

LAPITEC



MAGAZINE

Cooking Hedonism



INTERVIEW À GENNARO ESPOSITO
Interview mit Gennaro Esposito

Une tour parmi les étoiles
Ein Turm zwischen den Sternen

Page. 22 / S. 22

INTERVIEW À ANDREA GORI
Interview mit Andrea Gori

Évolution Darwinienne
Darwinistische Evolution

Page. 54 / S. 54



Une île cuisine dans la nouvelle Musa Collection où passer les plus belles heures de la journée dans un espace parfait et élégant. Plan de travail cuisine et portes de meuble Bianco Vittoria, Satin.

Eine Kücheninsel der neuen Musa-Kollektion, wo man in einer perfekten und eleganten Umgebung die schönsten Stunden des Tages verbringen kann. Küchenarbeitsfläche und Fronten in Bianco Vittoria, Satin.



/ 06
Villa SE

/ 10
Irodou Attikou

/ 14
Giza Maistri

/ 18
Ca' Gioia

/ 22
Gennaro Esposito

/ 26
Lapitec®: la seule et unique pierre sintérisée
Lapitec®: der einzige gesinterte stein

/ 30
Namoozen House

/ 34
Rael Kitchen

/ 36
Thomas James Kitchen

/ 38
GR House

/ 42
Villa F.

/ 44
Azimut S6

/ 48
Villa Emma

/ 52
MF Penthouse

/ 54
Andrea Gori

/ 58
Pour les professionnels étoilés
Für Professionisten mit Sternen

/ 60
**L'expression chromatique
du style italien**
Der chromatische ausdrück des italienischen stils



L'hédonisme culinaire

KOCHEN MIT ALLEN SINNEN

Dans peu d'activités humaines, la pratique quotidienne nécessaire a conjugué l'art et l'avant-garde comme dans la nourriture. Si ces dernières années ont redécouvert la cuisine telle qu'une exploration, une suggestion et une recherche, la cuisine en tant que pièce est la nouvelle salle de jeux, le laboratoire artistique et à la fois le cœur sentimental et convivial de la maison. Quand ces tendances rencontrent l'exclusivité du design et des matériaux, le résultat est l'innovation au toucher, la technologie à utiliser, le luxe à vivre.

Es gibt nur wenige menschlichen Tätigkeiten, wo bei denen tägliche praktische Notwendigkeit mit Kunst und Avantgarde so in Einklang sind, wie beim Essen. Die Küche ist in den letzten Jahren als Raum für Entdeckung, Anregung und Forschung wiederentdeckt worden. Die Küche von heute bietet das Ambiente für ein neues Spielzimmer, sie ist künstlerisches Laboratorium und gleichzeitig das sentimentale und gesellige Herz des Hauses. Wenn diese Tendenzen auf die Exklusivität von Design und Materialien treffen, ist das Ergebnis Innovation zum Anfassen, Technologie zum Benutzen, Luxus zum Leben.

Villa SE





Villa SE

LOCALITÉ
Vénétie, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Polare, Satin

APPLICATION
Plan de travail

DATE D'ACHÈVEMENT
06/2019

ARCHITECTE
Michele Perlini

ORT
Venetien, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Polare, Satin

ANWENDUNG
Küchenarbeitsplatte

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
06/2019

ARCHITEKT
Michele Perlini





Minimale et verte: la cuisine vue par Michele Perlini

MINIMAL UND "GRÜN": DIE KÜCHE FÜR MICHELE PERLINI

Une villa ramenée à l'essentiel en alliant les principes de fonctionnalité, l'esthétique du mouvement moderne et la sensibilité environnementale de l'architecte. Michele Perlini façonne la cuisine de Casa S.E., villa CasaClima dans la province de Vérone, en choisissant Lapitec® pour son âme naturelle et la parfaite harmonie matérielle et stylistique avec la maison. La cuisine sur-mesure en chêne naturel représente un grand meuble escamotable caché derrière des portes, une cuisine invisible comme l'empreinte environnementale du style de vie qu'elle propose. Le plan de travail en Lapitec®, en Bianco Polare finition Satin, reflète la lumière naturelle et donne un « touch&feel » délicat, respectueux de l'approche minimale et essentielle de l'ensemble du projet.

Eine Villa, die auf das Wesentliche zurückgestaltet wurde: die Prinzipien der Funktionalität, die Ästhetik der Moderne und die Umweltsensibilität des Architekten werden miteinander verbunden. Michele Perlini gestaltet die Küche von Casa S.E., Villa CasaClima in der Provinz Verona. Er hat sich für Lapitec® wegen seiner Umweltfreundlichkeit, der Perfektion des Materials und der stilistischen Harmonie mit dem Haus entschieden. Die maßgefertigte Küche in Natureiche ist ein beeindruckendes Einrichtungselement. Hinter sich öffnenden Türen offenbart sich der ökologische Einfluss eines besonderen Lebensstils. Die Arbeitsplatte aus Lapitec®, in Bianco Polare Ausführung Satin, reflektiert das natürliche Licht und verleiht einen zarten Touch&Feel-Effekt, der den minimalen und essentiellen Ansatz des gesamten Projekts respektiert.

Irodou Attikou





Irodou Attikou

« Interior Awards 2020 » a obtenu le prix du meilleur appartement renove de plus de 100m² comme le meilleur appartement rénové de plus de 100 mètres carrés.

Interior Awards 2020 in der Kategorie "das beste renovierte apartment mit mehr als 100 qm".

LOCALITÉ

Athènes, Grèce

MATÉRIEL UTILISÉ

Arabescato Michelangelo, Satin

APPLICATION

Plan de travail, évier, dossier

DATE D'ACHÈVEMENT

12/2019

ARCHITECTE

Ak praxis
Christina Konstantaki

ORT

Athen, Griechenland

VERWENDETES MATERIAL

Arabescato Michelangelo, Satin

ANWENDUNG

Küchenarbeitsplatte, Waschbecken, Spritzschutz

FERTIGSTELLUNGSTERMIN

12/2019

ARCHITEKT

Ak praxis
Christina Konstantaki

Une perfection néoclassique contemporaine

EINE ZEITGENÖSSISCHE NEOKLASSIZISTISCHE PERFEKTION





Le cœur d'Athènes entre bâtiments néoclassiques et modernistes avec vue sur le jardin national, le palais présidentiel et le palais Maximou. Le choix des matières et des couleurs qui crée une toile en noir et blanc d'où ressortent les œuvres d'art. La pureté spatiale dans laquelle le luxe contemporain se mêle à la perfection au style classique. Dans la cuisine, un îlot en Lapitec® veiné comme une base antique contenant une table pour le petit-déjeuner, l'évier, les plaques de cuisson et les compartiments nécessaires. Les activités quotidiennes comme cuisiner et prendre ses repas font partie d'un cadre intemporel qui transforme une simple fonction en mood et mode de vie.

Das Herz Athens zwischen neoklassizistischen und modernistischen Gebäuden mit Blick auf den Nationalgarten, den Präsidentenpalast und den Maximou. Durch die Wahl der Materialien und Farben entsteht eine schwarz-weiße Leinwand, auf der die Kunstwerke hervorstechen. Die räumliche Reinheit, in der zeitgenössischer Luxus die klassische Perfektion berührt. Die Küche enthält eine Insel aus Lapitec®, die wie ein antiker Fußboden gemasert ist, einen Frühstückstisch, ein Waschbecken, Kochfelder und die notwendigen Fächer. Die täglichen Aktivitäten des Kochens und Essens fügen sich in eine zeitlose Umgebung ein, die einfache Funktion in Stimmung und Lebensart verwandelt.



Giza Maistri

LOCALITÉ
Milan, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Nero Assoluto, Vesuvio

APPLICATION
Revêtement de porte

DATE D'ACHÈVEMENT
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

ORT
Mailand, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Nero Assoluto, Vesuvio

ANWENDUNG
Türverkleidungen

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

LAPITEC 



Au-delà de la vision

JENSEITS DER VISION

Une idée de cuisine en îlot central qui joue sur le caractère intemporel des principaux éléments. La finition Vesuvio mise en valeur par la couleur Nero Assoluto donne forme à un volume essentiel mais important, qui conquiert l'espace cuisine par sa présence monolithique et presque primitive. Les éléments de la table de cuisson en exaltent son caractère monumental et soulignent la solidité des matériaux combinés au design réduit à la fonction principale de la table de cuisson.

Eine Rauminterpretation, die das Äußere mit dem Inneren in einer Farb- und Materialabstufung in Einklang bringt. Von den hellen Tönen der Außenwände, die das Sonnenlicht weiterleiten, gehen wir durch die dunkleren Farbtöne des Funktionsbereichs, um schließlich von der Wärme der intimen und entspannenden Holzteile begrüßt zu werden. Bei dieser meisterhaften Verwendung von Farbtönen und Materialien sind die Arbeitsflächen und Türen aus Lapitec® Terra Ebano Satin das Bindeglied zwischen außen und innen, zwischen kalt und warm, zwischen technisch und menschlich. Ein Spiel, das auch durch den Fußboden in Bianco Crema Vesuvio unterstützt wird. Das natürliche getreute Licht verleiht dem Raum eine warme Wohlfühlatmosphäre.

Giza Maistri

LOCALITÉ
Milan, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Assoluto, Lux

APPLICATION
Plan de travail de cuisine, revêtement de porte et évier intégré Orion.

DATE D'ACHÈVEMENT
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

ORT
Mailand, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Assoluto, Lux

ANWENDUNG
Küchenarbeitsplatte, Türverkleidungen und integriertes Orion-Waschbecken.

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

LAPITEC 



Un projet Lapitec® pour un îlot qui devient le centre vital et scénographique de l'espace cuisine et concentre les principales fonctions dans une seule entité géométrique. Fermé, le volume illumine l'espace avec ses couleurs claires qui atténuent le gabarit et le rend acteur du jeu de lumières de la pièce. À l'ouverture des placards, la structure s'anime et révèle sa fonctionnalité accentuée par le rythme régulier des éléments.

Ein Lapitec®-Projekt für eine Insel, die zum vitalen und szenischen Zentrum des Küchenraums wird und die Hauptfunktionen in einer einzigen geometrischen Einheit konzentriert. Im geschlossenen Zustand erhellt das Volumen den Raum mit seiner Lichtfarbe, die seine Masse aufhellt und ihn zum Protagonisten im Lichtspiel des Raumes macht. Wenn die Räume geöffnet werden, wird die Struktur dynamisch und enthüllt die Rationalität der Funktion, die durch den regelmäßigen Rhythmus der Elemente gekennzeichnet ist.



