



CUISINE | PLACARD | ÉLECTROMÉNAGER

HERPIGNY
et fils

DEPUIS
1968

CATALOGUE

Bienvenue chez



Votre spécialiste
cuisines, électros encastrés et
placards de qualité.

Herpigny et fils est à votre service depuis 1968 pour l'aménagement d'une cuisine, de placards ou encore de dressing. Expert dans le domaine, votre cuisiniste dispose d'un large choix parmi des fournisseurs de qualité, réalise une conception sur mesure et prend en charge chaque projet de A à Z. N'hésitez pas à venir dans notre magasin à Wavre pour découvrir nos différents modèles de cuisines et trouver de l'inspiration pour votre habitation.

Laurent Herpigny

HISTORIQUE

DE 1968 À AUJOURD'HUI

1968

Enfin libéré de ses obligations militaires, Guy Herpigny se lance dans la vie active et, plus précisément, dans le secteur du sanitaire et de la cuisine. Il représente la firme bruxelloise Kesteman. À ce moment, la cuisine équipée n'en est qu'à ses balbutiements. Déjà, la marque GEBA s'installe en Belgique.

1971

Après 3 ans de 'mise en condition' chez Kesteman, Guy Herpigny décide de tenter l'aventure seul. Au mois de septembre, il devient représentant de la marque GEBA pour son propre compte.

1973

Le point de départ d'une belle expansion. L'Université Catholique de Louvain s'installe dans la campagne d'Ottignies : Louvain-la-Neuve sort de terre. Un chantier colossal qui concerne bien entendu de nombreux fournisseurs. Parmi ceux-ci, Guy Herpigny. Il conclut avec l'UCL un contrat pour le placement des cuisines dans les nouvelles constructions du campus universitaire. Jusqu'en 1985, ce sont des milliers de cuisines qui sont ainsi placées à Louvain-la-Neuve. Ce contrat s'achève en 1985 lorsque les immobilières privées prennent le relais de l'UCL pour l'attribution des marchés.

1974

Laurent, le fils de Guy Herpigny, voit le jour. Animé de la même passion que son Papa, Laurent se jette plus tard dans la bataille ! Après sa formation de cuisiniste dans une école de Huy, il rejoint l'entreprise pour y construire son expérience dans chaque secteur et se consacrer en finale à la gestion et à la vente.

1975 à 1987

C'est une période particulièrement porteuse. En plus du contrat avec l'UCL, la clientèle des particuliers ne cesse de croître. En 1977, Guy Herpigny ouvre son showroom à l'avenue de Mérode, à Rixensart. Durant ces années, l'effort pour se faire connaître est constant : l'entreprise participe à de nombreuses foires telles que la Foire de Wavre, le salon Maison Idéale au centre Rogier à Bruxelles et, par la suite, le salon Batibouw.

1987

Nouvelle adresse. Le magasin et le dépôt s'installent à la chaussée de Louvain à Wavre. L'activité de l'entreprise franchit un nouveau palier : les ventes sont en forte progression et s'étendent désormais jusqu'au Zaïre. Pour faire face à cette croissance, l'équipe doit grandir elle aussi. L'entreprise engage dans tous les secteurs : vente, gestion et placement. Le père de Guy Herpigny, Léon (photo de droite), sera lui aussi appelé en renfort pour assister l'équipe, notamment lors des journées portes ouvertes et des foires commerciales.

1990

L'entreprise tente de s'étendre encore. Elle ouvre un second show-room à Waterloo. Cette expérience ne portera malheureusement pas les fruits espérés et sera abandonnée en 1995. Deux showrooms, cela fait un « double-emploi » inutile ...

Les principes du placard sur mesure et des portes coulissantes prennent un essor rapide. Aussi l'entreprise décide-t-elle de proposer aux clients les produits DM-Line®. Le succès est immédiat. Le catalogue cuisine évolue lui aussi. En plus de GEBA, Guy et Laurent Herpigny proposent à leurs clients les produits de la marque « Cuisine Française » ; des cuisines en bois massif à la qualité sans égale.

