

01. GRAND ÉCART. Un, deux, voire trois invités surprises ? Gasp, ma table est trop petite ! Ce problème n'en sera plus un grâce à la table "Grand écart" conçue par Jean Nouvel. Deux éléments structurés de manière à pouvoir coulisser l'un sur l'autre, comme un tiroir, composent cette dernière. Vous pourrez ainsi recevoir les amis de vos amis et ce, sans avoir à récupérer la rallonge de votre voisin. www.pallucco.net 02. CHIC ET CHOC. Nouvelle ligne dessinée par Ed Anninck de l'agence Ontwerpwerk pour la star britannique de la cuisine, Jamie Oliver. Ces objets de cuisine se distinguent par leur grande sobriété et leur ligne épurée, comme en témoigne ce bol en mélamine, sorte de résine synthétique, et qui n'est autre que le principal matériau utilisé par le designer. Pour la faire complète, Ed Anninck s'est également penchée sur les couteaux de cuisine, réalisés quant à eux avec de la colle de polyuréthane. www.ontwerpwerk.com 03. JOLI PANIER. Jetez votre ancienne corbeille au panier pour la nouvelle réalisée par le designer Douglas Legg pour Eno! Celleci est en cuir, à larges bandes, et est déclinée en quatre coloris au choix - chocolat, noir, rouge ou orange - à varier suivant les couleurs des fruits de la saison... www.enostudio.net 04. PRATIQUE ET LUDIQUE. "Dernière née de l'éditeur Cappellini, la "stitch chair" conçue par le designer Adam Goodrum est à la fois confortable, pratique et joliment troussée ; en effet, grâce à ses charnières, cette chaise en tôle d'aluminium se plie en deux temps trois mouvements, permettant de réduire ses dimensions pour un maximum d'espace. À noter, elle est également disponible en version multicolore. www.cappellini.it 05. UN CLASSIQUE REVISITÉ. Avec cette chaise en bois toute sobre, le studio Aisslinger nous propose une relecture contemporaine des plus grands classiques des design 50's, 60's : on y retrouve les courbes de la LCW de Charles & Ray Eames, ou des modèles les plus significatifs du travail de Arne Jacobsen. www.aisslinger.de 06. RETOUR À L'ÂGE DE PIERRE. Dernière trouvaille de chez Eno : la bien-nommée pierre à aiguiser "Homo Sapiens". Mais non, il ne s'agit pas d'un revival peau de bête et pierre à feu, l'idée étant plutôt de revisiter ladite pièce, en conservant sa fonctionnalité première : aiguiser les couteaux et autres objets non contondants. avante enostralio, net 07. J'SUIS SNOB. Quoi de plus approprié, en ces périodes de fêtes, que ces assiettes caviar conçues par le designer ch & Kar pour Domestic ? Élégantes et bien moins coûteuses que le prestigieux met, ces assiettes "clin d'œil" raviront les convives et le maître de maison, qui verra là un bon moyen de faire de l'épate sans se ruiner... autre domestic fr

