



Juan Carlos Puente, Vice-Président Sales Whirlpool EMEA

Whirlpool EMEA, nouveau leader européen

*Foire de Paris, incontournable depuis 111 ans !
Electroménager connecté, pour qui, pour quoi ?
Rester connecté de la cuisine à la salle de bains*



Éditorial

par Monique Caralli-Lefèvre

neo Domo, revue mensuelle, est éditée par Les Éditions de Péramos Elysée Center Centre d'Affaires Paris 8 11 Av Myron Herrick 75008 Paris SIRET : 753.192.699.00019

Directrice de la publication Monique Lefèvre Rédactrice en Chef : Monique Caralli-Lefèvre

CONTRIBUTIONS : Jean-Paul Blanot, Pierre Lagrange, Eliane de Dorlodot et Geneviève Beauvarlet

Photo couverture : Emmanuel Robert-Espalieu

Direction artistique : CVReal

Publicité : au journal 06 07 17 22 23 neo-domo@neo-domo.fr www.neo-domo.fr

Imprimerie FRAZIER : 36, rue Chabrol 75010 PARIS

Abonnement : 150 € Prix au numéro : 20 € CPPAP : 0115T91629



Etre ou ne pas être connecté ? Telle et la question que bientôt on ne se posera plus car nous serons tous connectés. La connectivité, futur relais de croissance des entreprises va-t-elle s'imposer comme le nouvel eldorado ? Tout dépend de ce que ce terme va recouvrir car nous sommes dans un Marketing de l'offre. C'est pourquoi, toutes les études préalables que l'on peut réaliser, pour intéressantes qu'elles soient ne peuvent apporter qu'une lumière très incomplète sur les attentes et les besoins des consommateurs en matière de connectivité, puisque le propre du Marketing de l'offre est justement de répondre à un besoin ou à une attente non identifiés et parfois inconscients. C'est en ce sens que dans le match hard/soft, la qualité des applications va l'emporter. Et au cœur de cette formidable mutation se trouve un appareil, le Smartphone ! Qui se souvient des querelles byzantines d'il y a quelques années pour savoir qui du téléviseur ou de la télévision allait prendre le dessus ? Le Smartphone a mis tout le monde d'accord ce qui était totalement imprévisible au temps, lointain mais pas préhistorique, des premiers Radiocom 2000 ! Les contenus vont bouleverser nos habitudes, nos réflexes, notre façon de consommer, d'apprendre, de vivre même, ils vont également bouleverser les business models des entreprises. Le produit au service du contenu, c'est une révolution, un enjeu magnifique qui concerne aussi bien les multinationales que les start-up. À ce point de vue, tout au moins, nous vivons une époque formidable.

n° 22 Sommaire

En bref
P. 4
DARTY CHOISIT L'HUMOUR...



Où vous voulez, quand vous voulez, retrouvez **neo Domo** sur internet : www.neo-domo.fr



En couverture
P. 8
Juan Carlos Puente, Vice-Président Sales Whirlpool EMEA.
Whirlpool EMEA, nouveau leader européen



SALON

P. 11

Vivement L'IFA !

P. 12

Incontournable
Foire de Paris,
dénicheur d'innovations
depuis 111 ans !



CONNECTIVITÉ

P. 16

Electroménager connecté,
pour qui, pour quoi ?



Industrie

P. 18

Terraillon, une star up...
centenaire

Industrie

P. 23

Nouvelle gamme de fours Série 8
de BOSCH. Design, performance,
Alternative

Dossier

P. 24

RESTER CONNECTÉ

de la cuisine à la salle de bains



PEM

P. 28

L'espresso et le thé,
deux rituels source
de croissance



DISTRIBUTION

P. 20

Road show Copra,
cap sur le digital



DOMOTIQUE

P. 22

Domotique, et le SAV ?



SUCCESS STORY

P. 30

SteamOne, une success story
basée sur la réactivité, la prise
de risque, l'engagement



Le capteur placé sur le couvercle du récipient converse avec la plaque de cuisson Asko IQcook afin d'éviter la surcuisson des aliments

Rester connecté de la cuisine à la salle de bains

Par Pierre Lagrange

Ce n'est pas la première fois que nous entamons ce sujet, nous en parlions même déjà dans le premier numéro de NEO DOMO, mais il faut dire que la cuisine dans son ensemble, mais aussi notre rythme de vie et nos activités personnelles diverses, sont de plus en plus connectés. Que ce soit les appareils du petit ou du gros électroménager, ou encore les accessoires qui viennent compléter le confort dans la cuisine ou la salle de bains, nous ne pouvons plus y échapper, la cuisine et notre mode de vie passent dorénavant par nos Smartphones et tablettes, que l'on soit chez soi ou partout ailleurs.