Ca' Gioia





Ca' Gioia

LOCALITÉ
Vénétie, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Terra Ebano, Satin
Bianco Crema, Vesuvio

APPLICATION
Plan de travail et revêtement
de porte et de sol

DATE D'ACHÈVEMENT
05/2020

ARCHITECTE
Francesco Pascoli Architetto

ORT
Venetien, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Terra Ebano, Satin
Bianco Crema, Vesuvio

ANWENDUNG
Küchenarbeitsplatte,
Türverkleidungen, Fußboden

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
05/2020

ARCHITEKT
Francesco Pascoli Architetto

Avec une grâce éclatante

MIT STRAHLENDER GNADE





Une interprétation des pièces qui fait dialoguer l'extérieur avec l'intérieur dans une teinte chromatique et matérielle. Des tons clairs des murs d'enceinte, qui véhiculent la lumière du soleil, en passant par les teintes plus sombres de l'espace fonctionnel pour être enfin accueillis par les chaleureuses pièces en bois, intimes et apaisantes. Dans cette mise en scène des couleurs et des matériaux, les plans de travail et les portes en Lapitec® Terra Ebano Satin servent de lien entre l'extérieur et l'intérieur, le froid et le chaud, le technique et l'humain. Un jeu également supporté par le sol en Bianco Crema Vesuvio, qui diffuse la lumière naturelle et ajoute cette touche chaleureuse à la pièce.

Ein Abtasten der Räume, das das Äußere mit dem Inneren in einer Farb- und Materialabstufung zum Dialog bringt. Von den hellen Tönen der Außenwände, die das Sonnenlicht weiterleiten, gehen wir durch die dunkleren Farbtöne des Funktionsbereichs, um schließlich von der Wärme der intimen und entspannenden Holzteile begrüßt zu werden. Bei dieser meisterhaften Verwendung von Farbtönen und Materialien sind die Arbeitsflächen und Türen aus Lapitec® Terra Ebano Satin das Bindeglied zwischen außen und innen, zwischen kalt und warm, zwischen technisch und menschlich. Ein Spiel, das auch durch den Fußboden in Bianco Crema Vesuvio unterstützt wird, der das natürliche Licht streut und ihm jenen Hauch von Temperatur verleiht, der ihn mit der warmen Seite des Raumes harmonisieren lässt.

Gennaro Esposito

Chef deux étoiles Michelin, propriétaire du restaurant Torre del Saracino à Vico Equense (Naples)

Zwei-Sterne-Michelin Chefkoch, der Inhaber des Restaurants Torre del Saracino a Vico Equense (Neapel)



UNE TOUR PARMIS LES ÉTOILES

EIN TURM ZWISCHEN DEN STERNEN

Il vient de fêter ses cinquante ans et depuis une vingtaine d'années il est un chef étoilé qui célèbre la cuisine méditerranéenne. De sa ville bien-aimée Vico, domicile du restaurant Torre del Saracino et perle de la côte de Sorrente, Gennaro Esposito raconte sa carrière personnelle fondée autour du respect et de l'interprétation des produits. Il n'y a pas d'innovation sans tradition, c'est la règle qui guide ses plats dont certains sont devenus un véritable prétexte de voyage pour ses clients. Mais il ne suffit pas d'émouvoir avec les saveurs: il faut un accueil toujours plus raffiné, des services qui anticipent les besoins du client, une technologie et un design de pointe pour assurer confort, efficacité et qualité. Seuls ces « ingrédients » nous permettront d'obtenir la troisième étoile. Et, en attendant que les rêves deviennent réalité, Gennaro Esposito a importé son idée de la culture italienne à Ibiza, Londres et Milan, avec un projet de restaurant délibérément intitulé IT.

Er ist gerade fünfzig Jahre alt geworden und seit zwanzig Jahren ein Starkoch, der die mediterrane Küche zelebriert. Von seinem geliebten Vico aus, dem Sitz des Restaurants Torre del Saracino und Perle der sorrentinischen Küste, erzählt Gennaro Esposito seine persönliche Parabel über Respekt und Interpretation von Produkten. Es gibt keine Innovation ohne Tradition, das ist die Regel, von der sich seine Gerichte leiten lassen, von denen einige für seine Kunden zu einem Grund geworden sind zu ihm zureisen. Aber es reicht nicht aus, sich von Aromen begeistern zu lassen: es ist ebenso die Aufmerksamkeit auf den Empfang der Gäste und die Dienstleistungen, die die Bedürfnisse des Gastes vorwegnehmen. Dazu bedarf es an Technologie und Design, die Komfort, Effizienz und Qualität gewährleisten. Nur mit all diesen "Zutaten" kann man daran arbeiten, den dritten Stern verliehen zu bekommen. Und während er darauf wartet, dass Träume wahr werden, hat Gennaro Esposito seine Vorstellung der Italienischen Kultur nach Ibiza, London und Mailand gebracht, mit einem Restaurantprojekt, das bewusst den Titel IT trägt.

Gennaro, votre journée type

GENNARO, EIN TYPISCHER TAG IN DEINEM LEBEN

Heureusement, je n'ai pas de journée faite de clichés, je peux même dire que j'ai une bonne gamme de « jours types ». Si je reste à Vico, la ville magique de la côte de Sorrente où se trouve mon restaurant Torre del Saracino, je me réveille toujours avec mes enfants, je savoure le petit déjeuner avec eux et les accompagne à l'école avant d'aller travailler vers 9 heures. Au restaurant, je suis donc occupé par l'organisation de la cuisine, la prise de contact et la réception de la marchandise, la préparation du service pour le déjeuner et le dîner, je me consulte avec mes commis sur de nombreux sujets. Nous nous consultons, entre autres, sur le développement de nouveaux ingrédients et techniques, pour le rendez-vous dans lequel je me suis engagé, la Festa Vico, le salon annuel de la cuisine solidaire que nous avons créé il y a 18 ans et qui représente pour nous un rendez-vous immanquable. Si, en revanche, je dois me rendre à Milan pour les enregistrements du programme télévisé Cuochi d'Italia, je me réveille aux premières heures du jour pour être en studio tôt le matin et je termine vers 6 h 30. De là, je me dirige via della Commenda, au cœur du quartier de Brera, où j'ai ouvert le restaurant IT en avril dernier, qui s'ajoute aux deux restaurants du même nom à Ibiza et à Londres.

Zum Glück habe ich keinen Tag, der aus Klischees besteht, vielmehr kann ich sagen, dass ich eine ganze Reihe von 'typischen Tagen' habe. Wenn ich in Vico bleibe, der magischen Stadt an der sorrentinischen Küste, wo sich mein Restaurant Torre del Saracino befindet, wache ich immer mit meinen Kindern auf, frühstücke mit ihnen und begleite sie zur Schule, bevor ich gegen 9 Uhr zur Arbeit gehe. Im Restaurant bin ich für die Organisation der Küche, der Entgegennahme der Ware von Lieferanten und der Vorbereitung des Service zuständig. Gleichzeitig organisiere ich das Mittagessen und kümmerere mich um meine Gäste und Mitarbeiter. Neben der Suche nach neuen Zutaten und Techniken, ist auch das Engagement für die wunderbare Veranstaltung "Festa Vico", das jährliche Festival der solidarischen Küche, das wir vor 18 Jahren ins Leben gerufen haben, für uns sehr wichtig. Wenn ich für die Aufnahmen des Programms "Cuochi d'Italia" nach Mailand reisen muss, wache ich sehr früh auf, um morgens im Studio zu sein, und beende das Programm gegen 6.30 Uhr. Von dort aus gehe ich Richtung Via della Commenda, im Herzen des Stadtteils Brera, wo ich im vergangenen April das IT-Restaurant eröffnet habe, welches auf zwei gleichnamige Locations in Ibiza und London gefolgt ist.



Quel est votre ingrédient préféré?

WELCHE IST DEINE LIEBLINGSZUTAT?

J'aime penser que j'ai une palette d'ingrédients favoris auxquels je porte un respect presque « atavique ». Je suis né et j'ai grandi tout d'abord dans une région, la Campanie, et dans une nation où la culture de la nourriture nous implique en permanence, avec des produits authentiques et artisanaux et j'essaie toujours d'en préserver la fraîcheur et d'en exalter le goût, avec une grande organisation durant la préparation. Le citron, l'huile d'olive extravierge, les tomates, la ricotta fraîche, quelques algues, les oursins et le safran accompagnent ma carrière depuis le début.

Mir gefällt der Gedanke, dass mir eine Lieblingspalette von ursprünglichen Zutaten zur Verfügung steht. Ich bin zunächst in der Region -Kampanien- geboren und aufgewachsen, das eine Esskultur auf Basis authentischer und handwerklich hergestellter Produkten pflegt. Ich versuche immer, durch eine sehr sorgfältige Zubereitungsweise, die Frische und den Geschmack der Zutaten zu bewahren und zu verbessern. Zitrone, kaltgepresstes Olivenöl, Tomate, frischer Ricotta-Käse, einige Algen, Seeigel, Safran haben meinen Werdegang von Anfang an begleitet.



Comment votre cuisine a-t-elle évolué au fil des années? Quelles sont les constantes et quels sont les éléments de l'évolution?

WIE HAT SICH DEINE KÜCHE IM LAUFE DER JAHRE VERÄNDERT?

WAS SIND DIE KONSTANTEN UND WAS SIND DIE ELEMENTE DER EVOLUTION?

Les saveurs, les senteurs et la cuisine méditerranéenne ont toujours été mon territoire même si j'ai construit ma propre carrière autour d'elles avec des interprétations personnelles et une attitude que j'aime introduire dans le sillon du classicisme. Les changements concernent tous, l'homme, le chef et son équipe, à la découverte de nouveaux produits, de nouvelles techniques de transformation qui se traduisent dans notre restaurant en une recherche constante de toutes les applications possibles. Ma cuisine, après tout, est un laboratoire de recherche et de comparaison toujours ouvert dans lequel coulent également les suggestions de voyage et l'expérience positive de Cuochi d'Italia, qui nous a permis d'élargir nos connaissances et d'avoir d'autres idées intéressantes. Notre carte est enrichie de plats qui se sont implantés au fil du temps et qui sont même devenus la raison principale des voyages de nos clients. À cet égard, nous structurons le menu sur deux voies : il doit être à la fois sécurisant (proposer toujours les plats qui poussent les clients à revenir à la Torre del Saracino) mais aussi surprenant, innovant, avec des propositions inédites sur lesquelles nous portons la plus grande attention pour répondre aux attentes. Il y a ensuite l'accueil, le design, le service, qui sont pour nous des domaines en constante évolution : nous essayons d'anticiper les besoins des clients et nous travaillons beaucoup pour rendre notre expérience confortable et surtout passionnante. C'est exactement l'importance que nous y apportons, dans l'espoir d'atteindre la troisième étoile.

