



Le m@g



## Faire le plan de sa cuisine

L'unique magazine grand public dédié à la cuisine aménagée sur le web



### Nos conseils

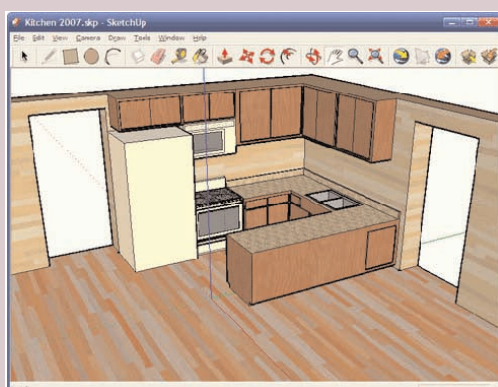
## Comment mesurer sa cuisine ?

L'élaboration du plan de sa cuisine est l'étape incontournable avant toute réalisation. Plus vous serez précis et plus vous éviterez les mauvaises surprises. Voici nos conseils pour mesurer correctement votre pièce. Lire en page 2.

### Notre sélection

## Des logiciels pour faire son plan en 3D

La technologie 3D est désormais accessible aux particuliers. De votre ordinateur, vous pourrez réaliser vous-même votre plan et obtenir une visualisation réaliste de votre futur projet. Gratuit ou payant, voici notre sélection explicative de quelques logiciels. Lire en page 2.



### Tout savoir

## Une cuisine, un plan

Rien de tel qu'une cuisine réussie pour vous faciliter la vie. Quelles que soient sa forme et sa taille, un type de plan s'impose. Voici comment l'aménager avec efficacité en fonction de sa configuration. Lire en page 3.

### Nos conseils

## Rénover sa cuisine au goût du jour

Une cuisine peut être améliorée, enrichie ou rénoverée au fil des ans. Voici quelques astuces. Lire en page 5.

## Nos conseils

# Comment prendre les mesures de sa cuisine

L'élaboration du plan de sa cuisine est l'étape incontournable avant toute réalisation. Plus vous serez précis et plus vous éviterez les mauvaises surprises. Pour cela, il est primordial de prendre correctement les mesures, sans oublier tous les détails qui compose votre pièce. Voici nos conseils

**Karine Apoutes**

### Mesurer votre pièce

Bien métrer une pièce consiste à prendre toutes les mesures du sol au plafond, en indiquant toutes les ouvertures et toutes les hauteurs. Pensez à mesurer :

- la hauteur sous plafond,
- les portes avec leur sens d'ouverture,
- les fenêtres (largeur et hauteur) et la distance entre le sol et la fenêtre,
- la position et la dimension des radiateurs, VMC, chauffe-eau ou chaudière, arrivée d'eau et de gaz, les évacuations.
- indiquez la présence des prises électriques et des interrupteurs,
- signalez la présence d'éventuels tuyaux et mesurez la distance entre le mur et l'extérieur du tuyau,
- relevez les anomalies : murs pas droit, bosses, renforcements



Le télémètre laser de poche permet un relevé des mesures rapide et sûr par une simple pression de touche. Leica Disto D2. [www.leica-geosystems.fr](http://www.leica-geosystems.fr)

et notez leur dimension.

Si votre pièce n'est pas droite, il est conseillé de prendre les diagonales pour être précis sur ses dimensions.

### Matériel

Pour prendre les mesures, il est classique d'utiliser un mètre ruban. Mais vous pouvez également vous équiper d'un télémètre

laser qui prendra avec précision et fiabilité les mesures de votre pièce.

### Dessiner son plan

Pour dessiner votre plan, il faut convertir les dimensions obtenues en centimètre et choisir l'échelle 1/20 ou 1/50, selon la taille de votre pièce. Ce sont des échelles de représentation les

plus adéquats. Par exemple, pour un plan à l'échelle 1/50, un mètre de votre pièce correspondra à 2 cm sur le papier.

Si vous passez ensuite par un professionnel, venir avec votre plan ne lui épargnera pas une visite chez vous. L'étape de la prise de cote est obligatoire de sa part. S'il ne le faisait pas, cela pourrait vous avertir sur le niveau du sérieux de ses compétences.

