



**CUISINE | DOSSIER**

Architecte : Philippe Ponceblanc  
 Conception : Emmanuel Pouly,  
 pour Total Consortium Clayton  
 Modèle : « Largo FG », de Leicht  
 Superficie : 7 m<sup>2</sup>  
 Durée des travaux (compris  
 dans la rénovation générale de  
 l'appartement) : 3 mois  
 Budget (pose comprise, hors travaux) :  
 35 000 €



**PROJET N° 1**  
*moins de 10 m<sup>2</sup>*  
*en solo*

**P**our mettre pleinement en valeur la cuisine, l'architecte en a entièrement repensé l'espace. À l'origine, le couloir de rangement était un office doté de toilettes. Transformé en bloc-ardoire, il sert désormais à dissimuler le gros électroménager : lave-linge, sèche-linge et réfrigérateur. Une partie stocke également le nécessaire au ménage. Résultat : un gain de place important sous les plans de travail en granit. Les meubles bas – uniquement des tiroirs à ouverture complète – n'accueillent que des ustensiles. Pour donner de la perspective et servir de desserte conviviale, un bar en demi-lune a été créé dans les mêmes tonalités que le plan de travail. Étagères ouvertes et hotte déco permettent quant à elles de ne pas écraser les volumes (le plafond a déjà été abaissé pour installer un nouvel éclairage). La teinte grisée de l'ensemble a été retenue pour son chic et pour rester en harmonie avec les autres tonalités de l'appartement.

**DANS LE MÊME ESPRIT**



Asymétrique dans ses plans de travail. « Night », SoCooc.



Modulable, elle combine ses éléments. « Applad », Ikea.



Caméléon, l'électroménager se cache. « Caramélisé », Darty.



Convertible, plan snack-plan de travail. « Twist gris métallisé », Lapeyre.

VIVRE CÔTÉ CUISINES BAINS | 31