L'équipe Herpigny perd un grand collaborateur. La famille Herpigny perd un grand ami. Christian Bombaerts décède prématurément, à l'âge de 56 ans. Il aura participé durant 17 ans à l'essor de l'entreprise, notamment en formant Laurent Herpigny au placement.

Laurent Herpigny s'installe aux commandes. L'entreprise reprend les activités de la SPRL de Léon Herpigny qui part pour une retraite bien méritée. Elle devient de ce fait elle-même une Société Privée à Responsabilité Limitée. Les salons Cocoon et Batibouw font toujours l'objet d'une attention particulière. Ils constituent un réservoir de clients très important tant pour le secteur « cuisine » que pour le secteur « placard ». Ils participent grandement à l'expansion de la société et à la promotion de son image de marque.

Afin de permettre de réaliser les travaux de préparation d'une cuisine (électricité, carrelage, peinture, plomberie, plafonnage ...) nous avons conclu de partenariats solides avec des sociétés spécialisées du bâtiment.

1995

2000

2002

2019

LE FUTUR?

Déjà trois générations Herpigny actives dans le secteur de la cuisine.

En sera-t-il de même pour la prochaine génération ? Antonin (né en 2002) et Corentin (né en 2004) prendront-ils la relève ?

L'avenir nous le dira ...

*Guy et Laurent Herpigny
et toute leur équipe tiennent à
remercier chaleureusement leur clients
qui, depuis 50 ans, leur offrent leur confiance !*

CONSEILS

ET SERVICES

Choisir votre nouvelle cuisine, c'est une décision importante. Votre cuisine sera pour de longues années une partenaire du quotidien. La conception de votre cuisine et la sélection de son équipement électroménager sont des points à considérer avec beaucoup d'attention pour bien réussir votre achat. Pour cela, le conseil et l'expérience d'un bon cuisiniste sont irremplaçables. L'investissement humain et financier est tel que vous ne pouvez pas risquer d'accorder votre confiance à des produits inadaptés ou de qualité douteuse. Le choix est pourtant vaste, tant en termes de qualité qu'en terme de possibilités. Alors comment être sûr de faire le bon choix ?

Voici quelques pistes de réflexion :

- ✓ N'achetez que des produits de marque reconnue et qui bénéficient d'une notoriété sur le marché belge.
- ✓ Prenez le temps de bien étudier l'implantation de votre cuisine avec l'aide d'un décorateur professionnel.
- ✓ Renseignez-vous sur la fiabilité des appareils en fonction de l'usage que vous en ferez. Les garanties offertes par les fabricants sont parfois très différentes d'une marque à l'autre.
- ✓ Vous devez impérativement vous sentir en confiance avec votre interlocuteur. Ses compétences doivent être sans équivoque.
- ✓ Prenez tous vos renseignements à propos de la société que vous consultez : sérieux, finances, service, etc. Cela vous évitera de vous faire surprendre, notamment par la tactique de la « faillite organisée ».
- ✓ Assurez-vous également que le vendeur est enregistré : vous avez le droit d'exiger de lui ses attestations fiscale et sociale. Cette démarche est fortement conseillée.
- ✓ Assurez-vous que les placeurs font bien partie de la société auprès de laquelle vous voulez passer commande. Le placement de votre nouvelle cuisine ne peut pas être confié au premier venu, ce qui est trop souvent le cas.
- ✓ Enfin, ne signez aucune commande si vous n'êtes pas certain de pouvoir renoncer à votre achat dans le délai légal de sept jours. Cette clause doit être clairement indiquée sur votre contrat et ne concerne que les ventes en foires ou à votre domicile.



Conception

La personnalisation de votre cuisine est confiée à des architectes d'intérieur spécialisés dans la conception de cuisines.



Mesures

Après la concrétisation de votre achat, notre équipe de professionnels se charge de reprendre toutes les mesures utiles et d'élaborer le plan technique du projet. Cette étape est essentielle car elle est à la base de la réussite de votre nouvelle cuisine.



Placement

Nos techniciens ont une expérience très pointue dans leur domaine. Cela vous garantit un placement optimal.