Der Geschmack, die Düfte und die Küche des Mittelmeers waren schon immer mein Gebiet, auch wenn ich in ihnen meine eigene Parabel geschaffen habe, mit persönlichen Interpretationen und einer Haltung, die ich gerne in den Sog des Klassizismus stelle. Bei den Veränderungen dreht sich alles um den Menschen, also den Chefkoch, sein Arbeitsteam, die Entdeckung neuer Produkte, neue Zubereitungstechniken, die in unserem Restaurant zu kontinuierlichen Studien über mögliche Anwendungen führen. Meine Küche ist schließlich, und letztendlich, immer ein offenes Labor der Forschung und Konfrontation, in dem auch Anregungen von Reisen und die positive Erfahrung von "Cuochi d'Italia" es ermöglichen, unser Wissen zu erweitern und neue interessante Ideen zu sammeln. In unserer Speisekarte gibt es Gerichte, die im Laufe der Zeit einen festen Platz bekommen haben und die sogar der Grund für die Reise eines Kunden sind. In dieser Hinsicht gliedern wir das Menü auf zwei Ebenen: Es muss sowohl eine Bestätigung, - die Dinge vorschlagend, bei denen man davon träumt, in den Sarazenturm zurückzukehren - als auch eine Überraschung darstellen, innovativ, mit neuen Vorschlägen, bei denen wir die größte Aufmerksamkeit darauf richten, die Erwartungen aufrechtzuerhalten. Ein weiteres Thema betrifft Gastfreundschaft, Design, Service. Dies sind Bereiche, die sich für uns ständig in der Evolution befinden: wir versuchen, die Bedürfnisse der Kunden vorauszuahnen und arbeiten hart daran, unsere Erfahrung angenehm und vor allem spannend zu gestalten. Das ist genau die Verpflichtung, die wir eingegangen sind, in der Hoffnung, den dritten Stern verliehen zu bekommen.



Les aliments bios et naturels en général se raréfient: quelque chose a-t-il changé dans votre cuisine en fonction de cette vocation généralisée?

BIOLOGISCHE UND NATÜRLICHE LEBENSMITTEL IM ALLGEMEINEN GEWINNEN AN POPULARITÄT: HAT SICH DURCH DIESE VERALLGEMEINERTE SICHTWEISE ETWAS IN DEINER KÜCHE VERÄNDERT?

En plus d'avoir un potager familial, avec une production utilisée dans notre restaurant nous avons, au fil des années, consolidé un réseau extraordinaire de fournisseurs de Campanie pour tous les légumes, mais aussi pour le poisson, les pâtes et de nombreux autres ingrédients. Nous connaissons le fournisseur de chaque matière première: de son visage à la façon dont il effectue leur travail. Et cela se produisait même avant que les aliments « biologiques » ou « naturels » ne deviennent un sujet médiatique.

Außer dem Gemüsegarten der Familie mit einer Produktion, die in unserem Restaurant verwendet wird, haben wir im Laufe der Jahre ein außergewöhnliches Netzwerk von Lieferanten in Kampanien für das gesamte Gemüse, aber auch für Fisch, Nudeln und viele andere Zutaten aufgebaut. Wir kennen jeden einzelnen Lieferanten jedes einzelnen Rohstoffs: von ihren Gesichtern bis hin zur Art und Weise, wie sie ihre Arbeit verrichten. Und dies geschah, noch bevor "biologische" oder "natürliche" Lebensmittel als Themen in den Medien behandelt wurden.

Les outils technologiques indispensables pour un grand chef: les meilleurs à utiliser et ceux qui n'existent pas encore mais qui changeraient votre façon de travailler.

DIE TECHNOLOGISCHEN WERKZEUGE, DIE FÜR EINEN SPITZENKOCH UNENTBEHRLICH SIND: DIE BESTEN UND DIEJENIGEN, DIE ES NOCH NICHT GIBT, DIE ABER DIE ARBEITSWEISE VERÄNDERN WÜRDEN.

Faisant principalement de la cuisine méditerranéenne, je me suis toujours entouré de ces outils traditionnels qui ont su rendre la cuisine méditerranéenne exceptionnelle. À ceux-ci, j'ai ajouté une technologie à laquelle je crois fermement et que je considère comme un allié indispensable: des appareils comme la cellule de refroidissement rapide, la machine sous-vide, le roner, etc. permettent d'obtenir des résultats de haute qualité dans le respect de la tradition. J'aime prendre l'exemple du vrai poulpe, que je passe d'abord dans la cellule de refroidissement rapide et que je cuisine dans une mijoteuse en terre cuite: il n'y a pas

d'innovation sans tradition et dans mon restaurant je combine toujours les deux aspects et les techniques.

Bei der Zubereitung hauptsächlich mediterraner Küche habe ich mich immer mit jenen traditionellen Werkzeugen umgeben, die in der Lage waren, gerade diese mediterrane Küche zu perfektionieren. Mit diesen habe ich eine Technologie kombiniert, an die ich fest glaube und die ich für einen unverzichtbaren Verbündeten halte: Geräte wie der Schockkühler, das Vakuum, der Roner usw. ermöglichen es, qualitativ hochwertige Ergebnisse unter Wahrung der Tradition zu erzielen. Ich möchte das am Beispiel eines Tintenfisches aufzeigen, den ich zunächst im Schockkühler aufbewahre und dann in einer Tonpfanne zubereite: es gibt keine Innovation ohne Tradition und in meinem Restaurant kombiniere ich stets beides, Aspekte und Techniken.



Votre relation avec le monde du design: comment et où pensez-vous que le design et la cuisine se rencontrent aujourd'hui?

DEINE BEZIEHUNG ZUR WELT DES DESIGNS: WIE UND WO GLAUBST DU, TREFFEN DESIGN UND KÜCHE HEUTZUTAGE AUF EINANDER?

Le design a une part très importante d'altruisme et d'humanisme et son rôle est de s'engager à donner aux gens des outils qualitativement meilleurs, d'un point de vue esthétique et de confort, une caractéristique indispensable pour ne pas être un simple exercice de style. Si l'on considère que le séjour moyen d'un client dans notre restaurant est d'environ trois heures et demie, on en déduit que la chaise doit être accueillante. Cela fait également partie de l'expérience et nous nous soucions d'en prendre soin dans les moindres détails, avec le choix d'un mobilier adapté et d'un environnement propre et élégant, où les tables sont placées aux bonnes distances et l'éclairage est étudié correctement. En revanche, en termes de cuisine, nous avons beaucoup travaillé sur l'aménagement des espaces ainsi que sur les finitions, pour rendre fonctionnel le coin où nous cuisinons et dressons les assiettes et avec un niveau d'hygiène élevé. Mais j'aimerais beaucoup pouvoir dialoguer avec un designer : je suis sûr que, si l'on fusionnerait les compétences, nous profiterions davantage de l'apport du design même dans les petites choses comme les louches, les couverts, les planches à découper ou les couteaux.

Design hat einen sehr wichtigen Anteil am Altruismus und Humanismus, und seine Rolle besteht darin, danach zu streben, dem Menschen aus ästhetischer Sicht qualitativ bessere Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, und Komfort, ein unverzichtbares Merkmal, damit es nicht nur eine reine Stilübung ist. Wenn wir bedenken, dass der durchschnittliche Aufenthalt eines Gastes in unserem Restaurant etwa dreieinhalb Stunden beträgt, wird klar, dass dieser angenehm gestaltet werden muss. Auch dies ist Teil des Erlebnisses und wir kümmern uns mit großer Sorgfalt um jedes Detail, mit der Wahl einer geeigneten Einrichtung und einer sauberen, eleganten Umgebung, in der die Tische in den richtigen Abständen aufgestellt sind und die Beleuchtung richtig gestaltet ist. Wenn wir stattdessen von der Küche sprechen, so haben wir viel an der Raumaufteilung sowie an den Oberflächen gearbeitet, um den Bereich, in dem wir kochen und die Servierteller vorbereiten, effizient und mit einem Höchstmaß an Hygiene zu gestalten. Aber ich würde sehr gerne mit einem Designer sprechen: ich bin sicher, dass wir, wenn wir unsere Kompetenzen vereinen könnten, noch mehr vom Beitrag des Designs profitieren könnten, selbst bei kleinen Dingen wie Kellen, Besteck, Schneidebrettern oder Messern.

La seule et unique pierre sintérisée

DER EINZIGE GESINTERTE STEIN

3 collections, différentes teintes et textures superficielles ne représentent qu'une petite partie du potentiel de Lapitec®. Les trames à pleine masse traversent le cœur et le périmètre du matériau, elles donnent un touch&feel unique et permettent d'adapter la pierre sintérisée à n'importe quel projet ou contexte stylistique. Un matériau unique, avec de nombreux atouts qui mettent l'accent sur le respect de l'environnement, pour la santé et la sécurité des personnes, qui représente aujourd'hui une « nouvelle catégorie de matériel ». Lapitec® selon la reconnaissance de l'EOTA (Organisation européenne pour l'évaluation technique) est officiellement la seule pierre sintérisée sur le marché dans le monde entier.

3 Kollektionen, verschiedene Farbtöne und Oberflächenstrukturen stellen nur einen kleinen Teil des Potenzials von Lapitec® dar. Texturen in einer einzigen, durchgehenden Steingutgießmasse, durchziehen das Herz und den Rand des Materials, geben einen unvergleichlichen Touch&Feel-Effekt und ermöglichen es, den gesinterten Stein in jedem Projekt oder stilistischen Kontext einzusetzen. Ein einzigartiges Material - mit vielen Pluspunkten, das seinen Respekt für die Umwelt, für die Gesundheit und Sicherheit der Menschen unterstreichen - das heute eine "Materialkategorie" darstellt. Nach der Anerkennung durch die EOTA (European Organization for Technical Evaluation) ist Lapitec® weltweit offiziell der einzige gesinterte Stein auf dem Markt.



