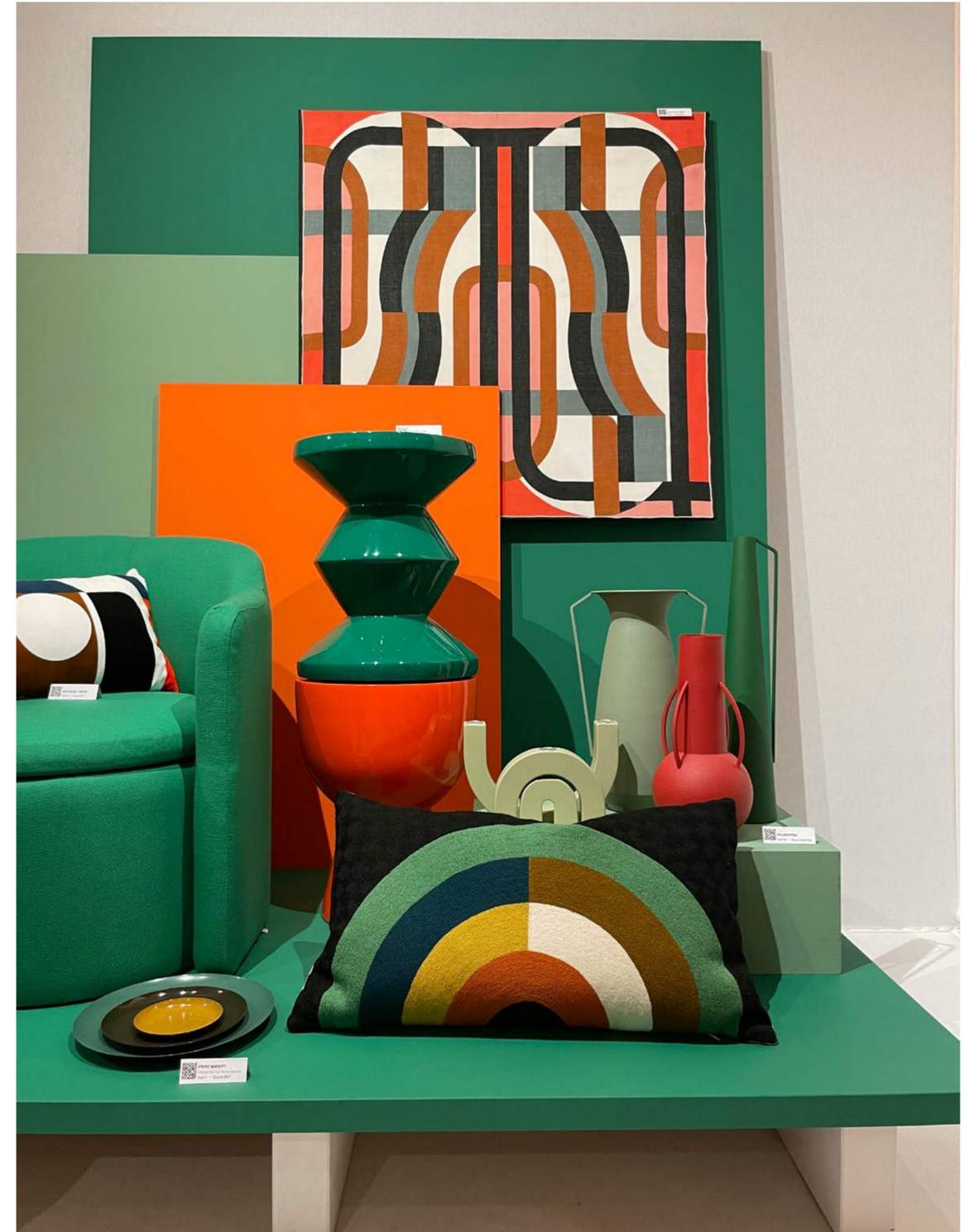


MAISON & OBJET



CULTURE FORM GmbH _ Edisonstraße 63 _ 12459 Berlin-Germany
Fon +49 30 408 18 98-0 _ office@culture-form.com _ www.culture-form.com

Maison et Objet 2022

Unser CULTURE-FORM Team hat die vergangene Maison et Objet besucht. Die halbjährlich in Paris stattfindende Messe befasst sich mit Themen rund um **Dekor, Design und Lifestyle**. Zeitgleich schmückt auch die Paris Design Week die Stadt.

