

Le m@g
20

INSPIRATION CUISINE

Le magazine spécialisé
de la cuisine aménagée sur le web

Vive l'été : La cuisine d'extérieur

Photo Westahl

www.inspirationcuisine.com © 2011

Se faire

une cuisine d'extérieur

LORSQUE LES BEAUX JOURS ARRIVENT, IL N'Y A RIEN DE PLUS AGRÉABLE QUE DE POUVOIR DÉJEUNER SUR SA TERRASSE OU DANS SON JARDIN. POUR VOUS ÉVITER LES NOMBREUX DÉPLACEMENTS, PENSEZ À AMÉNAGER UNE CUISINE D'ÉTÉ FONCTIONNELLE. VOICI NOTRE SÉLECTION POUR QUE VOS REPAS EN PLEIN AIR RIMENT AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITÉ !

Karine Apautès

Et si en plus de sortir les chaises longues et les parasols aux premiers rayons de soleil, on installait aussi la cuisine dans le jardin ?

Une cuisine d'extérieur s'installe généralement dans le prolongement de la maison ou près de la piscine pour permettre de profiter pleinement de ces espaces pendant les belles journées d'été. La personne qui cuisine saura l'apprécier d'autant qu'elle lui permettra de ne pas s'isoler de ses invités pendant le coup de feu. En s'équipant d'un four à pain, d'un

four à pizza ou d'un barbecue, elle offre également la possibilité de pouvoir cuisiner au grand air des plats qu'on hésiterait à préparer à l'intérieur à cause des odeurs.

Une cuisine sur-mesure

En passant par un professionnel, vous pouvez réaliser une cuisine sur-mesure dans le style qui vous convienne. Pour ceux qui apprécient le décor traditionnel, des tailleurs de pierre proposent leur cuisine extérieure à partir de ce matériau noble, facile d'entretien et qui s'harmonise très bien à

l'environnement. La réalisation est rapide puisqu'après avoir défini avec lui vos souhaits, il ne vous faudra patienter que deux semaines seulement pour pouvoir en profiter. Un seul impératif : un sol bien plat et stable. Si ce n'est pas le cas, pensez au préalable à réaliser une chape en béton, en bois ou en pavé. Pensez également à l'orientation du vent ou à l'installation d'une hotte pour ne pas incommoder vos voisins. Il est ainsi conseillé d'installer votre cuisine au sud et d'éviter le nord.



À gauche, cuisine d'été réalisée chez un particulier en pierre d'Estailades, un calcaire semi-tendre qui se vieillit et se patine selon la convenance. À droite, même modèle de cuisine, mais en pierre de Lens, un calcaire semi-dure dont l'aspect est parfaitement lisse. **Créations Ateliers A.E Bidal.**

En première page : Esthétique, ergonomique et fonctionnel, ces modules sur roulettes s'organisent selon vos besoins et l'espace dont vous disposez. Ils s'assemblent aisément et combinent les différents éléments de cuisson. Alimentés individuellement (gaz bouteille ou électrique en 230 V monophasé). Open'Cook de **Westahl.**



Fabriquée à partir de la pierre de Chazelles, cette cuisine s'intègre naturellement au paysage extérieur. Fonctionnelle et complète, elle s'équipe également d'un four à pain grand modèle et d'un grill. Patrimoine de **Cheminées de Chazelle**.



Ce modèle de cuisine en chêne massif, en finition chêne blanchi, avec poignées "couture" marron, s'ouvre sur l'extérieur en s'installant sous la véranda ou sous une terrasse couverte. Magellan de **Mobalpa**.

À assembler soi-même

Sous forme de modules à assembler, vous pouvez composer la cuisine que vous souhaitez et qui répondra à vos besoins. Elle peut aller de la simple cuisson à l'équipement complet avec l'évier et les rangements. Généralement en inox, elle se monte rapidement, facilement et se raccorde à l'eau par un tuyau d'arrosage. Mais vous pouvez également réaliser une alimentation avec tuyau en cuivre.



A gauche : Cette cuisine se compose de 7 structures modulables pour créer un îlot multifonctions qui répond aux différentes exigences d'une cuisine d'extérieur : barbecue, four, rangement, évier, friture. Se monte facilement et rapidement. Modular de **Sunday Grill**. A droite : Idéal pour préparer des plats savoureux dans le jardin, ce four d'extérieur est capable de garantir des cuissons homogènes et sans graisses. En acier aluminé, il s'habille d'une façade en inox satiné, en acier couleur bronze ou en acier couleur moutarde. Fours **MCZ**.



Cuisine modulaire en acier et inox qui se compose selon vos envies. Existe en différents coloris. Freedom de **Grand Hall**.



Le groupe Hardy Roux, fabricant français de cuisines, présente sa nouvelle collection 74 aux lignes fluides et harmonieuses qui s'adapte aux nouvelles normes morphologiques des hommes et des femmes d'aujourd'hui. Très ergonomique, elle se distingue par son nouveau dimensionnel en termes de hauteur, profondeur et largeur. Ses modules bas gagnent en hauteur avec une moyenne de 74 cm au lieu des 69 cm standard. Un rehaussement qui permet de gagner en profon-

deur et offrir ainsi des surfaces de travail plus vastes, intégrant table de cuisson et cuve. Tous les meubles peuvent être construits au centimètre près. Les largeurs sont des multiples de 15 cm mais à partir de 31 cm jusqu'à 44 cm, elles sont disponibles au cm. Les meubles hauts sont équipés de systèmes d'ouverture très variés pour être facilement accessibles, sans effort. En vente chez les distributeurs Hardy Inside ou Les Cuisines à vivre. **Collection 74 du groupe Hardy Roux.**

Les adresses de la rédaction

■ Ateliers A.É Bidal:
www.sculptures-bidal.com
■ Chazelles:
www.chazelles.com
■ Grand Hall :
www.grandhall.fr
■ Hardy Inside :

www.hardyinside.com
■ Mobalpa :
www.mobalpa.com
■ Sunday Grill:
www.sundaygrill.com
■ Westahl :
www.westahl.com

Le M@g
d'Inspiration cuisine

Prochainement
Les cuisines
en bois