

DOSSIER DE PRESSE

# HUKKA DESIGN

L'art nordique de la stéatite



2026



# HUKKA DESIGN, L'ESSENCE DU NORD

Depuis **1985**, au cœur des paysages silencieux **de Carélie du Nord**, HUKKA Design transforme la pierre naturelle en objets de bien-être, de cuisine et de décoration. **Marque indépendante**, profondément ancrée dans son territoire, HUKKA puise son inspiration dans la nature arctique, entre lacs, forêts et traditions nordiques.

En 2024, l'entreprise entame **un nouveau chapitre** avec Michel Mercier, entrepreneur français installé en Finlande depuis plus de 25 ans. Fondateur du réseau Tulikivi France (poêles en stéatite), il prend la tête de HUKKA Design avec l'ambition de **faire rayonner cet art de vivre minéral en France, entre exigence artisanale et engagement durable.**





# LA STÉATITE : UNE MATIÈRE NATURELLE AUX POUVOIRS THERMIQUES

La pierre emblématique de HUKKA Design est **la stéatite**, roche volcanique finlandaise vieille de 2,8 milliards d'années. Dense, douce, stable et non poreuse, elle offre des **propriétés thermiques exceptionnelles**: elle absorbe le froid ou la chaleur, et les restitue lentement sans jamais se déformer. Sa grande capacité thermique, unique au monde, en fait un matériau d'exception pour des usages aussi bien chauds que froids.



**Naturellement alimentaire, elle ne dégage ni goût, ni odeur.**

D'un point de vue sensoriel, elle se distingue par un toucher soyeux, incroyablement doux et tactile, souvent comparé à celui de la soie. Cette dimension haptique en fait une matière précieuse, apaisante et intuitive à manipuler.

Utilisée depuis des siècles dans les pays nordiques — notamment pour le sauna, les massages ou la cuisson — la stéatite permet une grande diversité d'usages : **elle détend les muscles, garde le vin au frais, réchauffe les mains ou remplace une bouillotte.** Chez HUKKA, cette matière brute devient précieuse, sculptée dans la masse pour des usages esthétiques et durables.



# UNE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE ET CIRCULAIRE

Chez HUKKA, rien n'est prélevé inutilement. La stéatite utilisée provient **exclusivement des chutes de production** d'un fabricant local de poêles. Chaque objet naît d'un fragment récupéré, revalorisé, repensé : c'est une forme concrète **d'économie circulaire**, sans matière plastique ni obsolescence.

Les carrières de stéatite exploitées en Finlande font l'objet de normes environnementales particulièrement strictes, garantissant une extraction respectueuse des écosystèmes et des ressources naturelles. Cette exploitation très contrôlée permet de concilier activité artisanale et exigence écologique.

Les produits sont façonnés localement, sans recours à l'énergie lors de l'utilisation. **Lavables, recyclables, résistants dans le temps, ils s'inscrivent dans une logique de durabilité authentique.** Ils sont également hygiéniques : la pierre passe au lave-vaisselle sans se détériorer. La marque incarne ainsi un engagement environnemental simple et direct, au service d'un quotidien plus respectueux et harmonieux.





# LE DESIGN FINLANDAIS : SOBRIÉTÉ, FONCTION ET ÉMOTION

Le design HUKKA se distingue par la **pureté des formes, sa fonctionnalité et son ancrage dans la nature**. Inspirés des paysages boréaux, des forêts, des vagues et des rochers, les objets HUKKA sont façonnés selon une esthétique nordique où chaque ligne a un sens.

Pas d'artifice, pas de superflu : la pierre impose ses propres règles, et chaque création devient une expérience sensorielle. Le poids rassurant de la stéatite, sa température, sa texture veloutée participent à un art de vivre serein, fondé sur l'essentiel.





# TROIS GAMMES POUR UNE MAISON EN HARMONIE

Depuis 40 ans,  
HUKKA Design  
explore les  
usages de la  
stéatite à travers  
trois collections  
complémentaires :  
bien-être, cuisine,  
décoration.





# CUISINE & BOISSONS

## HUKKA GOURMET — SUBLIMER LES SAVEURS

La gamme **HUKKA Gourmet** transforme la pierre en **alliée culinaire**: cuisson, maintien au chaud ou au froid, art de la dégustation...

Chaque objet prolonge le plaisir à table et magnifie l'expérience gustative, dans un **dialogue subtil entre fonction et design**.

