

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

SPÉCIAL
RENTÉE
DOSSIER
DESIGN ENFANTS
25 PAGES

Design

Gio Ponti, complètement MAD

Noé Duchaufour-Lawrance,

électron libre épanoui

Tom Dixon, made in London

Lifestyle

8 reportages déco
de Côme à Copenhague...

Antonio Marras + Saba :

quand la mode se mêle de déco

Luis Laplace,

l'art dans le décor

Trips

Bangkok, de l'énergie
à revendre

Mile-Ex, coolitude à Montréal

São Paulo à l'heure

de sa biennale d'art

Laura Gonzalez,

ses adresses à Rome

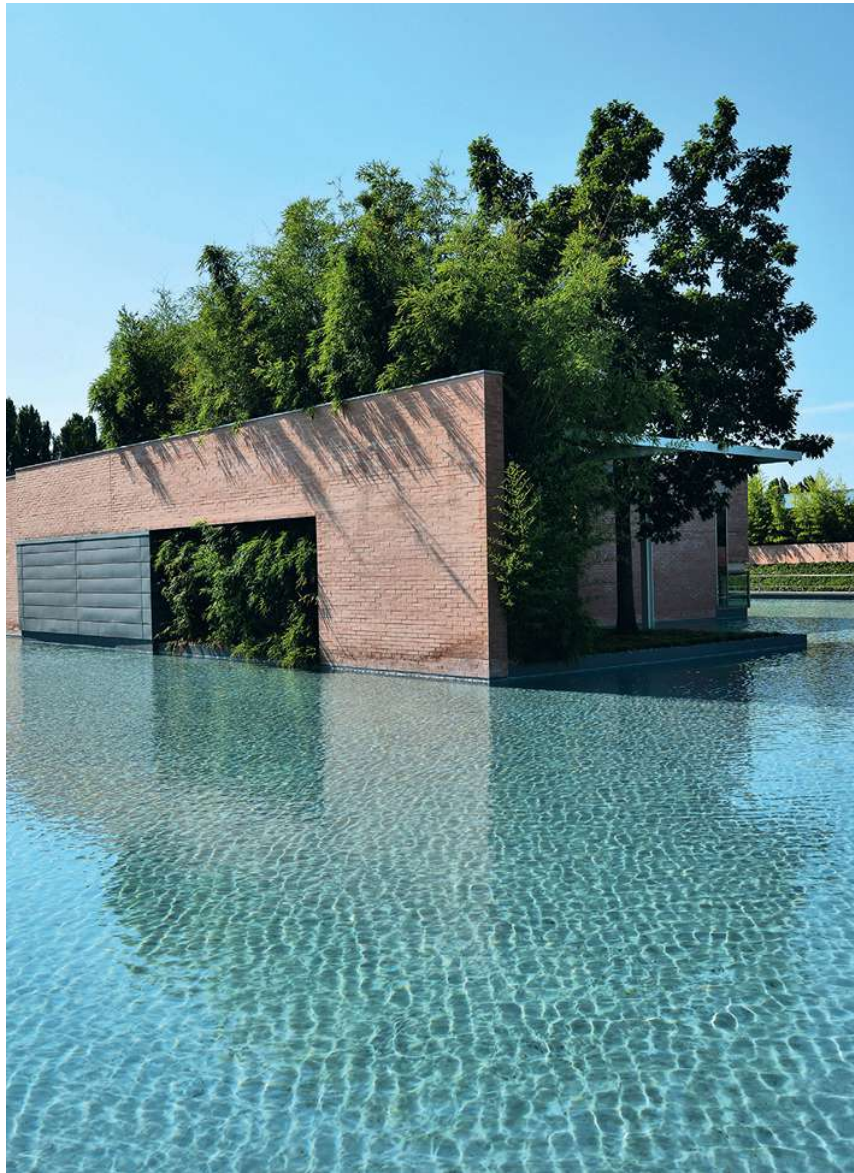
M 01469 - 134 - F: 5,90 € - RD



LE PLUS LIFESTYLE DES MAGAZINES DE DÉCO

N° 134 - Septembre-Octobre 2018 - 5,90 € - www.ideat.fr

Smeg, discrète par nature



D'elle, on connaît surtout ses produits, comme le réfrigérateur *FAB* aux lignes rétro.

Alors quand Smeg nous ouvre les portes de son site de Guastalla, l'occasion d'en découvrir davantage est trop précieuse pour ne pas la saisir...

Visite privée chez un très grand de l'électroménager.

