



Thinking of you
Electrolux

Information aux médias

Zurich, le 20 septembre 2013

Electrolux Design Lab 2013: huit finalistes toujours en lice

Les huit finalistes de l'Electrolux Design Lab 2013 ont fait preuve d'inspiration et d'une surprenante créativité dans leur vision de l'aménagement futur du foyer urbain. Pour cette édition, de jeunes designers de talent issus d'une soixantaine de pays différents ont présenté plus de 1700 concepts lors de ce concours de design mondialement connu. Ils ont réfléchi à des idées pour l'aménagement futur de nos intérieurs autour des thèmes «cuisine conviviale», «air naturel» et «ménage sans effort». Les huit finalistes présenteront leurs concepts au jury le 16 octobre 2013 à Stockholm, Suède.

Les idées de design parvenues en finale sont très différentes les unes des autres dans l'approche mais se rejoignent dans leur créativité et leur universalité: imprimante alimentaire 3D pour la **Brésilienne Luiza Silva**, appareil ménager muni de nanorobots volants pour le **Colombien Adrian Perez Zapata**, balance nutritionnelle intégrant une fonction de planification des courses pour le **Finlandais Janne Palovuori**, aspirateur protéiforme pour le **Français Germain Verbrackel**, paroi respirante purificatrice d'air pour le **Coréen Jeabyun Yeon**, rafraîchisseur d'air d'apparence très moderne à porter autour du cou pour le **Singapourien Wei Kiat Law**, assistant diététique pour l'**Espagnol Francisco Barboza Grasa** et chef cuisinier hologramme pour le **Suédois Dawid Dawod**. Le principe et le fonctionnement de chaque invention sont présentés dans de courtes vidéos sur electroluxdesignlab.com et youtube.com/user/electrolux.

Identifier de nouveaux besoins et proposer des solutions visionnaires

Les huit concepts encore dans la course ont inspiré ces propos à Stefano Marzano, Directeur du design et président du jury d'experts: «Le thème de cette édition 2013 de l'Electrolux Design Lab était *Inspired Urban Living*. Les finalistes ont brillamment imaginé des solutions qui embelliront et simplifieront, à l'avenir, nos activités quotidiennes à la maison. Ils ne répondent pas simplement à de réels besoins, mais nous surprennent aussi par leur manière d'envisager l'évolution future de la vie domestique».

Prix pour les solutions design du futur

Le premier prix reviendra au concept qui pourrait engendrer, aux yeux du jury, une solution de design révolutionnaire dans le futur. Le vainqueur recevra 5000 euros et suivra un stage rémunéré de six mois dans un centre de design Electrolux. Le designer arrivé deuxième recevra 3000 euros, et le troisième 2000 euros. Le concept recueillant le plus grand nombre de suffrages en ligne se verra en outre décerner le People's Choice Award et recevra 1000 euros.

Participez vous aussi au People's Choice Award avec #FutureHome

Sur le site Internet Design Lab, le public peut participer à un concours tout en votant pour son concept favori. Une expérience culinaire exceptionnelle est en jeu. Pour participer, c'est très simple: votez pour votre concept préféré sur electroluxdesignlab.com et expliquez sur Twitter, avec le hashtag #FutureHome, pourquoi vous pensez que nous ne pourrions plus nous en passer à l'avenir. La personne qui donnera l'explication la plus originale et convaincante gagnera une expérience gastronomique exceptionnelle dans un restaurant de Madrid, Singapour ou São Paulo équipé d'appareils Electrolux. Electrolux équipe les plus grands chefs cuisiniers du monde depuis 90 ans. En Europe, près de la moitié des restaurants figurant dans le guide Michelin utilisent des appareils Electrolux.

Les vidéos des finalistes peuvent être vues sur le canal YouTube d'Electrolux, sous youtube.com/user/electrolux.

Vous trouverez aussi des images haute définition des huit inventions finalistes sur flickr: flickr.com/photos/electrolux-design-lab



Thinking of you
Electrolux

Les huit finalistes de l'Electrolux Design Lab 2013

1. 3F

Pays: France

Design: Germain Verbrackel

Université: Design industriel, EDNA (Ecole de Design Nantes Atlantique), France

Concept proposé: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/3f-vacuum-cleaner/>

3F pour Form Follows Function: tout est dans le nom. Cet aspirateur caméléon change de forme pour mieux s'adapter à l'environnement dans lequel il est utilisé. Le designer s'est inspiré du ballet pour concevoir ce produit. En le voyant glisser élégamment sur le sol, on pense spontanément à une ballerine. En mode compact ou déployé, le 3F plaît par son efficacité et ses fonctions astucieuses. Il vous fait gagner du temps et de la place, mais vous offre aussi un large choix de parfums qui contribue à la propreté et à l'agréable fragrance de votre intérieur.

2. Mur respirant

Pays: Corée

Design: Jeabyun Yeon

Université: Design produit, SADI University, Corée

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/breathing-wall/>

Le mur respirant est un concept intégré de purification de l'air destiné aux citadins qui veulent pouvoir se sentir bien et se détendre chez eux, dans une atmosphère saine. Il imite les mouvements des branchies d'un poisson. Cette respiration observée dans la nature a été transposée en une solution à intégrer dans une paroi d'une habitation citadine. Sa particularité: sa forme évolue selon le processus de purification d'air employé. Une appli intelligente permet de sélectionner l'une des six fonctions disponibles: météo, mémoire, réaction, respiration, humeur et paramètres généraux.

