

marie claire

NOVEMBRE 2005

Maison

SUPPLÉMENT CUISINES

Vivantes et fonctionnelles, elles font envie.
Et les rangements facilitent la vie.



UNE NICHÉ LAQUÉE ROUGE CRÉE UNE IMPRESSION DE PROFONDEUR

Pour qu'elle occupe un minimum d'espace dans cet appartement parisien de 47 m², l'architecte Anne Geistdoerfer, de l'agence Double G, a installé la cuisine le long d'un mur aveugle. Les rangements en médium laqué blanc s'articulent autour d'une niche laquée rouge vif, encadrée à la manière d'un tableau d'une baguette d'iroko naturel, un bois exotique également choisi pour le plan de travail qui intègre l'évier et la plaque de cuisson (Smeg). Pour éviter la banalité d'une cuisine linéaire, des étagères ont été placées au fond de la niche, pour ranger des objets et de la vaisselle et apporter une touche déco.

Entretien un plan en iroko

Comme le teck, l'iroko est un bois gras qu'il faut protéger avec une huile, appliquée régulièrement (tous les six mois à un an). Spécialement formulée pour la cuisine et la salle de bains, la nouvelle Huile pour meubles de Liberon protège efficacement les bois exotiques sans dénaturer leur couleur ni leur aspect. On la passe au chiffon sur un bois propre et sec (10,70€ le pot de 0,5 l). Les huiles pour bois exotique extérieur sont aussi très efficaces, comme l'Ecofa, une huile biologique qui se passe en une couche jusqu'à saturation (17,60€ le pot de 0,75 l chez Bien-Être Matériaux).