

Au printemps, la folie du rangement nous reprend !

Planifier, caser, cacher, dissimuler, montrer, exhiber, décorer... Si vous ne savez plus à quelle priorité vouer votre cuisine, voici quelques règles qui devraient vous y aider. Incontournables et adaptables, appliquez-les et votre cuisine, quelle que soit sa surface, deviendra esthétiquement fonctionnelle ou fonctionnellement esthétique. À vous de choisir !



© MALEGOL

a cuisine a la caractéristique d'être un nid à petits objets en tous genres Couverts et bocaux, bouteilles et ustensiles encomrent vite le regard, mangent de la place et vous empêchent de monter les blancs en neige convenablement ou de réaliser la bolognaise maison de votre grand-mère comme un chef !

La règle d'or pour aménager de manière optimale une cuisine est de passer, au préalable, par un certain nombre d'étapes importantes. C'est d'autant plus vrai quand il s'agit de réaliser l'agencement

d'une cuisine aux dimensions réduites ! Entre électroménager, plan de travail, rangements, éclairage, décoration... comment concilier au mieux les aspects pratique et esthétique de cet espace stratégique de votre home sweet home ? La seule façon de réaliser une cuisine pratique et agréable, ou tout est facilement accessible et organisé de manière rationnelle sans renoncer à l'esthétique que vous aimez, c'est de suivre et s'attarder sur une procédure incontournable.



Respectez la norme NF C15-100 !

Le nombre minimum de socles de prises de courant et de circuits spécialisés dans les constructions neuves et les rénovations totales est régi par la norme NF C15-100, obligatoire depuis janvier 2008.

Dans la cuisine : 6 prises dont 4 à répartir au-dessus des plans de travail. Les prises pour le gros électroménager viennent en supplément.

Gros électroménager : au minimum 3 prises dédiées et sur circuits séparés (lave-linge, lave-vaisselle, congélateur). Un circuit doit être prévu pour chaque gros appareil électroménager supplémentaire.

Un point d'éclairage au minimum par pièce.

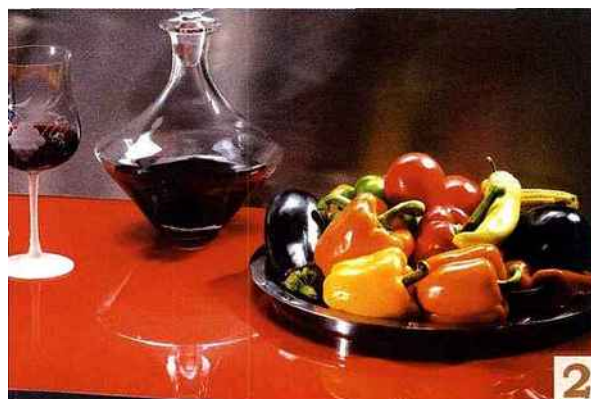
Implantation : on planifie !

En tout premier lieu, vous devez étudier la possibilité d'abattre un mur en tout ou en partie pour installer une cuisine à l'américaine. Attention néanmoins aux murs porteurs ! Cela vous donnera l'opportunité de créer un espace repas -toujours très appréciable- ou mieux, d'ouvrir sur un salon, vous offrant de ce fait une nouvelle configuration bien plus spacieuse et surtout beaucoup plus lumineuse.

Puis vous devez définir précisément toutes vos attentes et vos besoins afin que votre cuisine réponde au mieux à votre mode de vie. Alors, questionnez-vous sur vos habitudes quotidiennes. Aimez-vous y séjourner pour concocter de délicieuses recettes ou êtes-vous plutôt adepte du micro-ondes ? En fonction du nombre de personnes de votre foyer et de vos habitudes culinaires, avez-vous réellement besoin d'un lave-vaisselle, d'un grand four, d'un évier double... ? Vous faut-il un coin table pour faire petit-déjeuner ou goûter vos enfants ? Bref, plus vous affinez votre recherche, plus vous aurez de chances de trouver «votre cuisine idéale» en termes d'implantation. Ce qui vous permettra de concevoir les rangements idoines ! Alors, avant de foncer tête baissée sur ce joli meuble en bois (Desserte de caviste ou bistrotier **Maison Strosser (1)** pour une cuisine rangée avec du caractère !) ou ce bar laqué rouge Polyform de **Polyrey (2)**, commencez par bien définir vos besoins.

Comme il s'agit d'exploiter au mieux cette surface qui, à l'usage, se révèle toujours trop petite, relevez de façon minutieuse toutes les mesures. Pour ce faire, dessinez un plan sur lequel vous noterez la longueur, la largeur, la hauteur de votre pièce. Indiquez l'emplacement des fenêtres, des portes en précisant le sens et l'espace nécessaire pour leur ouverture. Mentionnez tous les interrupteurs, les prises électriques ainsi que les arrivées d'eau, de gaz et les conduits d'évacuation. Sans oublier de noter l'encombrement des radiateurs et d'un éventuel chauffe-eau. Plus vos mesures seront exactes et précises, plus cela facilitera la conception de votre projet !

