



# Les robots de l'avenir...

Aujourd'hui, 94%\* des Français sont addicts au fait-maison. Un engouement qui fait le bonheur du marché du petit électroménager, dont les ventes battent des records. En 2010, 1 155 000 robots ont été vendus. Des appareils pleins de technologie aux modèles ultra design qu'on astique et chouchoute. À quoi ressembleront-ils demain ?

Par Alexis Chenu.



## Des appareils qui savent tout faire

L'appareil électroménager libère les femmes, c'est Moulinex qui le dit au début des années 60 en lançant ses premiers robots aux noms de Marie, Jeannette et Charlotte. Dix ans plus tard, en 1971, le premier robot culinaire multifonction fait son apparition. Un succès international pour la marque Magimix qui, depuis, ne cesse de faire évoluer ses modèles. Lancé début 2011 à l'occasion des 40 ans de la marque, son robot Premium multifonction est une vraie machine de guerre : smoothies, purées, pâtes à crêpes, pâtes à tarte, pains, brioches, soufflés, compotes... La liste des préparations possibles semble infinie. Autre star de nos cuisines, le Thermomix (voir vos meilleurs cadeaux p.20). Vendu à plus de 100 000 exemplaires, il sait cuire, mixer, peser, pétrir, mijoter, etc. En outre, il est devenu en quelques années le robot numéro un des réunions de vente à domicile, volant la vedette aux tenues de lingerie et autres accessoires coquins qui cartonnent traditionnellement dans ces rassemblements. Un succès dont le prix, pourtant élevé [969€, NDLR], ne semble déranger personne. « Cela n'est pas vraiment étonnant », commente Séverine Renou, fondatrice de Electromenages.fr (blog spécialiste des news en électroménager), « aujourd'hui, tout le monde veut devenir chef et s'équiper de robots pros. Sur mon blog, c'est le Cooking Chef de Kenwood, qui est le robot le plus vu : une quarantaine de visites par jour en moyenne. » L'appareil, capable de mélanger et de cuire en même temps, incarnerait le rêve de toute cuisinière qui se respecte.

## T'es le plus beau !

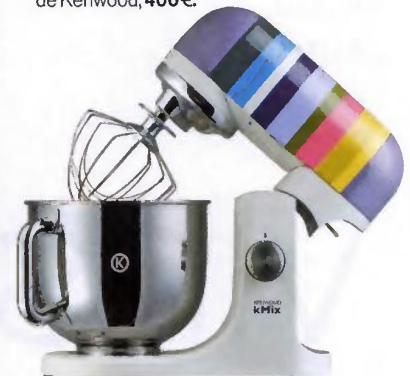


Modèle Premium multifonction, Magimix, 500€ (couleur) et 550€ (chromé).



Premier robot de la marque Villaware, en métal brossé, 249€.

Imprimé bayadère pour le kMix Barcelona de Kenwood, 400€.





## Demain dans ma cuisine...

**La Cornucopia**, ou imprimante à nourriture, un outil de design imaginé par les chercheurs du très réputé MIT américain (Massachusetts Institute of Technology).



### Ô mon chéri !

Plus forts, plus beaux, les robots veulent donc nous séduire. Mieux, ils seraient aussi là pour nous tranquilliser ! C'est le constat que dresse Anne Eveillard, qui vient de publier « Ces machines qui parlent de nous » (éd. Les Quatre Chemins). « Les robots ménagers nous valorisent, confirme-t-elle. Avoir le dernier robot à la mode, ça rassure. Entre les modèles chromés, en métal brossé ou en aluminium, on achète un appareil parce qu'il est beau. On l'expose comme un objet d'art ou de déco, quitte à ne pas s'en servir. » Et entre le Cooking chef imprimé bayadère de Kenwood, le métal brossé de Villaware ou le cultissime Artisan de Kitchenaid, tous les fantasmes sont permis. « La cuisine est devenue un espace de vie à part entière, commente Séverine Renou, où l'on amène ses amis, où l'on partage un verre, où l'on discute en famille. Du coup, on y expose ce qu'on aime, ce qui nous touche. Me concernant, c'est le modèle Artisan de Kitchenaid, très rétro, très vintage, dans l'esprit "Mad Men", si vous connaissez la série, qui m'a fait craquer. Me le procurer c'était un peu comme acheter une jolie paire de Louboutin. J'en rêvais, je l'ai fait ! »

