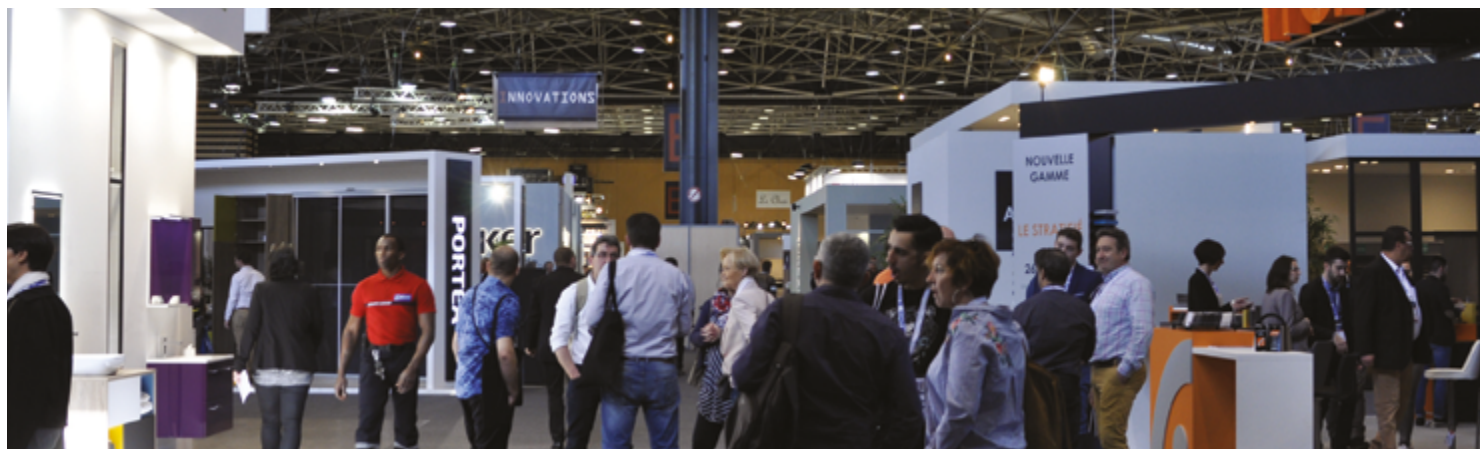


SADECC 2019

ou la cuisine de demain

Vous le savez, le SADECC, seul salon français professionnel dédié au marché de l'équipement de la cuisine, se tiendra à Paris Porte de Versailles du 5 au 8 avril 2019. Pour cette septième édition, les organisateurs vont proposer plusieurs animations pour projeter le visiteur dans la cuisine de demain. Produit, distribution, marché... l'idée est d'apporter du contenu pour donner des clés aux professionnels du secteur.



A RETENIR

Le SADECC se tiendra dans le Hall 7.1 à Paris Porte de Versailles du 5 au 8 avril 2019

La thématique de cette septième édition sera la cuisine de demain.

Les visiteurs pourront également assister à des ateliers de formation.

Avant de lever le voile sur la thématique déployée par les organisateurs pour nourrir la visite des 12.000 professionnels attendus pendant les quatre jours du salon, un point sur les exposants. Dans le panorama des fabricants français de cuisines, on retrouve des fidèles comme Charles Réma, Cuisines You, Discac et Teisseire mais aussi quelques retours marquants comme Arthur Bonnet, Comera, Groupe Cuisines Morel ou Pyram. Deux nouveaux fabricants seront là pour la première fois : C'Styl by Alsapan et Sinahia. A date (ndlr : article réalisé le 6 décembre 2018), la surface commercialisée est près de 40 % supérieure au total de l'édition 2017. La preuve d'une réelle dynamique. Depuis septembre, de nombreux exposants ont ainsi confirmé leur venue. Dans la catégorie "Meubles", en plus de la liste diffusée dans notre magazine mensuel de septembre, on retrouve, Cedam, C'Styl by Alsapan,

KH System Möbel, Kuhlmann, Marchi Cucine, Sinahia, Charles Rema, Cuisines You, Portéa et Störmer. Dans la catégorie "Electroménager" Avintage, Brandt, De Dietrich, Sauter, Elica, Eurocave, Pando, Silverline, Stoves et Teka ont récemment confirmé leur présence. De plus, la catégorie "Accessoires" s'étoffe avec Azero Lighting, Flip Design, Laisné, Pixpano et Xtone. Enfin, Venidom exposera pour la première fois (Distribution) ainsi que Touch Reality (Services). Vous retrouverez ci-après la liste complète des participants qui se complètera encore d'ici avril prochain.