### L'emplacement des meubles

Lorsque votre pièce correctement dimensionnée est représentée sur une feuille de papier, vous obtenez une vue du dessus de votre cuisine. Vous pouvez alors dessiner les meubles en imaginant un type d'aménagement. Les dimensions standards sont des éléments de 60 cm de profondeur et de 45-60 ou 90 cm de large.

## Notre sélection

# Des logiciels pour faire son plan de cuisine en 3D

La technologie 3D est désormais accessible aux particuliers. De votre ordinateur, vous pouvez réaliser vous-même votre plan et obtenir une visualisation réaliste de votre futur projet. De nombreux logiciels, payants ou gratuits, pour PC ou Mac, offrent une interface adaptée au grand public. Nous avons sélectionné pour vous quelques logiciels. Explications

**Karine Apoutes**

Un plan en 2D de sa cuisine n'est pas toujours suffisant pour imaginer ce que pourra être le résultat final de son futur projet. Mais avec un plan en 3D, vous pouvez obtenir une visualisation de l'ensemble des éléments de la cuisine, ainsi que de l'électroménager, comme si votre cuisine était déjà installée. Si la plupart des cuisinistes vous proposent gratuitement un devis accompagné d'un plan 3D de votre

future cuisine en fonction du modèle choisi, vous pouvez également le faire de chez vous grâce à des logiciels assez simples d'utilisation. Il vous servira ensuite à mieux exprimer vos attentes et vos souhaits aux professionnels qui seront en charge de son installation.

### Logiciels gratuits

#### Google Sketchup

Éditeur : Google.  
Configuration requise : existe en

version Windows et Mac OS X.  
Prix : Gratuit.



Google Sketchup est un logiciel gratuit de dessin permettant de

créer, de partager et de présenter des modèles 3D. Grâce à son système de dessin assisté et son interface simple, le grand public peut se faire la main sur un outil de travail relativement facile à apprendre par rapport à d'autres programmes de modélisation et pour le même résultat. Un guide, au format pdf, très clair et complet, donne de nombreuses explications. Une démonstration filmée montre ce qu'il est possible de réaliser avec le logiciel.

Nous vous conseillons de vous faire la main en essayant les différents outils. Une fiche explicative accompagne d'ailleurs chaque outil utilisé tout en listant les options possibles. Il est ainsi possible de réaliser des plans de façon très précise et d'aménager sa cuisine comme vous le souhaitez.  
[www.sketchup.google.com](http://www.sketchup.google.com)

**Lapeyre cuisine virtuelle 3D**

Éditeur : Lapeyre.  
 Configuration requise : existe en version Windows uniquement. Nécessite le téléchargement de Adobe Flash Player.  
 Prix : Gratuit.



Lapeyre.fr vous propose un outil d'aménagement virtuel pour créer votre projet cuisine et en connaître le coût. Vous n'aurez qu'à vous laissez guider, choisir les dimensions des meubles, l'emplacement des portes et des radiateurs, les formes et les couleurs de vos éléments afin de pouvoir obtenir un devis sur-

mesure. En suivant les étapes proposées sur le site, vous réalisez votre projet cuisine en quelques clics.  
 Vous pouvez imprimer votre projet et l'apporter au magasin Lapeyre pour en discuter avec un vendeur expert. Sachez qu'il s'agit de meubles en kit à monter soi-même.  
[www.lapeyre.fr](http://www.lapeyre.fr)

**Outil de conception 3D Ikea**

Éditeur : Ikea.  
 Configuration requise : existe en version Windows uniquement.  
 Prix : Gratuit.  
 L'outil de conception permet de réaliser son projet cuisine en 3D

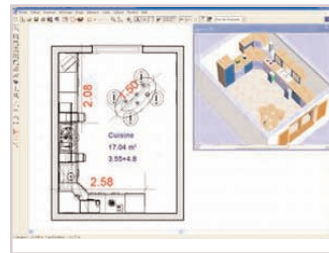


mais uniquement avec des meubles de la taille standard de la marque. D'ailleurs, le plan se sauvegarde ensuite sur leur serveur pour pouvoir être consulté en magasin au moment de l'achat de la cuisine. Néanmoins, le logiciel peut vous servir de base pour imaginer un type d'agencement.  
[www.ikea.com](http://www.ikea.com)

**Logiciels payants**

**3D Cuisine et salle de bains**

Editeur: Micro Application  
 Configuration requise : existe en version Windows uniquement.  
 Prix : 19,95 euros.



