

# marie claire

## Maison

SUPPLÉMENT CUISINES

Du charme, de l'originalité

Et comment choisir la cuisine des ses rêves



1



2

### 1. et 2. UNE MINI-CUISINE COMME UNE CABINE DE BATEAU

Dans ce studio du 18<sup>e</sup> arrondissement, la cuisine de 4 m<sup>2</sup> était banale et peu pratique. Après avoir supprimé la porte pour plus d'espace, les architectes de l'agence Double G l'ont conçue comme une cabine de bateau. En harmonie avec le sol en teck d'origine, tous les murs ont été recouverts de rangements sans poignée en placage de chêne teinté verni mat qui intègrent également l'électroménager. Un plan de travail en pierre du Zimbabwe, un granit noir adouci au bel aspect satiné, court sur les trois murs et accueille, d'un côté, l'évier également en pierre (robinetterie *Vola*), de l'autre la plaque de cuisson (*Scholtès*) et le four (*Siemens*).

### 3. DES MEUBLES DE PRO RÉCUPÉRÉS

Située dans l'extension moderne d'un pavillon de banlieue et réalisée par les architectes Karine Chartier et Thomas Corbasson, cette cuisine, inondée de lumière grâce aux très nombreuses ouvertures asymétriques réparties dans les murs et le plafond mansardé, n'a demandé qu'un budget minimum car tous les meubles ont été récupérés: le long plan de travail en inox venu d'un restaurant, l'évier industriel et la grande table de boucher en métal. La crédence est une simple plaque d'inox. Pour éviter des dépenses de menuiserie, on a juste installé des portes de placard en bois de coffrage, une matière bon marché et résistante. Derrière, les tiroirs ont même été remplacés par des paniers à roulettes. Plaque de cuisson, hotte et four (*Siemens*) ont été achetés dans une boutique pour les professionnels de la restauration.

BOÎTE EN MÉTAL, THÉIÈRE, PLATEAUX (CFOC), COUPE EN BOIS (WHITE SPIRIT).

### Les bonnes adresses des pros

Chez *Show-room 2001*, on trouve tout pour la cuisson (four, micro-ondes, hottes...), pour le lavage, pour le repassage ou encore tout le nécessaire pour jouer les chefs (centrifugeuse, hachoir, trancheuse...).

Dans les 2 000 m<sup>2</sup> de l'espace *CHR Discount* sont proposés chaises, tables, chariots, armoires réfrigérées... bref, tout l'équipement des restaurateurs, des bouchers ou des boulangers, à prix réduit. La raison? Ici, on ne trouve que des fins de série, des occasions ou encore du matériel déclassé.

Conscient de l'envie des particuliers de s'offrir des cuisines de pro, le fabricant *Sofinor*, spécialiste de l'équipement pour les métiers de bouche (cantines d'école, boulangeries, restauration collective...), met, depuis peu, ses produits à la disposition du grand public. Il suffit de demander à son architecte d'entrer en contact avec la société, qui proposera alors ses produits.

PHOTOS 1. ET 2. MAI-LINH. 3. EMMANUEL BARBE