

INSPIRATION CUISINE

Le m@g
17

Le magazine spécialisé
de la cuisine aménagée sur le web

Les petites cuisines Astuces et conseils



Photo www.inspirationcuisine.com

www.inspirationcuisine.com © 2011

Dix idées pour petites cuisines

QUAND LA SURFACE MULTIPLIE LES CONTRAINTES, RÉUSSIR À PLACER LES MEUBLES ET TOUT L'ÉQUIPEMENT ÉLECTROMÉNAGER RELEVÉ DU CASSE-TÊTE. SI L'INTERVENTION D'UN PROFESSIONNEL PEUT S'AVÉRER UTILE DANS LA GESTION DE CE TYPE DE CONFIGURATION, QUELQUES ASTUCES PEUVENT CEPENDANT VOUS AIDER. VOICI NOS DIX CONSEILS POUR TRANSFORMER VOTRE CUISINE EN UNE BELLE PIÈCE ERGONOMIQUE ET FONCTIONNELLE.

Karine Apautès

1. Supprimer les murs



Lorsque cela est possible, supprimer des cloisons permet d'optimiser l'espace et d'intégrer la cuisine au séjour. Dans ce cas, l'esthétisme de la cuisine est primordial. La chaudière, compteur à gaz ou électrique, les tuyaux... peuvent se cacher derrière une façade par exemple. Pour maximiser les rangements, ces derniers peuvent monter jusqu'au plafond. Il y a toujours des appareils dont on ne se sert que ponctuellement et qui pourront ainsi être rangés dans la cuisine. Ci-dessus, la cuisine gagne en ampleur et en convivialité en s'ouvrant sur le salon. L'étagère aux divisions graphiques fait le lien entre la cuisine et le séjour tandis que l'îlot marque la frontière. Orlando/Classic-FS de **Leicht**.

2. La cuisine couloir : pourvu qu'elle soit belle

Une cuisine couloir est souvent large de 2 m à 2,50 m avec une longueur qui varie de 3,50 à 6 m. Cette configuration adopte la plupart du temps un agencement linéaire sur ses deux pans de mur. Mettez sur l'esthétisme. Plus l'ensemble apparaîtra harmonieux et épuré, plus vous aurez l'impression de gagner de la place. Ci-contre, cuisine conçue par **Kourosh Mohsenipour**, architecte, et réalisée par **Cuisines Charles Bigant**.



3. Un linéaire complet



4. Installer l'évier sous la fenêtre

Lorsque la surface fait défaut, le plan généralement utilisé est celui en I : c'est-à-dire une ligne droite bien aménagée. Si le plan en L est à éviter car le retour prend 60 cm, il est parfois possible dans certaines configurations. Notamment lorsqu'il arrive qu'une fenêtre se trouve placée à l'extrémité de la pièce. Sa présence n'est plus une contrainte car l'on peut judicieusement y installer un meuble avec évier au-dessous. Lorsque c'est nécessaire, un mitigeur escamotable qui se baisse et se lève permet de ne pas gêner l'ouverture ou la fermeture. Ci-dessus, cuisine Arthur Bonnet conçue et réalisée par Les Bains d'Alexandre, 178 rue Lecourbe 75015 Paris.

L'aménagement d'une cuisine peut se limiter à un linéaire qui doit accueillir la globalité des différents postes. Ci-dessus, concept linéaire sur mesure pour s'adapter à toutes les longueurs mais aussi à toutes les hauteurs. Son ergonomie ne lésine pas sur l'esthétisme. Ses façades en version stone oak lui confère une douce élégance. La crédence accueille un rail électrifié pour brancher les appareils où l'on veut. Concept confort de **Schmidt**.



