

COMMENT AMENAGER LES SOUS-SOLS

Créer votre cave à vin

Vous craquez pour les grands millésimes ? Les grands crus n'ont plus de secret pour vous ? Il vous faut une cave à vin. Une pièce que vous serez particulièrement fier de faire découvrir à vos amis.

- Une règle d'or : la température constante. Ce sont les variations de température qui risquent de gâter vos meilleures bouteilles. Dans la cave à vin, évitez de faire passer les tuyaux de chauffage. Si c'est impossible, calorifiez-les au maximum.
- Deuxième règle : l'hygrométrie. Ni trop sec, ni trop humide. Le vin déteste les extrêmes. Si vous ne pouvez pas utiliser de la terre battue, garnissez le sol de gravier.
- Troisième règle : une bonne ventilation. L'air doit circuler à la cave, sinon gare aux moisissures et au goût de bouchon...

L'astuce. *On peut intégrer son cellier dans la ligne harmonique de la cuisine et contrôler rigoureusement la température. Un bel avenir pour le fruité du blanc...*

Améliorer la buanderie

Des prises d'eau, des prises de force, une bonne évacuation, une bonne ventilation pour le séchage du linge et l'élimination de la condensation, un carrelage, une pente et un bon écoulement sont les éléments auxquels vous devez réfléchir. La buanderie doit pouvoir fonctionner sans votre intervention permanente.

Créer un atelier

Règle de base : il doit être facile à nettoyer. Le carrelage peut s'imposer. Pensez aussi à un lavabo ou à une douche indépendants si vous travaillez le bois (copeaux, poussières) ou si vous travaillez le métal (huile, particules abrasives). Et n'oubliez pas l'isolation acoustique si vous travaillez avec des machines (bruits et vibrations.)