### Demain : des mobiles avec imprimantes à nourriture ?

Chercheurs, designers, industriels... Tous sont donc à la recherche d'innovations pour nous faire succomber aux nouveaux modèles de robots. Tendance en cours et à venir, la mobilité : des frigos iPad imaginés par Brandt, aux fours à écran tactile de Gorenje, contrôler nos robots à partir d'interfaces numériques ou directement via nos smartphones, c'est pour demain. Certains designers voient même encore plus loin. Présenté en 2010 au prestigieux concours Design Lab d'Electrolux, le projet de l'Australien Daniel Dobrogrosky repose sur un système de réalité virtuelle : son Kitchen hideaway se présente sous la forme d'un casque permettant à son utilisateur d'imaginer un repas sans avoir à le réaliser. L'activité cérébrale qui en résulte est ensuite envoyée vers un robot cuisinier situé dans une cuisine collective, chargé de réaliser le plat avec de vrais ingrédients. Un prototype qui en dit long sur ce que les industriels de l'électroménager nous réservent...

L'an dernier, Ikea s'était aussi penché sur la question en proposant une vision de la cuisine telle que nous pourrions l'imaginer en 2040. Fini les livres de cuisine et place aux hologrammes de chefs capables de nous distiller des idées de recettes. Fini aussi les robots culinaires des années 2000, et bonjour au « print ». Développée par les designers et chercheurs du Massachusetts Institute of Technology (MIT), la notion de « Cornucopia personal food factory » illustre cette projection étonnante : sorte de grosse imprimante en 3D, la machine serait capable de créer de la nourriture sur mesure. En pratique, à partir d'une liste d'ingrédients stockés dans des

conserves, équivalentes à des cartouches d'encre, vous pourrez paramétrer à partir d'un écran tactile ce que vous souhaitez manger. La machine s'occupe ensuite de mixer, mélanger, chauffer, refroidir et fabriquer votre plat.

### Des outils enfin écolos ?

Au Japon, on a aussi réfléchi sérieusement à l'avenir de nos robots de cuisine : de vrais automates qui mixent vos fruits, râpent vos légumes, cuisent tout seuls les œufs à votre place, cela est déjà possible. Chaque année, le Fooma (Salon des technologies de la cuisine) présente à Tokyo les dernières innovations en matière de robotique culinaire. Ainsi en 2009, un automate équipé de spatules en guise de bras, appelé Motoman SDA-10, a préparé pour le public des okonomiyaki, sortes de crêpes prisées des Japonais. Cette prouesse technologique est encore loin d'être commercialisable (son coût dépassant les 150 000€) et consomme de plus trop d'énergie. Sur ce terrain, des alternatives plus écologiques pourraient être envisagées. Ainsi, le jeune designer allemand Christoph Thetard a-t-il imaginé un robot 100% « vert », le R2B2 : il suffit de pédaler pour produire l'énergie mécanique indispensable pour faire fonctionner un mixeur, un robot culinaire et un moulin à café. Une idée un peu contraignante, mais au moins responsable

\* Sondage TNS Sofres-Gifam, \*\* Gifam.



**Le R2B2**, un robot écologique qui marche à la force d'une pédale.



### Le film à voir

Pour vous donner un avant-goût du futur de nos appareils électroménagers, procurez-vous le DVD du film « Runaway. L'Évadé du futur », où Tom Selleck (ex-Magnum) incarne le sergent

Jack Ramsay, un policier spécialisé dans les « déviants », ces robots domestiques se dérégulant et troublant l'ordre public. Une vision où les robots ménagers tentent de prendre le pouvoir...