5. Des rangements astucieux



Privilégiez les rangements pratiques car dans une petite cuisine, chaque espace compte. Pour exploiter le volume inaccessible dans un angle, pensez aux "Space corner" ou "Magic corner". Pour les meubles hauts, équipez-les de portes pliantes ou relevantes. Le système "lift" permet à la porte de se relever en douceur donnant accès à l'intérieur du meuble sans empiéter sur l'espace. Les tiroirs se font profonds et aménagés de manière ingénieuse pour un rangement optimal. Ci-dessus, les tiroirs s'ouvrent dans des directions différentes pour être toujours accessibles même lorsque le plan de travail est entièrement coulissé. Ligne « Les Tentations » de **Cuisinella**.



6. Aménager la crédence

La crédence offre un emplacement de rangement supplémentaire bien pratique lorsqu'il s'agit d'avoir un accès facile à certains ustensiles. Même si aujourd'hui, elle est souvent négligée en faveur d'une tendance design qui vise à masquer le plus possible l'aspect fonctionnel d'une cuisine. Le plus simple aménagement de crédence consiste en une barre en métal courant tout le long du mur où sont disposés des crochets sur lesquels il suffit de suspendre ses ustensiles. Ci-dessus, **Dada**.

7. Des couleurs claires

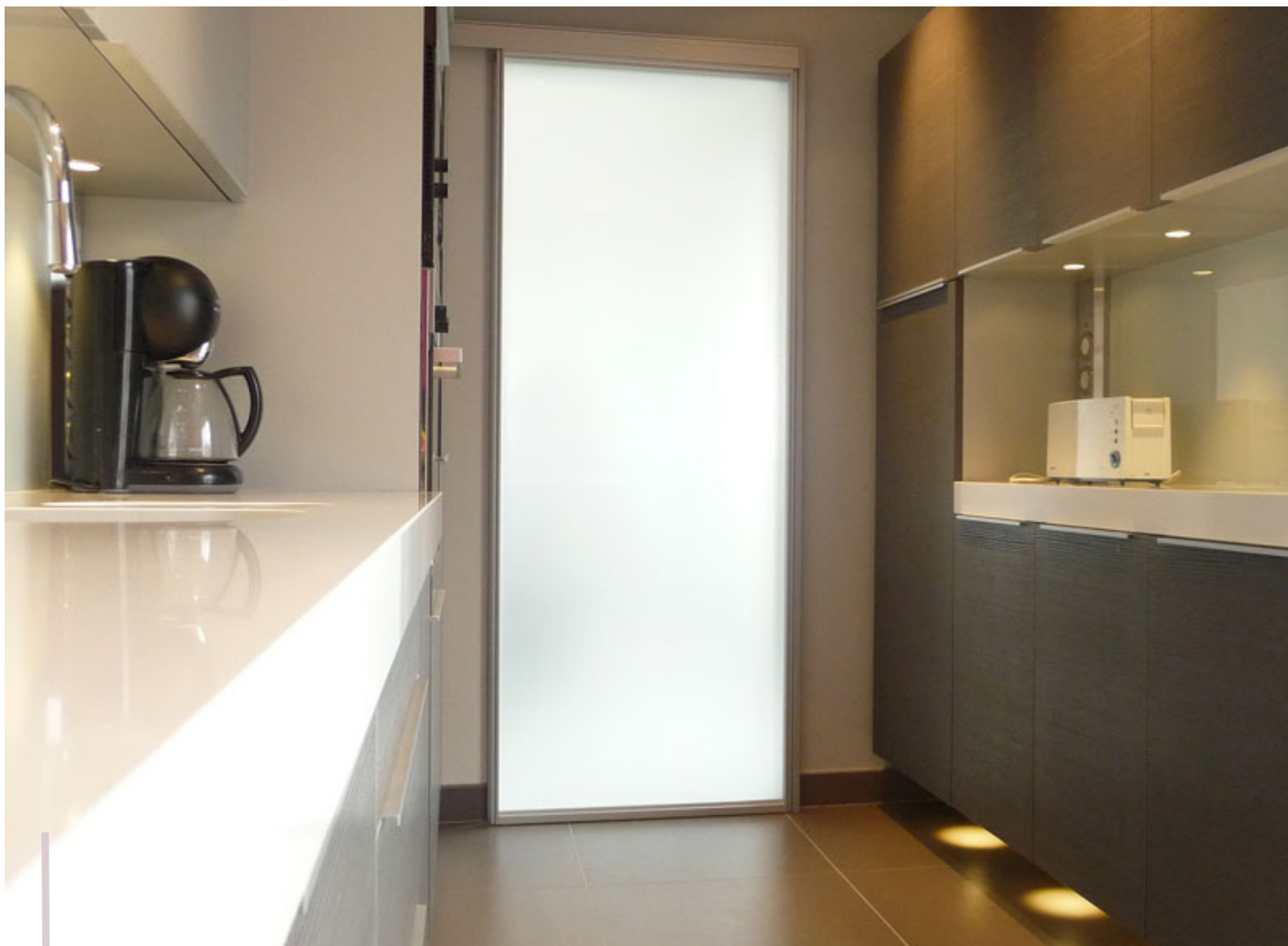


Les couleurs claires permettent d'agrandir une pièce et d'accrocher la lumière. Pratique, elles se marient avec de nombreuses couleurs ou matières. Autre avantage : elles effacent les irrégularités. Ci-contre : modèle Mélia en ivoire et noyer de **Mobalpa**.

8. Le miroir pour donner de la profondeur

Une crédence en miroir agrandit la pièce en lui apportant de la profondeur. Dans une cuisine conçue et réalisée par **Nella Cucina**.





9. Adaptez la porte

