

# CUISINES & BAINS

MAGAZINE

**Les mille et  
une facettes  
du blanc**

L'électroménager prend le **large**

**Les nouveaux charmes  
du classique**

**...et découvrez nos bonnes adresses**

61-119-F: 5,50 € - RD



N° 119 BIMESTRIEL - 25<sup>e</sup> ANNÉE MAI/JUIN 2008

**AU DOS  
BAINS**  
MAGAZINE

# Des repas en famille

**D**estinée à une famille de quatre personnes, cette cuisine se devait de disposer d'un coin repas. Une implantation en L vient exaucer le souhait des propriétaires. L'essentiel de l'équipement se concentre sur une longueur de mur, libérant ainsi l'espace pour une petite table qui se positionne en épi sur le mur d'en face.

Ne négligeant pas pour autant la fonctionnalité, la pièce optimise toute la hauteur du mur grâce à des meubles qui s'étirent jusqu'au plafond. Complétés par de larges tiroirs en partie basse, ils constituent de précieux espaces de rangement. Le long plan de travail, ergonomique, crée une bonne distance entre la table de cuisson et l'évier, placé en angle.

Quant à l'électroménager, il se veut complet et discret, en inox ou intégré derrière des façades.

Simple et épurée, la pièce travaille son esthétisme dans les moindres détails. La teinte chaleureuse des meubles en placage de bambou est mise en lumière par un sol en grès cérame gris foncé. Le gris de la crédence et des murs se fait

plus doux. De part et d'autre de la hotte, deux placards à portes en verre sablé interrompent avec dynamisme la linéarité de la partie haute. Les poignées en verre et les plinthes en alu apportent une touche de modernité raffinée. Dans le même esprit, la porte d'entrée coulissante en verre sablé laisse passer la lumière et prolonge la pièce.





Agosto 2012



Conception et réalisation, Crea Cucine. Modèle Extra Avant de Veneta Cucine. Façades en placage de bambou. Plan de travail en mélaminé. Poignées en verre. Crédence en grès cérame. Électroménager Siemens. Hotte Veneta. Évier Blanco. Mitigeur Nobili. Sol en grès cérame.

# Petit-déjeuner en tête-à-tête

Contrairement à la première cuisine, celle-ci est surtout dédiée aux rangements et se contente d'une tablette surélevée près de la fenêtre, où les propriétaires, un couple sans enfants, apprécient de prendre leur petit-déjeuner en profitant de la vue verdoyante. Les éléments s'offrent un face-

à-face sur toute la longueur des murs, jusqu'au plafond, avec des placards hauts sur deux niveaux. Ils terminent leur course en légèreté vers le petit coin repas surmonté d'un grand miroir. Réflétant généreusement le jardin, ce dernier donne de la profondeur à cette pièce fermée. Pour aérer l'alignement des

façades laquées, une vitrine expose en hauteur la belle vaisselle. La crédence, habillée d'une barre en inox qui court le long du plan de travail, reçoit les ustensiles de cuisine courants, tandis que le gros électroménager est encastré près de l'entrée pour plus de discrétion. Le blanc dominant des façades,

nuancé par le gris du plan de travail et du sol, est ravivé de façon dynamique par la présence d'objets décoratifs rouge vif.

De nombreux spots courent sous les meubles hauts : 17 en tout ! Au plafond, 6 spots en suspension se répartissent sur la longueur et améliorent l'éclairage du plan de travail.





Jean-François Baron

Conception et réalisation, Crea Cuisine. Modèle Paris d'Arthur Bonnet. Façades en laque blanc brillant. Plan de travail en granit silver gris marbré. Poignées en alu satiné. Crédence en granit silver et aluminium. Table de cuisson Rothelco. Hotte Scholtès. Fours Siemens. Réfrigérateur Electrolux. Lave-vaisselle Neff. Évier Armonia en inox Dekor et mitigeur Franka.