

CUISINES TIP-TOP

L'univers de la cuisine est le royaume des designers de la vie quotidienne la plus élémentaire et la plus nécessaire.

Un monde d'esthétisme et de passion gourmande qui se doit de créer des ambiances en phase avec votre mode de vie et vos attentes.

Voici quelques-uns de ces écrins de prestige pour stimuler votre imagination et trouver la cuisine de vos rêves.

Dossier : Michel Herman – Photos : D.R.



Chez Lacanche, la table Fontenay est imposante par ses dimensions généreuses. Les configurations proposées permettent de disposer d'un plan de cuisson complet et spacieux. Les armoires calorifugées (en option) peuvent recevoir la platerie du four et maintenir au chaud des préparations ou les assiettes avant le service. Le four, de grande capacité, est disponible en version gaz, électrique statique ou électrique à convection forcée.



Ci-dessus : la structure non poreuse de la Pierre Bleue du Hainaut en fait l'un des matériaux les plus fiables en termes d'hygiène et de facilité d'entretien. Son emploi est donc idéal dans la cuisine, du sol au plan de travail. De plus, elle peut être traitée avec un produit hydrofuge ou oléofuge qui ne modifie pas le traitement de surface choisi mais la rend encore plus simple à entretenir. Son entretien courant s'effectue à l'aide d'un savon naturel qui favorisera aussi sa patine.

Ci-contre de haut en bas : original, le modèle Askoia saura vous séduire avec ses rondeurs qui cassent les codes des cuisines traditionnelles. Les meubles galbés sont mis en avant grâce au travail du bois, démontrant le savoir-faire Sagne. Choix possible entre teinte naturelle bois et laque sur bois.

Essentielle en cuisine, la lumière sublime ici tous les éléments, du plan de travail aux meubles. Chaque source de lumière peut se commander de manière indépendante et se diriger vers le haut, le bas, ou dans les deux directions à la fois offrant une flexibilité maximale. Le plan de travail est également éclairé de manière optimale grâce à des lampes fluorescentes de coloris blanc (Siematic).

Mobalpa donne au bois une nouvelle dimension. Alliées à un plan de travail en stratifié patiné foncé structuré, à des poignées inox audacieuses, les façades plaquées chêne de la cuisine Callisto réinterprètent le bois à travers une implantation moderne et chaleureuse. Les éléments décoratifs de la ligne Magis viennent alléger l'esthétique générale de la cuisine qui se prolonge également avec un coin repas coordonné (Mobalpa).

Depuis plus d'un siècle, Miele propose des appareils performants qui contribuent à embellir et simplifier le quotidien. Au sein de sa Galerie parisienne, showroom de la marque Premium de l'électroménager, technologie et design trouvent un terrain d'expression privilégié pour le bonheur d'une clientèle en quête de conseil et de confort.

AUTOUR DE L'ÎLOT CENTRAL

Bien connues pour ses cuisines traditionnelles au charme d'antan, les Cuisines Malégol nous surprennent et nous démontrent qu'elles peuvent aussi réaliser de très belles cuisines contemporaines. Grande et moderne, cette nouvelle cuisine allie un design minimaliste mais chaleureux qui s'articule autour de l'îlot central. Et quel îlot ! Il a la particularité de regrouper la quasi-totalité des fonctions : lavage, cuisson, rangement, préparation et table de repas. Tout en jouant la carte de la sobriété, le décor est soigné. Les matériaux nobles et naturels, le bois (chêne) et le granit, créent l'atmosphère. Une cuisine tout confort baignée de lumière. ✓



Ci-contre à gauche: en face à face, sont judicieusement installés un plan de travail et un plan en débordement qui peut faire office de coin repas pour quatre personnes. Entre les deux, une très belle table de cuisson gaz Viking intégrée et le point d'eau équipé d'un robinet modèle Tara de Dornbracht. Le plafond décaissé qui surplombe l'îlot intègre les éclairages et discrètement un groupe d'aspiration Pure line de Novy dont la puissance d'aspiration autorise une installation aussi haute.



Ci-dessus, de haut en bas : les dimensions très confortables (260 x 155 cm) de ce maxi-îlot multifonction en font l'élément principal de la cuisine. Les façades de l'îlot sont fabriquées en médium laqué, l'intérieur des coffres et des tiroirs est en hêtre massif. Poignées sur tous les coffres et tiroirs, pas de bouton, pour créer un effet d'accumulation et d'alignement. Dans cette ancienne demeure élégante, les propriétaires voulaient une cuisine d'inspiration plus contemporaine avec des lignes sobres et pures qui puisse habiller entièrement les murs du sol au plafond. Toute la performance technique a donc résidé à obtenir des ajustements parfaits des portes et des tiroirs. Le résultat a dépassé toutes les attentes : les deux murs d'armoires qui se font face offrent d'innombrables possibilités de rangements dans une harmonie parfaite.

Le plan de travail en granit noir finition cuir avec une retombée de 6 cm en une seule pièce est une réalisation exceptionnelle. Indispensable désormais dans une cuisine, une petite cave à vin Climadiff accessible facilement puisque installée dans l'îlot central.



Côté déco, l'un des murs est entièrement habillé en placage chêne légèrement teinté et verni satiné. Il intègre discrètement un immense réfrigérateur congélateur Gaggenau de 90 cm de large ; l'autre mur de rangements adopte une finition blanche satinée. L'effet de contraste avec les équipements, four, mini four, chauffe assiettes Miele et le plan de travail en granit noir est très réussi.

