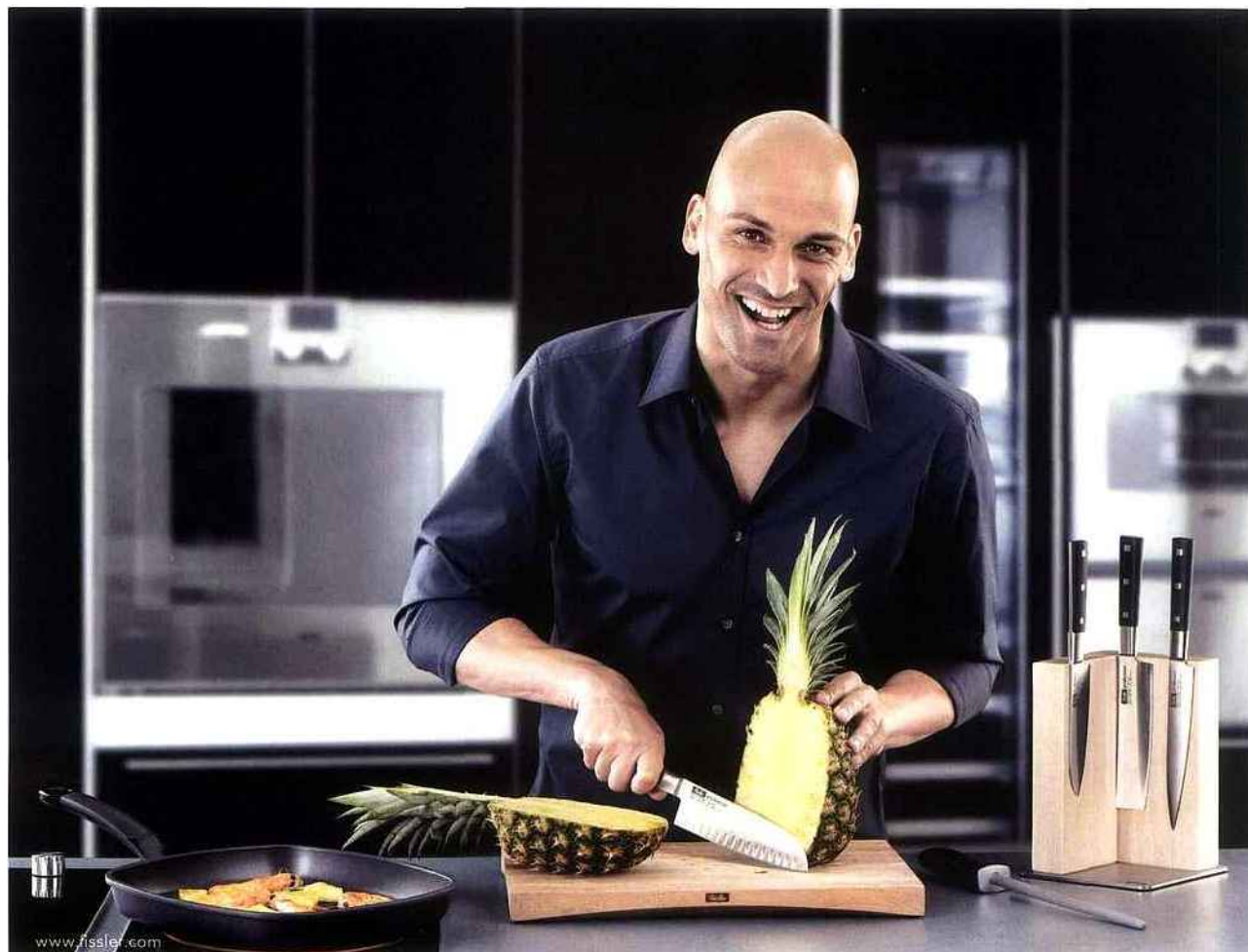




Question d'ingrédients

Pour prendre du plaisir dans sa cuisine, la recette est simple :
un bon agencement saupoudré d'idées déco, et le tour est joué !