Par Olivier Waché / Photos Adeline Bommart pour IDEAT



Chez Smeg, on a la culture, sinon du secret, du moins de la discrétion. Paradoxalement, la chose est visible dès l'arrivée sur le site du fabricant italien d'électroménager à Guastalla, en Émilie-Romagne, qui réunit le siège social et l'une des trois usines de la marque. Car c'est à peine si on remarque, bien abrités derrière de hauts peupliers, les bâtiments. Ils abritent la fabrication des appareils de cuisson (centres de cuisson, fours, tables) et du petit électroménager Dolce & Gabbana, le stockage de quelque 60 000 pièces détachées destinées au SAV, pour le monde entier, et les entrepôts. Si, à l'entrée, les drapeaux saluent les visiteurs selon leur nationalité, on sent bien une forme de prudence à vous laisser pénétrer dans l'usine. Celle-ci abrite une installation très automatisée pour limiter la manutention, où deux immenses presses dernier cri forment les cavités, grilles et lèchefrites, qui seront acheminées vers les 15 lignes de montage grâce à un robot autonome. En fait, cette retenue s'explique quand on sait combien la concurrence agite ce secteur, où la copie est devenue monnaie courante et contre laquelle Smeg lutte quotidiennement.

Quant au siège social, imaginé en 2002 par l'architecte Guido Canali, un enfant du pays comme Vittorio Bertazzoni qui fonda Smeg en 1948, l'exercice d'épure le dispute à la sobriété. Posé sur une pièce d'eau, le bâtiment en brique rouge typique de la région, offre une

Page de gauche Le siège social de Smeg, imaginé en 2002 par l'architecte Guido Canali. **1/** Le directeur général Vittorio Bertazzoni, qui porte le même prénom que son grand-père, le fondateur de Smeg, pose entre deux des cent réfrigérateurs d'exception (entre 40 000 € et 45 000 €), décorés par des artistes siciliens, dans le cadre du partenariat avec Dolce & Gabbana entamé en 2016. **2/** Les bâtiments se fondent presque dans le paysage, une volonté assumée du fabricant. **3/** Ces bobines de métal vont être chargées dans les presses pour former les pièces permettant la fabrication des fours : moules, grilles, lèchefrites... **4/** Les moules, soit la cavité des fours de 60 et 90 cm, sont soudés par point par pression hydraulique. Ainsi parfaitement hermétiques, ils obtiennent un excellent classement énergétique.



architecture sans artifice. À l'intérieur, les lignes de fuite des travées desservant les bureaux, baignées de lumière naturelle, impressionnent. De même que les toiles et sculptures qui animent l'immense hall d'accueil. Nulle volonté d'épate, mais bien celle des dirigeants de partager avec le personnel la passion familiale pour l'art contemporain. Parmi les œuvres exposées, deux réfrigérateurs aux couleurs vives et aux motifs typiquement siciliens : citrons, charrettes, chevaliers... Ces étonnants modèles FAB28 sont le fruit de la collaboration de Smeg avec Dolce & Gabbana. Les 100 modèles de cette série spéciale sont tous différents et décorés à la main par des artistes siciliens. Ils célèbrent le made in Italy, l'enracinement local et la fierté des traditions. « *C'est une véritable collaboration entre deux entreprises italiennes aux valeurs communes*, confie Vittorio Bertazzoni, le patron de Smeg, représentant de la troisième génération. *Je suis surpris par le succès rencontré par le petit électroménager qui fait aussi partie de ce projet, car ce sont des produits d'exception, mais coûteux. Domenico Dolce et Stefano Gabbana fourmillent d'idées pour de nouvelles collections ! Nous avons des projets pour au moins les quatre prochaines années.* »

Au siège, un grand showroom présente les collections Smeg en vente et les diverses typologies de fours, plaques, hottes et autres caves à vin ou machines à café. Smeg y expose ses

1/ Ces racks accueillent les moules qui permettent de former les moules. 2/ La fabrication est automatisée au maximum, mais toujours sous contrôle et chaque produit fait l'objet de tests. 3/ Quinze lignes de montage sont présentes dans l'usine : neuf pour les fours et six pour les centres de cuisson. 4/ Ce robot autonome conduit les moules passés à l'émaillage au montage. 5/ et 6/ Le petit électroménager est conçu et assemblé à Guastalla. Ici, des bouilloires de la dernière collection avec Dolce & Gabbana. 7/ Ces impressionnantes allées sont celles du stock de pièces détachées du SAV. Il se compose de 60 000 références, dont la moitié produite par les usines Smeg. Le reste provient de plus de 300 fournisseurs. Il alimente les techniciens Smeg du monde entier. 8/ Plus de 500 expéditions de pièces détachées pour le SAV sont réalisées chaque jour.