Après-vente

Ça y est, votre cuisine a été livrée et placée selon vos desiderata. Notre service ne s'arrête pourtant pas là. Vous serez bien entendu toujours le bienvenu si vous souhaitez quelques explications sur le matériel que vous avez choisi.

SOMMAIRE

CATALOGUE



2

HISTORIQUE

4

CONSEILS

8

CUISINE MODERNE

30

CUISINE CLASSIQUE

42

PLACARD DM-LINE

50

ÉLECTRO

52

SANITAIRE

CUISINE **MODERNE**

Planifiée de manière parfaite,
découvrez en permanence
de nouveaux avantages à
votre cuisine.







La bonne base pour une cuisine bien organisée : les range-couverts en plastique, acier inox, bois massif ainsi que d'autres éléments d'organisation très utiles conçus pour les tiroirs, tels les boîtes à épices et les porte-couteaux.



Dans l'agencement parfait d'une cuisine, chaque détail est important et trouve sa place. Ici, les espaces sont optimisés et chaque étape du travail en cuisine est facilitée. L'individualité de chacun est mise en avant.





L'architecture strictement fonctionnelle
est mise en valeur par le contraste des
couleurs claires et foncées.









L'harmonie absolue de tous les détails ajoutée au tracé franc et calme des lignes engendrent une ambiance exceptionnelle.

Grâce aux proportions parfaites de chaque élément, les façades en contrastes créent un équilibre des plus agréables.









Les cuisines sans poignées offrent de nombreux atouts. Les cuisines modernes se caractérisent par un aspect linéaire et vaste. Avec ce concept, tout se focalise sur l'essentiel. Rien ne vient briser les lignes épurées des façades d'une noblesse rare. Pour obtenir ce résultat, les poignées ont été bannies.





Le design au sein de votre cuisine a pour objectif de créer une harmonisation de l'environnement humain, depuis l'aménagement global de l'espace jusqu'à la conception des objets usuels.





La réduction à l'essentiel ennoblit la matière utilisée. La surface, que rien ne vient interrompre, et la conception cohérente de tous les détails sont sources d'harmonie et d'élégance. Moins est souvent synonyme de mieux.















Solide et approprié pour l'usage quotidien, ce sont les attributs importants de votre cuisine de rêve. Pour cette raison, il est essentiel que tous les éléments individuels soient fabriqués de manière précise et solide.



CUISINE **CLASSIQUE**

La Cuisine Classique utilise des matériaux et des composants de haute qualité, dûment testés et respectueux de l'environnement ; les bois sont issus de forêts durablement gérées. 100 % de nos résidus de bois sont recyclés.







Qu'est-ce qui pourrait être plus beau que d'exprimer avec style son goût personnel ?

Le bois apporte à votre intérieur un style authentique reflétant l'art de vivre « à la française ».









La cuisine française permet le mélange des couleurs et des matières, en conservant la sobriété et la fonctionnalité.







La cuisine est la pièce la plus exigeante de la maison. La Cuisine Classique garantit stabilité et légèreté, résistance à l'humidité et capacité de charge accrue pour une longévité exceptionnelle qui fait de votre cuisine un investissement intemporel ...











PLACARD **DM-LINE**

Les placards munis de portes sont à la fois pratiques, fonctionnels et vous permettent un gain de place considérable.

Nous garantissons la qualité de notre produit dans les moindres détails, DM-line est le seul fournisseur sur le marché à rechercher continuellement l'amélioration et l'innovation de son produit.

