

MIELE

La cuisine et le lavage, des segments toujours plus intelligents

La marque allemande Miele disposait d'un très large stand sur le salon pour cette édition. Elle y a mis l'accent sur les nouveautés cuisine pour les 2 années à venir, qu'il s'agisse du froid ou de la cuisson. Elle a également annoncé son entrée dans le lavage à eau avec un embout spécial sur son nouvel aspirateur phare..... Par Maxime Goulet

Au centre de son stand de 2500 m², Miele avait mis en avant sa plus forte innovation : la plaque de cuisson avec une hotte escamotable KM8000, combinée à des ustensiles de cuisines M-Sense, eux-mêmes équipés de capteurs à différents niveaux. Ces fleurons de l'innovation culinaire sont capables d'interagir les uns avec les autres, afin d'éviter tout débordement ou surcuisson. Plusieurs modes de cuisson sont accessibles sur la poignée des ustensiles, avec des programmes pour

faire bouillir, mijoter, faire dorer ou rôtir. La température y est pré-programmée, mais elle reste ajustable sur la plaque par incrément de 5°C, jusqu'à 20°C supplémentaire. Sortie prévue pour en avril 2026.

Miele dévoile également un tiroir vapeur compact de 14 cm prévu pour le 1^{er} semestre 2027. Doté de la technologie DualSteam, il offre plus de 100 programmes automatiques, une cuisson homogène et une consommation réduite de 30%. Juste à

côté, la marque exposait ses innovations en termes de froid. Son nouveau combiné pose-libre vedette se voit ajouter un nouveau tiroir flexible, aussi bien capable de réfrigération que de congélation. Pour les encastrables, le modèle phare des Master-Cool III est désormais équipé de 4 caméras qui, grâce à l'intelligence artificielle, transmettent un inventaire du réfrigérateur à l'application Miele. Il bénéficie également de nouveaux bacs fraîcheur qui permettent une conservation encore plus avancée des fruits et légumes.

« Nous mettons l'emphasis sur la cuisine pour 2026 et 2027 »

Michel De Siqueira, Country Manager France, Miele



- Le marché traverse une période difficile en ce moment. Comment se porte Miele ?

Michel De Siqueira : Si l'on regarde les informations GfK, le marché est en léger recul. En comparant celles du Gifam, le sell-in accuse une baisse plus forte encore. L'entrée de gamme et la MDD se développent fortement en ce moment, ce qui, naturellement, réduit le marché de marque. En plus de cela, il y a les événements géopolitiques. Eux aussi souffrent de la guerre en Ukraine et d'autres conflits mondiaux. Mais en France, nous connaissons également une instabilité gouvernementale et des mouvements sociaux. Du fait de ces tensions, Miele est forcément impactée mais notre positionnement premium nous permet de réaliser de meilleures performances que le marché.

- Comment ressentez-vous l'IFA cette année ?

M.D-S. : Nous constatons une légère baisse du nombre de rendez-vous et de visiteurs professionnels par rapport aux meilleures années. Cela dure depuis l'après-Covid, et cette édition ne devrait pas faire exception. Nous le ressentons chez nos partenaires : là où une forte majorité pouvait être présente auparavant, désormais, nous voyons surtout les principaux.

- Quels sont les produits sur lesquels vous misez cette année ?

M.D-S. : Cela se remarque tout de suite par la manière dont est construit notre stand. Cette année, nous faisons un focus très important sur les innovations cuisine. Nous voulons parler au canal cuisiniste avec des innovations fortes qui sont centrées cette année autour de notre plaque de cuisson avec ustensiles à la pointe de la technologie. Et nous pouvons d'ores et déjà l'annoncer, ce focus va encore s'élargir en 2027.

En dehors de l'espace cuisine, Miele a silencieusement fait une annonce importante : son entrée dans l'univers du nettoyage wet. Reflet de cette stratégie, son nouveau Triflex HX3, version Aqua, est agrémenté d'une tête lavante : deux disques en tissu et un réservoir de 300 ml, le tout pour une surface couverte de 150 m². Ce nouvel appareil sera disponible à partir de mars 2026. ♦

