

# Communiqué de presse

Mars 2021

# BORA dans un bijou d'architecture Suisse

Véritable bijou d'architecture au design résolument futuriste, la CASA MI est devenue un rendez-vous incontournable pour les amateurs d'architecture à Herrliberg. Telle une immense paire de jumelles cubiques, cette demeure aux larges façades vitrées surplombe majestueusement le lac de Zurich.



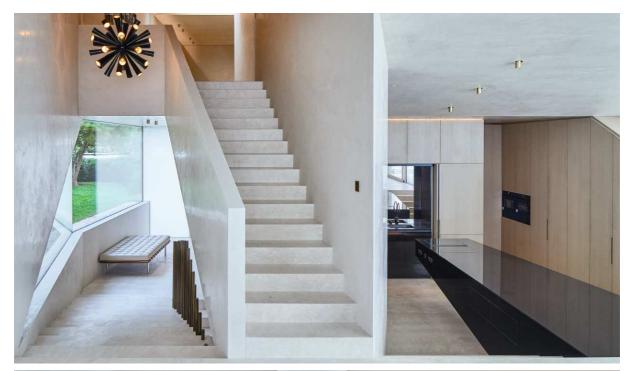
BORA Professional 2.0, élément clé de la cuisine ouverte, surplombant le lac de Zurich.

À l'intérieur, le bâtiment de huit pièces et 685 mètres carrés arbore une architecture révolutionnaire. Larges escaliers, surfaces spacieuses et vastes pièces ouvertes semblent fusionner les trois étages en un. Trait caractéristique de l'architecture du bâtiment, les imposantes baies vitrées offrent à chaque étage sa propre perspective sur le lac et, au loin, la chaîne des Alpes.

Pour le duo d'architectes DALUZ GONZALEZ, chargé de la conception de la CASA MI, clarté et luminosité jouent un rôle essentiel. « Autrefois, les gens vivaient dehors, dans la nature, et ne rentraient chez eux que le soir pour y retrouver la sécurité d'un chez-soi ouvert seulement par de petites fenêtres », décrit Juan González. « Aujourd'hui, la plupart des gens passent la journée dans des



pièces fermées et préfèrent retrouver un logis lumineux et une vue dégagée. » Selon les deux architectes, l'évolution des habitudes de vie se reflète également largement dans la cuisine. « La séparation de la cuisine n'est plus d'actualité, » estime Rubén Daluz.





L'îlot BORA sculptural s'intègre à la perfection dans le design unique de cette villa aux vastes espaces ouverts.

Les espaces de cuisine et de salle à manger de la CASA MI ont eux aussi été ouverts. Un large escalier, dans lequel s'imbrique le plan de travail, relie les deux espaces et conduit à la cuisine, du côté nord du bâtiment. « Aujourd'hui, il ne s'agit plus de préparer le repas tout seul dans la cuisine », déclare Rubén Daluz. « On se retrouve dans la cuisine, on reste ensemble et on discute. La cuisine est devenue à la fois un espace de vie, de bien-être et d'exposition. »



L'intégration ouverte et organique de la cuisine au sein de l'architecture globale doit être particulièrement étudiée pour préserver les autres espaces des incommodantes odeurs de cuisson. Une tâche que permet le dispositif aspirant BORA. Le système Professional 2.0 qui, réunissant toutes les qualités essentielles de BORA, a été choisi pour son design minimaliste, son style élégant et la modularité maximale de ses tables de cuisson. Dans sa version All Black, il offre ainsi un contraste efficace avec les surfaces claires et lumineuses de la cuisine.



La majestueuse Casa MI bénéficie d'une vue imprenable sur le lac de Zurich.

#### Informations:

Bureau d'architecture : Daluz Gonzalez

Concepteur : Poliform Contract

Crédit photo : Marco Sieber



## À propos de l'entreprise :

Depuis son siège bavarois de Raubling, l'entreprise BORA Lüftungstechnik GmbH développe et commercialise depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson dont le succès n'est plus à prouver. Grâce à une technologie brevetée, ces systèmes une aspiration des vapeurs par le bas. Les gammes innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure et BORA Basic sont aujourd'hui commercialisées dans 60 pays.

La vision du fondateur de BORA Willi Bruckbauer est concentrée sur la fin de la hotte aspirante. Les avantages de ses systèmes brevetés : un rendement accru par rapport aux hottes conventionnelles, un fonctionnement silencieux et économique, un nettoyage facile. Ces systèmes offrent une liberté maximale dans l'agencement des cuisines et assurent une vue dégagée.

Dès 2009, l'entreprise a reçu sa première récompense dans le cadre de la compétition d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen » (365 lieux au pays des idées), récompense rapidement suivie des prix Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards etc.

Plus d'informations sur www.bora.com.

## Représentant :

Klaudia Meinert klaudia.meinert@derks-bmc.de Tél. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants Strähuberstr. 18 81479 Munich www.derks-bmc.de