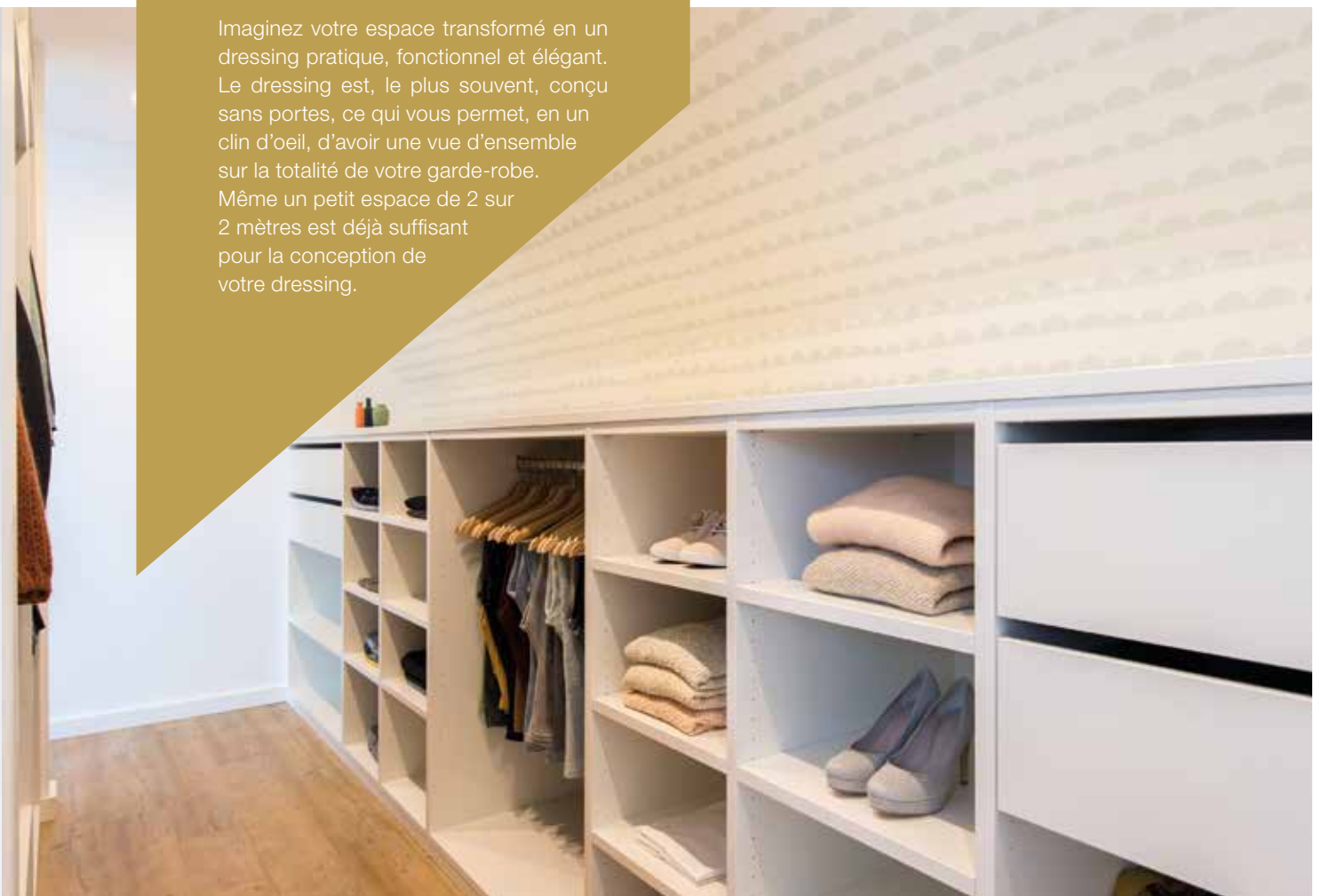
La qualité et le prix de nos matériaux sont la base de notre succès.







Imaginez votre espace transformé en un dressing pratique, fonctionnel et élégant. Le dressing est, le plus souvent, conçu sans portes, ce qui vous permet, en un clin d'oeil, d'avoir une vue d'ensemble sur la totalité de votre garde-robe. Même un petit espace de 2 sur 2 mètres est déjà suffisant pour la conception de votre dressing.







DM-Line prête beaucoup d'attention à la fonctionnalité et au design de tous les produits sur mesure. Chaque armoire, porte coulissante ou dressing est fabriqué personnellement pour vous, dans les coloris et les matériaux que vous aurez choisis.





