

Travail d'orfèvre



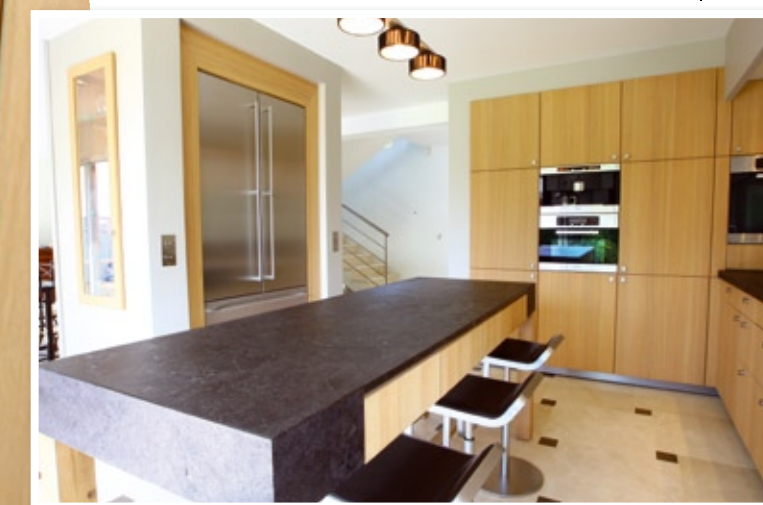
Reportage : Julien Sol

Certaines demeures laissent rêveur. C'est le cas de cette magnifique résidence, proche de Paris, où la cuisine s'étale sur 18m². Apparemment simple dans son agencement, elle recèle pourtant une foule de détails qui la distinguent des implantations contemporaines dites « classiques ». Explications.

Conception et réalisation :

Na-O
Tony Brachet
Paris 3^e
sur RDV
01 42 71 41 70

Cette cuisine affiche un style chaleureux.
Notez la crédence en verre blanc laqué blanc. Superbe.



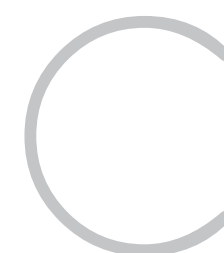


INFOS MATIERES

- Cuisine E+K en placage chêne blanchi
- Crédence en verre blanc laqué blanc miroiterie Ferraris
- Plan de travail en granit spectrolyte brossé marbrerie Omni-Marbres
- Revêtement : Crema Marfil + cabochons Pierre de Café



« L'îlot a été dessiné et réalisé sur mesure »



ce qui frappe immédiatement, c'est la crédence. En verre blanc laqué blanc, elle prodigue un effet réfléchissant très séduisant, notamment par les belles journées ensoleillées, comme le jour de notre séance photo. Le jardin, la terrasse et la piscine s'y reflètent. L'effet est saisissant. Profondeur brillante, et pureté sont alors les maîtres mots d'une implantation par ailleurs caractérisée par les façades en placage chêne blanchi de la marque allemande E+K. On remarque que le veinage se suit sur les différentes portes, gage d'une finition optimale et du soin apporté à l'implantation.

Le linéaire, de 4m60 de long, est surmonté d'un plan de travail en granit spectrolyte finition brossée d'une épaisseur de 5cm. Les plinthes en inox sont réduites à 8cm pour gagner en épaisseur sur le plan et donner du rythme au graphisme des tiroirs. Détail important, le dossier en granit et la crédence en verre se rejoignent à fleur idem pour le retour du plan de travail au niveau du mur où se situe l'écran plat. La retombée du plafond, elle, fait office de cloche, intègre la hotte Novy, et souligne le plan tout en retravaillant les horizontales. Le four, situé à droite du mur armoire, n'est pas là par hasard. Les fumées et odeurs sont naturellement dirigées vers la cloche et la hotte, les plats chauds trouvent une zone de pose directe sur le plan de travail. Malin, non ?

L'îlot et le réfrigérateur trônent

Pièce maîtresse de la composition, l'îlot a été dessiné et réalisé sur mesure par Tony Brachet, cuisiniste concepteur de cet espace. Le marbrier, le menuisier et le fabricant sont alors intervenus. On retrouve des piétements en chêne massif blanchi, un plan de travail en granit spectrolyte brossé d'une épaisseur de 16cm et des tiroirs savamment intégrés. Convivial, pratique et beau, il fait le bonheur des utilisateurs. Autre élément mis en valeur le majestueux réfrigérateur Gaggenau dispose d'un emplacement idéal et d'un encadrement en chêne très esthétique. Juste à côté, une porte coulissante, totalement intégrée dans la cloison, apparaît. Son utilité est réelle, car elle sépare l'espace cuisine de la partie salon. Une flexibilité intéressante pour un espace semi-ouvert communiquant avec le reste de la maison. Cette cuisine marque les esprits. Simple dans son agencement, elle est en réalité ultra complexe à mettre en œuvre. Le travail d'orfèvre du cuisiniste mérite toute votre attention.

