

aménagement





# MINI CUISINES MAXI RANGEMENTS

Petite mais sur mesure et optimisée, réduite à son plus simple appareil mais avec un soin minutieux porté au moindre détail et à la moindre finition, la cuisine se réinvente dans un format de poche ultra-désirable.

Par Céline de Almeida & S. de Bruyne

► Un mélange de couleurs, de motifs et de matières audacieux, mais très réussi, pour cette cuisine aussi compacte que chaleureuse. **YSG Studio**

## 1 Je veux profiter de chaque m<sup>2</sup>

Solution idéale pour optimiser l'espace et répondre aux modes de vie contemporains, la cuisine se glisse dans des espaces autrefois inexploités, comme les entrées ou sous des escaliers. Des aménagements sur mesure conçus comme des éléments de décoration à part entière, qui attirent l'œil par leur emplacement inattendu et leurs style et finitions étudiés.

- 1. Un esprit Memphis très ludique pour cette cuisine d'angle à géométrie variable, signée **Space Factory**.
- 2. Aménagé dans l'entrée d'un duplex par Céline Poulfort, ce projet sur mesure fait corps avec l'escalier en métal blanc.



## LE CONSEIL d'Hélène Pinaud

*Cofondatrice du studio Heju*

► Les meubles sur mesure permettent d'intégrer un maximum d'éléments techniques dans des placards fermés, afin de désencombrer le plan de travail.

► Privilégiez les cuisines « buffet » avec un minimum d'éléments hauts, à l'exception d'étagères qui, comme ici, twistent avec élégance cet aménagement. Le terrazzo et la faïence en relief restent les principaux éléments stylistiques de cet espace. © Heju



## 2 Je veux un frigo sec

### LE CONSEIL d'Anne Bornert

*Chef de marché Cuisinella*

► « Véritable couteau suisse, le garde-manger permet de ranger, stocker, conserver, les produits frais ou secs en fonction des besoins, mais aussi de la saison. À la différence d'une arrière-cuisine ou d'un cellier, avec lui, tout est toujours à portée de main! »



► Ce meuble personnalisable se décline en 17 coloris de caissons. À partir de 2199 €. © Cuisinella



► L'armoire sèche associe légumes coulissants en bouleau avec des clayettes en stratifié gris « stone ». © Mobalpa



## L'hybridation à votre service

► Oubliez l'arrière-cuisine en pagaille, place à l'armoire sèche, idéale pour stocker et conserver les produits frais comme les fruits et légumes, ainsi que les bocaux pour les épices, céréales, herbes, pâtes..., sans que rien ne se voie.

► Valeur ajoutée pour la conception des espaces quotidiens, l'expertise de l'hospitality (un lieu dédié à l'accueil, multifonction) prend place dans les intérieurs. Les aménagements qui nous facilitent tant la vie dans les hôtels, s'intègrent aujourd'hui dans nos placards.



► Dans la collection « Beta », je voudrais un placard équipé comme à l'hôtel ! Réalisation © Arlinea

### 3 Je veux une longueur d'avance

Solution prisée par les architectes pour intégrer une cuisine dans le séjour, les linéaires se glissent le long d'un mur, du sol au plafond... Première possibilité: créer un bloc monochrome ou opter pour des finitions faciles à vivre, comme le bois et le blanc. Seconde option: jouer la carte déco avec des portes colorées, des poignées bijoux et une crédence graphique.

## LE CONSEIL

de Pauline Marcyniuk  
& Laure Grabulos  
*de Laune Architecture*

► Les rangements fermés aux lignes épurées, sans poignées mais avec des jeux de colonnes et de niches pour rythmer l'espace, conjuguent fonctionnalité et discrétion dans les cuisines ouvertes.

► Un îlot central avec table intégrée va faire office de salle à manger et permettre de gagner de l'espace dans la pièce à vivre. © **Laura Jacques**



► Poignée en laiton massif, 351 € les 2.  
« OSIO-OL00 »,  
**Bonnemazou-Cambus**

► 1. Glissé entre deux pans de mur, ce linéaire **Ikea** joue sur un contraste entre meubles bas et haut. **Les murs ont des oreilles**

► 2. Le trio gagnant ? Une crédence graphique, des meubles colorés et une banquette intégrée. **Agence Marn**



## 4 Je veux un mini-îlot

Plébiscité dans les espaces ouverts où il sépare physiquement et visuellement la cuisine de la partie séjour, le mini-îlot, suréquipé, multiplie les fonctions là où le moindre mètre carré compte. Offrant une surface de préparation ou de repas supplémentaire, il peut être doté d'une table de repas escamotable ou accolé à un coin bureau. Mention spéciale pour les îlots à roulettes!

### LE CONSEIL de Thibaut Picard

*Architecte*

► Quand l'espace est restreint, mieux vaut s'en tenir à un ou deux matériaux – ici MDF laqué pour les meubles et inox sur le plan de travail, la cuve et la crédence –, afin d'unifier l'espace.

► Illusion d'espace. Vous pouvez créer facilement un effet colorblock très tendance avec un simple plafond blanc et des murs de couleur pour prolonger la mini-cuisine.

© Didier Delmas



**1** NOMADE  
décomplexé

## À chacun son "îlot trésor" !

Mobile, luxueux, épuré ou accessible,  
mais toujours ultra-fonctionnel et stylé,  
il y en a pour tous les goûts !



**3** BRUTALISTE  
chic



**2** WABI-SABI  
boisé



**4** BASIQUE  
accessible

► 1. Sur roulettes, l'îlot s'intègre dans une cuisine esprit vintage, en harmonie avec un parquet bois blond.  
© **Quick Step**

► 2. Sur mesure en okoumé, il fait office de bureau côté séjour.  
**Aurélien Duny**  
© **Clément Gérard/Oracle Paris**

► 3. Intemporel, en marbre, il intègre des brûleurs **Miele**. « Small Living Kitchen »,  
© **Falper**

► 4. Gain de place assuré en version cloison banc de rangement, collection velours noir mat, bois certifié PEFC. © **Lapeyre**



## 5 Je veux une cuisine hyper-personnalisée

La vitrination sur mesure, avec des agencements pensés au millimètre. L'espace cuisine prend une nouvelle dimension. « Bossa Nova », Schmidt

### INNOVATIONS *Intuitivement vôtre !*

Barista à domicile, cuisson sur mesure ou réfrigérateur avec IA intégrée, l'électroménager encastrable anticipe les besoins du quotidien.



1



2



3

1. Machine à café encastrable, « CVA 7440 », 3 499 €. **Miele**

2. Four vapeur et micro-ondes, « 45M PowerSteam », 6 390 €. **V-Zug**

3. Frigo « AI Family Hub », environ 4 200 €. **Samsung**