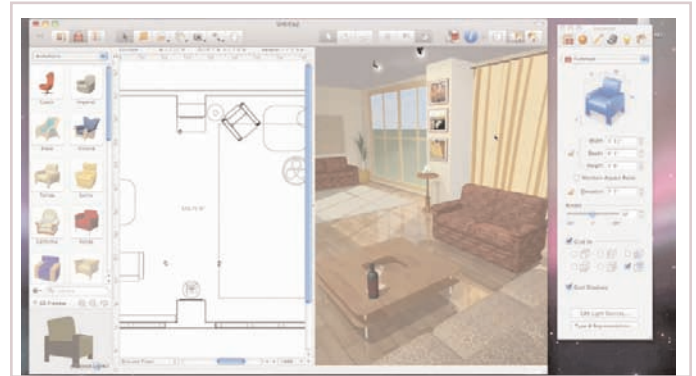
Logiciel simple d'utilisation. Il suffit de dessiner son plan en 2D au millimètre près, de se servir des outils d'aménagement pour créer les murs, les portes, fenêtres et les meubles... en quelques clics. Le plan terminé, vous pouvez ensuite visualiser le résultat en 3D. Explications sur l'utilisation du logi-

ciel sur le site [3D-architecte.com](http://3D-architecte.com)  
[www.microapp.com](http://www.microapp.com)

**Live Interior 3D**

Editeur : BeLight Software  
 Configuration requise : un des rares logiciels de ce type accessible sur Mac.  
 Prix : 40 euros (version standard) et 90 euros environ (version pro).

Simple et intuitif, Live Interior permet la réalisation et une visualisation d'un plan en 3D d'après les mesures de votre pièce. Dôté d'une importante bibliothèque d'objets 3D, celle-ci peut s'enrichir grâce à la fonction d'importation. Cette dernière reconnaît de nombreux formats tels que ceux utilisés par "3D studio Max" ou "Google SketchUp", vous offrant ainsi la possibilité d'une bibliothèque d'objets 3D quasi infinies.  
[www.belightsoft.com](http://www.belightsoft.com)



**Notre sélection**

**Une cuisine, un plan**

Rien de tel qu'une cuisine réussie pour vous faciliter la vie. Quelles que soient sa forme et sa taille, un type de plan s'impose. Voici comment l'aménager avec efficacité en fonction de sa configuration. Un bon plan est aussi celui qui réussira à contourner certaines contraintes pour réaliser la cuisine dont vous rêvez

**Karine Apautes**

**Limiter les va-et-vient**

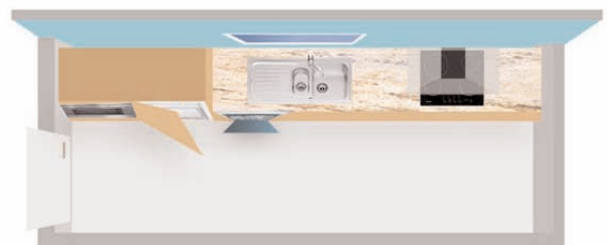
Le principe de base consiste à limiter les pas entre les quatre principales zones d'activité : découpe; lavage; cuisson et stockage, et à les rendre proches les unes des autres pour avoir tout à portée de main. Sans oublier de prévoir des plans de travail ou de dépose entre chacune. Il faut aussi penser aux aires de circulation et aux débattements nécessaires pour ouvrir sans gêne portes, tiroirs et appareils.

**Le bon plan**

Pour parvenir à ce résultat, faites le bon choix entre un agencement en I, L, G ou U. Que la cuisine soit en couloir, petite ou grande, carrée ou rectangulaire, chaque espace bénéficiera ainsi d'un agencement qui sera le mieux adapté.

