurs ixina Julius Persoone (chocolatier et acrobate des saveurs) et David Martin (chef étoilé), mais également le chef star de la télévision Albert Verdeyen (Start to Cook), qui travailleront dans chacune des quatre cuisines. Des démonstrations et des dégustations du partenaire d'ixina, AEG, seront également organisées tous les jours. Le vendredi, une nocturne spéciale est prévue avec un DJ et des cocktails savoureux.

Programme

| | |
|-------|------------------------------|
| 16/02 | David Martin |
| 21/02 | Nocturne + cocktails & DJ |
| 22/02 | Julius Persoone |
| 23/02 | Albert Verdeyen |



ixina, Palais 9, stand 300

La meilleure recette

La « meilleure recette » pour les cuisinistes en 2025 ? La confiance. « Lorsque vous avez le privilège, en tant que marque, d'aménager la pièce la plus importante de la maison, d'y laisser votre empreinte et de participer à la création de beaux souvenirs, vous devez vous assurer d'être digne de la confiance de votre client. Il faut écouter, sentir ce qui se passe et faire preuve de flexibilité et d'agilité. Effectuer des contrôles de qualité continus. Et être transparent. De l'entrée dans le showroom jusqu'à l'installation complète de la cuisine, l'expérience doit être parfaite. Personne ne veut de surprises », conclut Isabelle Vermeir.

ixina

Vous souhaitez vous entretenir avec Isabelle Vermeir, directrice générale d'ixina Belgique, ou ses équipes sur les dernières tendances en matière de cuisine ?

Contact

PRESSE: BUZZ AGENCY

Seppe Slaets
+32 (0)477 62 87 66
seppe@buzz-agency.be