

Communiqué de presse

100 ans de culture culinaire : Kuhn Rikon célèbre la réouverture de son musée

Lausanne, le 19 mars. Il y a 100 ans, à Rikon, débutait une aventure qui perdure encore aujourd'hui dans les cuisines suisses. Le 16 mars 2026, exactement 100 ans jour pour jour après qu'Heinrich Kuhn ait posé la première pierre de cette success story, l'entreprise traditionnelle célèbre la réouverture de son musée.

L'autocuiseur devenu icône. Les ustensiles à double paroi utilisés quotidiennement. Ou encore l'histoire fascinante de la poêle surdimensionnée ayant servi à préparer le « plus grand rösti du monde », inscrit au Livre Guinness des records. Le musée Kuhn Rikon raconte l'histoire d'une vision qui continue de vivre : rendre la cuisine plus simple, plus belle et plus durable, de génération en génération.

Du feu ouvert à l'induction

Les visiteurs partent pour un voyage à travers un siècle de culture culinaire : du feu ouvert à la plaque à induction, de la petite manufacture de la vallée de la Töss à l'entreprise active à l'international. Au centre de cette histoire se trouvent les hommes et les femmes, l'esprit d'invention et des produits qui ont marqué l'histoire.

Le site de Rikon est depuis des décennies une destination prisée pour les visites d'entreprise. Ce service, très apprécié des jeunes comme des moins jeunes, accueille chaque année environ 1 000 visiteurs. Lors de visites guidées réservables en ligne, les invités découvrent le musée, la production et le magasin d'usine. Ils peuvent observer le travail des collaborateurs et découvrir toute la précision et l'artisanat contenus dans chaque produit, ainsi que la raison pour laquelle la qualité prend du temps.

Le rendez-vous des passionnés

Un des points forts est le magasin d'usine, qui propose la plus grande sélection de produits Kuhn Rikon au monde. Des produits emblématiques comme le DUROMATIC®, le DUROTHERM® ou le HOTPAN® peuvent y être achetés à des prix avantageux.

« Ceux qui pensent qu'une poêle n'est qu'un simple morceau d'acier inoxydable sous-estiment le travail qu'il y a derrière. Chaque produit requiert de nombreuses heures de travail, de l'expérience et de la précision. Chaque poêle passe par un contrôle qualité rigoureux effectué à la main. Aucun produit ne quitte notre production sans cette vérification », explique Dorothee Auwärter, présidente du conseil d'administration de Kuhn Rikon. « Nous sommes ravis d'offrir un regard authentique sur les coulisses mais aussi sur notre histoire, notre production et les personnes qui font vivre Kuhn Rikon aujourd'hui. »

À l'origine, le musée a été offert au directeur général et coactionnaire, le Dr Wolfgang Auwärter-Kuhn, à l'occasion de son départ à la retraite. La cuisine est un élément central de notre quotidien. L'entreprise familiale traditionnelle montre au public tout ce qui se cache derrière cette évidence.

Vous trouverez des visuels sous ce [lien](#).

À propos de Kuhn Rikon

Depuis 1926, Kuhn Rikon enthousiasme le monde culinaire avec des produits innovants pour préparer, servir et savourer. La marque suisse conçoit, développe et produit des articles de cuisine de haute qualité et durables, distribués directement, via le commerce de détail, les revendeurs spécialisés et en ligne dans le monde entier. Sur son site historique de Rikon (ZH), elle fabrique des produits de cuisine Swiss Made. Le produit le plus connu de la marque est la cocotte-minute DUROMATIC®, dont le premier modèle a été lancé dès 1949.

En 2025, Kuhn Rikon a acquis la société allemande Städter. Avec cette acquisition, Kuhn Rikon élargit son offre dans l'univers de la pâtisserie et renforce sa présence en Allemagne.

Dans le cadre de sa stratégie de durabilité, Kuhn Rikon souhaite contribuer activement à un avenir sain, durable et donc vivable. L'entreprise est organisée en société anonyme et reste détenue par la famille fondatrice.

CONTACT MÉDIA

Contcept Communication GmbH Christelle Roth Tél. +41 43 501 33 00
christelle.roth@contcept.ch www.contcept.ch