La cuisine de demain

Si les exposants vont dévoiler leur nouveautés, concepts et solutions pour séduire les visiteurs, l'équipe d'organisation du SADECC a également souhaité apporter du contenu

au salon à travers différentes actions qui ont pour but de construire une vision prospective de la cuisine de demain. Côté produit, elle a lancé un partenariat avec une école de design pour réfléchir à cette thématique. L'idée est de faire réfléchir les étudiants sur leur vision de la cuisine du futur au regard de l'évolution des usages. Le résultat de leurs recherches sera expliqué et démontré pendant le salon. Si l'avenir de l'équipement de la cuisine a tout pour séduire les visiteurs, les moyens de la vendre et l'évolution de la distribution le sont tout autant. Dans ce cadre, les organisateurs se sont rapprochés de start-ups qui pourraient présenter le magasin du futur, avec des technologies innovantes, sur le produit en lui-même et sur l'expérience client. Enfin, quel sera le contexte du marché pour cette cuisine du futur ? Où et combien en seront vendues ? Ce sont ces questions auxquelles

des réponses seront apportées à travers des études prospectives et l'avis d'experts.

Workshop, Trophées SADECC

Très appréciés lors de l'édition 2017, les ateliers de formation seront reconduits lors du prochain SADECC. Plusieurs thématiques sont déjà actées. Ainsi, Amanda Clouzeau du site Concepteur-Vendeur reviendra pour parler du recrutement. Elle animera un atelier «*Bien mener son recrutement*» et un autre consacré à l'élaboration d'un CV pour les personnes souhaitant faire valider le leur par une professionnelle. De son côté, Morgane Le Mouel (www.le-bon-cuisiniste.fr) parlera digital avec un atelier «*Augmenter ma visibilité Google et gérer ma*

E réputation», et un autre atelier «*Animer ma page Facebook et mon magasin*». Formateurs reconnus, Xavier Oberthür (TMP Conseils) orientera ses interventions sur le commerce, Pierre-Yves Ripoll (PYR Conseils) parlera de la «*Sensibilisation à la communication persuasive*». Notons également que le SNEC parlera aussi formation par le biais du Campus SNEC. Les visiteurs pourront s'inscrire aux ateliers lors de la création de leur badge, à partir du mois de janvier. Indispensables et très prisés, Les Trophées SADECC seront remis aux lauréats pendant le salon. Dans un premier temps un jury d'experts va sélectionner les nominés, avant que les votes soient effectués par les visiteurs eux-mêmes lors de leur inscription en ligne sur le site www.sadecc.com, qui sera opérationnelle dans le courant du mois de janvier.

J.S.

Liste provisoire des exposants au 6 décembre 2018

Accessoires

ACS
BLANCO
BRADANO
CHABRET
COSENTINO
CREALIGNE
FINITOP
FLIP DESIGN
FRANKE
LAISNE
LAMINAM
MOBILIER CARRIER
MSA
NEOLITH
OUEST POST FORMING
PIXPANO
SC HERRAJES
STRATAGEM
XTONE

Distribution

AI
CUISINE PLUS
CUISINES RAISON

CUISINES REFERENCES

DARTY CUISINE
DER KREIS
ECOCUISINE
IXINA
VARIA
VENIDOM

Electroménager

AMICA
AVINTAGE
BORA
BRANDT
CANDY
DE DIETRICH
ELECTROLUX
ELICA
EUROCAVE
HOTPOINT
INDESIT
KITCHENAID
LE CHAI
MIELE
NOVY
PANDO
ROBLIN

ROSIERES

SAUTER
SILVERLINE
SMEG
STOVES
TEKA
V-ZUG
WHIRLPOOL

Meubles

AGEM
ARMONY
ARREDO3
ARTHUR BONNET
BAUFORMAT
BRIGITTE KÜCHEN
BURGER
CEDAM
COMERA
C'STYL by ALSAPAN
CUISINES MOREL
DISCAC
FARO
IN IPSO
KH SYSTEM
KUHLMANN

LOGISIETE

MARCHI CUCINE
NOBILIA
NOBLESSA
OB COCINAS
PYRAM
SINAHIA
SNAIDERO
SOPAM
STÖRMER KÜCHEN
TEISSEIRE

Services

20-20 TECHNOLOGIES
COMPUSOFT
GESTEOS
INSITU
L'OFFICIEL DES
CUISINISTES
SUSHI COMMUNICATION
SNEC
TOUCH REALITY
WIPOZ