Ensuite, prévoyez sur du papier quadrillé l'agencement de vos différents éléments. Commencez toujours par placer les zones «froid», «lavage» et «cuisson» et, autant que faire se peut, essayez de respecter la fameuse règle de ce triangle d'activités pour cuisiner à l'aise même dans une kitchenette. Afin de réduire l'espace dédié à l'électroménager, vous pouvez par exemple opter, en fonction de votre mode de vie et bien sûr de votre budget, pour des appareils de faible



encombrement (lave-vaisselle tout mince, 45 cm de largeur ou pour 4 couverts...) ou en version combinée (plaque de cuisson superposée à un lave-vaisselle ou four faisant aussi office de micro-ondes...). Disponibles chez beaucoup de fabricants, ces produits compacts et astucieux vous permettront de grignoter quelques centimètres tout en préservant votre confort. Pour vous donner des idées, courez les salles d'exposition des différents cuisinistes. À Paris, par exemple, sur une surface de 550 m², la boutique **Lapeyre (3)** du 11^{ème} arrondissement présente un concentré d'innovations pour réaliser vos projets d'aménagement en toute sérénité avec gain de place garanti !



Ensuite, positionnez vos éléments de rangement.

Toujours pour un gain de place, certains préconisent d'installer des meubles hauts qui courent tout en préservant un espace de 15 à 20 cm afin de pouvoir caser dessus les accessoires dont vous ne vous servez pas quotidiennement. Par exemple, et pour conjuguer ranger et sobriété, ce meuble haut en noyer **Pérène (1)** de la collection Galeo.

Vous pouvez également équiper les portes de paniers de rangement pour accéder assez simplement aux produits les plus usuels. De toutes les façons, aujourd'hui, pour optimiser l'espace de votre cuisine, les idées ne manquent pas ! Plan de travail escamotable, étagères fonctionnelles et originales, cache-évier qui le transforme en surface utilisable, poubelle intégrée à la porte d'un meuble bas...

Cuisinistes et fabricants se défoulent ! Tiroirs, placards et autres astuces... Des rangements pour tout cacher dans la cuisine : les tiroirs s'organisent au couteau près chez **Complex (2)** avec des rangements Sintesi toujours plus adaptés, astucieux et discrets.

Plus d'efforts à fournir ! Tiroirs et placards, désormais équipés d'une ouverture assistée par le biais d'une commande électrique, se manœuvrent du bout des doigts, en douceur et en silence. En touchant à peine la façade ou en tirant légèrement sur la poignée, on ouvre et on ferme les coulissants, même lourdement chargés. Mieux, un système intelligent fait communiquer les tiroirs et, après l'ouverture de plusieurs d'entre eux, gère de lui-même leur fermeture successive. Les meubles bas peuvent aussi être actionnés par effleurement du genou, ce qui leur permet de se passer de poignées (système touche-lâche). Bientôt les portes relevables de type «lift» des meubles hauts réagiront par contact et se refermeront via un interrupteur, à portée de main. Ne perdez plus non plus de place dans les angles. Équipés d'ouvertures et d'aménagements intérieurs adaptés, les angles ne sont plus le point faible de la cuisine. Plusieurs systèmes permettent de récupérer avec plus ou moins d'efficacité ce volume difficile à utiliser et pourtant si pratique : plateaux pivotants autour d'un axe éclairé, rangement métallique articulé à deux compartiments, qui s'extraient totalement du meuble ou encore une superposition de tiroirs d'angle à sortie totale ! Ne gaspillez pas l'espace au-dessus du plan de travail : fixez-y des rails ! Enfin, n'oubliez pas les rangements avec lumière intégrée.

N'hésitez pas à refaire plusieurs fois votre plan, c'est la seule façon de trouver la place appropriée de chaque élément et vous offrir ainsi la configuration idéale. Et surtout, prévoyez l'implantation de vos placards ou de vos appareils électroménagers portes ouvertes. Vous pourrez ainsi vérifier l'espace qui reste derrière vous, la norme étant de 90 cm. Ici, la magie d'une porte qui s'ouvre sur des étagères d'angle Sintesi parfaitement organisées par **Complex (3)**.





Autre critère important à ne pas négliger : l'éclairage.

