



EN VERRE ET CONTRE TOUT

Texte et photos : Julien Sol

Les années passent, les tendances vont et viennent. Certaines demeurent, d'autres tombent aux oubliettes. Nous avons décidé de nous pencher sur une matière très connue, mais encore peu utilisée dans la cuisine, le verre. Peu utilisée ? C'est de moins en moins vrai. Explications avec Tony Brachet, architecte d'intérieur spécialisé dans la cuisine, et Alexandre Ferraris, son miroitier.

« Une chose est sûre. La demande augmente fortement ». Alexandre Ferraris, responsable de la miroiterie éponyme du boulevard Richard Lenoir à Paris, est bien placé pour le confirmer. Car, oui, le verre s'invite désormais dans nos cuisines, sans complexes. « Le verre laqué est le plus utilisé, notamment dans sa finition blanc laqué blanc » souligne le professionnel. Dans sa finition trempée, où il subit un choc thermique, le verre est, certes, plus résistant, mais ne dispose plus de couleurs standard, il faut donc le laquer pour obtenir un résultat satisfaisant, et le coût s'envole. En règle générale, les miroitiers travaillent sur des plaques de 320cm. « En usine, le maximum est de 600cm, mais il est alors impossible de transporter la plaque, et le laquage est une fois de plus exclu, sauf à posteriori » précise Alexandre. « Pour l'épaisseur on retrouve à 90% du 6mm. Au-dessus, c'est très cher et, en dessous, trop fragile » précise-t-il. Reste l'aspect budgétaire, très aléatoire car déterminé par le type de verre, le travail de façonnage, de pose et de finitions souhaités. Mais, en moyenne, pour une crédence, comptez entre 1000 et 1200 €. Pour rentrer dans le vif du sujet, nous vous emmenons visiter 2 projets de Tony Brachet, diplômé d'un Master en architecture d'intérieur et spécialisé depuis 5 ans dans la cuisine. Fervent partisan du verre, ses 2 compositions montrent son savoir-faire, puisqu'on y retrouve une crédence, mais aussi des meubles et un plan snack en verre.

AVANTAGE
Profondeur, brillance, reflet,
entretien. Choix des couleurs.

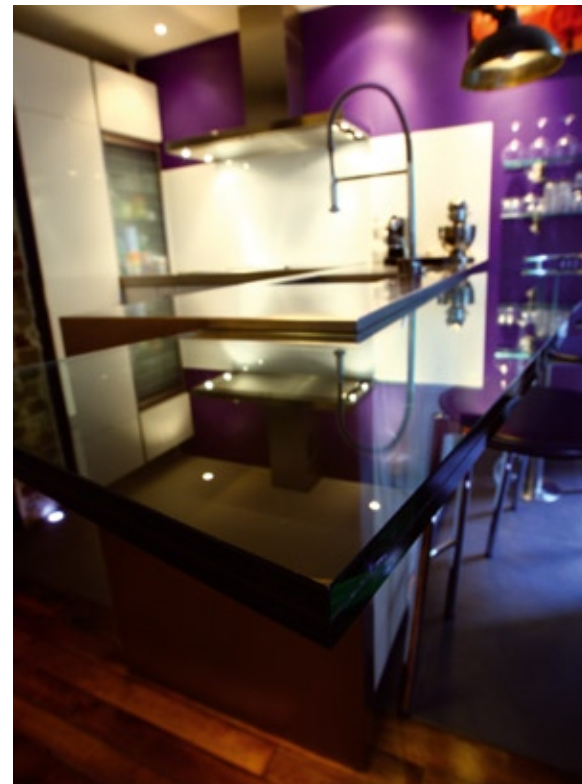
INCONVENIENTS
Assurer étanchéité, pose des
prises difficiles, dossierer, retour.



Conception et réalisation
Na-O
Tony Brachet
Paris 3e, sur RDV
01 42 71 41 70



PLAN SNACK UNIQUE



Le Verre

« Sans aucun doute, la pièce maîtresse de cette implantation est le plan snack. Sa position, de biais, structure et dynamise l'espace, en délimitant le coin repas et le coin préparation » explique Tony Brachet. Avec une épaisseur de 2x15mm, et, au milieu, 2 films de PVB (Butyral de Polyvinyle), pour une longueur de 230cm, on comprend mieux qu'il soit l'élément principal. Pour le positionner, une feuillure de 33mm a été faite dans le plan de travail en inox vibré. Au final, le plan tient seul, mais, par mesure de sécurité, un pied sur-mesure en inox complète l'ensemble. Pour Alexandre Ferraris, le miroitier du projet, « il n'y a pas 2 plans comme celui-là dans Paris ». Au fond, on retrouve également une crédence en verre blanc laqué blanc de 240x76cm. Elle offre un puit de lumière et de reflets indispensable.

La Cuisine

Le credo de Tony Brachet ? N'utiliser que 3 matières, ici l'inox, le verre et la laque. La cohérence est alors le maître mot. Petite cuisine, entourée de 2 murs porteurs, on retrouve une implantation en U avec les éléments électroménagers dans le renforcement, donc invisibles depuis le salon. Sans poignées, le système d'ouverture électrique ServoDrive de Blum est idéal. Les meubles hauts sont inexistant, les meubles bas montent alors un peu plus (86cm au lieu de 72cm habituellement). Une cuisine ergonomique, haut de gamme avec, vous l'aurez compris, un élément central qui marque les esprits.



Conception et réalisation
Na-O
Tony Brachet
Paris 3e, sur RDV
01 42 71 41 70

LE SOIN DU DÉTAIL



Le Verre

Ici, le verre s'invite sur la partie haute, avec la crédence puis les meubles. Apparemment plus classique, ce projet affiche un travail très soigné au niveau des remontées, des encadrements de fenêtres et des retombées du linéaire. Le verre protège toute la cuisine et la zone de préparation. L'effet miroir agrandit alors la pièce tout en délivrant un confort visuel très agréable. D'une épaisseur de 16mm (pour se rapprocher de la teinte des façades en verre), la crédence et les meubles hauts se confondent. Dernier détail : les portes vitrées, existantes, placent la composition dans une ambiance contemporaine que le verre ne fait qu'accroître.

La Cuisine

« Ici, j'ai recherché la neutralité pour rester dans l'atemporel grâce à un agencement simple et des matériaux de qualité » souligne Tony. Son credo est respecté, avec l'utilisation des 3 matières que sont le bois, la pierre et le verre. Pour les meubles bas, dessiné par Tony et réalisé spécialement par un artisan ébéniste, l'inspiration est venue de la porte d'entrée, une fois de plus dans un souci d'homogénéité. « Je travaille la couleur par les matières, en cherchant un équilibre naturel entre le chaud et le froid. Le bois, matière noble, caractérise cet esprit, tout en inscrivant la composition dans la durée. Juste au-dessus, le plan de travail en quartz finition leather (cuir) assoit la cuisine. Enfin, en haut, le verre brille. Un savant mélange, une réussite.