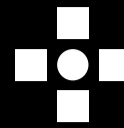
Years
warranty

L'hygiène avant tout

VOR ALLEM HYGIENE

Dans un monde bouleversé par la pandémie Covid-19, le sujet de l'assainissement est plus qu'actuel pour un espace cuisine propre en mesure de réduire à néant tous les risques pour la santé. Les caractéristiques "green" de Lapitec® répondent parfaitement à cette exigence: facile à nettoyer, résistant à l'usure et aux rayures, sans risque d'absorption et de prolifération de la saleté, de la moisissure et des bactéries. De plus, la résistance aux agents chimiques garantit le plan de travail contre les produits de nettoyage domestiques les plus communs. Assainir la cuisine n'a jamais été aussi facile: beauté et élégance unies à d'excellents résultats. Ce sont là les principales caractéristiques des surfaces en Lapitec®.

In einer Welt, die von der Covid-19-Pandemie erschüttert wurde, ist das Thema der Desinfektion von Räumen äußerst aktuell, für eine Küche, in der die Gesundheitsrisiken minimiert werden. Die umweltfreundlichen "Green" Eigenschaften von Lapitec® entsprechen perfekt diesem Bedürfnis: einfach zu reinigen, abrieb- und kratzfest, keine Aufnahme und Verhinderung der Einnistung von Schmutz, Schimmel und Bakterien. Die Beständigkeit gegen chemische Wirkstoffe garantiert auch die Beständigkeit der Arbeitsfläche gegen die am häufigsten verwendeten Haushaltsreinigungsmittel. Noch nie war es so einfach, die eigene Küche zu desinfizieren: Schönheit und Eleganz kombiniert mit exzellenter Leistung. Dies sind die Hauptmerkmale von Lapitec®-Oberflächen.



HYGIENIC

Anti-bactérien et fongicide
Unempfindlich gegen Schimmelpilze und Bakterien



CHEMICAL RESISTANT

Résistant aux alcalis et aux acides
Säurebeständig



HEAT RESISTANT

Résistant aux hautes températures
Hitzebeständig



GREEN

Non imprimé, 100 % naturel
Nicht bedruckt und 100% naturbelassen



SCRATCH RESISTANT

Résistant aux rayures
Unempfindlich gegen Kratzer



EASY TO CLEAN

Résistant aux taches, facile à nettoyer
Leicht zu reinigen



FROST RESISTANT

Résistant aux basses températures
Frostbeständig



UV STABLE

Insensible aux rayons UV, ne décolore pas
UV-Beständig



Personnalisation sans limites

PERSONALISIERUNG OHNE GRENZEN

En cuisine, Lapitec® peut garantir d'innombrables possibilités de personnalisation. Pour ses performances intrinsèques, le matériau peut être fraisé, coupé et percé manuellement pour donner forme à n'importe quel design. Il existe de nombreuses variétés de côtes ou de bords possibles, de la côte droite, simple et droite, au « tore », un arrondi du bord qui donne douceur et continuité à la surface. La même caractéristique de Orion, une série d'éviers Lapitec® disponibles en deux versions: 70x40 et 50x40 cm. Associer un plan de travail Orion, c'est privilégier dans votre cuisine la continuité esthétique et stylistique absolue entre le plan de travail et l'évier, avec des joints et des collages pratiquement invisibles.

In der Küche garantiert Lapitec® umfangreiche Personalisierungsmöglichkeiten. Das Material kann aufgrund seiner intrinsischen Leistung manuell gefräst, geschnitten und gebohrt werden, um jedem Design eine Form zu geben. Es sind viele Varianten von Rippen oder Kanten möglich, von der geraden, einfachen und linearen Kante bis zum sogenannten "toro", einer abgerundeten Kante, die der Oberfläche Weichheit und Kontinuität verleiht. Dasselbe Merkmal charakterisiert Orion, eine Serie von Lapitec®-Waschbecken, die in zwei Versionen erhältlich sind: 70x40 und 50x40 cm. Die Kombination der Platte mit einem Orion bedeutet, in der Küche die absolute ästhetische und stilistische Kontinuität zwischen Küchenplatte und Spülbecken zu privilegieren, mit praktisch unsichtbaren Fugen und Verklebungen.

Les profils

PROFILE

D'infinies possibilités de choix et la plus grande liberté architecturale pour les profils les plus communs pouvant être réalisés avec les surfaces en Lapitec®.

Vielfältige Auswahl und maximale architektonische Freiheit für die gängigsten Profile, die mit Lapitec®-Oberflächen hergestellt werden können.



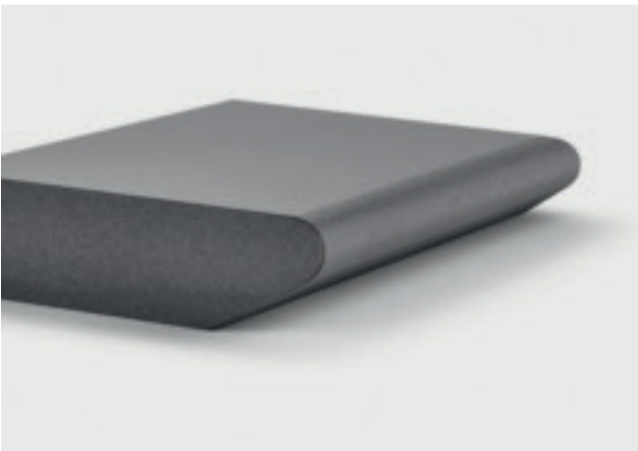
Bord droit
Gerade Kante



Bord bec d'oiseau
Halbrund/Viertelstab



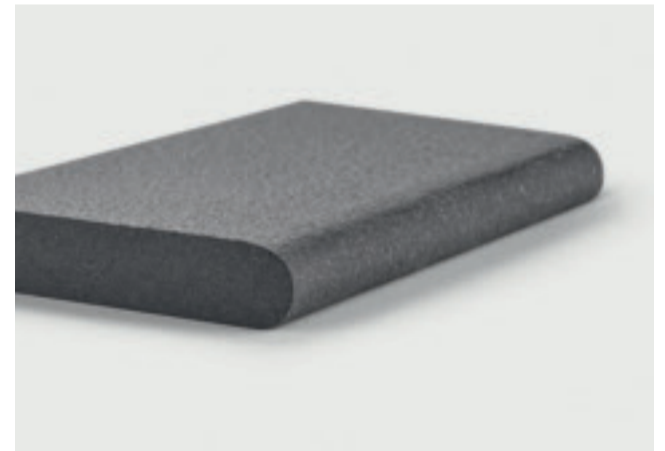
Profil à angle droit
Kante auf Gehrung geklebt



Profil nez de squal
Unterschnitten, oben gerundet



Bord droit arrondi (poli)
Kante oben leicht gerundet / Bleistiftkante



Bord rond
Rund / Halbstab



Bord coupe à 45°
45° unterschnitten, oben gefast



Ogee - Kante
Bord moulé



Bord personnalisé
Kante nach Kundenwunsch

Namoozen House





Namoozen House

LOCALITÉ
Séoul, Corée du Sud

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Assoluto, Dune

APPLICATION
Revêtement de cuisine

DATE D'ACHÈVEMENT
05/2020

ARCHITECTE
Oh Ki Hwan
(Namoozen)

ORT
Seoul, Südkorea

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Assoluto, Dune

ANWENDUNG
Küchenbeschichtung

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
05/2020

ARCHITEKT
Oh Ki Hwan
(Namoozen)



Dans un minimalisme oriental inédit

EIN NEUER ORIENTALISCHER MINIMALISMUS

L'environnement qui sort du temps pour incarner la perfection du moment, dans une interaction d'espaces pleins et vides avec une inspiration clairement orientale. La réinterprétation de l'essentialité au nom d'une contemporanéité distinctive. Les volumes, dans la pureté presque spirituelle des blancs immaculés et dans la corporéité chaleureuse du bois naturel, donnent à la cuisine une discipline qui imprègne chaque geste de la journée. Les surfaces Bianco Assoluto dans la finition Dune font du plan de travail le protagoniste de la cuisine, comme la pierre silencieuse d'un jardin contemplatif idéal.

Das Ambiente, das die Zeit verlässt, um die Vollkommenheit des Augenblicks zu verkörpern, in einem Zusammenspiel von vollen und leeren Räumen von eindeutig orientalischer Inspiration. Die Neuinterpretation der Essentialität im Namen eines ausgeprägten zeitgenössischen Geistes. Die Volumina, in der fast spirituellen Reinheit von strahlendem Weiß und der warmen Körperlichkeit von natürlichem Holz, verleihen der Küche eine Disziplin, die jede Geste des Tages durchdringt. Die Oberflächen Bianco Assoluto in der Ausführung Dune platzieren sich an der Spitze als Protagonisten in der Küche, wie der stille Stein eines idealen kontemplativen Gartens.



La mécanique des contrastes

DIE MECHANIK DER KONTRASTE



La cuisine qui sait devenir une pièce contemporaine à la mode et en même temps un espace à utiliser. Une structure, dialogue de contrastes chromatiques, entre la surface claire des plans de travail et des panneaux latéraux en Lapitec® et les éléments de façade foncés, où les veines presque classiques agissent comme un point de rencontre et génèrent un jeu continu de références entre les extrêmes chromatiques. Le résultat est une scénographie rythmée et dynamique, qui allie exclusivité formelle, rationalisation de l'espace et habitabilité de la cuisine considérée comme un lieu fonctionnel.

Die Küche, die es versteht, zu einem zeitgemäßen trendigen Ambiente zu werden und gleichzeitig Raum zu nutzen. Eine Struktur, die ein Dialog der chromatischen Kontraste ist, zwischen der hellen Oberfläche der Lapitec® Arbeitsplatten und Seitenteile und den dunklen Frontelementen, wo die fast klassischen Maserungen als Treffpunkt fungieren und ein kontinuierliches Spiel der Verweise zwischen den chromatischen Extremen erzeugen. Das Ergebnis ist eine rhythmische und dynamische Szenografie, die formale Exklusivität, die Rationalisierung des Raums und die Bewohnbarkeit der Küche als funktionaler Ort miteinander verbindet.