**Dans un couloir**

Une cuisine couloir est souvent large de 2 m à 2,50 m avec une longueur qui varie de 3,50 m à 6 m. Cette configuration adopte facilement le plan en I qui consiste à adopter un agencement linéaire. Si la largeur



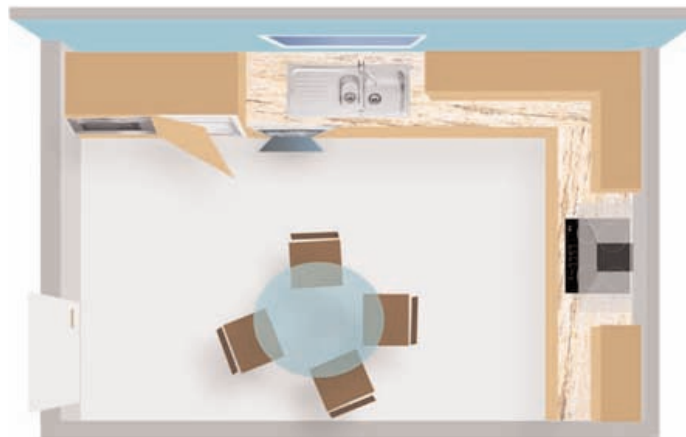
approche 2 m, un seul pan de mur sera aménagé, laissant l'autre libre ou complété de quelques tablettes, petits meubles et autres éléments peu profonds. Dans la plupart des cas, il arrive qu'une fenêtre se trouve placée à l'extrémité de la pièce. Il est souvent possible d'y installer un meuble avec évier au-dessous. La cuisine prend ainsi la forme d'un L qui présente une petite base. En revanche quand la largeur excède 2,50 m, un agencement sur les deux murs, en vis-à-vis, devient parfaitement envisageable. Et sur l'un des murs, l'installation d'un coin repas type snack ou demi-cercle se fait sans difficulté.

### Dans un carré ou un rectangle

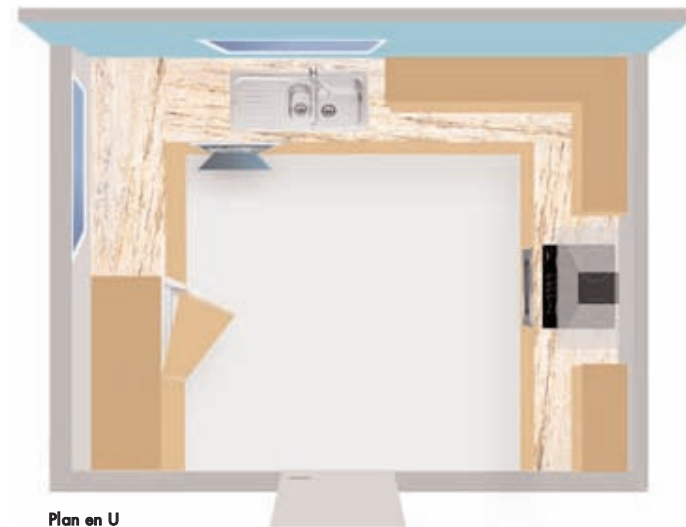
Fermée sur elle-même, elle forme un assez grand rectangle d'une surface comprise entre 8 et 20 m<sup>2</sup>. L'implantation en L a souvent servi de plan de base, avec en position excentrée, une table familiale. Elle a l'avantage d'offrir une bonne circulation. Mais pour avoir plus d'appareils électroménagers, de rangement et de plans de travail, le plan en U est à envisager. Quand la surface ne manque pas, l'agencement en G qui comporte un plan-bar ou un coin-repas se veut plus original. Un îlot central peut même être envisagé sur lequel s'installe la table de cuisson, voire l'évier ou les deux.

### Dans un espace ouvert

Ouverte sur le séjour ou la salle à manger, ce type de cuisine plaît de plus en plus grâce à son aspect convivial. Plus question de laisser la maîtresse de maison œuvrer seule aux fourneaux pendant que les invités prennent l'apéritif. Tout l'art consiste à rendre l'agencement groupé pour faciliter les préparations et discret pour cacher l'éventuel désordre. Les open space sont les royaumes des cuisines avec îlot central. Ce dernier peut être très long et regrouper ainsi la table de cuisson, une zone de préparation, un espace repas. L'évier s'y installe plus rarement car il est jugé peu esthétique à cet emplacement, mais également parce que la plomberie ne peut y parvenir. Le reste de l'agencement se place en I contre le mur. Il est principa-



Plan en L



Plan en U



Plan en G



Plan pour espace ouvert



lement composé du coin évier et de grandes armoires dans lesquelles la place ne manque pas pour tout ranger.