La cuisine connectée dans tous les sens

Les appareils connectés vont-ils être l'eldorado des prochaines années pour les fabricants de petit et gros électroménager ? En tout cas les annonces en tout genre fleurissent pour proposer au consommateur la possibilité de contrôler son appareil depuis son Smartphone ou sa tablette. Les premières générations étaient plutôt focalisées sur les possibilités de contrôler ou questionner à distance les machines, permettant d'effectuer un diagnostic sans nécessiter le déplace-

ment d'un technicien, mais désormais les appareils dialoguent avec le chef amateur. Ces appareils connectés ne sont pas uniquement réservés aux foyers les plus aisés, car Candy a présenté récemment la première gamme complète d'électroménager connecté, avec un réfrigérateur/congélateur (699 € TTC), deux lave-linge (549 et 649 € TTC), deux lave-vaisselle (599 et 649 € TTC), une plaque de cuisson à induction (599 € TTC), un four (599 € TTC) et une hotte (649 € TTC), le tout étant pilotable via une seule application sur sa tablette, via l'application Simply'Fi. Ces prix à peine supérieurs à ceux des modèles standard ciblent donc les jeunes ménages. La gamme 6^{ème} Sens de Whirlpool vise plutôt le haut de gamme, avec des appareils un peu plus sophistiqués.

Le réfrigérateur intelligent arrive

Par défaut, un réfrigérateur a pour principale fonction de produire du froid afin de conserver les aliments. Depuis quelques années, plusieurs technologies sont apparues, comme rendre l'intérieur moins humide, ou encore disposer de zones à températures différentes, sans compter les distributeurs d'eau et de glaçons. Alors à quoi peut servir un réfrigérateur connecté ? En premier lieu, à prévenir s'il y a une montée en tempéra-

Il est possible de régler à distance la température du réfrigérateur Whirlpool 6^{ème} Sens



Le réfrigérateur intelligent de Haier a une porte tactile et transparente qui se fonce automatiquement





Ce ne sont pas moins de 6 appareils électroménagers connectés qui sont proposés par Candy pour sa gamme SimplyFi



La Saceo Gran Baristo de Philips sait faire le café



Après avoir choisi, voire élaboré sa recette sur son Smartphone ou sa tablette, il suffit d'envoyer les instructions de cuisson à la Cookeo Connect, sans oublier d'y mettre les aliments

Le nouveau Thermomix TM5 fait ses premiers pas dans la cuisine connectée avec la gestion de ses recettes sur tablette



En plus de peser les aliments, la balance de cuisine Nutritab de Terraillon analyse leur contenu énergétique



ture, en cas de compresseur défectueux, voire quand on a simplement mal refermé la porte (et cela est valable aussi pour le congélateur), afin que l'on intervienne à temps pour éviter de tout jeter. C'est par exemple ce que propose Candy avec son modèle CF 18S WIFI (prix public 699 € TTC) de la gamme Simply'Fi, qui peut aussi alerter si on a mis une bouteille à rafraîchir très rapidement dans la partie congélateur, ou encore déclencher à distance la fonction super congélation.

Chez Whirlpool, avec 6^{ème} Sens, les appareils connectés visent une clientèle plus haut de gamme, mais les fonctions sont plus élaborées, comme par exemple la possibilité, alors que l'on se trouve au marché devant l'étal du poissonnier et que l'on a craqué pour un superbe bar, de demander à son réfrigérateur, depuis son Smartphone, de régler la température du tiroir super froid afin qu'elle soit adéquate pour y ranger le poisson quand on rentre des courses, ou encore baisser la température général de 2°C depuis le bureau pour que les bières soient bien fraîches au début du match de foot.

Chez Haier on a essayé d'aller plus loin, avec un modèle comportant une porte transparente, permettant de voir

son contenu sans l'ouvrir, évitant les changements de température. Mais il sait aussi enregistrer les aliments que l'on y place, et gérer le stock et les dates de péremption, fonctionnalité qui est d'ailleurs proposée par le modèle Whirlpool.

Après la salle de bains, la balance connectée arrive dans la cuisine

Terraillon, qui est entré en douceur dans le monde des appareils connectés, joue désormais dans l'originalité avec la Nutritab, sa nouvelle balance nutritionnelle connectée, qui permet de faire un suivi des apports énergétiques des aliments et gérer ses recettes personnalisées. Le prix public de la Nutritab est de 80 € TTC. Beurer, spécialiste allemand de produits de santé depuis près de 100 ans, a décidé de s'implanter en France de manière plus conséquente. On trouve aussi chez ce fabricant une balance nutritionnelle, mais elle n'est pas encore connectée.