Rael Kitchen

LOCALITÉ
Cordoue, Espagne

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Vittoria, Satin

APPLICATION
Plan de cuisine, panneaux latéraux et dossier

DATE D'ACHÈVEMENT
01/2020

DESIGN
Estudio de cocinas
Rael de Cordoba

ORT
Cordoba, Spanien

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Vittoria, Satin

ANWENDUNG
Küchenarbeitsfläche, Seitenteile und Erhöhungen

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
01/2020

DESIGN
Estudio de cocinas
Rael de Cordoba

LAPITEC 



Thomas James Kitchen

LOCALITÉ

Toronto, Canada

MATÉRIEL UTILISÉ

Bianco Assoluto, Satin

APPLICATION

Plan de cuisine d'extérieur

DATE D'ACHÈVEMENT

03/2020

DESIGNER

Thomas James Kitchens

ORT

Toronto, Kanada

VERWENDETES MATERIAL

Bianco Assoluto, Satin

ANWENDUNG

Outdoor-Küchenarbeitsfläche

FERTIGSTELLUNGSTERMIN

03/2020

DESIGNER

Thomas James Kitchens



La cuisine sur la berge, comme dans un rêve

DER KÜCHEN-TRAUMSTEG

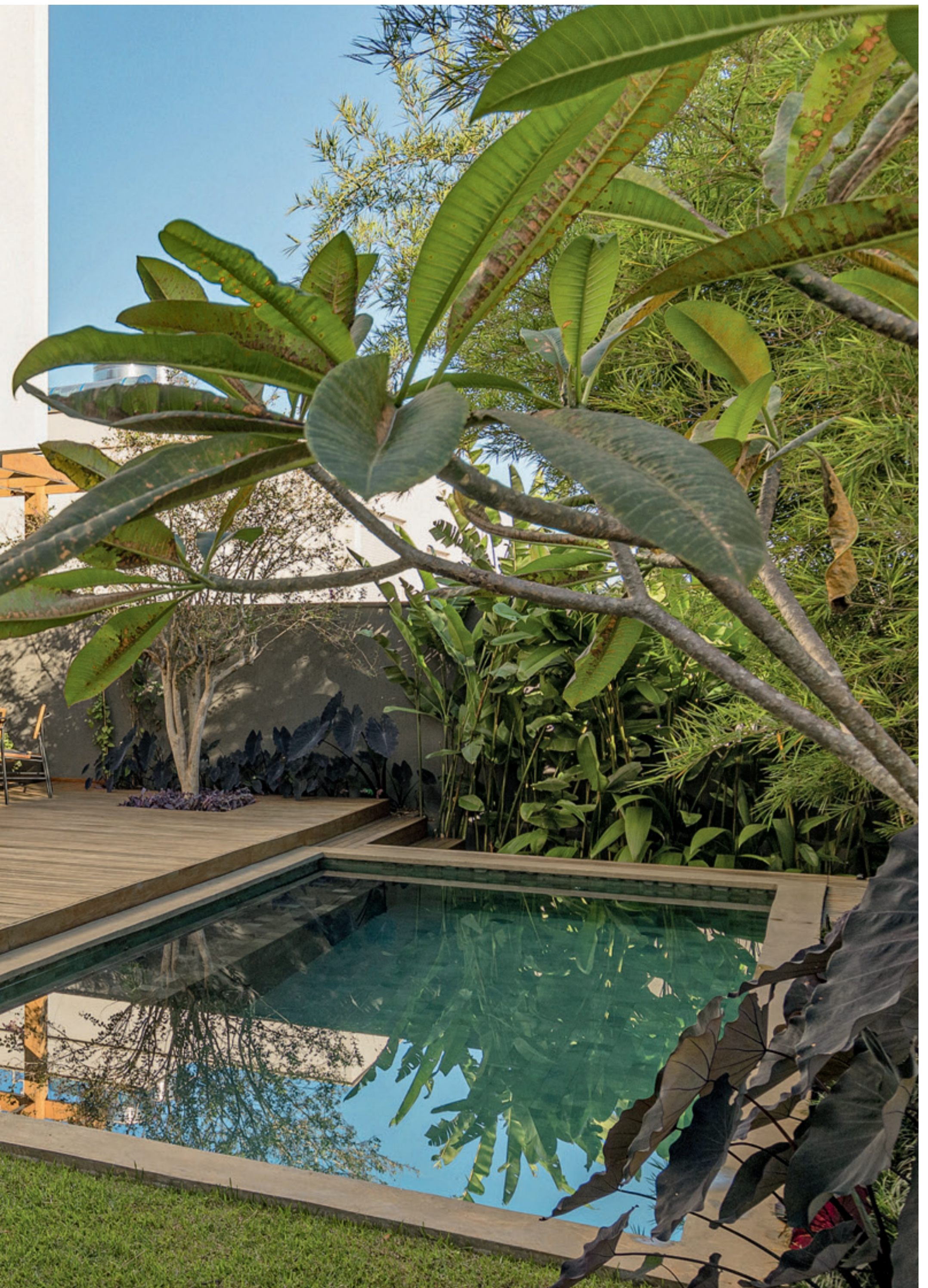
Qu'est-ce que le plaisir si ce n'est la joie de vivre quelque chose d'exceptionnel au quotidien? Dans ce projet la cuisine devient un quai d'amarrage, encastrée dans le volume d'un quai couvert. La cuisine communique avec le lac qui pénètre dans la structure et abrite le bateau à moteur sur lequel vous pourrez manger les plats préparés sur l'eau. Un comptoir de cuisine auquel s'asseoir comme dans un bar en terrasse sur le lac, où des surfaces blanches en Lapitec® qui rappellent la clarté de la pierre au soleil, s'étendent horizontalement comme des pontons pour un espace qui est un débarcadère et une antichambre de voyages de rêve.

Was ist das Angenehme, wenn nicht die Freude, etwas Außergewöhnliches im Alltag zu erleben? In diesem Projekt wird die Küche zu einem Dock, das in das Volumen eines überdachten Kais gesetzt wird. Die Küche kommuniziert mit der See, wenn es in die Struktur eintritt, und beherbergt das Motorboot, von dem aus buchstäblich auf dem Wasser zubereitete Gerichte verzehrt werden können. Eine Küche zum Sitzen wie eine Terrassenbar mit Blick auf der See, wo weiße Lapitec®-Oberflächen, die an die Brillanz des Steins in der Sonne erinnern, sich horizontal wie Stege für einen Raum ausbreiten, der Landungssteg und Vorzimmer für Traumreisen ist.



GR House





GR House

LOCALITÉ

São Paulo, Brésil

MATÉRIEL UTILISÉ

Grigio Piombo, Lux

APPLICATION

Plan de travail
et comptoir de bar

DATE D'ACHÈVEMENT

06/2018

ARCHITECTE

Frederico Trevisan Arquiteto

ORT

San Paolo, Brasilien

VERWENDETES MATERIAL

Grigio Piombo, Lux

ANWENDUNG

Küchenarbeitsfläche
und Bartheke

FERTIGSTELLUNGSTERMIN

06/2018

ARCHITEKT

Frederico Trevisan Arquiteto



Le luxe de socialiser

DER LUXUS DES BEISAMMENSEINS

Un projet qui veut exprimer le potentiel du territoire en créant une diversité d'espaces et d'usages. Une villa dynamique, conçue pour toutes les situations, du moment privé à l'accueil des invités, dont la protagoniste est la cuisine. Dans cet espace où se concentre l'intégration de l'espace de la maison, la socialisation vit dans des environnements généreux, rationalisés et à taille humaine avec d'élégantes surfaces Lapitec® couleur Grigio Piombo et finition Lux.

Ein Projekt, das das Potenzial des Territoriums durch die Schaffung einer Vielfalt von Räumen und Nutzungen zum Ausdruck bringen will. Eine dynamische Villa, entworfen für alle Situationen, vom privaten Moment bis zum Empfang der Gäste, deren Protagonist die Küche ist. In diesem Raum, in dem sich die räumliche Integration des Hauses konzentriert, lebt die Geselligkeit von einer großzügigen Umgebung, rationalisiert und auf ein menschliches Maß durch die eleganten Lapitec® in Grigio Piombo Oberfläche Lux.



Villa F.

LOCALITÉ
Calabre, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Polare, Lux

APPLICATION
Revêtement de cuisine d'extérieur

DATE D'ACHÈVEMENT
06/2015

ARCHITECTE
Sfera Otto Design

ORT
Kalabrien, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Polare, Lux

ANWENDUNG
Outdoor-Küchenbeschichtung

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
06/2015

ARCHITEKT
Sfera Otto Design



Socialité en grand format

GESELLIGKEIT IM GROSSFORMAT

Sfera Otto Design Project de Rome conçoit cette cuisine extérieure avec une vue privilégiée sur la côte depuis une terrasse naturelle sur la colline. La matière définit l'espace, légère et lumineuse malgré sa force. Une cuisine d'extérieur qui recrée une convivialité joyeuse mais raffinée. Une seule surface linéaire en Bianco Polare et finition Lux, interrompue uniquement par la différence de hauteur entre le plan de travail et celui de la table, pour joindre les deux moments pareillement sociaux de la préparation et de la consommation. La couleur claire du long volume monolithique retrace les traits stylistiques du mobilier d'extérieur en un luxe moderne, essentiel et raffiné.

Sfera Otto Design Project aus Rom entwirft diese Außenküche mit einem privilegierten Blick auf die Küste von einer natürlichen, in den Hügeln liegenden Terrasse aus. Das Material definiert den Raum, leicht und hell trotz seiner Stärke. Eine Außenküche, die die fröhliche, aber raffinierte Geselligkeit wiedergibt. Eine einzige lineare Oberfläche in Bianco Polare Ausführung Lux, die nur durch den Höhenunterschied zwischen der Arbeitsfläche und der Tischoberfläche unterbrochen wird, um die beiden gleichermaßen sozialen Momente der Zubereitung und des Verzehrs zu verbinden. Die helle Farbe des langen monolithischen Volumens zeichnet die Stile der Außenmöbel in einem modernen, essentiellen und raffinierten Luxus nach.