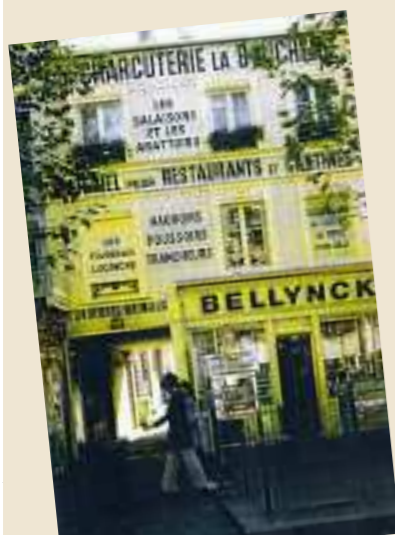


OFFRE DESIGN FONCTIONNELLE

En phase avec les aspirations de fonctionnalité et de design des particuliers, Snaidero a présenté à la dernière Foire de Paris plusieurs modèles représentatifs de sa capacité d'innovation. Par leur ergonomie et leur esthétique, ces produits sont la traduction d'un savoir-faire maîtrisé et d'un travail de collaboration permanent avec des designers mondialement reconnus. Ces cuisines révèlent une atmosphère chaleureuse et intimiste qui s'adapte harmonieusement avec les habitats contemporains. Elles réunissent toutes les conditions pour la pratique de l'art culinaire et le partage des repas. Parmi ces modèles OLA20, le fleuron de la marque.

LE CHARME DES ANNÉES 30

Voici un magasin, dont la façade a conservé tout le charme des années 30, et qui vous offre le top du matériel de cuisine d'aujourd'hui avec des ustensiles dignes des plus grands professionnels (du hachoir électrique aux fourneaux Lacanche en passant par les cocottes en fonte, la coutellerie, le cuivre, l'inox sans oublier tous les billots. C'est aussi le repère de ceux qui souhaitent s'offrir un des plus beaux pianos de cuisson, instrument dont rêvent tous les gastronomes. Voici un magasin qui fait rêver et donne l'envie de tout acheter (Bellynck).



OLA20 ("Ola Venti"). Ergonomique, cette cuisine se distingue par son îlot sculptural. Le pied du plan de travail en V, réalisé en bois stratifié et profilé, répond harmonieusement aux tons sobres et lumineux des ameublements. Libérant les flux de circulation, il se fond dans le prolongement du plan de travail. L'harmonie des lignes courbes et la forme arrondie des armoires et des placards suspendus apportent à l'ensemble une esthétique charnelle. Ce modèle s'est vu récompensé par le Trophée du Design du Sadecc 2011 à Lyon.

Un effet de matières... Snaidero mise sur des façades mates pour un effet de lumière et de volumes. Fabriquée à partir d'un laquage mat micalisé, cette cuisine dégage des reflets nets et beaucoup de profondeur. Le mica est une solution innovante. Cette peinture à base de poudre s'effeuille facilement en de petites écailles et devient très réfléchissante.

Grâce au mécanisme électrique servo-drive, l'ouverture automatique des portes s'effectue d'un simple effleurement de la main. La cuisine OLA20 intègre de larges colonnes, de grands placards de rangement et des tiroirs tout en profondeur. Ces agencements fonctionnels utilisent l'espace disponible sur les longueurs des murs. Leurs proportions et leur perspective fluide s'adaptent à toutes les ambiances modernes.



ON NE JETTE PLUS



Résinence Color s'applique sur tous types de support dur, propre, sec et non gras : bois naturel, carrelage, faïence, plâtre, enduit naturel ou coloré, émail, métal, aluminium, inox. À gauche, je colore au rouleau mousse ; à droite, je résine au rouleau mousse.

Cette résine époxy à l'eau est également un revêtement étanche, idéal pour les pièces humides. Elle peut d'ailleurs être utilisée pour revêtir vos éviers. Vingt-sept coloris sont disponibles, ce produit existe en finition laquée, brillante, satinée ou mate. L'évier est d'abord poncé, puis dégraissé avant d'appliquer la couleur.



ON RELOOKE TOUT

UNE CUISINE COMME NEUVE

Résinence est une gamme de résines et peintures « sans sous-couche », adaptées à tous supports (émail, inox, bois, aluminium, métal) et toutes surfaces pour redécorer et protéger vos mobiliers, électroménagers, sanitaires, murs, sols et plans de travail. Vous voulez relooker et dynamiser votre cuisine : en voici un exemple réalisé à moindre coût et surtout sans travaux ni casse ! ✓



Pour obtenir un effet laqué : après avoir appliqué Résinence color, puis laissé sécher et poncé légèrement, vous appliquez Résinence Déco Email & Inox au rouleau calandreur uniquement sur les surfaces horizontales. Cette résine haute épaisseur est auto-nivellante et auto-lissante. Pour les angles servez-vous du rouleau mousse afin d'arrêter la résine et de résiner les chants.



Préparez vos meubles de cuisine en les ponçant, les nettoyant puis en les dégraissant avec un solvant sec type Acétone ou alcool à brûler. Appliquez une première couche de Résinence Color Rouge au rouleau mousse. Cette résine à l'eau s'applique sur tous supports durs, propres, secs et non gras (sauf enduits à la chaux et sols souples type lino). Laissez sécher 24h. Une fois votre support sec, effectuez un léger ponçage au grain fin pour une meilleure finition. Appliquez ensuite Résinence Déco résine de finition Mural & Mobilier Aspect Brillant au rouleau mousse. Cette résine à l'eau est transparente et facile d'entretien. Laissez sécher 24h.