### Nos conseils

- Ne négligez jamais l'aspect pratique dans la réalisation de votre cuisine. L'esthétique ne doit pas faire oublier l'aspect fonctionnel. Ne renoncez pas au confort et à l'ergonomie. C'est en moyenne un mois par an que l'on passe dans sa cuisine.
- Essayez de libérer 40 ou 50 cm de chaque côté d'un évier et d'une table de cuisson pour avoir assez de plan de travail, utile pour les préparations ou pour poser des ustensiles
- Si votre cuisine n'entre pas dans les catégories que nous venons d'évoquer, pas de panique. Les bons cuisinistes savent s'adapter à tous les types de configuration.

### Gardez vos distances !

Un aménagement qui manque d'espace est très contraignant à l'usage. Voici les dimensions à respecter devant chaque appareil ou meuble :

- 1 m devant la cuisinière ou le fourneau,
- 90 cm devant un lave-vaisselle,
- 85 cm devant un four,
- 80 cm devant un réfrigérateur,
- 75 cm devant l'évier,
- 120 cm entre deux linéaires qui se font face,
- 70 à 90 cm devant un meuble,
- 20 cm de battant autour d'une porte de communication, à moins de la choisir coulissante.

# Rénover sa cuisine au goût du jour

Une fois posée, une cuisine n'est pas condamnée à se scléroser jusqu'à son obsolescence complète. Elle peut être améliorée, enrichie ou rénovée au fil des ans. Voici quelques astuces pour que cette métamorphose aboutisse à une réussite technique et esthétique

## Eric Chevalier

Rajeunir sa cuisine, c'est possible. Mais prudence ! Un conseil de professionnels de l'agencement de la cuisine peut toujours être le bienvenue. Ces derniers maîtrisent toutes les ficelles du métier et savent trouver des solutions pertinentes dans la gestion de l'espace. Néanmoins, quelques détails suffisent parfois à redonner un coup de frais à votre cuisine sans la changer.

### Relooker les portes

Après plusieurs années passées en leur compagnie, les façades d'une cuisine paraissent toujours un peu ternes, même quand elles ne sont pas abîmées. Les changer sans affecter l'agencement de la cuisine est en toute logique une solution plus économique qu'un bouleversement total. Mais pas toujours la démarche la plus simple ! En effet, les fabricants changent leurs normes au fil des années, notamment la hauteur des meubles, celle des socles ainsi que les charnières ou les coulisses pour les tiroirs. Le rhabillage s'avère dès lors assez difficile, mais n'est pas forcément impossible. Certaines marques garantissent assez longtemps leurs modèles (5 ans, voire 10 ans). Il y a donc des chances de trouver encore chez eux des portes adaptées à un ancien agencement. En revanche, lorsque la cuisine a atteint 15-20 ans, l'opération devient plus ardue. Sur les cuisines rustiques, certains bricoleurs n'hésitent pas à pratiquer eux-mêmes un relookage plus facile puisqu'il s'agit d'enlever un « vernis ». Attention tout de même, les revêtements de surface sont vraiment solides. Le passage d'une nouvelle finition ne s'effectuant pas dans les meilleures conditions techniques, notamment hors poussière, risque d'être très décevant. Faire réaliser cette opération par un menuisier peut se révéler plus satisfaisant.

### Améliorer le mécanisme des portes



La plupart des portes, notamment lorsqu'elles sont fabriquées en stratifié ou en bois, résistent sans faiblir aux méfaits du temps alors que l'équipement intérieur des meubles s'est quant à lui terriblement usé. Contrairement à ce que l'on pourrait penser une rénovation avec des mécanismes modernes est envisageable pour les meubles bas. Avantage, les roulements et les fermetures se feront désormais tout en douceur. Et l'on peut même envisager d'adapter des systèmes électriques ou électroniques. Il s'agit, bien entendu, d'un travail technique qui demande beaucoup d'expérience. Quant aux portes battantes, pourquoi ne pas les doter de nouvelles charnières et de petits amortisseurs indépendants ? Une opération toute simple qui apportera satisfactions en supprimant les insupportables claquements.

