



CUISINE | AMÉNAGER

UNE CUISINE DE *poche*

Dans cet appartement parisien, il fallait rendre fonctionnelle la cuisine qui tenait jusqu'alors du placard amélioré.

PAR ANNE WIEME

Transformer un espace de 3,45 m², vieux de quarante ans, où se côtoient un évier des années 1920, un antique réfrigérateur, une cuisinière, un compteur à gaz, et une énorme chaudière... tel était le défi qui attendait Emmanuel Pouly, concepteur décorateur chez Total Consortium Clayton. « *Les propriétaires, qui se partagent entre Londres et Paris, ont laissé carte blanche à leur mère, qui occupe les lieux, indique-t-il. Cette retraitée de la haute couture savait exactement ce qu'elle voulait : une vraie cuisine très bien équipée, avec un maximum de rangements, sobre, fonctionnelle et jolie.* » Difficulté de taille, la fenêtre occupait une grande partie de l'espace et ne permettait aucun aménagement. « *Il a fallu la remonter à hauteur du garde-corps pour installer un plan de travail en Corian glacier immaculé et son évier* », raconte Emmanuel Pouly.

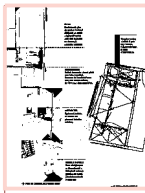
Pour les rangements, des placards « Leicht Avance FG », en laque brillante « blanc firm », sans poignée ont été posés de part et d'autre du plan de travail, sur toute la hauteur. La seule concession dans cet univers blanc est le carrelage en grès cérame anthracite. « *Il a fallu convaincre la propriétaire qui, au départ, souhaitait un plan de travail noir. Cela aurait été dommage, car il fallait ouvrir les volumes au maximum et donner une impression de profondeur* », précise le concepteur. Pour ne pas casser l'atmosphère immaculée, tout l'électroménager (Siemens) a été habilement dissimulé dans les meubles, de même que la chaudière et le compteur à gaz. Enfin, pour une uti-



lisation optimale du lieu, « *les deux grandes portes coulissantes montées sur un encadrement en bois s'ouvrent complètement pour pouvoir y circuler à deux sans se gêner. La propriétaire souhaitait au départ des portes pleines pour occulter la cuisine. Mais elle a heureusement fini par opter pour des vitres* », sourit Emmanuel Pouly. ■

Total Consortium Clayton,
 dépositaire Leicht,
 204, boulevard Saint-Germain, 75007 Paris.
 Tél. : 01 45 44 24 43 et
www.total-consortium-clayton.com

Photos DR



ÉVIER

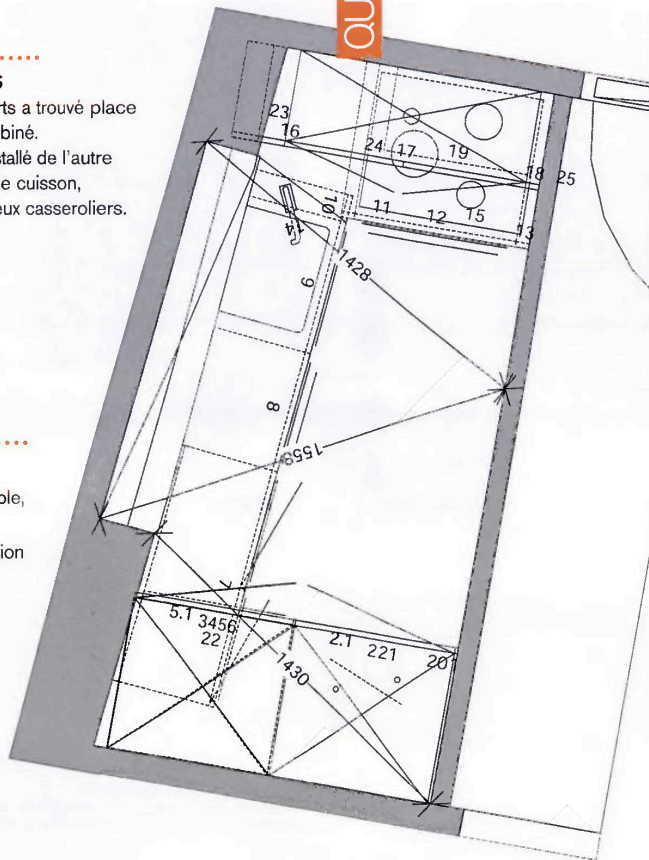
Moulé dans le plan de travail en Corian, il comprend un robinet « Active » (Franke). Juste dans le placard en dessous, la poubelle à tri sélectif.

QUEL BUDGET ?

Compter environ 40 000 € pour les meubles, l'électroménager, la pose et les travaux.

RANGEMENTS

Un tiroir à couverts a trouvé place sous le four combiné. Un autre a été installé de l'autre côté, sous la zone cuisson, de même que deux casseroiliers.



HOTTE FIXE

Également invisible, au-dessus des plaques à induction trois feux.



MEUBLE D'ANGLE

Prévu à l'origine pour un élément haut, il a été implanté en bas, à gauche, dans le coin près du lave-vaisselle huit couverts.

→ Plus de cuisines sur cotemaison.fr