Die Maison ist mit **mehr als 2.200 Ausstellern aus 65 Ländern** eine der wichtigsten Anlaufstellen Europas für Fachpersonal aus diesem Bereich und bietet ein dementsprechend reges Angebot an Trends und Themen.

Wir konzentrierten uns vor allem auf den Sektor **COOK & SHARE**: „From the kitchen to the table: new tastes, new lifestyles“. Hier entdeckten wir viele Trends und Themen, die wir auch schon bei anderen Messen dieses Jahr beobachten konnten.

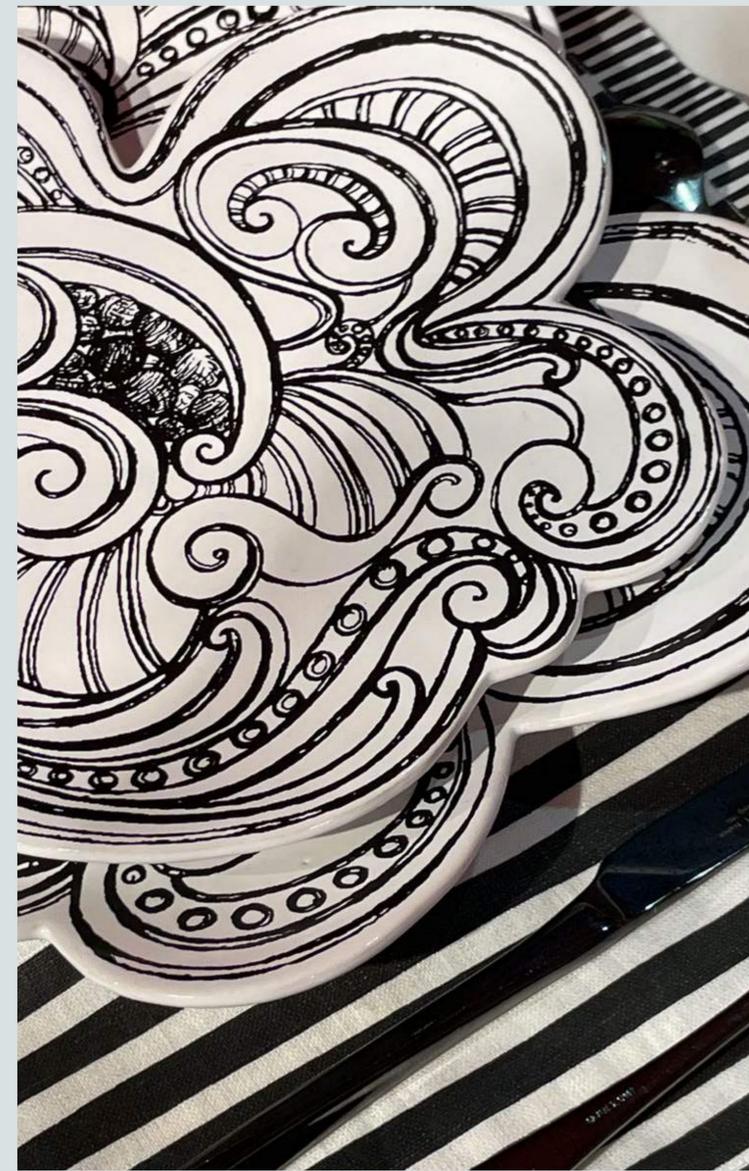
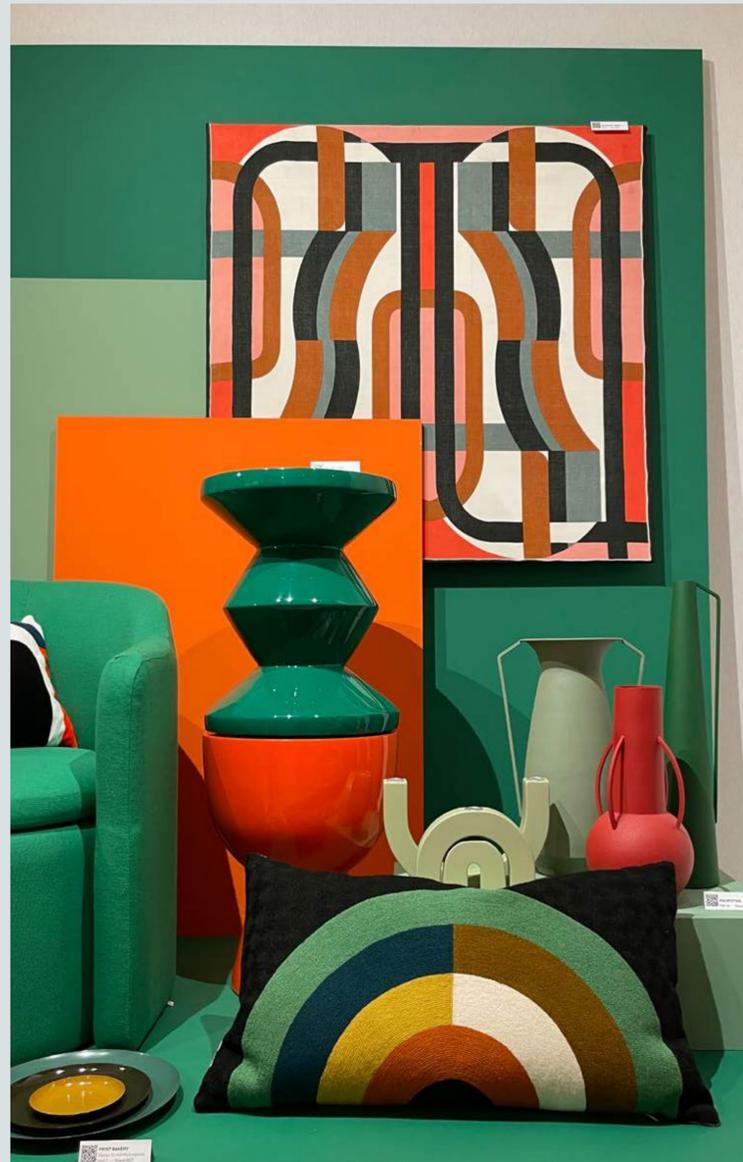
Unsere Eindrücke von der Messe und ein paar weitere Leckereien, die wir in Paris entdeckten, haben wir für Sie in diesem Bericht festgehalten. Wir wünschen viel Spaß damit!