Aménager ou réaménager sa cuisine, quel casse-tête ! On recherche avant tout la bonne équation entre déco et praticité. Pièce à part, la cuisine repose sur une mise en scène à portée de main et une décoration qui ressemble aux plats que nous préparons : chaleureuse et conviviale. Alors pour composer la cuisine de ses rêves, on commence par se poser les bonnes questions !

À QUOI SERT L'ILOT CENTRAL ?

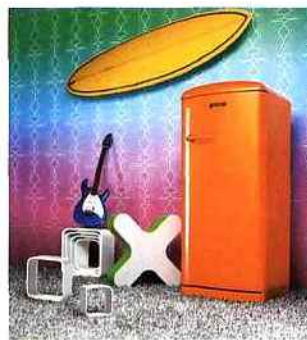
Nouvelle tendance chassant le traditionnel comptoir des cuisines américaines, l'îlot central prend place dans des cuisines

fermées ou ouvertes sur le salon. Il s'impose alors en douce et originale séparation. Réservé aux cuisines spacieuses, cet îlot multiplie les fonctions. Surplombé d'une hotte, il devient piano de cuisson et peut cumuler les fonctions : table, meuble de rangements, plan de travail... Côté revêtement on le choisit assorti au reste de la pièce car l'îlot central fait partie intégrante de la cuisine ou à contrario, on choisit une couleur vive qui tranche avec le reste pour le mettre en valeur. On ne néglige pas non plus l'éclairage. À la fois pratique et déco, on mise sur un luminaire imposant, un lustre boule ou un gros abat-jour en inox... En version plus discrète, on opte pour des spots.

PEUT-ON RELOOKER SON RÉFRIGÉRATEUR ?

Imposant, le réfrigérateur ne s'adapte pas toujours à la décoration de la pièce. Un blanc lassant, une peinture écaillée, une couleur qui dénote avec le reste de la cuisine... Pourtant des solutions existent pour lui donner un second souffle. Parmi elles, la plus radicale est de repeindre son réfrigérateur. Un exercice difficile qui s'adresse aux plus bricoleurs car geste doux et technique de peinture uniforme sont de rigueur. En règle générale, il faudra parfaitement le nettoyer afin d'y ôter tout le gras et protéger les joints. Pour le choix de la peinture, émail, acrylique, bombe... tout dépendra du revêtement de votre réfrigérateur. Côté déco, on opte pour une couleur tranchante et une peinture brillante, mais assortie au reste de la pièce. Par exemple, pour un résultat moderne, la peinture métallisée s'accordera très facilement. Plus d'originalité avec la peinture ardoise, idéale pour y inscrire des messages. Alors, pour faire le bon choix, renseignez-vous auprès d'un professionnel afin que la peinture choisie respecte le magnétisme du réfrigérateur et ne s'écaille pas en quelques mois. Cependant, on peut opter pour un relooking plus rapide et accessible à tous. C'est le cas notamment des adhésifs décoratifs per-

mettant de recouvrir toute sa surface. On retrouve également le sticker, idéal pour camoufler une rayure ou des bandes adhésives pour un effet bayadère aux couleurs de votre cuisine. Original, le magnet XXL spécial électroménager qui s'aimante sous tous types de réfrigérateurs et qui se décline sur-mesure avec des motifs variés.



www.gorenje.fr



www.funnydoors.com



QUELLE HOTTE POUR QUELLE CUISINE ?

Point culminant de modernité, les hottes deviennent les créations phares des cuisines liant performance et effet décoratif. Pour un résultat réussi, on mise sur un modèle adapté, au design parfaitement respectueux de votre cuisine. Côté fonctionnalité, les hottes se distinguent par deux types : celles qui rejettent l'air à l'extérieur et celles qui absorbent la graisse et recyclent l'air au moyen d'un filtre. Traditionnelle, la hotte à casquette ou à visière plate s'encastre sous un meuble et s'intègre au reste de la cuisine. Cette solution permet de conserver un maximum de rangements car elle est peut être encombrante. Elle convient aux cuisines de petites tailles ou limitées en rangements.