### Changer les poignées



Un relookage en jouant sur les seules poignées se révèle plus facile à opérer, lorsque les portes ont bien supporté le passage des ans. Pour cela, il faut faire le tour de l'offre en quincaillerie d'ameublement, et trouver de nouvelles poignées qui s'adaptent aux anciens percements. Là aussi, la transformation

de portes en bois se révèle plus facile que celles de modèles plus contemporains qui jouent sur des dispositions moins classiques et sont donc moins flexibles. Voici des adresses où trouver des poignées classiques ou modernes : [www.auprogres.com](http://www.auprogres.com), [www.universdelapoignee.com](http://www.universdelapoignee.com), [www.laquincaillerie.com](http://www.laquincaillerie.com)

### Modifier l'agencement

Un nouvel agencement est certes l'opération la plus ambitieuse, mais se révèle possible. Elle permet d'optimiser certains emplacements. La modification des rangements hauts constitue la démarche la plus simple sur le plan technique. Elle permet de renforcer les volumes grâce à l'installation de nouveaux meubles de grande hauteur ou le confort d'utilisation par l'emploi de meubles à portes lift s'ouvrant vers le haut et pouvant aussi être motorisés. À l'inverse, cette zone peut être allégée grâce à la totale suppression des meubles auxquels on substitue des étagères, des petites vitrines ou une hotte décorative.

### La crédence et le plan de travail

Quant au problème de l'harmonisation avec le reste de la cuisine, il est facilement surmontable. Il suffit d'employer des matières ou des couleurs, du verre, du métal ou un décor bois qui viennent jouer en harmonie ou en contrepoint avec l'agencement. Logiquement, le réaménagement de la partie haute de l'agencement doit également porter sur la crédence. Cette dernière peut s'habiller d'un nouveau matériau et s'enrichir de barres porte-ustensiles, d'étagères peu profondes, de nouvelles prises ou de luminaires supplémentaires. De la crédence au plan de travail, la transition est aisée. Son remplacement s'envisage également sans gros problèmes. Un nouveau matériau, une nouvelle couleur suffisent à changer l'allure de la cuisine... Et offrent même l'occasion de modifier l'emplacement de la table de

cuisson ou le style de l'évier en adoptant des cuves sous plan, par exemple. Il est en revanche plus difficile de faire bouger l'évier car il est associé à un meuble bas et relié à la plomberie. Autre idée, l'utilisation d'une épaisseur de 8, 10, 12 cm au lieu des classiques 4 cm pour s'adapter aux normes ergonomiques actuelles. Ces dernières établissent qu'un plan de travail à environ 92 cm du sol est plus respectueux de votre dos.

### Le robinet

La robinetterie peut se modifier grâce au remplacement d'un mélangeur par un mitigeur, l'installation d'un distributeur de savon ou encore l'ajout d'un filtre à eau.

### L'îlot

L'îlot, désormais fréquent, se prête également à renouvellement assez facile puisqu'il suffit de changer les meubles et le plan de travail. En menant cette intervention à bien, le volume de l'îlot peut être repensé : agrandi, rehaussé ou encore doté d'une table attenante, d'un bar ou d'un plan snack. S'il y a une table de cuisson, il est possible de la choisir dans un format différent.

### Des armoires de rangement

Enfin, l'implantation d'un nouvel ensemble d'armoires est capable de répondre à certains nouveaux besoins : supplément de rangement, encastrement d'un four vapeur, d'une centrale à café, etc. Évidemment, cette opération demande de l'espace, ce qui n'est pas le cas de toutes les cuisines. Mais elle démontre bien que la cuisine aménagée est un jeu de construction dont l'évolution peut se poursuivre au fil du temps.

Le M@g  
d'Inspiration cuisine

Prochainement  
Eurocucina :  
Milan au coeur  
des tendances