

INSPIRATION CUISINE

Le m@g
16

Le magazine spécialisé
de la cuisine aménagée sur le web

Le plan de travail

Bien choisir son matériau



Plan de travail

Quel matériau choisir ?

DÉCORATIF ET FONCTIONNEL, LE PLAN DE TRAVAIL EST UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE DE LA CUISINE. IL DOIT ÊTRE SOLIDE, HYGIÉNIQUE ET PÉRENNE DANS LE TEMPS. A VOUS DE CHOISIR LE MATÉRIAU QUI VOUS CONVIENT LE MIEUX. SÉLECTION.

Karine Apautès

L'ardoise



L'ardoise, un schiste solide, est une pierre naturelle, minérale, naturellement imperméable, qui est très facile d'entretien en plus d'être esthétique. Elle se décline en gris souris, gris anthracite foncé, vert, violette ou lie de vin. Composée de strates, tel un mille-feuille, sa structure feuilletée naturelle se travaille en profondeur et se façonne, ce qui permet d'obtenir de nombreuses finitions. Elle révèle une surface clivée qui peut être polie, adoucie selon son utilisation. L'étendue de ses nuances donne lieu à des réalisations sur mesure et personnelle. Ci-contre : Plan de travail en ardoise de chez *Bleu ardoise*.

Le béton ciré



Le béton ciré est surtout utilisé pour l'habillage des surfaces. Une couche de finition lui donne son aspect ciré. Un traitement oléofuge le protège et lui évite de se tacher. Il se décline en de nombreuses teintes grâce à l'adjonction de pigments pour des versions mates, satinées et brillantes. Quant à son épaisseur, elle est comprise entre 2 et 10 mm. Dans la plupart des cas, il est placé sur un support en panneau de particules. De gauche à droite : le béton ciré sert ici de revêtement pour le plan de travail et la crédence. *Marius Aurenti*. Garanti sans fissure, le béton ciré gris anthracite se présente ici avec une forte épaisseur. *Variance Patine*.

Le bois



Le bois, naturel et solide, confère à la cuisine une ambiance chaleureuse. A gauche, plan de travail en hêtre teinté merisier en continuité avec la crédence. *Flip Design*. A droite, le plan de travail se décline en 15 essences de bois (bouleau, cerisier, chêne, coeur de frêne, frêne, érable, hêtre, Iroko, noyer, orme, teck, wengé, Zébrano, Ovangkol, Sucupira) et en 3 épaisseurs, 26, 30 et 40 mm. Luisibois de *Luisina*.



Non poreux, le stratifié, matériau robuste fait de composés synthétique, fait barrage à l'eau et résiste à la chaleur, aux produits ménagers courants et aux chocs de la vie quotidienne. Pour autant, il est conseillé d'utiliser une planche à découper et un pose-plats pour ne pas prendre le risque de le détériorer. Il se décline en un choix de couleurs varié et peut présenter n'importe quel type de décor. C'est un véritable matériau trompe l'oeil. Alternative : le mélaminé, beaucoup plus économique, mais aussi moins résistant. Son effet est moins subtil. Plan de travail et crédence en stratifié merisier. Modèle H25 d'*Hardy Inside*.

Le granit



D'une solidité légendaire, le granit offre de multiples aspects. Brillant ou brut, il peut être épais ou très fin. Il se décline aussi en finition flammée, polie pour un entretien facile. Ci-dessus, plan de travail en granit noir bouchardé du Zimbabwe. Dans une cuisine conçue et réalisée par **La Maison Teissa**.

L'inox, souple, sans joint et antibactérien résiste à l'eau et à la chaleur. Seul bémol : son entretien est constant car les salissures et traces de calcaire sont visibles. En revanche, les finitions brossées ou en relief facilitent son nettoyage.

Ci-contre, plan de travail en inox. **Luisina**.



L'inox



Le marbre

Le marbre est naturellement plus dur et moins poreux que les pierres. Il ne supporte pas les acides et peut facilement se tacher. Des traitements hydrofuges et oléofuges sérieux lui sont donc nécessaires. A gauche, plan de travail en marbre de Carrare en finition brillante. Les brûleurs gaz sont totalement encastrés ainsi que les cuves d'évier. Dans une cuisine Miro d'**Aran Cucine**. A droite, ce fabricant italien propose un vaste assortiment de marbres extraits des carrières en blocs et par la suite découpés en plaques de différentes épaisseurs, poncés et polis. Chaque plaque présente ses propres tonalités de couleurs, de veinage et de taille. **Marmo Arredo**.