La porte, si celle-ci s'ouvre sur l'intérieur, peut être changée pour s'ouvrir sur l'extérieur ou remplacée par une porte coulissante. Cette dernière permet de ne pas empiéter sur l'espace lors de son ouverture. Autre possibilité : la supprimer. Ci-dessus, modèle Malibu d'Hardy Inside. Cuisine conçue et réalisée par **Hardy Inside Paris 6**.

10. Inspiration déco

Stores, tableaux, suspension, vaisselles sont la touche finale qui contribue à donner du style à la cuisine, petite soit-elle. Coup de coeur de la rédaction pour cette cuisine signée **Mlinaric, Henry & Zervudachi**, architecture intérieure et décoration.



L'électroménager spécial petites cuisines

SI LES PETITES CUISINES DOIVENT DÉJÀ FAIRE PREUVE D'IMAGINATION POUR INSTALLER TOUS LEURS MEUBLES, CE N'EST PAS POUR FAIRE L'IMPASSE SUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTROMÉNAGER. VOICI NOTRE SÉLECTION GAIN DE PLACE.

Karine Apoutes



1 Ce réfrigérateur (137 litres) et ce congélateur (97 litres) intégrables sous plan optimisent l'espace et offrent une solution gain de place dans une petite cuisine. Installés l'un à côté de l'autre, l'ouverture des portes peut se faire tel un side-by-side. A+. L 59,7 x H 82 +5 x P 55 cm. 1 060 € et 1 140 €. UIK 1620 et UIG 1313 de **Liebherr**.



2 Compact, ce lave-vaisselle 6 couverts en pose libre s'installe n'importe où dans la cuisine. Il ne consomme que 7 litres d'eau par cycle standard. Activewater de **Bosch**.

3 Avec son design minimaliste et sa forme arrondie gain de place, le nouveau micro-ondes de la marque Whirlpool est un pur concentré de technologie. Doté d'une porte ultra-plate et d'un bandeau tactile, il est très facile d'utilisation. Placé en angle, il occupe 25% d'espace en moins qu'un micro-ondes classique équipé comme lui d'un plateau de 28 cm de diamètre. H 38 x L 49 x P 54,1 cm. 190 € en blanc et 200 € en silver. Max 39 de **Whirlpool**.