Choisissez-le en fonction de l'allure que vous voulez donner à votre cuisine. Vous pouvez encastrier les spots dans un faux plafond ou dispatcher différents néons sur les armoires. Mais, quel que soit votre choix, placez toujours une lumière directe sur les plans de travail par le biais de spots ou de bandeaux halogènes. C'est très pratique et cela confère à votre cuisine une atmosphère plus chaleureuse. Enfin, n'oubliez pas les rangements avec lumière intégrée. À l'intérieur des placards hauts, difficilement accessibles, ou des grandes armoires ultra-profondes, des systèmes qui s'allument automatiquement lors de l'ouverture des portes permettent de tout trouver en un clin d'œil. Esthétiques, les étagères intègrent dorénavant des LEDs pour un rangement lumineux.

Dessus, dedans, dessous... Ikea (4) éclaire vos meubles et votre cuisine de façon lumineuse. La surface éclairée varie en fonction de la forme, de l'ouverture et de l'éloignement du réflecteur. L'éclairage direct est puissant, mais il est éblouissant et crée des ombres. En revanche, l'éclairage indirect n'est pas dirigé sur une zone ou un objet, mais crée une ambiance. On le réalise au moyen de luminaires à réflecteur opaque, orientés vers une surface qui aura tendance à renvoyer la lumière, de préférence vers le plafond ou un mur. Plus la surface éclairée est claire et brillante, plus elle réfléchit la lumière. Vous devez également penser à éclairer non seulement la pièce en général, mais aussi chaque zone de travail sans oublier la table à manger s'il y en a une. Il vous faut donc prévoir un éclairage d'ambiance pour la pièce entière. Optez par exemple pour une suspension centrale, des spots encastrés, ainsi que pour un ou deux tubes fluorescents recomposant la lumière du jour et prévoyez des éclairages diffus au-dessus des plans de travail via des petits tubes fluorescents placés sous les placards.

Enfin, côté décoration, restez sobre en évitant de surcharger votre aménagement d'une foule d'accessoires ou de gadgets inutiles. Pour illuminer votre pièce, privilégiez les tons clairs en laque satinée ou brillante surtout si vous avez choisi des meubles aux couleurs chaudes et éclatantes. Vous pouvez toutefois jouer sur les contrastes mais, dans ce cas, réservez au sol un ton plus neutre pour agrandir l'espace. Autre astuce, si votre pièce est réellement très sombre, vous pouvez opter pour des meubles laqués, ils sont parfaits pour réfléchir la lumière.

Pratiquement déco...

Hormis les traditionnels placards et autres étagères, les cuisinistes s'affairent pour inventer d'autres manières de ranger tout en décorant. L'art consiste à laisser en évidence quelques objets l'air de rien. Entre rangement et déco, no limit...

Accrochée le long d'un pan de mur au dessus du plan de travail la barre de crédence permet de suspendre tous les ustensiles de cuisine. En plus de libérer les tiroirs, ils sont ainsi faciles à trouver et toujours à portée de main. Deux conditions toutefois : qu'ils soient esthétiques et toujours nickel !

Idée déco : remplacez la classique barre de crédence par une tringle en fer accessoirisée de gros crocs de boucher. Vintage et parfaite pour les louches et les grosses cuillères, la crédence en inox avec support ustensiles est ici intégrée et coordonnée à la hotte. Une option disponible sur tous les pianos **Lacanche (5)**.

Super pratiques, leur look campagne apporte un peu d'air frais à la cuisine. En osier, en fer forgé ou en tissu, disposez des paniers ici et là dans la cuisine et rangez-y les torchons, nappes, serviettes, couverts.

Déclinés dans toutes les formes, matériaux et styles, les casiers à bouteilles s'adaptent à toutes les cuisines. Préférez plutôt ceux en hauteur qui pourront accueillir de nombreuses bouteilles sans prendre trop de place au sol. Installés contre un mur, entre deux meubles, certains modèles s'empilent les uns dans les autres pour monter, monter... Ne vous restez plus qu'à y ranger vos rouges, rosés, blancs et, pourquoi pas, tout en haut et bien accessibles, l'huile, le vinaigre...

Dans le même registre, mais à placer le plus souvent au dessus des placards ou du réfrigérateur, les bocaux permettent d'agrémenter l'aspect de votre cuisine tout en lui apportant un petit air rustique, contemporain ou design selon que vous les choisirez en porcelaine, aluminium, bois... Parfaits pour y ranger café, riz, pâtes, tisanes... ils libèrent de la place dans les placards et s'avèrent très pratiques d'utilisation.

À l'opposé de notre photo d'ouverture avec une cuisine Malego volontairement chargée pour renforcer l'esprit campagne, ce tiroir «nickel» signé Sintesi aux lignes pures et high-tec ne laisse aucune place au désordre. Ici tout est prévu pour être rangé, classé, dissimulé. Avec **Complex (6)**, chaque chose a une place et chaque place a une chose.