La pierre d'Anroche



La lave émaillée

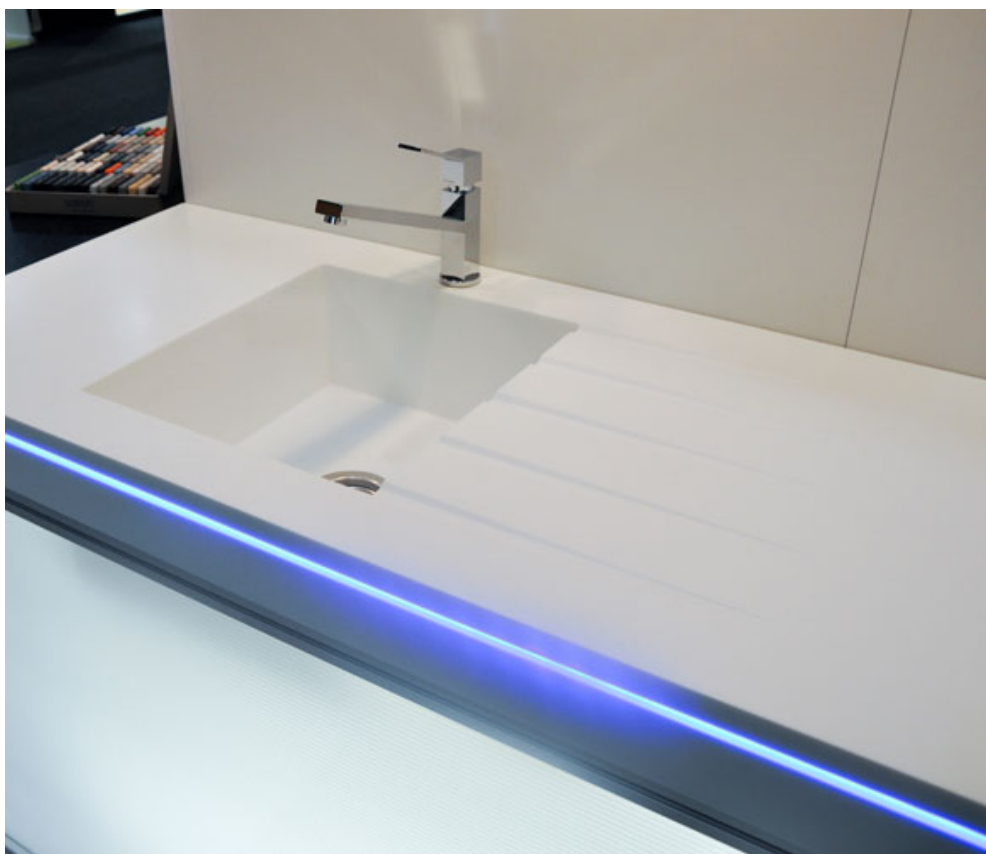


La Pierre d'Anroche est une pierre calcaire très résistante, jusqu'ici plutôt utilisée pour les sols. Non poreuse, elle se nettoie facilement. Traitée à l'huile de lin, elle s'embellit de jour en jour. A gauche, coloris gris-vert pour ce plan de travail et sa crédence en Pierre d'Anroche dont la finition est flammé brossé, l'épaisseur des plans est de 2 cm et un chant droit fini à fleur de meuble. *Xavie'z*. Façonné et émaillé à la main, ce plan de travail 100% artisanal est réalisé sur mesure. Différentes finitions sont possibles pour les bordures. Existe en de nombreuses couleurs. Ces grands plans émaillés sans joints sont d'une facilité d'entretien. *Pierre Boutal*.



Les pierres de synthèse

Dans ce groupe de matériaux se classent les Solid Surface (Corian®, Staron) et les panneaux de Quartz (Pierre de plan, Silestone, Technostone...). Ils offrent une très grande solidité proche de celle du granit, dans des aspects qui imitent les minéraux authentiques. L'intérêt des pierres de synthèse est la multitude de couleurs peu communes qu'elles proposent et leurs finitions originales. Ci-dessus, les plans de travail en Staron, un Solid Surface composé de 2/3 de charge minérale et de 1/3 de résine acrylique peuvent prendre des formes très libres et les pièces, évier compris, se coller les unes aux autres sans que le joint reste visible. Il est non poreux, fait barrage à l'humidité et ne se détériore pas avec le temps. La gamme se décline en plus de 100 coloris et finitions, de la teinte unie jusqu'aux imitations d'aspects granités. Staron de Samsung chez *CDSA*.



Le Silestone se compose de 94% de quartz naturel, ce qui lui donne une dureté et une grande résistance. Antibactérien, les plans de travail en Silestone s'avèrent très hygiéniques. Ils se déclinent en une multitude de nuances de couleurs. Ce qui offre de nombreuses possibilités décoratives. Silestone de **Cosentino**.

Ce plan de travail en Corian s'habille d'une bande de Led qui le rend lumineux. Un filet de lumière parcourt le chant du plan de travail en créant des effets de matières et de couleurs incroyables... Entièrement réalisé sur mesure, il se décline en plus de 100 coloris de résine et 5 coloris de Led. L'ajout d'un contrôleur RGB en option permet de modifier la couleur du filet lumineux. **Planistone**.