Les recettes transitent de la tablette au robot culinaire

Et pour faire la cuisine, les appareils à tout faire étant à la mode, il fallait bien que ceux-ci arrivent à se connecter. Nous n'en sommes encore qu'au début, mais Moulinex est déjà prêt, avec la Cookeo Connect, qui permet aux mamans, mais aussi aux papas, de réaliser des recettes facilement et rapidement. L'application Mon Cookeo, avec ses 172 recettes fournies d'origine, va s'enrichir au fil du temps, permettant en sus de prendre en compte les goûts et contraintes de régime, pour envoyer directement les informations à la Cookeo

Connect. Il suffit ensuite de laisser l'appareil travailler dans son coin. Son prix de vente public conseillé est de 300 € TTC.

Le nouveau Thermomix TM5 de Vorvex est passé à l'écran tactile, et comporte un guide de recettes, sous la forme d'une pastille que l'on connecte à l'appareil. Le système reste cependant assez fermé sur sa propre technologie, même si une application dédiée (MyThermomix) permet de transférer ses recettes (achetées sur le site de Thermomix, ou celles que l'on élabore soi-même) depuis une tablette. Son prix le place dans les appareils de cuisine haut de gamme, puisqu'il s'affiche à 1.139 € TTC.

Le tout connecté, du thermomètre à la machine à café

Pour les adeptes du barbecue, mais aussi pour celles et ceux qui désirent une cuisson au four parfaite à température adéquate, le thermomètre connecté Grill Right d'Oregon Scientific arrive à point. Il mesure la température de l'air et de la viande, et dispose de 3 modes de cuisson, que ce soit par type de viande, par température ou par temps de cuisson. Et il se connecte évidemment à votre Smartphone pour suivre tout cela depuis votre canapé ou au bord de la piscine. Son prix public est de 60 € TTC.

Oregon Scientific propose le Grill Right un thermomètre connecté pour surveiller à distance la température du four ou du barbecue



Gamme connectée 6^{ème} sens Live de Whirlpool



Bien que la mode soit aux machines à café fonctionnant avec des capsules, les vraies machines à café ont encore leur place. Ainsi Philips propose la Saceo GranBaristo Avanti, qui peut se piloter depuis sa tablette ou son Smartphone. Elle dispose d'un broyeur pour les grains et est même fournie avec un pot pour le lait. 18 recettes sont présentes dans l'application, et il suffit d'envoyer celle de votre choix via Bluetooth à la cafetière, pour qu'elle produise le café que vous désirez. Il est possible de régler l'arôme, l'intensité et la température du café, mais aussi le dosage entre le lait et le café ou la quantité de mousse. Et si vous voulez faire vos propres recettes, celles-ci peuvent être enregistrées en favori. Cette technologie a un prix, car la Saceo GranBaristo Avanti coûte 1300 € TTC.

Asko propose sa plaque de cuisson connectée IQcook, qui a d'ailleurs remporté la médaille d'argent du Grand Prix de l'Innovation l'an passé. Le principe consiste à connecter les récipients à la plaque de cuisson, cela via des petits capteurs qui se fixent sur des couvercles en verre. Chacun des quatre foyers peut être relié à un capteur, et peut ainsi agir en fonction de l'évolution de la température du récipient. Quand les aliments sont cuits à la température voulue, le capteur émet un sifflement, et le foyer se règle afin de ne pas brûler le contenu du récipient, évitant ainsi la surcuisson. Chaque plaque est fournie en standard avec cinq capteurs, et il sera possible d'en acquérir des supplémentaires. Le prix public de l'IQcook démarre à 1000 € TTC.

Après la cuisine, la buanderie

Qu'il soit placé dans une cuisine, une salle de bains ou une buanderie, le lave-linge et/ou le sèche-linge est un

appareil indispensable à la maison. Et son utilisation est un peu moins ludique que les appareils en cuisine. La connectivité en ce qui les concerne est donc plus utilitaire, comme par exemple le fait que le lave-linge puisse échanger avec le sèche-linge pour ne pas fonctionner en même temps. Ou alors que l'on puisse le déclencher à distance, pour disposer du linge prêt à repasser ou à ranger dès que l'on rentre à la maison. C'est ce que proposent Whirlpool avec sa gamme 6^{ème} Sens et Candy avec sa gamme Simply'Fi. La tablette est utilisée pour assister l'utilisateur à choisir le meilleur programme de lavage et de séchage, en fonction du linge, et bien sûr de le stocker dans ses favoris. Le programme permet aussi de suivre la consommation des appareils. Et si on rentre plus tard que prévu, on peut aussi envoyer une commande à la machine pour effectuer des rotations régulières afin de conserver le linge frais. Les pannes et dysfonctionnements sont aussi traités, comme le fait de vérifier si le robinet d'arrivée d'eau est bien ouvert, ou encore si le filtre est bouché.