Quant à la hotte décorative, son design a été étudié pour sublimer la cuisine. Elle adopte des formes diverses et généralement géométriques. Pour un résultat harmonieux, on la choisira en fonction de son implantation. Posée contre un mur, on préférera une forme demi-circulaire ou rectangulaire. Surplombant un îlot central, on optera alors pour un modèle imposant à la forme ingénieuse. Ce type de hotte s'accorde très bien aux cuisines modernes et aux styles épurés, et convient aux cuisines spacieuses dotées de plafond haut. Enfin, la hotte d'angle est une solution idéale pour les petits espaces ou les cuisines aménagées en L. Hors mis le style, la meilleure façon de choisir une hotte reste encore d'allier esthétique et efficacité en optant pour un modèle adapté à la surface de la pièce.



COMMENT TOUT AVOIR À PORTEE DE MAINS ?

Quand on cuisine, il est bien pratique d'avoir un maximum d'ustensiles accessibles. Les cuisinistes l'ont bien compris et proposent des solutions de rangements à la fois pratiques et 100 % déco. À ce rang, on retrouve les crédences aimantées pour couteaux ou bocaux d'épices. On mise également sur des suspensions à crochets pour tasses, casseroles... Certaines pouvant également contenir des bacs pour plantes aromatiques ! Très tendance, les rangements façon bar offrent un gain de place et une accessibilité appréciables. Les verres sont glissés sur des rails et on retrouve également un doseur de boisson dans lequel on pourra installer, par exemple, une bouteille d'huile ! Les patères pour torchons, tabliers et maniques font également preuve d'originalité. On les choisit assorties au reste de la cuisine. Enfin pour accompagner la préparation des plats, les tiroirs à frein facilitent leur ouverture et fermeture. D'ailleurs, pour accroître leur praticité, on les accessoirise de séparateurs amovibles afin de trouver l'ustensile parfait en un coup d'œil !







QUEL REVÊTEMENT POUR LE PLAN DE TRAVAIL ?

Le plan de travail doit s'accorder au reste de la pièce tout en présentant les qualités suivantes : robustesse et facilité d'entretien. Pari tenu avec les matières suivantes. Les plans de travail en bois sont une promesse d'authenticité. Très résistant, l'hêtre devient un atout de charme pour des cuisines authentiques. Contrairement à certains bois, les essences exotiques comme l'ipé ne craignent ni l'humidité, ni la chaleur et apportent une touche de modernité. Cependant, le bois nécessite un entretien régulier, il faudra alors opter pour un réflex huile de lin ou d'olive ! Côté authenticité, on retiendra également la pierre comme le granit ou la lave émaillée. Ce revêtement non poreux et facile à entretenir est également très résistant. À ce rang, on retrouve des matières innovantes comme le Corian® ou le Quartz. Très résistant, le stratifié offre une gamme variée et facile à entretenir. Cette solution s'adapte à tous les styles de cuisine. Quant au carrelage, cette solution conviendra à tous les budgets et peut offrir un résultat très déco. On opte alors pour des joints de couleur et du carrelage en grès émaillé ou cérame. Enfin, on évite les joints trop espacés pour éviter un encrassement. Côté modernité, le béton ciré et l'inox séduisent de plus en plus mais vous pourrez également jouer le contraste avec un piano de cuisson rétro !



QUELLES SOLUTIONS POUR LES PETITS ESPACES ?

Les fabricants de cuisine redoublent d'ingéniosité pour les petits espaces, des solutions tout-en-un avec planche à découper intégrée dans le plan de travail ou des chaises pliables à glisser sous le comptoir. Côté rangements, les mobiliers se révèlent astucieux. Chasse aux espaces perdus, des meubles d'angles aux tiroirs à l'anglaise en passant par des meubles tourniquets ou dotés de plateaux à bras articulés pivotant en même temps que la porte. Une déco qui semble pousser les murs.