ÉLECTRO

Cuisson à induction

De nombreux Chefs cuisiniers ne jurent plus que par cette forme d'énergie froide. La seule source d'énergie qui permet un réglage de la température au degré près : instantané, économique, et sûr.

Le secret de l'induction : l'énergie n'est transmise que là où une casserole à fond magnétique est posée sur la zone de cuisson. Cette production de chaleur directe sous le fond de la casserole garantit une montée en température extrêmement rapide, avec une très faible consommation d'énergie. Et comme la zone de cuisson elle-même reste froide, plus d'incrustations lors d'un débordement éventuel.



Cave à vin

Grâce à la vitre anti-UV et la lumière intérieure tamisée de votre cave, les vins sont mieux protégés de l'agression de la lumière extérieure. Un thermostat vous permet d'ajuster la température intérieure pour conserver votre vin et pour le servir chambré. Avec sa grande capacité, la cave à vins vous permet d'avoir vos vins préférés toujours à portée de la main à bonne température.



Four

Vous cherchez la combinaison rêvée pour les yeux et le palais ? Nous vous proposons plusieurs possibilités, du four multifonction révolutionnaire au catalyseur qui transforme automatiquement l'air gras et vicié du four en air propre.

Vous pouvez intégrer la qualité professionnelle dans votre cuisine. Un outil d'exception qui vous permettra de réussir toutes vos cuissons.

Réfrigérateur

Nous vous proposons un froid de qualité professionnelle adapté au grand public. Un réfrigérateur de qualité garantit des températures homogènes pour une meilleure conservation des aliments et une congélation efficace. Ce système permet, ainsi, de garder les aliments plus frais plus longtemps et élimine le besoin de dégivrage manuel. De plus, dans la partie congélateur, les récipients ne collent pas les uns aux autres et les étiquettes restent faciles à lire.



Four à vapeur

Il n'existe pas de méthode de cuisson plus douce que la cuisson à la vapeur d'eau. La couleur et la consistance des aliments restent intacts, leur goût initial et leur arôme restent naturels.

Très simple d'utilisation, le four à vapeur s'intègre dans toutes les cuisines car son réservoir d'eau amovible ne nécessite pas de connexion spécifique au robinet.

Hotte

La cuisine est devenue, au fil du temps, un espace de vie à part entière. Un espace dédié à l'échange, au partage, un endroit où l'on réapprend à profiter de l'essentiel, tout en cuisinant.

Évacuation ou recyclage, la qualité avant tout. Dans la technique du recyclage, l'air est aspiré directement au-dessus du plan de cuisson, filtré, épuré et rejeté dans la pièce. Dans la technique d'évacuation en revanche, les vapeurs grasses sont acheminées dans un conduit ou à l'extérieur au moyen d'un moteur intégré ou séparé.

La hotte occupe une surface importante de votre cuisine. Une conception nouvelle dans le design de votre hotte soulignera davantage la personnalité de votre cuisine.



SANITAIRE



Robinetterie

Dans votre intérieur, les robinets sont constamment mis à l'épreuve. Le design et la fonctionnalité de votre robinet de cuisine sont indissociables. Le flux et la température d'écoulement doivent être précises. De plus, son utilisation doit se faire sans efforts tout en apportant une valeur esthétique à votre cuisine.

De multiples finitions sont possibles pour que votre robinetterie s'accorde parfaitement à votre cuisine. Un robinet solide en inox ou en chrome avec un maniement souple et aisé durera toute une vie.



HEURES D'OUVERTURE

La semaine ouvert de 09h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30
et le samedi de 10h30 à 17h30.

AEG

ATAG
we love to cook

Bauknecht

beko

BLANCO

BORETTI

BOSCH

Electrolux

ETNA

FRANK

GROHE

KitchenAid

LIEBHERR

Miele

EFF

NOVY

Pelgrim
mooi makkelijk

SIEMENS

smeg
design & technology

VENDURO

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

ZANUSSI



www.herpigny.com

Rue de l'Industrie 2 | 1301 Bierges
T 010 24 19 05 | herpigny@skynet.be