Plus dur que le granit et plus légère que l'aluminium, Ceramistone® est l'application concrète dans le domaine de la cuisine de plaques de céramique hautes performances. Très faible épaisseur, qualité de surface de la céramique fine, imperméabilité, insensible aux UV, à la chaleur, il est un des matériaux les plus résistants pour les plans de travail. Il ne se raye pas, résiste à la chaleur (900°C) et est parfaitement hygiénique. Ci-dessus, plan de travail Ceramistone®, coloris Maronne, épaisseur 50 mm. Ceramistone de Luisina.

Le verre

Satiné, brillant et structuré, le verre est le matériau tendance des cuisines modernes. Il est bien plus résistant qu'il n'y paraît. Grâce à l'absence de joints, il se nettoie très facilement et s'avère très hygiénique. Esthétiquement, il reflète la lumière et donne de la profondeur à la cuisine. De gauche à droite, plan de travail en verre trempé émaillé à 630°C. Non poreux, il n'est pas sensible aux taches. Avec la finition optiwhite, disponible pour certains coloris, Luisiglass sera plus transparent que le verre classique. Ce qui permet une meilleure transmission lumineuse et une valorisation de votre cuisine. Luisiglass de Luisina.



Nouveautés



Fabriquée sans interruption depuis 1990, Ola de Snaidero marque le début de la collaboration de la marque avec le studio de designers Pininfarina. Elle est aujourd'hui de nouveau revisitée pour s'appeler Ola20. Le meilleur du passé s'associe à des éléments modernes du présent pour la rendre encore plus raffinée et élégante. Le plan en presqu'île et son pied très design en bois tourné lui donne toute sa personnalité. Celui-ci semble presque envelopper avec souplesse la zone opérationnelle. La nouveauté consiste à utiliser pour les façades une technologie dérivant de l'industrie automobile : le laquage micalisé, une peinture constituée de poudre de mica qui, s'effeuillant facilement en de petites copeaux, permet d'avoir des reflets semblables à ceux du métallisé, en plus brillants. Ola20 de Snaidero.

Imaginé par le designer Marc Moreau, ce nouveau modèle d'Arthur Bonnet réunit les dernières innovations technologiques. iPhone, iPad, lecteur MP3 et ordinateur s'invitent dans la cuisine. On ne se contente plus d'y cuisiner, elle s'ouvre dorénavant à toutes les activités : naviguer sur Internet pour chercher une recette en ligne. En plaçant discrètement et en toute sécurité un système de sonorisation sous le plan de travail, celui-ci se transforme en gigantesque enceinte intégrée dans la cuisine. Les façades en acrylique Fleur de Lys brillant et Hématite brillant affichent une pureté miroitante évoquant celle du verre. Ergonomique et facile à vivre, la cuisine devient un véritable espace de partage. Ligne Signatures, modèle Sensations d'Arthur Bonnet.



Les frontières entre cuisine, salle à manger et salon s'abolissent et la marque française Mobalpa le confirme avec sa nouvelle collection 2011. Les nouveaux modèles privilégient le confort, l'harmonie et la convivialité. Pour un aménagement sur mesure, la marque enrichit son offre avec un choix de matériaux : mélaminé verni, stratifié, laque, acrylique et de nouvelles finitions. Pas moins de 97 nouvelles façades offrent des effets de matières inédits. Ces dernières élargissent la palette de choix pour s'adapter aux styles et aux goûts de chacun et permettre une véritable personnalisation de sa cuisine. Ci-dessus, avec ses éléments bleu métal brillant et stratifié graphite, le modèle Kiffa propose une implantation éprise de finesse et de design qui illustre la tendance des cuisines à vivre. **Mobalpa**

Les adresses de la rédaction

- Arthur Bonnet : www.arthur-bonnet.com
- Aran cucine : www.aranworld.it
- Bleu Ardoise : www.bleuardoise.fr
- CDSA : www.cdsa.fr
- Cosentino : www.cosentinogroup.net
- Flip Design : www.flipdesign.com
- Hardy Inside : www.hardyinside.com
- La Maison Teissa : www.lescuisinesdefamille.com
- Luisina : www.luisina.fr
- Marius Aurenti : www.mariusarenti.com
- Marmo Arredo : www.marmoarredo.com
- Mobalpa : www.mobalpa.com
- Pierre Boutal : www.carrelages-boutal.fr
- Planistone : www.planistone.fr
- Snaidero : www.snaidero.it
- Variance Patine : www.variancepatine.com
- Xavie'z : www.xaviez.com

Le M@g
d'Inspiration cuisine

Prochainement

Les petites
cuisines :
astuces et
conseils