01 das Natürliche

02 das Abstrakte



03 das Verspielte

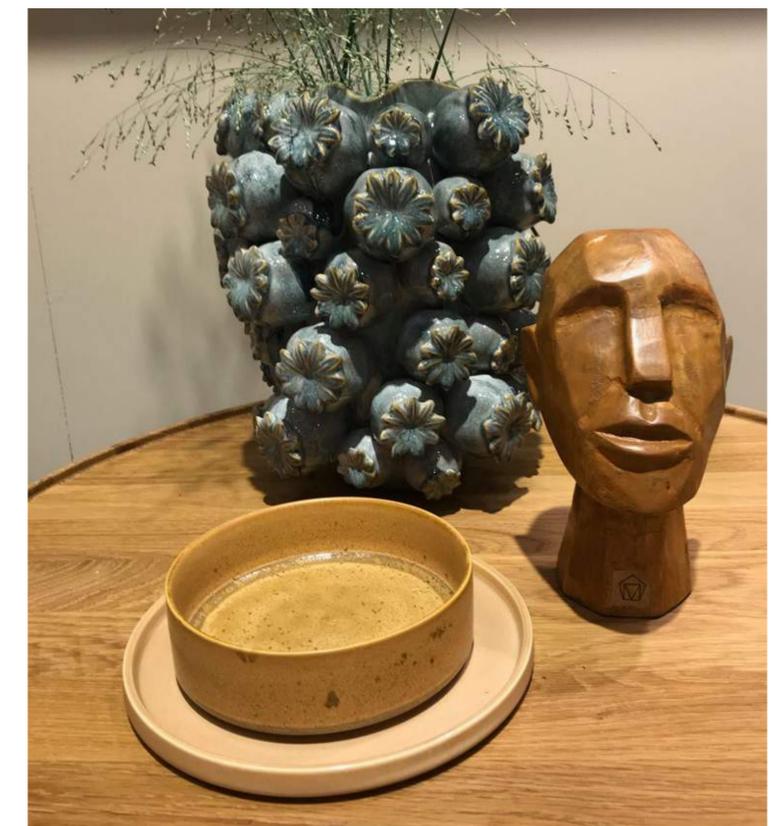
04 Gastroexkurs



Trend 01 *das Natürliche*

Nachhaltigkeit und Handcrafted Looks

...mittlerweile gut eingelebte Trends, die nicht von der Stelle zu weichen scheinen. Im Gegenteil – wir empfinden sie schon als **Mainstream**. **Natürliche, gedämpfte Farben, Materialität und Texturen** wie wir sie von Farb- und Materialtrends, wie „Co-cooning“ und „Zience“ kennen, sind fast überall zu sehen: Steingut, Grün, Gelb und Beigetöne. Begleitet werden sie oft von **Formen mit einer organischen Tendenz**, die eine Handcrafted Fertigung suggerieren. Wirklich neues oder überraschendes fanden wir hier nicht. Die Ausnahme waren Instanzen von **Natural Brutalism**, die **den Handcrafted Look auf die Spitze treiben**: grobe Materialität, die kaum verarbeitet wirkt, erinnernd an Gusseisen oder Blei.



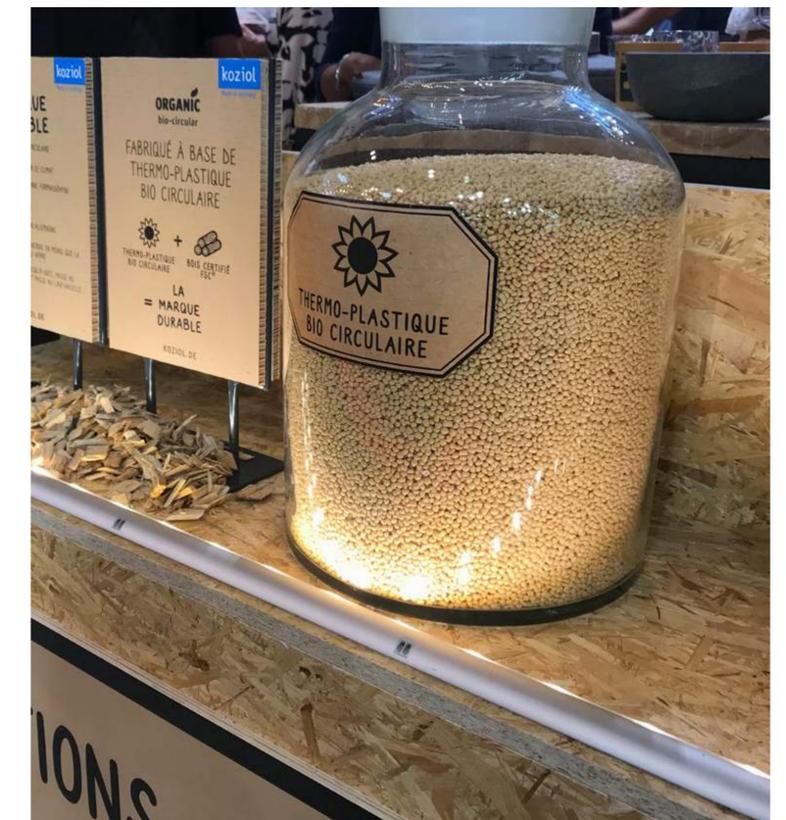
Trend 01 *das Natürliche*

Das vermeintliche **Natürliche** fanden wir zu unserer Enttäuschung nach wie vor ebenfalls.

