

réponses

n°31 - automne 2011

cuisine

Tout pour réussir l'aménagement de la cuisine

Projet

étapes pour réussir votre cuisine

Déco/style
Cuisine d'architecte



Shopping

40

nouveautés à découvrir

ergonomie
triangle d'activités

M 05000 - 31 - F: 5,00 € - RD


Infos Pratiques

Cuisine 100% sur mesure
Façade en bambou massif
Plan de travail en lave émaillée
Poignées en nacre de Polynésie



Chaleureuse et boisée, cette cuisine affiche des lignes et un agencement contemporain.

Moderne naturalité

Déjà aperçu dans Réponses cuisine, le travail d'Olivier Vrain, artisan ébéniste de Sisteron, s'exprime à nouveau dans ces pages à travers une cuisine totalement différente. Son amour pour le bois et son travail sur mesure font de chaque cuisine un projet unique. La preuve.

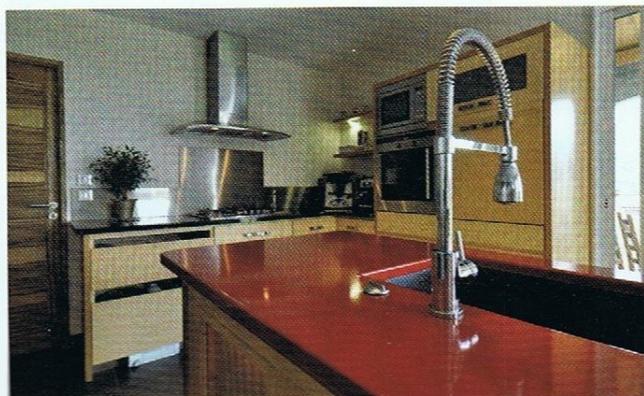
Reportage : Julien Sol
Remerciements : Olivier Vrain
(www.grainedolive.fr)



Habillé de façades laquées blanches et de finitions en zebano massif, le projet qui s'était étalé dans nos pages « Ergonomie » (cf. numéro 30) n'a donc rien à voir avec cette implantation. Ici, c'est le bambou massif qui tient la vedette. Complètement réalisé sur mesure, s'adaptant aux contraintes et aux appareils électroménagers déjà en possession du client, Olivier Vrain livre une cuisine spacieuse et chaleureuse où la modernité fait écho à la naturalité des matières. Sa force ? Concevoir des espaces contemporains sans renier la tradition du bois. Chaque élément est réalisé à la main, des caissons aux tiroirs en bambou latté en passant par les façades. Impressionnant, même le tiroir d'angle équipé des charnières et ferrures Space Corner de Blum (n° 1 mondial dans le domaine) est fabriqué entièrement dans son atelier.

Matières

Comme une signature de son originalité, les poignées sont revêtues de nacre de Polynésie. Soucieux des détails, l'inox des plinthes se relaye sur la crédence, la hotte et le réfrigérateur, le rouge Hermès du plan de travail de l'îlot amène une note dynamique et classieuse, quand celui des linéaires distille de la profondeur avec sa finition noire. Côté ergonomie, le point d'eau prend place sur l'îlot central pour que la propriétaire puisse surveiller ses enfants pendant la préparation des repas. Car, ne l'oublions pas, c'est bien devant le point d'eau qu'on passe le plus de temps dans une cuisine ! Dans ce même souci d'ergonomie et de praticité, les tiroirs sont ajourés en dessous de la zone de cuisson pour une préhension idéale des ustensiles. Effet lumineux et déco, l'une des faces de l'îlot, visible depuis le salon, est habillée de bambou tressé et encadré de leds.



L'avis des propriétaires

Nous voulions une cuisine qui ne ressemble pas à celle de monsieur tout le monde. Habitant la région de Sisteron, nous avons eu connaissance du travail d'Olivier Vrain. Sa passion et son savoir-faire nous ont très vite séduits. Cette cuisine va nous accompagner pendant très longtemps.

