

COMMENT REUSSIR LA RENOVATION ET LA TRANSFORMATION DE VOTRE CUISINE ?

Les questions que vous devez vous poser

La cuisine, on y passe plusieurs heures par jour, on s'y retrouve en famille ou entre amis. Etant donné l'importance des investissements qui lui sont consacrés, elle doit coller parfaitement à votre mode de vie. Style, matériaux, couleurs, équipements, ergonomie. Laissez-nous vous guider.

Pour un conseil personnalisé, n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec l'un de nos spécialistes. Le petit questionnaire ci-dessous vous aidera à préparer cet entretien. En vous posant les bonnes questions, vous obtiendrez les meilleures réponses. Nos conseillers vous aideront à passer du rêve à la réalité.

Que prévoyez-vous de faire à la cuisine ?

Activités

- Préparer les mets (trancher, mouder, battre, mélanger, hacher, rôtir, griller, réchauffer, surgeler, dégeler, réfrigérer, cuire...) ?
- Garder une réserve d'aliments frais et des conserves ?
- Faire des travaux annexes, comme la lessive ou le repassage ?

Repas

- Quels sont vos priorités ?
- Comptez-vous y prendre vos repas quotidiennement ou de temps en temps ? Autour d'un bar ou d'une table ?
- Recevoir des amis ?
- Cuisiner en vitesse ou au contraire prendre votre temps ?
- Combien de personnes en famille ?

Equipement

- Quelle énergie préférez-vous: gaz, électricité ou combiné?
- Quels sont vos besoins en appareils électroménagers ? Lave-vaisselle, four, congélateur, micro-ondes, steamer pour la cuisson à la vapeur?
- Quels sont vos besoins en rangement ?

Pratique

- Avez-vous pensé à la sécurité des enfants ?
- Avez-vous pensé aux questions d'hygiène ? A la ventilation ? Avez-vous des animaux ?
- La cuisine est-elle ergonomique ? Est-elle conçue pour que vous puissiez économiser vos gestes et vos déplacements?

- Vous rénovez. L'emplacement actuel de votre cuisine est-il le meilleur ? Est-elle assez vaste ? Assez éclairée, aérée ? A-t-elle besoin d'un simple lifting ou d'une transformation plus importante ?

Style

- Préférez-vous un style contemporain ou plus classique ? Craquez vous plutôt pour le rustique ou pour un design avant-gardiste ?
- Préférez-vous tout montrer (appareils ménagers, aliments, etc.) ou au contraire tout cacher ?

Les différents plans de cuisine

La meilleure implantation est celle qui correspond le mieux à votre mode de vie et à la configuration de la pièce. On distingue six types de schémas de base classiques, à partir desquels on peut imaginer des variantes.



Le plan en ligne

Egalement appelé cuisine-couloir, il est idéal pour les pièces étroites et longues. Tout est groupé sur une paroi, l'espace cuisson se situant généralement au centre de ce plan. Une disposition fonctionnelle si vous ne disposez pas d'un espace généreux.



Le plan en parallèle

Idéal pour les petits volumes occupés par une ou deux personnes. La largeur de la pièce doit être d'au moins 2,5 mètres. Les éléments sont disposés face à face. D'un côté évier et préparation, de l'autre, cuisson et préparation ou placards. Vous pouvez bien sûr envisager un autre type d'organisation.



Le plan en « L »

Permet d'intégrer un coin repas et des rangements, de gagner de la place en utilisant l'angle pour cuisson (par exemple avec une belle hotte de ventilation). Facilement adaptable, souple, il convient à toutes les surfaces, carrées ou rectangulaires, et permet une grande liberté de mouvements.



Le plan en « U »

S'isole facilement dans la pièce à vivre. L'espace est semi-fermé. Très fonctionnel, il est réservé aux grandes cuisines (au moins 12 mètres carrés). Les équipements occupent trois murs. L'évier est habituellement placé sur la base du U, tandis que les autres éléments sont répartis sur les deux branches.



Le plan en G

Il est semblable au précédent avec, en plus, une branche formant un plan de travail. Si la pièce est assez vaste, il est possible de prévoir un coin repas de type snack sur un des côtés.



Le plan en îlot

Dite « cuisine à l'américaine », c'est la cuisine des passionnés. Compacte, elle regroupe toutes les fonctions -cuisson, plan de travail, évier- dans un bloc central. Les éléments muraux sont réservés au rangement et au stockage. Cette implantation suppose une surface importante.

Si vous avez un doute, nos spécialistes sont là pour vous conseiller.

Les astuces

Les plans de travail

Organisez-les généralement entre évier et plaques de cuisson. Prévoyez-les généreux et pas forcément d'égale hauteur. Attention : la hauteur standard n'est pas forcément celle qui vous convient. Aujourd'hui, nous pouvons vous proposer des hauteurs adaptées à votre taille.

Les éviers

Préférez-les doubles (voire triples avec un bac pour les déchets organiques et panier), équipés d'une douchette et de robinets mitigeurs qui ne gouttent pas et vous donnent l'exacte température désirée. Placez-les à proximité immédiate du lave-vaisselle, des rangements, sans fractionner les plans de travail.

Les éléments de cuisson

Vous rénovez, alors autant choisir les techniques les plus perfectionnées. Pensez air pulsé, micro-ondes ou steamer pour la cuisson à la vapeur, vitroceram et fours à multifonctions.

Les éléments de froid

Congélateur, réfrigérateur et même cellier de cuisine ne sont plus forcément blancs. Ils s'intègrent parfaitement au décor. Ils possèdent des alarmes, des dégivrages automatiques, ils affichent la température en lettres digitales. Ils s'intègrent en saillie, sous les plans de travail. Vous pouvez aussi les fractionner. L'armoire encombrante n'est plus une nécessité. N'oubliez pas qu'ils peuvent même se transformer en élément de décoration, en inox par exemple.

La ventilation

Indispensable dans toute rénovation. Question d'hygiène et d'agrément, pour chasser la condensation, les vapeurs grasses, les odeurs, les fumées. Prévoyez une hotte aspirante efficace au-dessus du plan de cuisson, à plus forte raison si vous avez choisi un plan en îlot.

Si vous ne pouvez disposer de conduit extracteur, certaines hottes équipées d'un filtre à charbons actifs rejettent l'air dans la pièce même après l'avoir épuré. Pensez à choisir un modèle esthétique et pratique. La hotte peut par exemple servir pour entreposer vos épices. Ils seront ainsi toujours à portée de main.

Les rangements

Regroupez tous les accessoires dont vous aurez besoin dans la cuisine, puis planifiez leur implantation en fonction de leur utilisation. Enrichissez les rangements prévus dans votre cuisine encastrable en ajoutant tiroirs escamotables, corbeilles pivotantes, etc. Vous aurez besoin de tiroirs pour ranger les petits accessoires.

Vous devez trouver un endroit où ranger verticalement les planches à découper et les plateaux. Vous pouvez aussi profiter d'un coin inutilisé pour installer en hauteur une petite étagère, bien pratique pour accueillir vos livres de cuisine.

Le décor

Quelle que soit la forme du plan choisi, l'essentiel est que vous vous sentiez bien dans votre cuisine. Pour rénover cette pièce à vivre, visitez nos expositions et laissez-vous conseiller par des professionnels. De nos jours, la création des cuisines est assistée par ordinateur. Cette méthode permet d'optimiser les surfaces et les volumes. Et de se faire une idée précise du résultat.