Bisque gefeuerte Keramik kann man tatsächlich nicht recyceln und ungebrannt wird ohnehin üblicherweise innerhalb einer Keramikwerkstatt in den Materialkreislauf wieder eingeführt.

Das Argument für die Nachhaltigkeit von Naturfaserverbundwerkstoffen ist ebenfalls alt und nach wie vor schwierig.

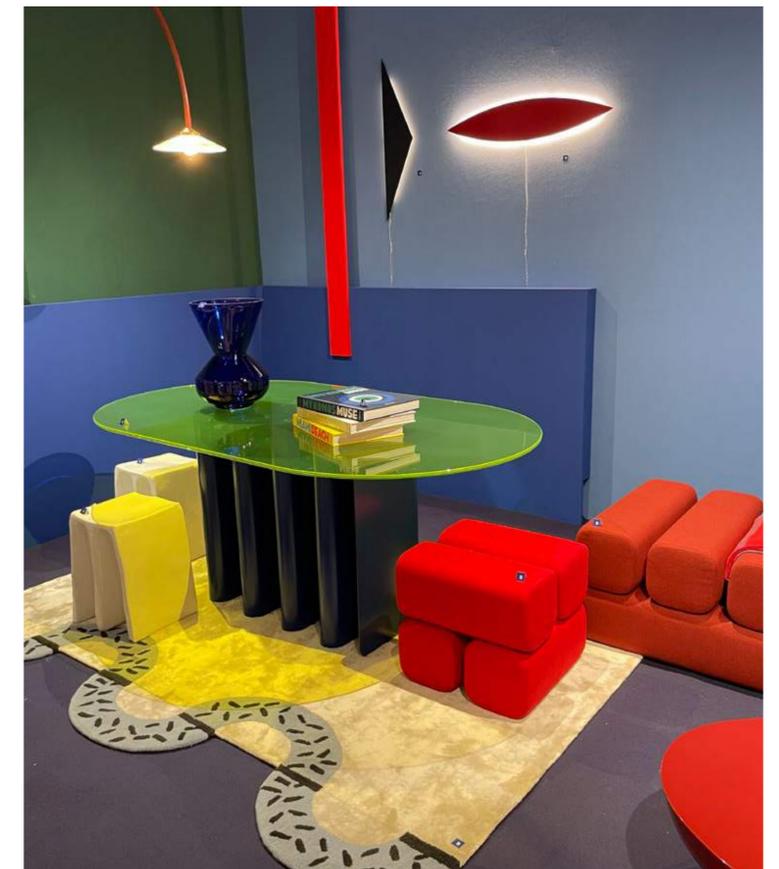
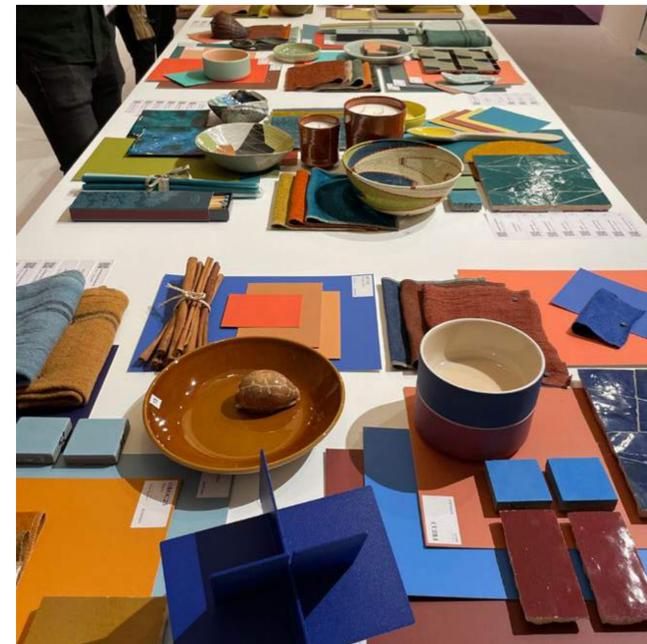
Wir würden uns hier Ehrlichkeit der Unternehmen wünschen und vor allem mehr Innovationswillen.



