

## DOSSIER cuisines

### Cuisine Flamande

La cuisine Flamande, ou le plaisir de cuisiner et de recevoir. Idéale pour accueillir une famille nombreuse, cette spacieuse cuisine se veut à la fois conviviale et fonctionnelle. Elle possède deux importants plans de travail en face à face équipés l'un d'un point d'eau et l'autre, du fourneau Aga trois fours électriques à accumulation de chaleur avec son étagère en fonte. La hotte, sur-dimensionnée mais avec une ligne volontairement épurée, en bois laqué de la même teinte que les meubles, se fond dans le décor. En rappel de la couleur, sous la hotte, la crédence est réalisée en petits carreaux de porcelaine crème. Une étagère en fonte y est fixée pour suspendre les ustensiles les plus courants. L'évier Timbre d'office, très profond, est une pure réplique des éviers de nos grands-mères. Avec son robinet des années 30 et sa finition nickelée, il campe un décor ultra traditionnel. Cet espace, mélange subtil de modernité et d'authen-

ticité, est entièrement ouvert sur le coin repas. Une grande table rustique invite famille et amis à s'y retrouver pour des moments de convivialité. À côté, un grand vaisselier plante un décor qui contribue à rendre cet espace plus chaleureux et qui contraste avec l'aménagement sans meubles hauts qui lui fait face. Equipé de trois vitrines éclairées à portes battantes, il habille la totalité du mur. La hauteur a été étudiée de telle sorte que la corniche supérieure épouse le plafond. Sous la vitrine un grand meuble de rangement et 6 tiroirs dont les aménagements en bois massif ont été réalisés sur mesure.

Une conception soignée. Les portes tout en étant épurées, possèdent un chanfrein style XVII siècle et conjuguent deux types de poignées en laiton brossé : boutons et coquilles galbées. L'encadrement des portes est en érable massif, d'une épaisseur de 22 mm et le panneau en placage érable. Les portes rentrantes sont alignées avec le corps des meubles. Les éléments laqués dans un coloris crème ont été



Malégol : modèle Flamande

conçus en totale harmonie avec la couleur du fourneau Aga. Les plans de travail en granit noir fin du Zimbabwe, finition bec de corbin, jouent l'alternance entre le noir et le crème. On y remarque enfin les longues étagères décoratives, les doubles plinthes évasées en bois massif... Le tout offre une finition de très belle facture.

### Cuisine Hors du Commun

Cette cuisine de style campagnard fleurit bon le charme des pièces à vivre d'antan. Si elle puise son inspiration dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, elle ne sacrifie pas pour autant la fonctionnalité et le confort d'une cuisine moderne. Elle est conçue de façon à offrir toutes les fonctionnalités à portée de main et un confort maximum à la maîtresse de maison ; espaces fonctionnels équipés de grands plans de travail, nombreux rangements bas

accessibles pour tous les membres de la famille, circulation facile, etc. La décoration volontairement chargée renforce le côté authentique de la pièce. Les casseroles et poêles en cuivre accrochées sur le mur à colombage, le baldaquin équipé de quatre spots halogènes suspendu au-dessus de l'îlot central sous un plafond en poutres apparentes, les paniers en osiers expriment une référence et un attachement certain aux valeurs du passé. Le style des meubles bas est sobre et épuré avec leurs portes en

érable laqué gris chaud aux montants chanfronnés et panneaux plats.

Quant à l'îlot central et son baldaquin tout en chêne, ils plantent un décor résolument campagnard. Inspiré d'un billot de boucher, légèrement teinté puis verni avec des montants moulurés, il s'impose

dans cette spacieuse cuisine avec ses façades massives, ses tiroirs galbés et ses pilastres. Matériaux en tous genres mais véritables pour une ambiance rustique et authentique. Le bois est omniprésent. Grâce au savoir-faire des artisans ébénistes, les meubles qui sont fabriqués sur-mesure mélangent des essences de bois différentes. Les plans de travail sont tous en Pierre de Plan, bord quart de rond. L'évier et la crédence sont en Pierre de Bourgogne massif. Les poignées coquilles et boutons, tout comme les cornières et les anneaux des tiroirs du billot sont en laiton massif et vieilli. Le fourneau Château La Cornue version centenaire, modèle 150 noir mat, finition inox et chrome offre des dimensions généreuses. Encadré de deux meubles casseroiliers, il a deux grands fours, l'un électrique, l'autre à gaz, une cuisinière quatre feux, une plaque coup de feu et un Teppan Yaki. Au-dessus, un énorme corps de hotte de 3 m de long en finition lambris laqué est soutenu par deux niches à doubles jambages sculptés de feuilles d'Acante.

Gourmets et gourmands, tous les ingrédients sont réunis pour vous y retrouver et vous régaler...



Malégol : modèle Hors du Commun