

INDISPENSABLE AVANT D'AMÉNAGER VOTRE ESPACE

CUISINE TENDANCE

+ TENDANCE BAINS

DES IDÉES, DES TENDANCES
TOUT L'ESPACE CUISINE
ET SALLE DE BAINS

DOSSIER

Où acheter votre cuisine

- > Grandes surfaces
- > Enseignes spécialisées
- > Cuisinistes

Quel plan de travail ? Silestone, inox ou granit

Cuisine du monde feng shui



SALLE DE BAINS

80

CONSEILS
POUR RÉUSSIR
VOTRE PROJET



CUISINE DU MONDE

Le concept

Nous vous l'avions présenté il y a bientôt 2 ans. Olivier Vrain, avec sa société Graine d'Olive, propose un concept unique en France, auquel nous croyons beaucoup. Son crédo ? La cuisine du monde. Inspiré par des essences de bois, des matières et des savoir-faire du monde entier, il les retranscrit dans une conception contemporaine de la cuisine. Le résultat ? Des implantations uniques et des possibilités infinies.

Piqûre de rappel avec 2 nouveaux projets, une cuisine en Zébrano massif du Cameroun, et une seconde 100% feng-shui en Bambou.

Un concept, une rencontre, une aventure. Nous étions les premiers à faire un reportage complet sur l'activité d'Olivier Vrain (cf. Cuisine Tendances 5), jeune chef d'entreprise de 32 ans qui s'est lancé, en 2008, dans la conception et la réalisation de cuisines du monde. À l'époque, son projet d'implantation entièrement réalisée en Bambou massif du Vietnam avait séduit. Depuis, les réalisations se sont accumulées, inspirées par de nouveaux horizons, de nouvelles matières et de nouvelles rencontres. C'est donc avec un réel plaisir que nous sommes retournés le voir dans sa belle région de Sisteron, avec, à la clé, deux nouveaux projets à découvrir.

Tout est possible

Ébéniste de formation, passionné par le travail du bois, et très doué, Olivier propose une philosophie unique de la cuisine. À travers une matière, quelle que soit sa provenance, il conçoit une cuisine aux standards occidentaux, avec

l'intégration de systèmes jusqu'ici dévolus aux usines pour satisfaire les désirs de clients attirés par la particularité et la richesse intellectuelle de sa démarche. Car et c'est un autre point à signaler, Olivier met en avant les artisans à l'origine du travail sur la matière, les rétribuant à leur juste valeur. C'est la cuisine équitable.

Dynamique, à l'écoute, Olivier est capable de tout. Lors de notre visite, il fourmille d'idées. Par exemple, et vous le découvrirez en exclusivité dans un prochain numéro, une cuisine avec des poignées en nacre de Polynésie, une autre avec de la marqueterie d'art marocain, et plein d'autres projets ingénieux. Mais, au-delà de cette marque de fabrique, c'est aussi sa capacité à intégrer cet esprit exotique dans une cuisine au style très contemporain, que ce soit dans l'agencement du mobilier mais aussi dans l'intégration de l'électroménager ou dans le dessin d'ensemble. Les 2 projets qui suivent en apportent la preuve. Le Zébrano du Cameroun, sauvage et puissant et la cuisine feng-shui, ultra zen.

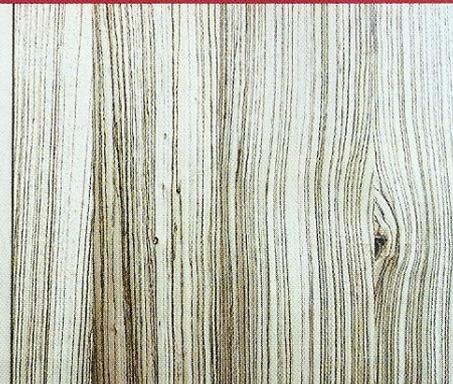
Prochaine destination ? Le monde.