Trend 02 *das Abstrakte*

Vive la Couleur!

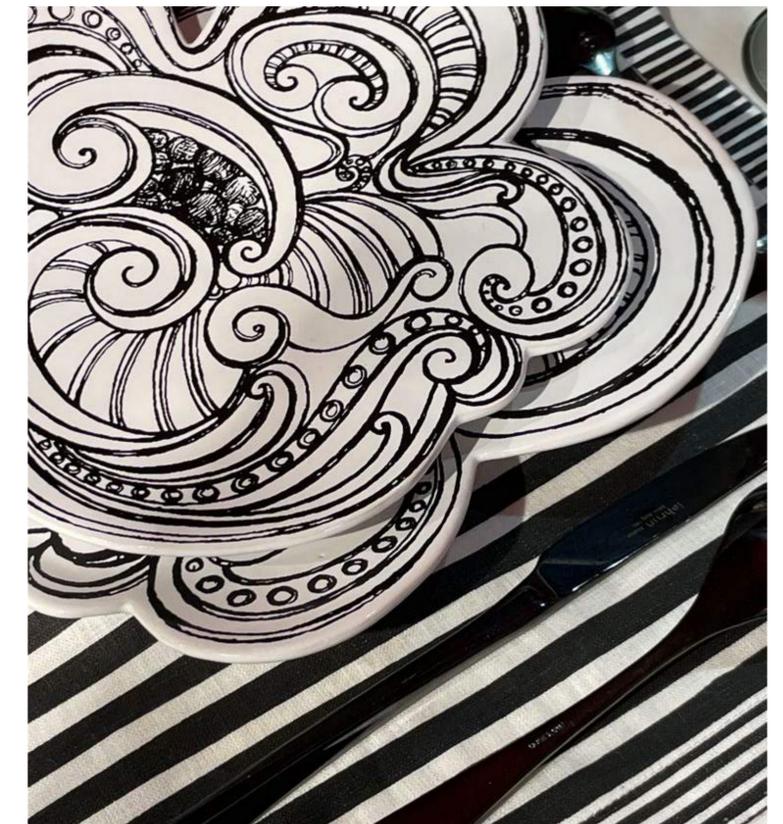
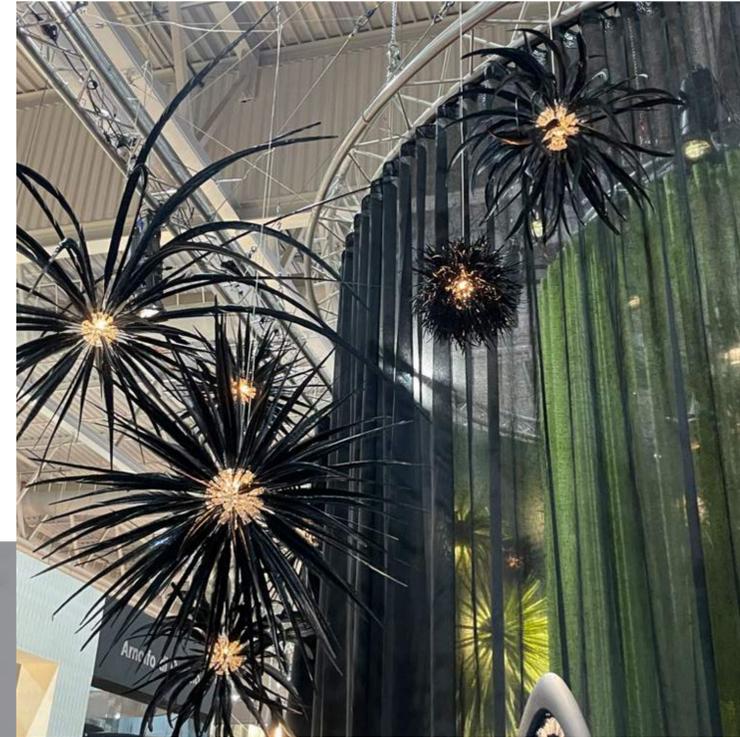
Parallel zum Natur-Trend entwickelt sich als starker Kontrast die Post-Corona Farb-
welle weiter. In dieser Trendwelt spielt sich
mehr Risikofreudigkeit ab. Die Menschen
sehnen sich nach Leben und Erlebnis,
und **kräftige Farben und charakterstarke
Formen** geben dies wider. Leuchtendes
Ultramarinblau, Kelly Green, und Echrot
sind keine Seltenheit. Begleitet werden
sie oft von **ultra-geometrischen Formen**.
Auch Monochrome Looks sind nach wie
vor gerne gesehen. Der Trend sprüht vor
Lebensfreude!



