Reportages : tendance îlot !

Astucieuse

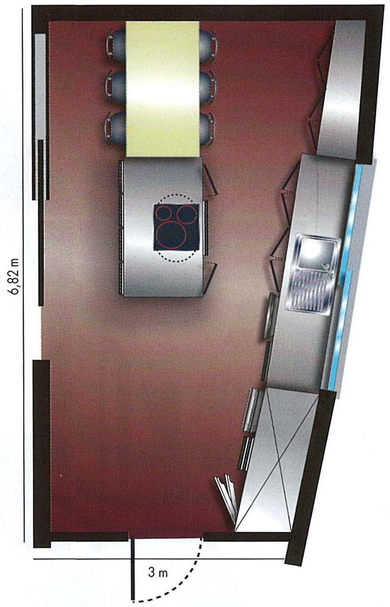
Dynamique, élancée, cette cuisine élégante, baignée de lumière et largement ouverte sur le salon par le biais d'une porte à galandage, prend ses aises dans une pièce de près de 20 m². Judicieusement placé dans cette vaste pièce, l'îlot permet d'exploiter avec le maximum d'efficacité un volume tout en longueur et en biais.

Concentrer les postes

L'agencement est simple mais très ergonomique : délimité par un meuble à mi-hauteur d'un côté, et un bloc armoire intégrant l'électroménager de l'autre, le plan de travail bénéficie d'un apport de lumière conséquent grâce aux deux grandes fenêtres qui le surplombent. Érigé en parallèle, l'îlot, équipé de la plaque de cuisson, permet de concentrer les équipements au sein d'un périmètre restreint, limitant ainsi les déplacements entre l'un et l'autre poste. La cuisine, cependant, n'est pas uniquement fonctionnelle : suspendue entre mur et îlot, une belle table en verre trempé permet d'accueillir jusqu'à six convives.

Jeux de niveaux

Dessinée comme une suspension design, la hotte ne laisse rien paraître de sa fonction première ; objet de décoration autant qu'équipement pratique, elle sculpte avec délicatesse le volume. Quant aux façades en stratifié, elles mêlent avec bonheur leurs nuances blondes aux tons gris-vert du plan de travail et aux nuances anthracite du sol en béton ciré. On apprécie enfin les jeux de niveaux, très graphiques, entre le bloc armoire, le plan de travail et le meuble à mi-hauteur.



Conception et réalisation,
Habitech
Architecte d'intérieur,
Myriam Pena
Modèle Mood de Scavolini. Façades en stratifié avec chants en aluminium. Plan de travail en stratifié. Évier et robinet Franke. Four multifonction, four micro-ondes, plaque à induction, réfrigérateur et lave-vaisselle Siemens. Hotte Twin d'Elica. Au sol, béton ciré. Table en verre trempé, épaisseur 15 mm, L 180 x P 90 x H 75 cm, sur un cadre en aluminium.

Photos Dominique Bernard