

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE



Actus, shopping déco, accessoires,
interviews de designers, dernières nouveautés,
panorama des plus belles cuisines du moment :
70 pages tendance pour vivre la cuisine côté lifestyle !

PDA BY ALLIUM/O/ CE SUPPLÉMENT NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

De Dietrich

De Vendôme à Shanghai



Plongée au cœur d'un savoir-faire français ancestral, dans l'usine de Vendôme qui produit hottes, fours et tables de cuisson pour la plus française des marques d'électroménager qui rayonne dans le monde entier...

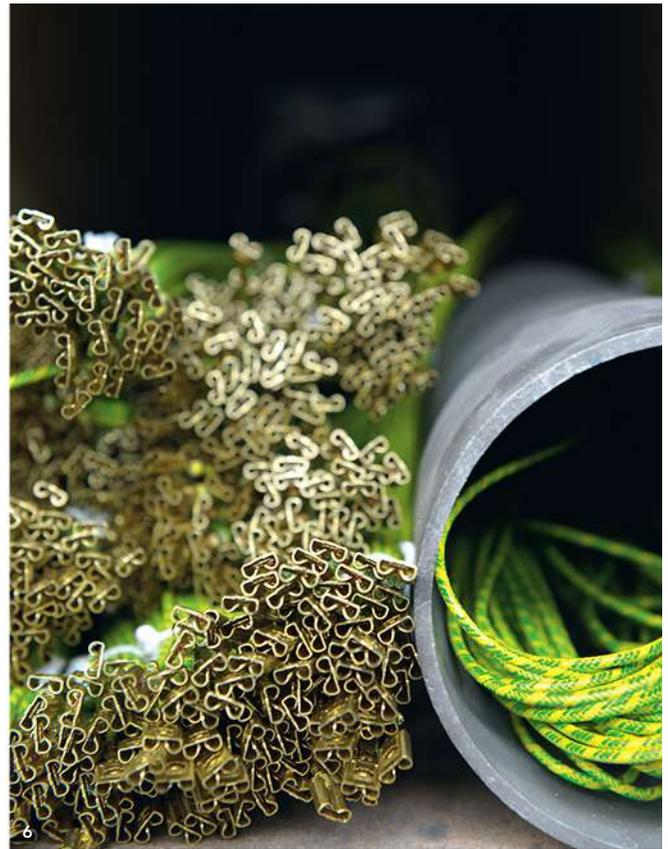
Par Olivier Waché / Photos Adeline Bommart pour IDEAT



Rares sont les entreprises industrielles qui peuvent se prévaloir de plus de trois cents ans d'histoire. De Dietrich compte parmi celles-ci. La marque d'électroménager haut de gamme du groupe Brandt France (Brandt, Sauter, Vedette), repris en 2014 par le groupe algérien Cevital, trouve son origine en 1684, en Alsace. Jean de Dietrich rachète alors une forge à Jaegerthal, au nord de Strasbourg. L'entreprise familiale fait ses premiers pas dans l'univers de la cuisson domestique dès le début du XIX^e siècle. Depuis lors, la société a entrepris un ballet ininterrompu de créations, d'innovations et de technologie. En 1990, De Dietrich adapte l'induction aux plaques de cuisson. En 1994, elle innove avec le four double et vapeur. En 2010, elle crée la table à induction *Piano*, 100 % zone libre. Puis, en 2013, arrive l'*Horizone Chef*, qui offre quatre modes de cuisson différents, sait détecter et suivre les mouvements des récipients. Chez De Dietrich, l'innovation est une seconde nature, tout comme l'est le soin porté à la qualité. Des atouts que confirme le chef Pierre Gagnaire : « *Nous sommes partenaires depuis 2007. De Dietrich est une marque que j'apprécie pour ses valeurs humaines, son savoir-faire, sa capacité d'écoute et de prise en compte des remarques que je peux faire sur leurs produits. C'est une entreprise honnête et l'une des rares avec lesquelles je me*

Page de gauche De ces bobines d'Inox transformées sur place naîtront habillages de fours et hottes. **1/** Les plaques de métal sont pliées à la main pour garantir un résultat parfait. **2/** Pour les découpes des feuilles de métal réalisées à la carte, les employés disposent d'une large gamme de poinçons. **3/** Les soudures des hottes sont réalisées à façon pour un rendu impeccable jusque dans les moindres détails.





suis engagé. Et puis la production est française. Cela devient assez rare pour le souligner et le défendre. » La Galerie De Dietrich de la rue de la Pépinière à Paris, imaginée par Jean-Philippe Nuel, accueille d'ailleurs le Grand Cercle, une cuisine où Pierre Gagnaire officie régulièrement.

