

Cuisines & Bains

NUMÉRO
SPÉCIAL

N° 162 avril-mai 2016 - 33^e ANNÉE

Magazine

Les Talents 2016

32 REPORTAGES
DE RÊVE

LES COUPS
DE COEUR
DES PROS ET
DES INTERNAUTES

Réussir sa cuisine
S'inspirer
Choisir...

Exclusif : les bonnes adresses, le répertoire des meilleurs professionnels



À couper le souffle

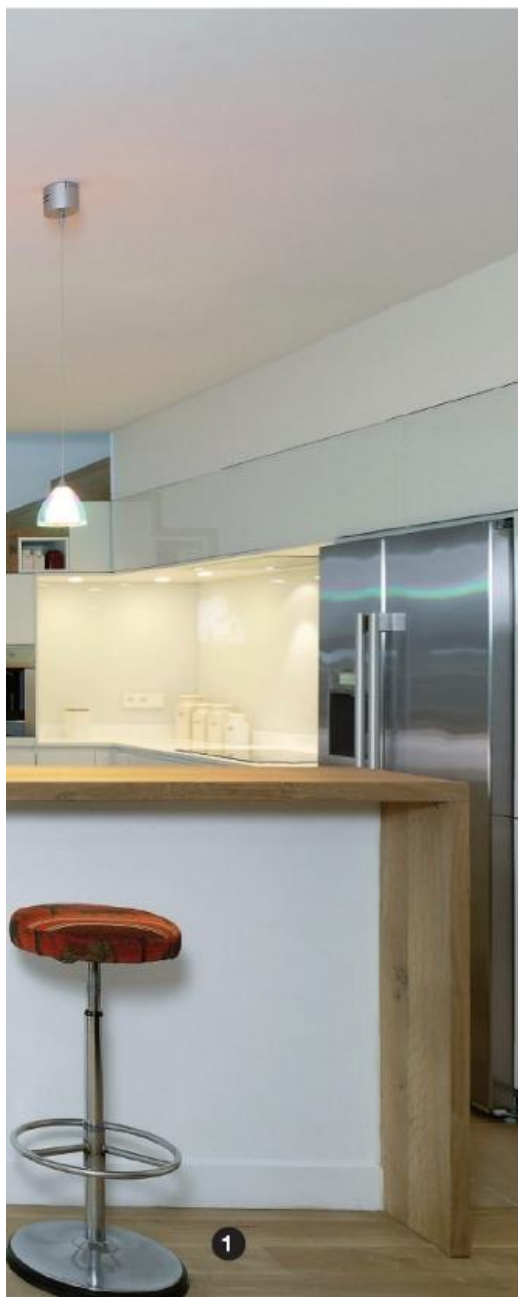
Quelle mise en scène, quel élan ! Remodelé, le volume met désormais en prise directe par l'extension vitrée le jardin verdoyant et cette belle cuisine ; bénéficiant d'une lumière généreuse, celle-ci étincelle dans sa parure de verre blanc.



Photos Agnès Rodier

LES + CONCEPTION

- L'intégration de rangements, de niches et d'une machine à café sous l'escalier ;
- La petite remontée sur l'îlot, qui dissimule l'évier et le plan de préparation aux yeux des convives ;
- La création d'un agencement parfaitement ergonomique.



- ❶ Remarquez les deux IPN : ils se tiennent en lieu et place du mur porteur qui, une fois ouvert, a permis l'extension vitrée de la pièce principale d'une charmante maison de ville. Depuis lors, la cuisine bénéficie d'une prise directe sur l'espace salle à manger et le jardin.
- ❷ L'escalier découpe le volume avec délicatesse et crée, avec le plan bar en bois qui habille le muret de l'îlot et les éléments hauts intégrés à fleur, des jeux de lignes très graphiques.
- ❸ Dissimulés sous la remontée de l'îlot, les leds égaient le plan de petites notes lumineuses. On remarque également le point de vue enchanteur dont profitent les propriétaires lorsqu'ils cuisinent.

L'AVIS DU JURY

« Une fois le mur porteur abattu, la cuisine devient, de simple pièce fonctionnelle, une pièce à vivre ouverte sur l'espace salle-à-manger sis dans l'extension ; avec pour cadre enchanteur ce jardin de ville, si dépayçant. Tout simplement magique ! »

LES + MISE EN SCÈNE

- L'ouverture magistrale de la cuisine sur l'extension vitrée et le jardin ;
- Les leds disposés sous la remontée de l'îlot, qui animent le plan de reflets lumineux ;
- Le mariage, élégant et intemporel, du bois et du blanc.

CONCEPTION ET RÉALISATION, **DR CUISINES/DAMIEN ROUTHE**.
MAÎTRE D'ŒUVRE, **PIERRE GUIGNARD ARCHITECTE/**
BACHNGUYENARCHITECTURE. CUISINE **ALNO**

Modèle **AlnoStar Vetrina**. Façades en verre coloris blanc haute brillance. Plan de travail en quartz surface d'**Unistone**, coloris Bianco Assoluto. Plan bar et jambes de l'îlot en chêne massif lamellé-collé. Escalier réalisé par l'entreprise **Maisonneuve**. Crédence en polycarbonate. Évier et robinet **Franke**. Four, micro-ondes et machine à café **Smeg**. Table de cuisson et hotte **Novy**. Réfrigérateur **Siemens**. Lave-vaisselle **Miele**.



❶ En vis-à-vis l'un de l'autre, l'îlot, qui intègre l'évier, et le linéaire équipé de la table de cuisson et du four créent, avec le réfrigérateur attenant, une zone de travail très fonctionnelle.

❷ L'intégration d'une partie de la cuisine sous l'escalier à la manière d'un puzzle constitue une belle prouesse technique.

Travaillant à partir des plans fournis par l'architecte qui a dessiné l'escalier en chêne assemblé par tenons et mortaises, le cuisiniste a ajusté au mieux ses cotes. Remarquez que certaines niches sont des multiples de 26 cm (le giron d'une marche) tandis que d'autres, larges de 60 cm, ont été conçues en fonction de la dimension de la machine à café encastrée.

