

CUISINES & BAINS

MAGAZINE

Convivial Le coin repas

Fourneaux
La grande
tradition

Aménagement
Un même plan,
deux conceptions

... et découvrez nos bonnes adresses

L 18861 - 122 - F: 5,50 € - RD



N° 122 BIMESTRIEL - 25^e ANNÉE NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2008

AU DOS
BAINS
MAGAZINE



En couverture

Un plan de travail en presque île, qui termine sa course par un coin repas, occupe la place centrale. Conception et réalisation, Italia Cucine. Modèle Artematica Vitrum de Valcucine. Voir page 22. Photo Agnès Rodier.

Un plan repas solidaire

Une cuisine moderne fait souvent appel à une table intégrée plutôt qu'à une indépendante. Appuyée contre l'agencement ou dans le prolongement du plan de travail, elle exploite avec ingéniosité l'espace, même si l'un de ses côtés est condamné. Quant aux pièces de taille réduite, elles mettent à profit des tablettes ou des plateaux, élégants et gain de place.



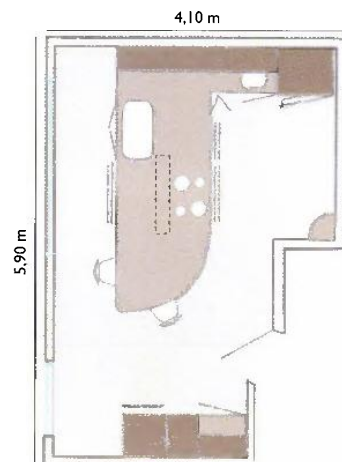
Agnès Rodier

Adouci

Baignée de lumière et profitant d'une vue plongeante sur la véranda en contrebas qui mène au jardin et à la piscine, la cuisine s'inscrit dans la convivialité des lieux. Véritable centre de vie, son organisation donne la vedette au plan de travail en presque île qui termine sa course par un coin repas. Occupant une place centrale, tout tourne autour de

lui. Pour profiter pleinement de cette disposition, la maîtresse de maison a demandé l'installation de deux évier : un à proximité du coin repas et du lave-vaisselle pour la partie lavage et l'autre près du réfrigérateur et de la table de cuisson, plus propice aux préparations. Toute la vaisselle se place dans un élément haut à porte relevable.

Conception et réalisation, Itala Cucine. Modèle Artematica Vitrum de Valcucine. Façades en verre trempé laqué mat Parchemin et cadre alu coloris Pergamena Opaco. Plan de travail en granit poli noir du Zimbabwe. Crédence en miroir. Table de cuisson, fours et hotte Gaggenau. Évier et robinet Franke. Réfrigérateur Liebherr. Lave-vaisselle Miele. Carrelage en grès cérame.

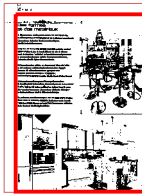




Zoom sur la table

L'espace repas fait partie intégrante du plan de travail en granit noir. Original, il dessine un quart de cercle qui le rend plus agréable et ergonomique. Il repose sur des pieds en acier qui lui permettent une portée d'environ un mètre. Sa hauteur de 91 cm nécessite l'emploi de tabourets surélevés.





Un plan repas solidaire

Des formes et des matériaux

1. Très astucieuse, la table pivote autour d'un haut mât en inox et offre six places pour les repas tout en se révélant peu encombrante. Conception et réalisation, Total Consortium Clayton. Modèle Perla de Lineaquattro.

2. Ici, on a usé d'une petite tablette en stratifié, matériau employé également pour le plan de travail. Elle sert de plan de dépose avant de devenir un "guéridon" sur lequel deux ou trois personnes se restaurent lors des repas rapides. Conception et réalisation, Créacucine. Modèle Oyster de Veneta Cucine.

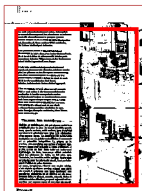
3. Dans cette surface réduite, on s'est contenté d'une mini table en épi totalement solidaire du plan de travail. Bien dégagée des murs, elle offre suffisamment de place pour trois ou quatre personnes. Conception et réalisation, Cuisines Chartier-Comètes Cuisines. Modèle Esprit d'Arthur Bonnet.

4. Un grand ensemble en presque île occupe l'avant-scène. En lamellé-collé de bois et d'inox, il rassemble, sur une même hauteur de plan, la plaque de cuisson coiffée d'une hotte et la partie repas pour au moins 4 personnes. Conception et réalisation, Mobalpa - La Cuisinerie Chatou. Modèle Héliande de Mobalpa.

5. Les cloisons ont été abattues pour faire cohabiter cuisine et séjour. Seules traces de l'ancienne disposition, la structure contre laquelle s'appuie une table de repas qui sert d'îlot. Conception et réalisation, Nolte Vaugirard. Modèle Style de Nolte.