Pour la cuisson et le froid :



**COUPELLE EN PIERRE  
KIVIKULHO**

Bol pour cuisson lente, parfaite pour garder les plats au chaud pendant le repas. Placé auparavant au congélateur, ce récipient conserve aussi les glaces fraîches plus longtemps.

**Prix public conseillé =  
37 € TTC**



**PIERRE À GRILLER  
PAISTOKAS**

Idéale pour une cuisson saine sans matière grasse à table. Légumes, poissons, viandes... tout y prend une texture tendre et savoureuse.

**Prix public conseillé =  
67 € TTC**



**SOLE KIVIARINA**

Sole de four à pizza ou à pâtisserie. Une base idéale pour une pâte croustillante, comme dans les fours à pierre traditionnels.

Peut aussi s'utiliser comme plat de présentation pour fromages ou charcuterie (froid).

**Prix public conseillé = 67 €**

Pour le froid :



**RAFRAÎCHISSEUR KUOHU**

Socle pour bouteille, à placer au congélateur avant usage.

**Prix public conseillé =  
55 € TTC**



**CARAFE CARAFINA**

Carafe de dégustation avec base en stéatite. Garde l'eau, le vin ou les jus à température idéale pendant toute la durée du repas.

**Prix public conseillé =  
106 € TTC**



**VERRE VIILEE  
(6 cl et 20 cl)**

Verre avec une base en pierre. On place le verre au congélateur avant de servir, pour une boisson toujours fraîche sans glaçon.

**Prix public conseillé =  
19,90 et 24,90 € TTC**





#### PIERRES À WHISKY WHISKYSTONES

Les emblématiques glaçons en pierre, qui refroidissent le whisky sans dilution.

**Prix public conseillé = 19 € TTC / 9 pièces**



#### ASSIETTE STONEPLATE (RONDE / CARRÉE)

Assiettes thermiques carrées ou arrondies, idéales pour présenter des mets chauds ou froids de manière élégante.

**Prix public conseillé = 24,90 et 14,90 € TTC**



#### RAFRAÎCHISSEUR HUURTEINEN

Plateau rafraîchisseur pour plusieurs verres ou canettes, à poser directement au centre de la table pour une dégustation prolongée.

**Prix public conseillé = 55 € TTC**



#### SOUCOPE STONE SPHERE CUP / COASTER

Coupelles et supports, pour servir un dessert glacé ou une mise en bouche, en valorisant les contrastes de texture et de température.

**Prix public conseillé = 49 € et 29,90 € TTC**



**Testée pour un usage alimentaire, résistante, élégante et lavable au lave-vaisselle**, la pierre HUKKA trouve parfaitement sa place dans les cuisines contemporaines, entre tradition et innovation. La marque a déjà séduit des maisons comme **Champagne Taittinger** ou **Angélus**.



# OBJETS DE DÉCORATION & D'AMBIANCE — CRÉER UN UNIVERS DE SÉRÉNITÉ

Plus que des produits, certains objets HUKKA sont des expériences sensorielles et visuelles. Sculptés dans la masse, les bougeoirs, diffuseurs et supports apportent chaleur, silence et naturel à l'intérieur.

Les formes sont pures, inspirées par la roche brute, les vagues, les galets ou les bourgeons. Leur fonction est de ramener la nature dans la maison, dans un esprit "slow living".



**BOUGEOIR TUNNELMATUIKKU**

Photophore discret et épuré,  
pour tamiser la lumière.  
Prix public conseillé = 14,90 € TTC



**LANTERNE TULIKUKKA**

Lanterne florale en  
pierre qui transforme la  
flamme en spectacle vivant.  
Prix public conseillé = 29 € TTC



# UNE IMPLANTATION EN FRANCE PENSÉE AVEC SOIN

En 2025, HUKKA Design s'implante pour la première fois en France avec une stratégie de distribution sélective :

- Un site marchand en français
- Boutiques bien-être, concept stores, hôtels, spas
- Épiceries fines, cavistes, enseignes lifestyle haut de gamme





# 40 ANS D'HISTOIRE, UNE NOUVELLE ÈRE

L'année 2025 marque les **40 ans de HUKKA Design**. L'occasion de célébrer un héritage scandinave unique, d'affirmer des valeurs d'artisanat, d'écoresponsabilité et d'innovation, et de poser les bases d'un développement international ambitieux.