3. Nutrima

Pays: Finlande

Design: Janne Palovuori

Université: Design industriel, Helsinki Metropolia University of Applied Sciences, Finlande

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/nutrima/>

Nutrima est une balance capable de calculer les valeurs nutritionnelles, de détecter les substances nocives et d'évaluer la fraîcheur des aliments et des ingrédients. Pliable, elle facilement transportable. Une appli enregistre constamment les habitudes alimentaires et donne de précieux conseils pour l'achat d'aliments de qualité. Nutrima vous aide à acheter et à consommer des aliments sains, et à partager vos expériences. C'est donc aussi un vecteur social qui vous permet de prendre une part active au marché alimentaire local à l'adresse des citadins.

4. OZ-1

Pays: Singapour

Design: Wei Kiat Law

Université: Diplômé en design produit, School of Art, Design and Media, Nanyang Technological University, Singapour

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/cigarette-smoke-remover-oz-1/>

OZ-1 est à la fois un collier élégant et un appareil portatif permettant de rafraîchir l'air et d'évacuer le stress. Selon sa sensibilité et ses goûts personnels, le propriétaire peut en changer l'enveloppe pour l'assortir à sa tenue. Il diffuse un parfum rafraîchissant dans l'air environnant et contribue ainsi, grâce aux vertus de l'aromathérapie, à combattre le stress. Les clips prévus sur l'envers de l'appareil permettent de le porter sous le col, en toute discrétion.



Thinking of you
Electrolux

5. Kitchen Hub

Pays: Espagne et Italie

Design: Francisco Barboza Grasa

Université: Diplômé en construction mécanique et Master in Advanced Design, IED Turin, Italie

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/kitchen-hub-smart-eating/>

Le Kitchen Hub aide les familles modernes à manger mieux et plus sainement, tout en gaspillant moins. Au cœur de l'appareil, une appli garde-manger qui fournit toutes sortes d'informations sur les aliments et ingrédients disponibles à la maison. La fonction et l'utilisation des autres applis en découlent. Le Kitchen Hub enregistre en outre les besoins nutritionnels de chaque membre de la famille, comporte un recueil de recettes et une fonction qui vous aide à faire vos courses. Son support intelligent et lavable vous permet de l'utiliser partout dans la cuisine. Toutes les informations sont archivées dans une appli consultable partout et à tout moment.

6. Mab

Pays: Colombie

Design: Adrian Perez Zapata

Université: Universidad San Buenaventura Medellín et Universidad Pontificia Bolivariana, Colombie

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/mab/>

Mab est un système de nettoyage automatique constitué de centaines de minirobots volants qui nettoient l'ensemble des surfaces tout en apportant une pincée de magie à votre quotidien. Mab scanne votre habitation et la nettoie à l'aide de ses minirobots volants. Mab divise également votre foyer pour que vous puissiez délimiter des couloirs de nettoyage. Les minirobots nettoient les surfaces en emprisonnant les particules de saleté dans une goutte, ce qui assure une propreté optimale. Avec un design élégant mais qui reste neutre, Mab s'adapte aux habitations les plus diverses.

7. Global Chef

Pays: Suède

Design: Dawid Dawod

Université: MA Advanced Product Design, Umeå Institute of Design, Suède

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/global-chef/>

Global Chef est un appareil de cuisine qui rassemble des personnes du monde entier à l'aide d'hologrammes. Il fait de la cuisine une expérience visuelle. Global Chef vous permet de cuisiner en famille ou de participer à des ateliers de cuisine animés par des chefs renommés. Il analyse la composition des aliments, intègre un détecteur de mouvements et peut représenter des hologrammes à 360°. Ce concept a été inspiré par le nombre croissant de personnes vivant seules dans les grandes villes très peuplées. Les gens adorent cuisiner et souhaitent partager leurs expériences avec d'autres passionnés pour continuer à progresser. Global Chef offre la connectivité idéale pour vivre des expériences culinaires créatives en groupe.

8. Atomium

Pays: Brésil

Design: Luiza Silva

Université: Diplômé en design, Federal University of Technology – Parana, Brésil

Concept: <http://electroluxdesignlab.com/en/submission/atomium/>

Atomium est une imprimante 3D qui conçoit des aliments couche après couche, à partir d'ingrédients moléculaires. Il permet aux enfants de créer leur repas en s'amusant. Avec Atomium, le repas se mue en une activité de détente à la fois saine et créative. L'enfant dessine la forme de ce qu'il veut manger et présente son dessin à l'appareil. Atomium analyse les informations et imprime le repas dans la forme souhaitée, en choisissant les liaisons moléculaires appropriées qui apportent au corps une alimentation équilibrée, et contribuent à une bonne santé.



Thinking of you
Electrolux

Plus d'infos sur l'Electrolux Design Lab:

Site du Design Lab: www.electrolux.com/electroluxdesignlab

YouTube: youtube.com/user/electrolux

Facebook: facebook.com/Electrolux

Twitter: twitter.com/Electrolux

Flickr: flickr.com/photos/electrolux-design-lab

Pinterest: pinterest.com/electrolux

Informations supplémentaires:

Electrolux SA

Badenerstrasse 587

8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11

Fax 044 405 82 35

www.electrolux.ch

Madeleine Ruckstuhl

Responsable des Relations Publiques

Tél. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55

e-mail: madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch

Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers destinés à un usage privé ou professionnel. Chaque année, des clients achètent plus de 40 millions de produits dans plus de 150 pays. La priorité de l'entreprise va aux appareils innovants et bien conçus, développés sur la base d'enquêtes complètes auprès des consommateurs et répondant ainsi aux besoins réels de ces derniers et à ceux des professionnels. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, cuisinières, appareils de climatisation et petits appareils de marques célèbres comme Electrolux, AEG, Zanussi et Frigidaire. En 2012, avec un effectif de 61 000 collaborateurs, Electrolux a enregistré un chiffre d'affaires de 12,6 milliards d'euros. Pour toute information complémentaire, veuillez consulter le site <http://group.electrolux.com/>