Azimut S6





Azimut S6

LOCALITÉ
Toscane, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Terra Moca, Vesuvio

APPLICATION
Plan de cuisine

DATE D'ACHÈVEMENT
09/2018

ARCHITECTE
Francesco Guida

ORT
Toscana, Italien

VERWENDETES MATERIAL
Terra Moca, Vesuvio

ANWENDUNG
Küchenarbeitsfläche

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
09/2018

ARCHITEKT
Francesco Guida





La courbe parfaite de l'horizon

DIE PERFEKTE KURVE AM HORIZONT

Sur la mer, où rien n'est jamais stationnaire et où la liberté elle-même fluctue, le design de ce yacht satisfait la rationalisation des espaces typiques de la navigation de plaisance sans se cristalliser dans une cage cartésienne, mais au contraire devenant curviligne comme l'horizon. Les coins arrondis des surfaces (plus sûrs en navigation), répétés comme des modules distinctifs et réalisés même dans les éléments en pierre par la maniabilité précise de la coupe Lapitec®, en Terra Moca Vesuvio, donnent vie à un tracé de profils ininterrompus, une série de lignes fluides et presque liquides qui élargissent la perception de l'environnement. Une multitude de formes pour des hommes à l'ingéniosité multiforme qui sillonnent la mer.

Auf dem Meer, wo nichts jemals still steht und die Freiheit selbst Mobilität ist, befriedigt das Design dieser Yacht die Rationalisierung der für die nautische Welt typischen Räume, ohne sich in einem kartesischen Käfig zu kristallisieren, sondern wie der Horizont gekrümmt zu werden. Die abgerundeten Ecken der Oberflächen (sicherer beim Segeln), die sich als unverwechselbare Module wiederholen und auch in den Steinelementen mit der präzisen Verarbeitbarkeit von Lapitec®, in Terra Moca Vesuvio, möglich sind, lassen ein ununterbrochenes Profilmuster entstehen, eine Abfolge von flüssigen und fast flüssigen Linien, die die Wahrnehmung der Umgebung erweitern. Eine Vielzahl von Formen für die Menschen mit vielgestaltigem Einfallsreichtum, die die Meere befahren.

Villa Emma





Villa Emma

LOCALITÉ
Sardaigne, Italie

MATÉRIEL UTILISÉ
Terra Avana, Dune
Bianco Polare, Vesuvio
Grigio Cemento, Dune

APPLICATION
Plan de travail, évier recomposé,
planchers, piscine, revêtements
intérieur, façade

DATE D'ACHÈVEMENT
03/2019

ARCHITECTE
Mario Mazzer Architects

ORT
Sardaigne, Italie

VERWENDETES MATERIAL
Terra Avana, Dune
Bianco Polare, Vesuvio
Grigio Cemento, Dune

ANWENDUNG
Küchenarbeitsplatte, umgebautes
Waschbecken, Bodenbeläge, Schwimmbad,
Wandverkleidungen Innenräume, Fassade.

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
03/2019

ARCHITEKT
Mario Mazzer Architects



À pic sur la mer

STEIL AM MEER

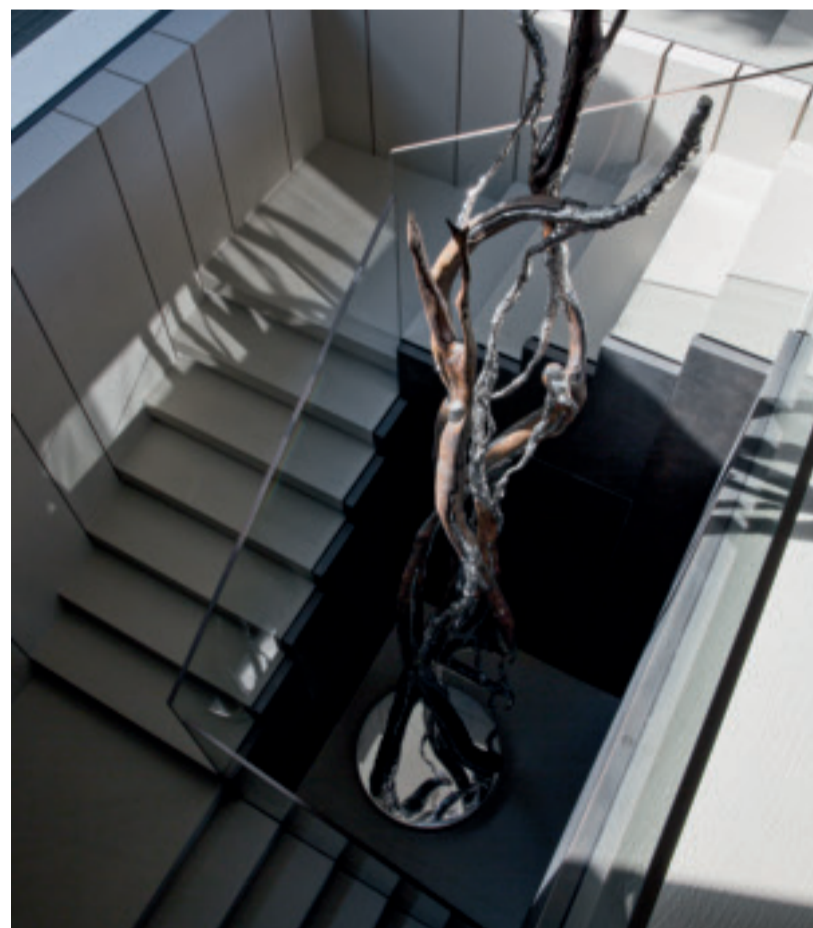
Un bâtiment avec vue sur la mer de Porto Rotondo. Un concept du Studio Mario Mazzer Architects qui réactualise le « stazzu » traditionnel sarde avec un design, des matériaux et des détails modernes. Une maison pour toute l'année, pas seulement pour l'été. Dans ce contexte unique, murs, sols, escaliers et piscine en Lapitec® dialoguent avec l'espace. L'atmosphère chaleureuse et lumineuse de la côte sarde est évoquée par les couleurs Terra Avana dans la finition Dune du plan de travail de la cuisine, Vesuvio en Bianco Polare de la façade, Grigio Cemento dans la finition Dune de la piscine et en Nero Antracite Vesuvio de la passerelle extérieure.





Ein Gebäude mit Blick auf das Meer von Porto Rotondo. Ein Konzept des Studios Mario Mazzer Architects, das die Strenge des traditionellen sardischen "Stazzu" mit modernem Design, Materialien und Details reaktualisiert. Ein Haus für das ganze Jahr, nicht nur für die Sommersaison. In diesem einzigartigen Kontext sind Wände, Böden, Treppen und Schwimmbad aus Lapitec®.

Sie führen einen Dialog mit dem Weltraum. Die warme und helle Atmosphäre der sardischen Küste wird durch die Terra Avana-Farben in der Ausführung Dune auf der Küchenarbeitsplatte, Vesuvio in Bianco Polare der Fassade, Grigio Cemento in der Ausführung Dune im Swimmingpool und in Nero Antracite Vesuvio im Außenbereich hervorgerufen.



MF Penthouse

LOCALITÉ
Jérusalem

MATÉRIEL UTILISÉ
Bianco Crema,
Vesuvio e Dune

APPLICATION
Plan de travail, vanity top

DATE D'ACHÈVEMENT
10/2019

ARCHITECTE
Arch. Marianna Fiorin
Interiors e Atelier New York
Architecture

ORT
Jerusalem

VERWENDETES MATERIAL
Bianco Crema,
Vesuvio e Dune

ANWENDUNG
Küchenarbeitsplatte, Vanity Top

FERTIGSTELLUNGSTERMIN
10/2019

ARCHITEKT
Arch. Marianna Fiorin
Interiors and Atelier New York
Architecture



Harmonie de couleurs

HARMONIE DER FARBTÖNE

Un grand espace à structurer en préservant l'espace sans fragmenter son unité. Une continuité entre préparation et consommation qui fait de la cuisine un lieu d'ospitalité mais aussi de performance. Le choix des tonalités chromatiques qui combinent les fonctions dans une seule atmosphère accueillante. Le design de cette grande cuisine raffinée confie aux couleurs la tâche d'harmoniser la pièce dans une seule aura d'hospitalité et de grâce. Les formes, volumes purs agrémentés çà et là de moulures en laiton, structurent l'espace en le rationalisant. Une fusion de couleurs délicates qui contraste avec l'alternance des finitions qui à leur tour s'opposent à l'homocromie apaisante avec un alphabet tactile, qui raconte un luxe qui doit être élégant mais discret.



Ein großer Bereich, den es zu strukturieren und geräumig zu halten gilt, ohne seine Einheit zu zersplittern. Eine Kontinuität zwischen Zubereitung und Verzehr, die die Küche zu einem Ort der Gastfreundschaft, aber auch der Performance macht. Die Wahl von chromatischen Tönen, die Funktionen in einer einzigen einladenden Atmosphäre vereinen. Das Design dieser großen, raffinierten Küche überträgt den Farben die Aufgabe, die Umgebung in einer einzigen Aura des Willkommens und der Anmut zu harmonisieren. Es sind die Formen, reine Volumen, die hier und da durch Messingussteile verschönert werden, die dem Raum Struktur verleihen und ihn rationalisieren. Eine Einheit aus sanften Tönen, die durch den Wechsel der Oberflächen ausgeglichen wird, die das entspannende Homochrom mit einem taktilen Alphabet ausgleichen, das vom Luxus erzählt, mit Diskretion elegant zu sein.

Andrea Gori

Gourou du vin les plus populaires au monde sur le web, sommelier aux multiples facettes: aubergiste, journaliste, écrivain, organisateur d'événements et blogueur.

Einer, der im Internet die meisten Follower hat, ein vielseitiger Sommelier: Gastgeber, Journalist, Schriftsteller, Veranstaltungsorganisator und Blogger.



Les images proviennent de l'archive Lapitec® | Die Abbildungen stammen aus dem Lapitec® Archivarchive

ÉVOLUTION DARWINIENNE

DARWINISCHE EVOLUTION

La pierre est un peu comme le vin : si depuis des milliers d'années la technique de production, l'approche du produit et la manière de le communiquer ont évolué, la matière première et les sensations primordiales dégagées sont restées les mêmes, tout comme le subtil sentiment de sacralité. Deux mondes, depuis toujours dans le code génétique de notre pays, qui continuent de témoigner de leur excellence. Nous avons parlé du vin avec Andrea Gori, l'un des plus grands représentants du sujet et connu de tous comme « le sommelier informatique », car il est aussi actif dans l'auberge familiale que sur le web, avec une chaîne Youtube comptant 3 millions de vues.

