

ERGONOMIE /// 2

Revue et corrigée

Infos Pratiques

- Modèle Avance K de cuisine
- Façades coloris lave
- Crédence : carrelage Bisazza VTC 2055
- Planbarre en verre
- Électroménager Siemens.



Texte : Vanessa Barbier
Photos : Nicolas Beaumont
Réalisation : Leicht/Total Consortium Clayton
(www.total-consortium-clayton.com)
Remerciements : Cuisinista, Emmanuel Pouly
(e.pouly@total-consortium-clayton.com)
Architecte, Philippe Ponceblanc
(www.architecte-interieur.com)
Entrepreneur, Fouad Aborjaïli, Société Sempa

Prenant place dans un ancien studio d'une trentaine de mètres carrés repensé en charmant deux-pièces, cette cuisine ouverte illustre le mariage de la fonctionnalité et de l'élégance. Tout en restant discrète, elle adopte des teintes foncées oscillant à la lumière entre le kaki et le gris anthracite, au sein d'une pièce à vivre agréable et très claire. Dans un petit espace, les éléments essentiels ont été disposés astucieusement afin de faire de cette cuisine une réalisation certes esthétique, mais surtout pratique au quotidien.



Desiderata exprimé par la cliente dès la conception du projet, le plan bar matérialise la frontière entre la cuisine et le salon. Respectant l'arrondi de la pièce, il offre une transition en douceur. Élégant et aérien, il se compose d'un plateau de verre sur-mesure. Il dessine et révèle la cuisine depuis le séjour : c'est l'élément fondateur, à partir duquel le cuisiniste a dû imaginer le reste.



Pratique, le four combiné associe les avantages du four traditionnel et ceux du micro-ondes. En dessous, le tiroir offre un espace de rangement supplémentaire, tandis que le meuble bas attenant permet davantage de stockage grâce à son coulissant à l'anglaise. Pratique pour accueillir les grands récipients !



En restructurant l'espace abritant la cuisine, l'architecte a permis de gagner quelques centimètres, qui ont été utilisés à bon escient : un meuble d'angle à système Le Mans de 20 x 20 cm a ainsi pu être installé.



En l'absence de système d'extraction, le cuisiniste a opté pour un petit groupe filtrant dont la ventilation mécanique renouvelle l'air. Indispensable dans une cuisine ouverte, la hotte, ici à recyclage, s'encastre en toute discrétion sous un meuble haut pour ne pas briser l'harmonie de la composition.

À l'origine, ce petit appartement parisien n'avait pas de cuisine ouverte, mais une alcôve prenait place à l'endroit où se trouve la cuisine actuelle. Elle abritait la chambre, pièce aveugle, que l'architecte d'intérieur a déplacé à l'autre bout, du côté de la fenêtre, et séparée du séjour par une cloison coulissante, permettant d'avoir plus de lumière et dégagant un volume plus important pour ouvrir le living et y inclure la cuisine. L'architecte a ainsi repensé le lieu en délimitant les espaces tout en subtilité. Optimisant le volume de la pièce principale, l'arrondi, retenu par un faux plafond, adoucit les angles et les perspectives. Côté cuisine, le plan bar en verre y fait écho et a l'avantage de constituer une séparation physique entre cuisine et living, sans fermer la pièce. Le cuisiniste a respecté le volume ainsi repensé par l'architecte et proposé des tonalités plus foncées à la propriétaire qui souhaitait, au départ, opter pour un total look blanc. Le mélange des matières et la nuance de gris employés donnent à la cuisine une allure contemporaine et intemporelle à la fois, sans trancher avec la décoration de la pièce avec laquelle elle communique et évitant l'écueil de la « cuisine laboratoire ». Grâce aux travaux effectués pour restructurer l'espace, la pièce qui abrite la cuisine a gagné du volume et certains rangements astucieux ont ainsi pu être aménagés, permettant à la propriétaire de bénéficier désormais d'une cuisine actuelle et bien équipée dans un espace pourtant réduit.