1. La partie cuisson du plan de travail en inox a été complétée par une minitablette en porte-à-faux, dessinée avec un confortable arrondi. Elle alloue suffisamment de place pour y prendre à deux un tout petit en-cas ou réaliser des tâches de préparation assis. Conception, M. Genet, architecte DPLG, et réalisation, Côté Cuisines. Modèle Crystal de Scavolini.

2. Une petite table encercle le retour de l'agencement afin d'offrir trois ou quatre places, à une hauteur classique d'assise. Plan de travail et plateau de table en stratifié, imitation granit. Conception et réalisation, Philippe-Antoine du Feu, Établissements Debard. Modèle Largeau des Cuisines Philippe.

3. Cette table, qui fait partie intégrante du plan de travail en granit noir, s'avance sur plus d'un mètre au-delà des meubles grâce à son piétement en inox. Elle se place ainsi face à la baie vitrée offrant une vue vers le jardin. Pour donner une forte épaisseur au plan, le marbrier a replaqué des chants de granit. Plan de travail en granit Himalaya black flammé. Réalisation, La Marbrerie des Yvelines. Cuisine Poggenpohl.

4. Dans cet espace ouvert sur le séjour, on a créé une petite cloison en angle qui joue le rôle de paravent afin de cacher la partie active de la cuisine aux regards des convives. Pour l'adoucir, on lui a adjoint un ensemble table bar dessiné dans la forme originale d'un point-virgule. Pratique, la table offre un accès sur deux faces et accueille 5 ou 6 personnes. Le bar, constitué d'un élégant cercle de verre dépoli, se prête aux réunions conviviales qui précèdent les repas. Chaises Compigne. Conception et réalisation, Alsace Cuisines. Modèle Natura de Pyram.

Toutes les matières

Solides et esthétiques, les principaux matériaux employés pour le plan de travail (stratifié, granit, inox, quartz surface, solid surface, lave émaillée) conviennent généralement bien à la réalisation d'un espace repas. Le carrelage fait néanmoins exception car ses joints sont difficiles à entretenir et sa planéité irrégulière. La pierre et le marbre, plus sensibles aux taches, s'avèrent également assez mal adaptés à cette utilisation, à moins qu'on ne leur fasse subir un traitement hydrofuge. Le bois, beaucoup utilisé autrefois pour les plateaux de table, se fait plus rare. Toutefois, les lamellés-collés solides, également employés pour les plans de travail, font parfaitement l'affaire en plan de table.

Le verre, longtemps réservé aux seules tables, s'est depuis quelques années adapté aux plans de travail. Il présente une forte épaisseur, une excellente résistance et se décline en de nombreuses finitions (laqué, émaillé, dépoli). Grâce à cette nouvelle utilisation, on peut aujourd'hui harmoniser son espace repas et son plan de travail, et bien sûr les façonner d'un seul tenant.





Tendance

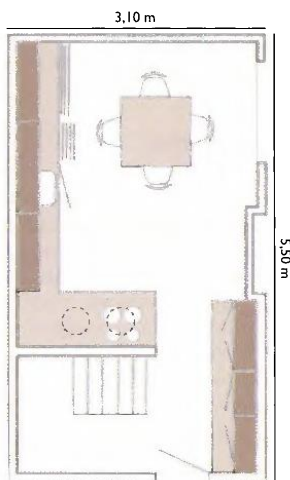
Chaleureuse

Avec sa fonction de plaque tournante, cette cuisine joue un rôle familial et convivial. En longueur, elle dessert le jardin, le séjour, communique directement avec l'entrée et mène par un escalier vers un bureau à l'étage inférieur. Ouverte aux regards, elle se devait d'être non seulement élégante mais aussi fluide dans son organisation. La partie technique s'organise en L avec un pôle cuisson autour des plaques et d'un très grand four, le tout coiffé de deux hottes tubes très graphiques. Le plan se poursuit pour offrir de belles surfaces de préparation et des rangements en dessous avec grands tiroirs, carrousel, coulissants... Proches de l'entrée, un ensemble de placards accueille encore ustensiles et électroménager complètement intégré pour ne pas rompre l'esthétique sobre. Tout se joue dans des tons café et chocolat rehaussés par un parquet blond d'origine en point de Hongrie et l'éclairage généreux complète celui naturel du jardin. Rendant ses offices au quotidien, la table s'adapte au train de vie de la maison.



Zoom sur la table

La table devait répondre à plusieurs impératifs sans gêner les déplacements. Elle est carrée avec un plateau qui se déplie en portefeuille doublant ainsi sa surface. Au quotidien, elle accueille quatre personnes et, sans coup férir, peut en recevoir huit à l'occasion. Une solution idéale dans la configuration centrale d'une zone de passage.



Conception et réalisation, Italia Cucine. Modèle Convivium d'Arc Linea. Façades en chêne teinté gris. Plan en Quartzite. Fours Gaggenau. Cuisson Atag. Réfrigérateur tiroir Scholtès. Hotte Falmecc.

34 Cuisines & Bains 122





Agnès Rodier