

Vivre CÔTÉ PARIS

N° 30 • DÉCEMBRE 2013 / JANVIER 2014 • www.cotemaison.fr

5 APPARTEMENTS
SURPRISES

IDÉES, CADEAUX, SORTIES...
LA LISTE DE NOS ENVIES

PLEINS FEUX SUR
LES CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉVENTAILLISTE, ARTISAN DE L'AIR

RECETTES DE FÊTES
ET MALLE AUX DÉLICES

Lumières.
SUR LA ville

EXPRESS ROULARTA

M 03015 - 30 - F: 6,00 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 6 / DOM € 7,2 / BEL € 7 / CH FS 12 / A € 9 / CAN \$ can 10,50 / D € 9 /
ESP € 7 / GR € 7 / IT € 7 / LUX € 7 / MA MAD 80 / NL € 9 / PORT cont € 7 / TOM CFP 1200 / USA \$ 10,5



01

01. Les parois vitrées de la serre permettent de garder un œil sur la vie au salon.
02. L'idée d'une cuisine sous une serre : s'isoler sans se déconnecter des autres.
03. Une cuisine où réfrigérateur et électroménager sont relégués dans la partie la plus sombre. Pour les cacher, tout en les laissant à portée de main.



02



03

Une cuisine à idées

Mouchoir de poche ou cuisine XXL : tout inspire Grégoire de Lafforest. L'architecte d'intérieur perce, ouvre, décroisse. Avec lui, les espaces se fondent, se confondent, pour davantage de lumière et de circulation.

PAR ANNE ÉVEILLARD.

À Paris, la configuration de certains appartements ne facilite pas l'agencement et l'organisation des pièces. À commencer par la cuisine. Souvent exiguë. Pas toujours bien située par rapport au salon. "Pour cet appartement du XI^e arrondissement, j'avais une contrainte de taille. À savoir, la présence de toute la plomberie. J'ai dû donc faire avec les tuyaux et le ballon d'eau chaude", explique Grégoire de Lafforest. Designer et architecte d'intérieur, la cuisine l'inspire. Pièce maîtresse de tout logement, il a conscience du rôle primordial qu'elle joue tant dans la logique de circulation au sein d'un appartement, ou d'une maison, que dans le quotidien de ses habitants.

Cuisine ouverte... mais sans le son et les odeurs !

De la cuisine à la serre, il n'y a qu'une belle idée. Il a donc décidé de décroisser la cuisine. "Sinon, je me retrouvais avec un salon en 'L' ce qui n'aurait pas été beau, ni agréable à vivre". Si la cuisine ouverte est souvent l'option qu'il préconise, il veille toutefois à limiter les nuisances que représente "le bruit d'une machine qui tourne ou les odeurs liées à une cuisson". Aussi, dès que l'espace le permet, il préconise "une solution intermédiaire" et recommande la cuisine ouverte "pour voir, recevoir, tout en préparant un plat". Mais celle-ci est aussi partiellement fermée "au niveau de la table de cuisson et du gros électroménager". Dans ce même appartement, il a installé la cuisine

sous une serre de jardin, "achetée en kit sur Internet". Résultat : la serre joue à la fois un rôle phonique, évite la diffusion des odeurs de cuisine dans l'appartement et ses parois vitrées permettent "de rester en lien avec la famille ou les invités". Bien pensé !

Cuisine et dépendance avec le salon

Portes coulissantes, fenêtre percée... surtout rester en contact avec la pièce de réception. Le bloc cuisine qui peut disparaître derrière des portes coulissantes est également une bonne alternative, selon Grégoire de Lafforest. "Car il permet cette même connexion avec le salon". Et dans le cas d'une cuisine fermée, l'architecte suggère de créer une fenêtre, ouverte sur le salon, pour "rester connecté aux autres". Les cloisons tombent. On aère. On cherche la lumière. Qu'elle soit naturelle ou artificielle. Dans ce dernier cas, l'architecte recommande "des éclairages indirects, des lumières d'ambiance, voire des petites appliques comme le modèle 'Light au lait' dessiné par Ingo Maurer, en forme de tasse et de soucoupe, la petite cuillère faisant office d'interrupteur".

Du sol au mur, trouver des solutions adaptées

Au sol, il mise sur "le neutre pour créer une homogénéité dans la pièce". Sous la serre, il a opté pour un grès cérame gris, "pratique, pas cher, pas compliqué

d'usage". Toutefois, dans une autre cuisine ouverte qu'il vient de réaliser, il a eu l'occasion de jouer avec un carrelage blanc "qui venait grignoter le parquet du salon" : une progression en guise de transition entre les deux pièces. Si l'on veut mettre du parquet dans une cuisine, "c'est possible, mais il faut bien le traiter". Enfin, dans un petit espace, Grégoire de Lafforest conseille "un mur de rangement, tout en hauteur, pour laisser le plan de travail dégagé, facile à utiliser". Quant à l'électroménager, mieux vaut le cacher, voire l'encaster, par souci de gain de place. Dans un lieu plus grand, l'architecte suggère d'opter pour "un piano en îlot, une hotte et une cuisine encastrée tout autour". gregoiredelafforest.com

Le paradoxe de l'Inox

"Laisser l'Inox aux professionnels", selon Grégoire de Lafforest. Même si c'est le matériau des cuisines de chefs, l'Inox laisse perplexe l'architecte, pour les cuisines privées. "Car il reflète trop le côté professionnel et technique de la cuisine", dit-il. Du coup, l'architecte d'intérieur l'utilise peu. "Je préfère donner des accents plus chaleureux à une cuisine, avec du Corian ou de la pierre". Et ce, surtout si cet espace s'ouvre sur un salon où une pièce de réception. La cohabitation n'est pas forcément recommandable.