Suivre ses activités et sa santé

Terraillon, via son application MyTerraillon, contrôle l'ensemble des appareils connectés de la marque, que ce soit les balances Webcoach Easyview et Webcoach Pop, les tensiomètres Tensio et Tensioscreen ou encore le bracelet d'activité Activi't.

Les lave-linge Simply'Fi de Candy peuvent être déclenchés à distance, et avertir des pannes éventuelles





La balance Webcoach Easyview de Terrailon comporte un afficheur déporté qui peut se placer à l'auteur des yeux



Les balances connectées de Withings affichent désormais la météo du jour ainsi que votre suivi d'activité



La balance iHealth Core indique bien sûr le poids, mais aussi toute l'analyse corporelle, et reconnaît jusqu'à 10 personnes



L'allemand Beurer propose toute une gamme d'appareils de santé connectés, comme le pese-personne impédancemètre BF-800



Le bracelet d'activité Huawei Talkband B2 peut aussi servir d'oreillette Bluetooth



Le bracelet ActivIT de Terrailon

iHealth, un des pionniers de la santé connectée, propose une gamme complète d'appareils, avec le bracelet iHealth Edge qui suit l'activité et le sommeil, l'oxymètre de pouls iHealth Air, les tensiomètres iHealth Sense et iHealth Feel, les lecteurs de glycémie iHealth Gluco et iHealth Align, ainsi que des balances, dont la toute dernière iHealth Core, qui en plus du poids indique la masse maigre, la masse grasse, la masse musculaire, la masse osseuse, la masse hydrique ainsi que la température ambiante et le pourcentage d'humidité. Elle reconnaît jusqu'à 10 utilisateurs, chacun pouvant suivre ses propres mesures sur son propre Smartphone via l'application MyVitals. Cette dernière sera disponible début juin au prix public conseillé de 130 € TTC.

Chez Withings, le fabricant français qui a lancé la balance connectée, les évolutions vont aussi dans les appareils existants, qui deviennent de plus en plus intelligents. Ainsi les deux balances Wireless Scale et Smart Body Analyzer peuvent désormais faire office de coach vestimentaire. Il peut en effet s'avérer pratique, au moment où vous vous pesez le matin, d'avoir la tendance météo de la journée, afin de choisir comment s'habiller. Les prévisions météo sont géolocalisées en fonction du lieu où se trouve la balance, afin d'indiquer le temps et la température moyenne prévus le matin et l'après-midi. Mais si vous disposez d'un tracker d'activité de la marque, comme le Pulse Ox, la Withings Activité ou l'Activité Pop, celui-ci transmet via Bluetooth vos activités à la balance afin de vérifier en direct si vous avez atteint votre objectif quotidien. La Wireless Scale et le Smart Body Analyzer sont disponibles à respectivement 100 € et 150 € TTC, et on peut les trouver par exemple à la FNAC et chez Darty.

Le fabricant allemand Beurer propose aussi une gamme d'appareils connectés, avec un pese-personne impédancemètre (comme le BF 800 au prix public de 79 € TTC), un tensiomètre, un thermomètre, un oxymètre et un lecteur de glycémie. Une seule application permet de piloter et suivre les données de l'ensemble des appareils de la marque.

De plus en plus d'acteurs se pointent dans le marché des appareils connectés relatifs à la santé, comme par exemple Huawei qui vient d'annoncer son bracelet Talkband B2, qui en plus de suivre votre activité, peut servir d'oreillette Bluetooth en décrochant le capteur du bracelet pour le placer à l'oreille. Le prix public du Talkband B2 est à partir de 169 € TTC.

Conclusion

Bien que l'offre commence à être très diversifiée avec de plus en plus d'appareils connectés entre la cuisine, la salle de bains et le salon, nous n'en sommes qu'au préambule du phénomène appelé « Objet connecté », qui d'ailleurs a tendance à devenir « L'Internet de l'objet ». Dans peu de temps, on n'imaginera même plus acheter un appareil qui ne soit pas connecté au système de la maison, on ne comprendra pas qu'il faille se déplacer pour savoir où il en est. Cependant, il restera toujours des opérations à faire à la main, comme remplir ou vider un lave-vaisselle ou un lave-linge, ou encore préparer un plat à mettre au four, etc. Quoique, ne parlons pas trop vite, il est possible que les robots nous envahissent sous peu, et qu'ils prennent alors ces opérations en charge. Fort heureusement, il nous restera toujours le plaisir de goûter à notre cuisine et à porter nos vêtements.