« esthétiques » : des lignes de produits nées de collaborations avec des grands noms de l'architecture. « Mon père a commencé à travailler avec les architectes il y a quarante-cinq ans, ce qui à l'époque ne se faisait pas dans notre secteur, confie Vittorio Bertazzoni. Nous avons continué dans cette voie, car les architectes savent proposer des créations au caractère intemporel, ce qui convient parfaitement à notre vision de l'électroménager. » Guido Canali sera le pionnier avec la ligne « Classica », dès 1985, suivi notamment de Renzo Piano en 1995 avec « Piano Design » ou, plus récemment, de Marc Newson et de la collection qui porte son nom, à l'occasion des 60 ans de la marque en 2008.

Au sous-sol, les centres de cuisson, comme le modèle coloré *Portofino*, jouxtent les lave-linge, lave-vaisselle et l'univers du froid. On retrouve, entre autres, les célèbres *FAB*, déclinant couleurs et motifs. Une façon de montrer que l'on peut être sérieux tout en sachant introduire de la légèreté, voire de l'impertinence, dans ses produits. D'ailleurs, face au succès de cette esthétique si particulière, Smeg s'est lancé dans le petit électroménager avec une gamme approchante. Comme l'explique Vittorio Bertazzoni, « nos réfrigérateurs *FAB* sont très connus et appréciés du public. Ils apparaissent fréquemment dans les émissions culinaires. La gamme de petit électroménager qui en reprend les codes répond à une forte demande d'appareils que l'on a

SMEG EN CHIFFRES

Année de création : 1948

Effectif : 2200 personnes

Usine de Guastalla : 400 000 m² dont 70 000 m² pour la production, 5 000 m² pour les pièces détachées, 30 000 m² d'entrepôt. Deux autres usines : une à Bonferraro et une à Chieti (Pescara).

Présence internationale : 18 filiales

Revendeurs et Smeg Stores : présence de distributeurs dans le monde entier et des showrooms dans de nombreuses villes (les plus importants : Londres, Milan, Paris, Moscou, Sydney...)

CA 2017 : 635 M€ (670 M€ visés en 2018) dont 80 % à l'export



plaisir à montrer. Depuis leur lancement, il y a cinq ans, ils représentent déjà 12 % de notre chiffre d'affaires. » Après les grille-pain, la bouilloire, le robot ménager, le blender, le mixeur ou le presse-agrumes, Smeg va continuer à étoffer la gamme de ses machines à café et accessoires. Si le design est essentiel pour la marque, la technologie ne l'est pas moins. Smeg affiche depuis sa création quelques brevets et innovations, comme le premier lave-vaisselle 14 couverts (1970) ou la pyrolyse pour les fours de 90 cm. Le site de Guastalla dispose d'un centre de R&D où sont concoctées les nouveautés, et où l'on étudie les évolutions à venir, comme le connecté, l'amélioration des performances énergétiques des fours... « Nous consacrons 4 % de notre chiffre d'affaires à la R&D, ce qui représente un investissement important, indique le président, lequel permet le développement de nouveaux produits, comme notre Blast Chiller, un appareil de refroidissement destiné aux particuliers, nos fours et caves à vins connectés et, prochainement, la purification de l'air. Nous améliorons aussi sans cesse le site de production. Nous ne sommes pas des géants, nous devons donc investir pour rester dans la course. » Quant aux 70^e anniversaire de la marque cette année, Vittorio Bertazzoni n'entrevoit pas d'événement particulier : « Nous n'aimons pas nous mettre en avant. Nous préférons que ce soit les produits qui parlent pour nous. » Une autre preuve du sens de la mesure qui règne ici. 

1/ Dans les laboratoires, les produits font l'objet de nombreux tests. Ici, les programmes culinaires embarqués dans ce four sont vérifiés pour s'assurer qu'ils tiennent leurs promesses. 2/ Du réfrigérateur lancé en 1997 au petit électroménager imaginé avec le studio Deepdesign en 2014, la ligne rétro est rapidement devenue culte. 3/ Autre partenariat, celui avec Fiat autour de cet autre produit iconique, le réfrigérateur Smeg500, présenté en 2013. 4/ Dans le showroom, les diverses esthétiques Smeg se dévoilent, comme « Classica », « Victoria », « Cortina », « Linea » ou, dernièrement, « Dolce Stil Novo ».