



ERGONOMIE /// 2

Géométrie atypique

Infos Pratiques

- Modèles Opal Regula et Ambra Pura de Linesquattro
- Plan de travail du linéaire en granit noir
- Îlot et plan de table en Corian® coloris Glacier White
- Cuve-sous plan et robinetterie avec douchette Franke
- Hotte de plan et dominos de cuisson Bora, lave-vaisselle, congélateur intégrable et four micro-ondes grill Siemens, four Miele, réfrigérateur intégrable Liebherr
- Chaises en cuir Cattelan Italia



Texte : Vanessa Barbier – Photos : Laristef
Réalisation : Total Consortium
Clayton Linesquattro
Remerciements : Gilles Leone, cuisiniste
(www.total-consortium-clayton.com) et société
Imagine, transformateur agréé Corian®
(www.imagine-idf.com)

S'inscrivant dans un espace formant une sorte de G, cette cuisine, à la géométrie atypique, se caractérise par son îlot central qui reprend justement la forme de la pièce dans laquelle il s'inscrit. Prônant une esthétique contemporaine, cette réalisation a dû s'affranchir de quelques contraintes pour faire rimer recherche esthétique et praticité. Le propriétaire des lieux souhaitait tout d'abord une cuisine qui sorte des sentiers battus et ne puisse se distinguer au premier coup d'œil depuis le salon. Néanmoins, il fallait l'aménager pour la rendre fonctionnelle et permettre d'y prendre les repas, l'appartement n'ayant pas de salle à manger...



La table conçue spécialement pour cette réalisation rejoint l'îlot central en créant un seul bloc grâce à l'intervention d'un transformateur agréé Corian®. Le propriétaire ne bénéficiant pas d'autre table dans la maison pour la prise des repas, cet élément était un impératif.



Se distinguant par sa géométrie atypique, l'îlot est fonctionnel. Il centralise deux domaines de cuisson, une hotte de plan, des rangements des deux côtés et se dote d'une prise « pop up » pour permettre de cuisiner en musique, de brancher un ordinateur ou un robot ou plusieurs de ces appareils en même temps.



En hauteur, le cuisiniste a créé un module rétroéclairé qui n'est pas directement adossé au mur grâce à sa conception particulière. Un premier panneau, fixé au mur et bordé de LED, est surmonté d'un second panneau renfermant deux meubles hauts relevants. Formant un bloc unique grâce à une seule porte, ce module est aussi pratique qu'esthétique. Le mur peint en gris anthracite crée le contraste. Effet architectural garanti.

Le maître des lieux a laissé carte blanche au cuisiniste qui a justement imaginé une réalisation très contemporaine toute de blanc vêtue. L'îlot central en Corian® se prolonge par un plan de table du même matériau servant à la prise des repas. Ce bloc est le point névralgique de la composition. Accueillant le pôle de cuisson, il n'est pas surmonté d'une hotte, discrétion oblige : le cuisiniste a donc opté pour un modèle de hotte de plan tout intégrée. Faisant face au linéaire accueillant le point d'eau et proche des deux armoires de rangement, l'îlot est donc au centre du triangle d'activités. De part et d'autre de l'îlot, des rangements ont été aménagés pour permettre d'optimiser la capacité de stockage de la pièce, sans l'encombrer : un pari important à relever dans cet espace d'une taille relativement modeste. Intéressante dans sa conception, la cuisine a pour autant présenté quelques difficultés d'aménagement

dans le respect de l'ergonomie. La configuration de la pièce et l'implantation de la cuisine ne permettaient pas de placer plus de deux armoires, qui sont d'ailleurs intégrées dans une niche, de telle manière à ne pas laisser voir leur profondeur. Elles renferment déjà un réfrigérateur, un congélateur ainsi qu'un four traditionnel et des rangements. Donc, pour permettre au propriétaire de bénéficier d'un four micro-ondes intégré, le cuisiniste a osé déporter ce dernier de l'autre côté de l'îlot, avec l'accord du client. Ce four d'appoint trouve ainsi sa place à cet endroit. Il bénéficie, au-dessus, d'un vaste espace de dépose. Quant au linéaire, il accueille la zone de lavage, regroupant la grande cuve sous plan et le lave-vaisselle intégré dans un meuble bas. Pari réussi : le cuisiniste a beaucoup travaillé sur l'harmonie visuelle et joué sur l'aspect épuré sans négliger le besoin du client en termes d'équipement.