4 Modèle intégrable pour ce petit lave-vaisselle de 45 cm seulement de largeur. 9 couverts. Classe AAA. 1 319 €. G 4500 SCi Inox de **Miele**.

5 Trois-en-un pour cet appareil équipé d'une table de cuisson, d'un four multifonctions et d'un lave-vaisselle dans un encombrement standard de 60 cm de large et 60 cm de profondeur. A partir de 1 300 €. Triple de **Rosières**.

Une petite cuisine très cosy



A l'origine, la cuisine était fermée et manquait d'espace. Aujourd'hui, deux cloisons ont disparu pour lui permettre de s'ouvrir sur le séjour. Plus conviviale, elle joue sur le contraste du noir et du blanc dans un style épuré. Les façades laquées blancs et son plan de travail en granit noir du Zimbabwe s'intègrent en toute sobriété avec le reste de la pièce. Aménagée en G, sa surface de 6 m² a été entièrement exploitée pour devenir une cuisine fonctionnelle et ergonomique, offrant tout l'équipement électroménager nécessaire et de nombreux rangements.



Elle se love pour sa plus grande partie contre les murs tandis qu'un plan bar communique avec le séjour. Le plan de travail en L réunit l'évier et les plaques de cuisson. Avec les fours et le réfrigérateur attenants, la cuisine offre une zone parfaitement ergonomique. Les meubles hauts jusqu'au plafond complètent ceux du bas pour offrir un important volume de rangement. Tout l'équipement électroménager trouve sa place en toute discrétion. Petite mais très fonctionnelle, la cuisine se fait discrète et intimiste tout en étant chaleureuse et conviviale.

Conception et réalisation Image de Marc, architecture d'intérieur. Modèle Orchidée blanche de Perene. Plan de travail en granit noir du Zimbabwe bouchardé. Sol en granit noir Zimbabwe poli. Electroménager Miele. Mitigeur orientable de Jacob Delafon.





Le bois révisé ses classiques et gagne en modernité sans rien perdre de son authenticité. Dans cette belle pièce à vivre, le chêne sauvage a réveillé son éclat naturel d'un duo lie de vin et ardoise apportant une note contemporaine à l'ambiance campagne. La gamme est travaillée tout en bois massif, dans la tendance actuelle des matériaux bruts. Les nœuds sont apparents, témoignage de sa beauté originelle. L'agencement très fonctionnel, équilibré sur les trois murs, a laissé la place à un îlot convivial. Offrant un vaste plan de travail central, il est doté de nombreux rangements qui évitent d'ajouter des aménagements muraux, privilégiant ainsi la légèreté et la perception de l'espace. Nouvelles poignées finition zinc. Les arrêtes arrondies à l'endroit de la prise leur donne un aspect brut comme patiné par le temps. Façades en chêne, épaisseur 20 mm, cadre massif, panneau central plaqué. A partir de 6 686 € (selon implantation type – hors électroménagers et robinetterie). Modèle Aragon de **Schmidt**.

Les adresses de la rédaction

- Bosch: www.bosch.fr
- Charles Bigant www.charlesbigant.fr
- Cuisinella : www.cuisinella.com
- Hardy Inside: www.hardyinside.com
- Image de Marc, architecte : www.imagedemarc.fr
- Kourosh Mohsenipour, architecte : www.kmconstructions.com
- Leicht : www.leicht.de
- Les Bains d'Alexandre : 178 rue Lecourbe 75015 Paris
- Liebherr : www.liebherr.com
- Miele : www.miele.fr
- Mlinaric, Henry & Zervudachi, architecture intérieure et déco : www.mhzltd.com
- Mobalpa : www.mobalpa.com
- Nella Cucina: www.nellacucina.fr
- Record : www.recordcucine.com
- Rosières : www.rosieres.fr
- Schmidt: www.cuisines-schmidt.com
- Whirlpool : www.whirlpool.fr

Le M@g
d'Inspiration cuisine

Prochainement

La couleur
dans la cuisine