Trend 03 *das Verspielte*

Tischkultur macht wieder Spaß!

Zwischen dem ersten und zweiten Trends spielt sich dieser dritte ab. Auch hier beobachtet man die Post-Corona Lebensfreude: bis hin zur Impraktikabilität verspielte Formen, buntes Glas und vergoldetes Metall, ulkige oder künstlerische Motive. Manches hat ein **Hang zum Kitsch**, anderes zum **demonstrativen Luxus**.



Trend 04 *Gastroexkurs Pâtisserie*

Auch einen kleinen Exkurs in die Stadt wollten wir uns nicht entgehen lassen.

Die Galeries Lafayette trug nicht nur Anteile der Home & Living Trends zur Show, die wir beobachteten – sowohl das Natürliche als auch das Verspielte – sondern auch einige klassische Foodthemen. Eine beeindruckende Auswahl an **Pâtisserie** und anderen Leckerein wie Trüffel, Tee und Serranoschinken schmückte das Erdgeschoss der Le Gourmand Abteilung. Hier wird offensichtlicher, wie hoch der Stellenwert **Klassiker wie Éclaires, Macarons und etliche feine Schokoladen** nach wie vor in Paris genießen. Die Magie ist ungebrochen!



Trend 04 *Gastroexkurs Bistronomie*

Auch in dem „**Bistronomie**“ Trend (von „Bistro“ und „Gastronomie“) erkennt man klar die Wertschätzung der feinen Dinge. Dieser neue französische Gastrotrend soll die Haute Cuisine zugänglicher machen: **Fine Dining zu erschwinglichen Preisen.** Bekannte Sterne Köche betreiben hier losgelöst vom Stress des Sterne-Geschäfts und Erwartungsdrucks der Kritiker, kleinere feine Bistros in denen man tagsüber verspielte und einfache Gerichte zu erstklassiger Qualität bekommt.



Get in touch!

Wir hoffen, unser Review konnte Ihnen ein Teil der Inspiration und Eindrücke unseres Pariser Exkurses vermitteln. Appetit auf mehr? Oder haben Sie zu den Trends und Themen eigene Ideen und Fragen – sprechen Sie uns gerne an!

**Bis bald bei CULTURE FORM!
Laura Görs & Adah Griessbach**



CULTURE FORM GmbH

Edisonstrasse 63

12459 Berlin-Germany

Fon + 49.30.4081898-0

Mail office@culture-form.com

www.culture-form.com