Qualité à tous les niveaux

À l'usine de Vendôme, créée en 1964, cette recherche de perfection est palpable. Chacun des deux cents salariés s'affaire pour que hottes, fours et tables soient irréprochables et à la hauteur de la réputation séculaire de la marque. Depuis le choix de l'Inox, qui arrive en énormes bobines découpées sur place, à la connectique, elle aussi fabriquée par un département spécifique dans l'enceinte même de l'usine, en passant par toutes les étapes de fabrication, De Dietrich met un point d'honneur à produire des appareils haut de gamme, au fini impeccable. Même si le lieu reste un site de production industriel, l'importance



1/ Cette machine permet de découper les rouleaux d'Inox en fonction des produits à fabriquer, pour limiter ainsi la perte de matière première. **2/** Les éléments des hottes en Inox sont stockés précautionneusement et protégés jusqu'au bout par un film pour éviter toute rayure. **3/** Le brossage est une étape importante qui nécessite un savoir-faire. Cet employé y a consacré trente-cinq ans de carrière et forme actuellement son fils pour la relève. **4/** Chaque pièce est vérifiée. Ici, tous les programmes de ce four sont passés au crible. **5/** L'usine de Vendôme s'étend sur plus de 38000 m² et est organisée par pôles de produits. **6/** Chez De Dietrich, les câbles électriques sont fabriqués sur place, ce qui permet d'équiper des petites séries, et vérifiés un à un. **7/** En fin de ligne de production des tables à induction de 80 cm, chaque appareil bénéficie d'un contrôle qualité, fonctionnel et esthétique.



1/ Les fours encastrables *Dark Grey Corium*. 2/ Exportés partout dans le monde, les produits De Dietrich bénéficient d'écrans de choix, comme ce showroom de Shanghai dont l'agencement contemporain traduit le penchant avant-gardiste d'une marque qui ne renie pour autant pas sa tradition.

BERTRAND COUPY,

Directeur marketing stratégique du Groupe Brandt

Une marque symbole de l'art de vivre à la française

« De Dietrich est une marque aux racines anciennes, qui fait partie du patrimoine de la cuisine française. Elle porte des valeurs de rigueur, de qualité, de perfection tant au niveau des résultats de cuisson que de l'appareil lui-même. Elle repose sur des innovations maîtrisées, qui apportent de véritables avantages à l'utilisateur. De Dietrich est une marque internationale premium qui est appréciée parce qu'elle représente l'art de vivre à la française. Notre partenariat depuis 2007 avec Pierre Gagnaire en est d'ailleurs la parfaite illustration. Dans notre dizaine de galeries à travers le monde, comme en Chine, à Singapour, ou en Australie, nos clients retrouvent un écran qui leur fait découvrir l'univers, l'histoire de la marque. Par exemple, à Shanghai, ou à Hong Kong où notre activité est importante, nos galeries permettent de présenter toute l'étendue des combinaisons que nous offrons, ce qui est important pour les clients des nombreux programmes immobiliers de prestige auxquels nous participons. »

du geste humain est capital. Ici, tout est vérifié, contrôlé, à chaque étape de la fabrication. Après la découpe des plaques de métal en pièces qui formeront une hotte par exemple, chaque plaque est inspectée et nettoyée de tout résidu. Pour le pliage, le marquage est réalisé au poinçon en cuivre, car seul ce matériau ne raye pas l'Inox. Les fûts et composants des hottes formées par pliage sont alors brossés au papier de verre de divers grains et dans le sens du fil de l'Inox pour le respecter et faire disparaître les aspérités.

Aucune pièce ne sort de l'usine sans être scrupuleusement vérifiée au plan esthétique et fonctionnel, par un essai de tous les programmes. Alors que d'autres fabricants ne testent souvent que de manière aléatoire quelques produits fabriqués, ici, fours, hottes ou plaques de cuisson sont passés individuellement au crible avant d'être expédiés partout dans le monde. C'est à ce prix que n'importe quel consommateur, qu'il soit français, européen ou qu'il habite Shanghai et en visite le showroom (ouvert depuis 2012), peut être assuré d'un niveau de qualité égal offert par cette entreprise trois fois centenaire, certifiée Origine France Garantie depuis 2013. 

DE DIETRICH EN CHIFFRES

- > Année de création de la marque : 1684
- > Année de création de l'usine : 1964
- > Superficie de l'usine : 83 184 m² (38 235 m² de surface couverte)
- > Effectif : 200 personnes
- > Fabrication : hottes, fours, tables gaz, vitrocéramique, à induction