Stein ist ein bisschen wie Wein: Obwohl sich die Herstellungstechnik, die Herangehensweise an das Produkt und die Art und Weise, wie es vermittelt wird, im Laufe der Jahrtausende weiterentwickelt haben, sind das Rohmaterial und die ursprünglichen Empfindungen, die dabei freigesetzt werden, gleich geblieben, ebenso wie das subtile Gefühl der Heiligkeit. Zwei Welten, die seit jeher im genetischen Code unseres Landes enthalten sind und die auch heute noch seine Exzellenz ausmachen. Wir sprachen über Wein mit Andrea Gori, einem der größten Exponenten auf diesem Gebiet und für alle "der computerisierte Sommelier", denn er ist im Familienrestaurant genauso aktiv wie im Web, mit einem Youtube-Kanal mit 3 Millionen Aufrufen.



Comment le travail du sommelier a-t-il évolué ces dernières années?

WIE HAT SICH DIE ARBEIT DES SOMMELIERS IN DEN LETZTEN JAHREN ENTWICKELT?

De sommelier à communicateur et vice-versa: en 2005, quand j'ai commencé à écrire et à communiquer, les sommeliers n'étaient que des figures de salle (de la gamme dite « étoilée ») mais au fil du temps ils sont devenus fondamentaux pour la diffusion du vin, souvent même plus que la critique classique. Ce sont les sommeliers et leurs choix qui ont poussé les types et les vins vers le consommateur. Il suffit de penser au phénomène des vins naturels et biodynamiques, totalement ignorés voire contrecarrés par le journalisme classique et fortement préconisés par les sommeliers. Il s'agit certainement d'une profession en évolution que la numérisation et le « jeu » des réseaux sociaux ont contribué au changement: ceux qui ont su exploiter le moment et la technologie a fait un pas en avant historique dans son travail.

Vom Weinkellner zum Kommunikator und zurück: 2005, als ich anfang zu schreiben und zu kommunizieren, waren Sommeliers nur Saalfiguren (auch als die mit den "Sternen" bezeichnet), aber im Laufe der Zeit sind sie für die Verbreitung der Popularität des Weins von grundlegender Wichtigkeit geworden, oft mehr als die klassischen Kritiker. Es sind die Sommeliers und ihre Auswahl, die die Sorten und Weine beim Verbraucher bekannt gemacht haben. Denken Sie nur an das Phänomen der natürlichen und biodynamischen Weine, die vom klassischen Journalismus völlig ignoriert und sogar bekämpft und von Sommeliers stark unterstützt werden. Es ist sicherlich ein Beruf, der sich noch in der Evolution befindet, zu dessen Veränderung die Digitalisierung und das "Game" der Sozialen Netzwerke beigetragen haben: diejenigen, die den Moment und die Technologie nutzen konnten, haben in ihrer Arbeit einen epochalen Schritt nach vorne gemacht".





Comment avez-vous abordé le monde du vin?

WIE NÄHERT MAN SICH DER WELT DES WEINS?

Je m'intéressais au vin dans le cadre de mon activité de restauration familiale, mais j'étais surtout intéressé d'un point de vue communicatif et « social ». J'ai toujours aimé documenter et communiquer et j'ai compris que parmi tous les aspects de la restauration (mais pas seulement), le vin était celui qui avait le plus de connotations. En 2004, personne n'avait encore deviné son potentiel sur le web. Même ma passion pour le Champagne tient plus de son potentiel communicatif que du vin lui-même : aucun vin n'a mis en place une opération marketing aussi massive qui dure depuis plus de 400 ans, une opération dans laquelle tous les acteurs ils sont fondamentaux et personne n'est laissé pour compte. Aucune dénomination de vin dans le monde n'a réalisé quelque chose de similaire, peut-être en Italie nous pouvons penser à Bolgheri ou Montalcino, mais le facteur d'échelle et le chiffre d'affaires ne seront jamais comparables.

Ich interessierte mich für Wein, der ein Teil des gastronomischen Betriebes meiner Familie ist, aber ich war mehr aus kommunikativer und "sozialer" Sicht daran interessiert. Ich habe es immer geliebt, zu dokumentieren und zu kommunizieren, und mir wurde klar, dass von allen Aspekten rund um die Gastronomie (aber nicht nur) der Wein derjenige war, der die meisten Konnotationen hatte. Und vor allem im Jahr 2004 hatte noch niemand sein Potenzial im Web erkannt. Meine Leidenschaft für den Champagner rührt auch mehr von seinem kommunikativen Potenzial her als vom Wein selbst: kein Wein hat eine so eindrucksvolle Marketingoperation auf die Beine gestellt, die nun schon seit über 400 Jahren andauert, eine Operation, bei der alle Akteure von grundlegender Bedeutung sind und niemand zurückgelassen wird. Keine Weinbezeichnung der Welt hat etwas Ähnliches erreicht, vielleicht kann man in Italien an Bolgheri oder Montalcino denken, aber der Faktor der Größe und des Umsatzes sind überhaupt nicht vergleichbar.

Quels sont les outils d'un sommelier?

WELCHES SIND DIE INSTRUMENTE EINES SOMMELIERS?

Il y a quelques années j'aurais répondu « le tire-bouchon » mais aujourd'hui je dirais que le principal aspect « physique » sont les verres et les différentes performances qui parviennent à faire ressortir le meilleur du vin, dans une moindre mesure les décanteurs. Les caves à vin réfrigérées (une mauvaise température de fonctionnement peut gâcher une dégustation) et les distributeurs comme l'Enomatic qui a lancé la distribution au verre, véritable moteur des ventes de vin ces dix dernières années, ont joué un grand rôle. Côté logiciel, gestion d'entrepôt et ... le smartphone : que vous travailliez dans un restaurant ou chez Enoteca Pinchiorri, documenter les bouteilles ouvertes et les étiquettes qui passent devant vos tables a un énorme potentiel de communication.

Voreinigen Jahren hätte ich "der Korkenzieher" geantwortet, während ich heute sagen würde, dass der wichtigste "physische" Aspekt die Gläser und die verschiedenen Leistungen sind, die es schaffen, aus dem Wein die beste Performance herauszuholen, weniger wichtig hingegen sind die Dekanter. Eine große Rolle spielen die Kühler (die falsche Serviertemperatur kann eine Verkostung ruinieren) und die Spender wie der Enomatic, der den Wein in das Glas füllt, die eigentlichen Motoren des Weinverkaufs in den letzten zehn Jahren. Auf der Softwareseite die Lagerverwaltung und...das Smartphone: ob du in einer Trattoria oder in der Enoteca Pinchiorri arbeitest, das Dokumentieren der offenen Flaschen und Etiketten, die auf den Tischen stehen, stellt ein enormes kommunikatives Potenzial dar.



Vous réputez le mariage «vin/nourriture» parfait?

EIN "WEIN - SPEISE" PAAR, DAS SIE FÜR EINE PERFEKTE KOMBINATION HALTEN?

Les classiques qui ne cessent de m'exalter comme le Sauternes (vin blanc doux fûté) et les fromages persillés, le Porto Vintage avec le Stilton anglais, le Marsala semi-sec sur un dessert comme la soupe anglaise, les pains grillés aux foies de volaille toscans accompagnés de Vin Santo, le Cacciucco de Livourne avec un bon pinot noir, un rosé du lac de Garde avec un poisson cru. Tous les vins sont merveilleux pour une raison différente, mais chacun fait de l'expérience un voyage sensoriel qui vaut la peine d'être essayé au moins une fois dans sa vie.

Die Klassiker, die nie aufhören, mich zu begeistern, wie Sauternes (süßer, eingedickter Weißwein) und Blauschimmelkäse, Porto Vintage mit englischem Stilton, halbtrockener Marsala auf einem Dessert wie Zuppa Inglese, toskanische Leber-Croutons mit Vin Santo, Cacciucco Livornerse mit einem großen Pinot Noir, ein Rosé vom Gardasee mit rohem Fisch. Jeder von ihnen ist aus einem anderen Grund wunderbar, aber jeder macht die Erfahrung zu einer sinnlichen Reise, die es wert ist, wenigstens einmal im Leben versucht zu werden.

Andrea Gori. Restaurateur à la Trattoria da Burdefondé en 1901, biologiste, chercheur et généticien. Finaliste européen en 2008 et Ambassadeur du Champagne pour l'Italie. En plus de la célèbre chaîne Youtube, il travaille sur le web sur le blog Vino da Burde, sur Dissapore.com, Intravino.com et Intralcio.it. Il a créé le festival God Save The Wine, écrit des livres sur le thème du vin pour divers périodiques et a contribué à la rédaction de DoctorWine, un guide sur les vins italiens.

www.vinodaburde.com
IG: @Burde73
YT: @Trattoria da Burde

Andrea Gori. Restaurantbesitzer in der 1901 gegründeten Trattoria da Burde, Biologe, Forscher und Genetiker. Vizeeuropameister 2008 und Ambassadeur du Champagne für Italien. Neben dem renommierten Youtube-Kanal arbeitet er im Internet auf dem Blog Vino da Burde, auf Dissapore.com, Intravino.com und Intralcio.it. Er hat das God Save The Wine Festival ins Leben gerufen, schreibt für verschiedene Zeitschriften und Bücher über Wein und hat an der Erstellung von DoctorWine, einem Führer über italienische Weine, mitgewirkt.

www.vinodaburde.com
IG: @Burde73
YT: @Trattoria da Burde



Pour les professionnels étoilés

FÜR PROFESSIONISTEN MIT STERNEN

De la préparation des aliments, au dressage des assiettes, au lavage et au mobilier : Lapitec® est le matériau idéal pour la haute cuisine. Grâce à sa composition et à l'absence de porosité en surface, la pierre sintérisée est hydrofuge, elle ne se tache pas au contact des aliments et résiste à l'attaque des acides, bases et solvants, agents chimiques couramment utilisés pour les opérations de nettoyage. Lapitec® a également des performances plus élevées que la pierre naturelle : sa résistance aux rayures et à l'abrasion, même sur les sols dans les zones à fort trafic, le rend parfait pour les applications dans les lieux publics bondés ou dans des situations de stress. Les contraintes (des changements de température, à la pression mécanique et aux agents atmosphériques) ne modifient pas sa forme ni son apparence. Matériau sûr, Lapitec® résiste au feu et à l'humidité, mais surtout aux bactéries ; pour ces raisons, il convient aux surfaces en contact direct avec les aliments, comme les plans de travail de cuisine, les buffets ou les vitrines. La grande maniabilité du matériau permet également d'encaster des éléments tels que les lavabos et les appareils électroménagers ou d'ajouter à la structure des technologies telles que le refroidissement/chauffage sous le plan de travail ou le rétroéclairage. C'est le cas du Hyle Restaurant du Chef Antonio Biafora, situé à Sila en Calabre, et du Symia Restaurant à Londres, deux des derniers projets réalisés avec Lapitec®, un matériau choisi également pour la construction de grandes cuisines pour navires de croisière, yachts, cantines d'entreprise et petits des locaux. Malgré les différentes empreintes stylistiques de Hyle et Simya, d'une part un environnement sophistiqué et intime, typiquement italien, d'autre part un espace imprégné de lumière et de contamination internationale, les restaurants sont d'excellents exemples parallèles de la façon d'optimiser l'utilisation du Lapitec® dans un projet de restaurant.

