

Créée en 1936 à Marmande, spécialisée dans la réalisation de mobilier, la société Cesa a été reprise en 1994 par Pierre Fachon. De son parcours d'ébéniste et de sa passion pour la création de mobilier et pour le design est né un cuisiniste européen « à la française ».

CESA / AQUITAINE

DESIGN ET SAVOIR-FAIRE À LA CONQUÊTE DE LA CUISINE HAUT DE GAMME



Sous la houlette de Pierre Fachon et de son épouse, Anne, Cesa est devenu, au fil des ans et des différentes collections, un des acteurs majeurs français de la cuisine.

« Dès le début de l'aventure, Pierre a mis le design mais aussi les spécificités de Cesa, à savoir la qualité de ses ébénistes et de leurs finitions, l'utilisation de matières nobles et naturelles, comme les essences de chêne par exemple, au service de ce qui est devenu son originalité », explique Anne Fachon.

Une originalité qui classe Cesa (80 salariés) et sa production en dehors des standards de la production allemande ou italienne. « Nous ne faisons pas dans le clinquant, comme les Italiens. Nous proposons des produits techniques certes, innovants même, mais qui s'appuient sur un savoir-faire ancestral », poursuit-elle. « Ce qui nous différencie au premier coup d'œil pour le professionnel, c'est que, quelle que soit l'innovation apportée, que l'on élabore une cuisine classique ou extrêmement contemporaine, ce qui représente d'ailleurs le plus gros de notre chiffre

d'affaires, le rendu du design, à l'œil et au toucher, est extrêmement naturel.

Du coup, nous sommes clairement identifiés comme un cuisiniste « à la française » dont on reconnaît le style au premier coup d'œil. »

La recherche en matière de design, couplée à un usage de vernis mats, de couleurs originales, les finitions soignées permettent à la vingtaine de modèles de Cesa, vendus par des cuisinistes professionnels en France, Russie, Angleterre et Suisse, de se positionner sur un marché haut de gamme prometteur.

Un marché porteur à condition de toujours innover. « Nous travaillons sur une cuisine différente de ce que propose notre concurrence », explique Mathieu Bimbenet, un ancien LVMH aujourd'hui directeur de la production.

« C'est primordial de rester en pointe de ce qui se fait autour de nous. »

Œil extérieur, Pierre Vedel, dans le cadre de sa formation Ascopp (assistance à la conception de produits en PMI), a pu, en intégrant les contraintes de Cesa, étudier une nouvelle façon de concevoir

des caissons, ces « squelettes » sur lesquels sont plaquées les façades de cuisine Cesa.

« Pendant une année, Pierre a revisité notre manière de concevoir ces caissons. Il nous a proposé un nouvel élément différentiel en élaborant une nouvelle structure de caisson en profil aluminium dans lequel on incorpore des luminaires. Aujourd'hui, nous disposons d'un prototype qui préfigure sans doute ce que sera notre production à venir. »

Outre l'innovation design apportée par le stagiaire 4 Design, sa présence a permis à Cesa d'identifier une vraie carence dans son fonctionnement. « La prestation de notre stagiaire et l'apport de ses idées originales nous ont permis de mettre en évidence que nous devons être plus vigilants en matière de veille concernant le design et l'innovation. »

 www.4design.fr