Restaurant Hyle - San Giovanni in Fiore (Italie) | Hyle-Restaurant - San Giovanni in Fiore (Italien)



À Hyle, le matériau a été utilisé pour le plan de travail qui sépare la cuisine ouverte de la pièce qui, chauffée par un serpentin invisible, permet de maintenir les plats à température pendant le dressage des assiettes. Le restaurant Simya, qui propose à ses clients un menu fusion d'inspiration orientale, intègre au centre du plan en Lapitec® de chaque table des planchas Teppanyaki pour finir de cuire les aliments directement à table, selon la tradition.

Von der Zubereitung zum Anrichten auf dem Teller, vom Spülen zum Einrichten: Lapitec® ist das ideale Material für die Spitzenküche. Dank seiner Zusammensetzung und des Fehlens von Porosität auf der Oberfläche ist gesinterter Stein flüssigkeitsabweisend, verfärbt sich nicht im Kontakt mit Lebensmitteln und wird nicht von Säuren, Basen und Lösungsmitteln angegriffen, den chemischen Mitteln, die üblicherweise für Reinigungsarbeiten verwendet werden. Lapitec® ist auch leistungsfähiger als Naturstein: seine Kratz- und Abriebfestigkeit, auch auf Böden in stark frequentierten Bereichen, macht ihn perfekt für den Einsatz an überfüllten öffentlichen Plätzen oder in Stresssituationen. Die Spannungen - von Temperaturänderungen über mechanischen Druck bis hin zu atmosphärischen Einflüssen - verändern seine Form und sein Aussehen nicht. Als sicherer Werkstoff ist Lapitec® feuer- und feuchtigkeitsbeständig, vor allem aber resistent gegen Bakterien; aus diesen Gründen eignet er sich für Flächen, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, wie z.B. Küchenarbeitsplatten, Buffets oder Vitrinen. Die gute Verarbeitbarkeit des Materials ermöglicht es außerdem, Elemente wie Waschbecken und Haushaltsgeräte einzubauen oder die Struktur durch Technologien wie Kühlung und Heizung unter der Oberfläche oder Hintergrundbeleuchtung zu ergänzen. Dies ist der Fall des Restaurants Hyle von Chefkoch Antonio Biafora in der Region Silana in Kalabrien und des Restaurants Symia in London, zwei der jüngsten Projekte, die mit Lapitec® realisiert wurden, einem Material, das auch für den Bau von Großküchen für Kreuzfahrtschiffe, Yachten, Firmenkantinen und kleine Räumlichkeiten gewählt wurde. Trotz der unterschiedlichen stilistischen Prägungen von Hyle und Simya - auf der einen Seite eine anspruchsvolle und intime Umgebung, typisch italienisch, auf der anderen Seite ein Raum voller Licht und internationaler Kontamination - sind Restaurants hervorragende parallele Beispiele dafür, wie der Einsatz von Lapitec® in einem Restaurantprojekt optimiert werden kann.

In Hyle wurde das Material für die Oberseite der Arbeitsplatte verwendet, die die offene Küche vom Wohnzimmer trennt, die durch eine unsichtbare Serpentine erhitzt wird. Das Restaurant Simya, das seinen Gästen ein orientalisches inspiriertes Fusionsmenü anbietet, integriert in der Mitte der Lapitec®-Platte der einzelnen Tische Teppanyaki-Platten, um das Essen nach der Tradition direkt am Tisch fertig zuzubereiten.

L'expression chromatique du style italien

DER CHROMATISCHE AUSDRUCK DES ITALIENISCHEN STILS

Une ample gamme d'éléments distinctifs uniques aux sensations tactiles surprenantes, une intensité de couleur et une pureté uniforme sans pareilles. Ce sont là les collections Lapitec®: emblème de la finesse et de l'élégance. Chaque couleur est disponible en plusieurs finitions, du brillant miroir de la finition Lux à l'opacité souple au toucher de la finition Satin, jusqu'à la fine rugosité du Lithos ou aux souples ondulations de la finition Vesuvio.

Eine große Vielfalt einzigartiger, unverwechselbarer Elemente mit überraschenden taktilen Empfindungen, unvergleichlicher Farbtintensität sowie einer unglaublichen einheitlichen Reinheit. Dies sind die Lapitec®-Kollektionen. Sie stellen das Emblem von Raffinesse und Eleganz dar. Jede Farbe ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, vom Glanz der Lux-Ausführung über die Soft-Touch-Deckkraft von Satin bis hin zur feinen Rauheit von Lithos oder den sanften Wellen der Vesuv-Ausführung.

Essenza Collection

Bianco Assoluto



Bianco Crema



Terra Ebano



Nero Antracite



Bianco Artico



Terra Avana



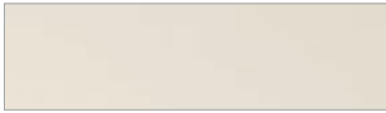
Grigio Cemento



Nero Assoluto



Bianco Polare



Terra Moca

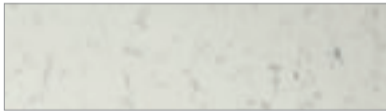


Grigio Piombo



Arabescata Collection

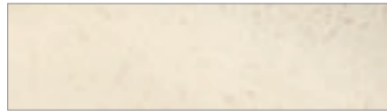
Arabescato Michelangelo



Arabescato Perla



Arabescato Corallo



Musa Collection

Bianco Aurora



Bianco Vittoria



Bianco Elettra

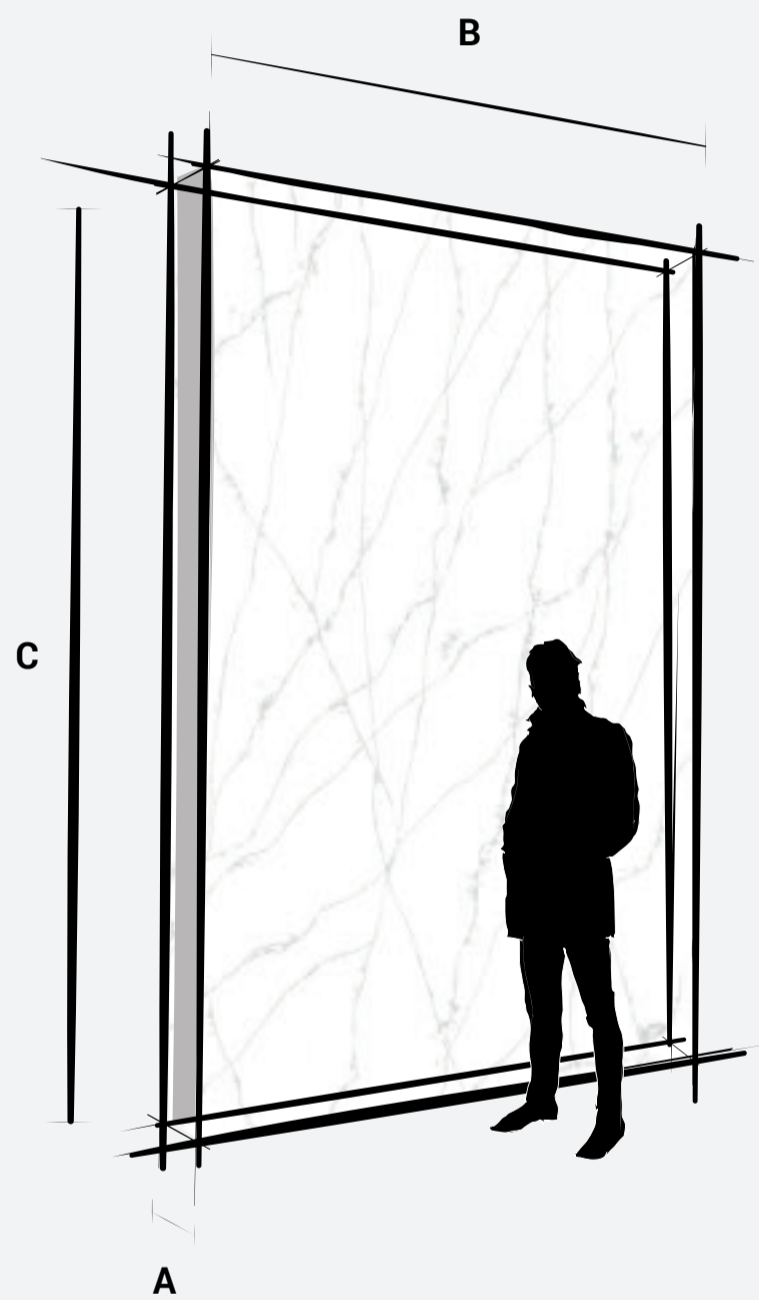


Plaques XXL Mesures standard:

XXL PLATTEN | S STANDARDABMESSUNGEN:

A	B	C	
12 mm ½ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m ² 54,4 sq ft
20 mm ¾ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m ² 54,4 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1460 mm 57 ½ in	3365 mm 132 ½ in	4,91 m ² 52,8 sq ft

* Sur demande | * Auf Anfrage erhältlich



LAPITEC S.p.A.

Via Bassanese, 6 - 31050 Veduggio | Treviso - Italy
Tel.: +39 0423 703811 | Fax: +39 0423 709540
Email: info@lapitec.com | www.lapitec.com

Copyright © Lapitec S.p.A. 2020



DOWNLOAD PDF



stampato
con il sole





LAPITEC

NATURALLY ITALIAN