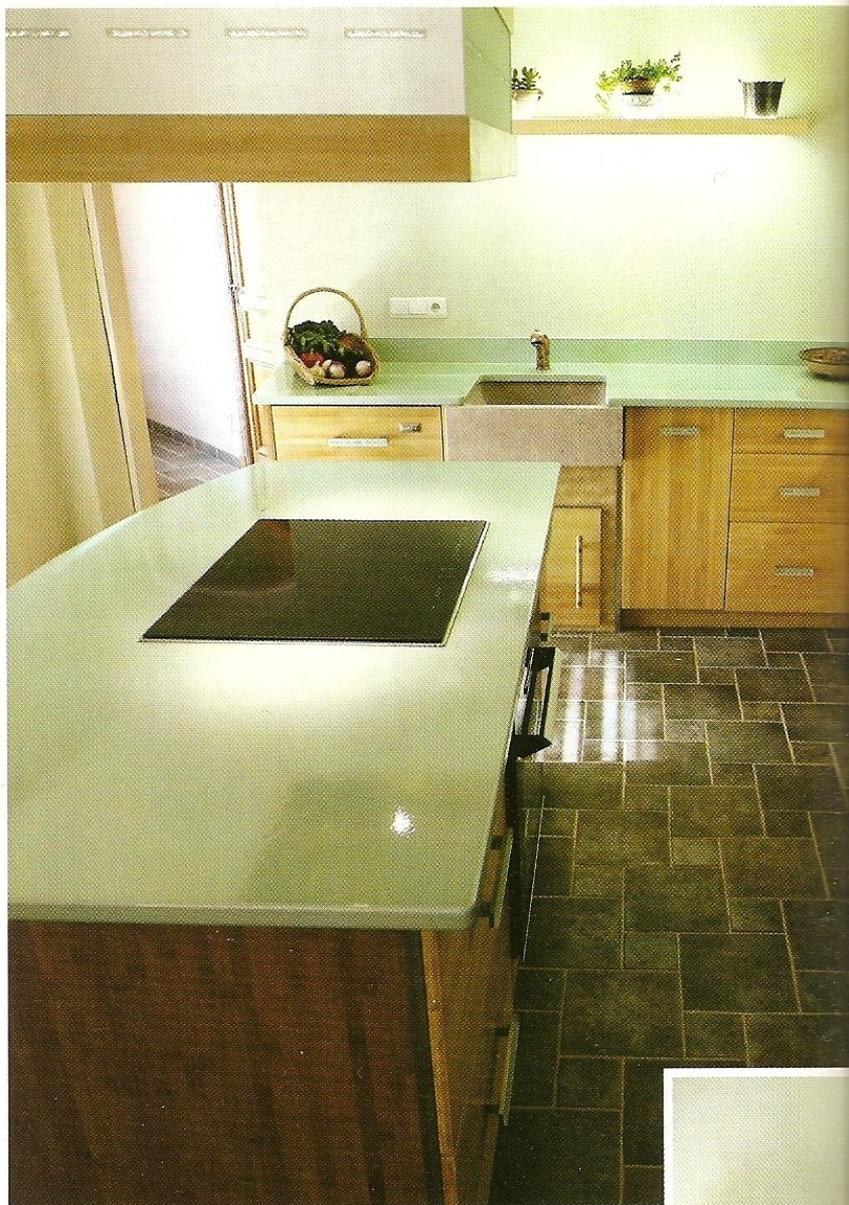




Sauvage

Rare, très rare. Le Zébrano du Cameroun, ou Zingana, est une finition de plus en plus utilisée par les fabricants. Le problème, c'est que ce n'est jamais du Zébrano, mais plutôt du mélaminé sur lequel un placage sérigraphié vient s'apposer. Là, et ça saute au yeux, le bois massif affirme son caractère sauvage et puissant. Chaque panneau est unique, le veinage zébré magnifique. Pour accentuer l'impact, le sycomore, bois clair rappelant l'ivoire, encadre la colonne du four et celle du réfrigérateur encastré. Ethnique, cette cuisine est aussi très contemporaine avec l'utilisation de l'inox au niveau du plan de travail et des encadrements de portes. Détail important, le dossier entourant la crédence se compose d'inox surmonté de Zébrano. L'effet de style est très réussi. Enfin, et c'est aussi une force de Graine d'Olive, les systèmes Aventos et Space Corner s'invitent dans cette implantation. Seul professionnel à pouvoir réaliser la structure en bois massif sur mesure capable d'accueillir le Space Corner, Olivier Vrain ne renie pas l'ergonomie.





la cuisine FENG SHUI

Autre cuisine, autre esprit. Cette fois, direction le Var pour découvrir une maison 100% bioclimatique où la cuisine ne manque pas d'intérêt. Bio également, elle est aussi et surtout totalement inspirée par la philosophie feng shui. Une nouvelle tendance est née. La maison, réalisée à partir de monomur bio, de chaux naturelle, d'une isolation en chanvre et de liège sous le carrelage, s'inscrit dans la prise de conscience écologique actuelle. Les utilisateurs, professionnels du bio à Cannes, ont mis plus de 4 ans à trouver un concepteur ébéniste capable d'intégrer cet esprit dans la cuisine. Surtout qu'au bio s'ajoutait la philosophie Feng-Shui. Explications.

Cuisine Bio

L'utilisation du bambou pour les façades évite la déforestation. Le vernis employé, bio, est conçu à base d'huiles et résines végétales entièrement biodégradables. Le choix de l'électroménager n'est pas non plus innocent, guidé par la recherche de faibles consommations, ou du système intégrable en tiroir du lave-vaisselle et du réfrigérateur. La plaque à induction (De Dietrich Continuum), elle, ne chauffe que le contenant, gaspillant moins d'énergie.

Cuisine FENG SHUI

La philosophie Feng-Shui affirme aussi l'identité de cette implantation. Zen, elle doit répondre à certains principes. Séparation eau et feux, pas d'éléments hauts, pas d'appareils électroménagers lourds et visibles. Dans ce cas, un réfrigérateur de réserve s'avère utile dans le cellier. Côté agencement, l'espace est conçu pour laisser un passage confortable entre les différentes zones. L'objectif est le bien-être. Mission accomplie.

ERGONOMIE

L'îlot central fait face à la baie vitrée et intègre la partie cuisson. Il est surmonté d'un groupe aspirant Roblin, sélectionné pour sa discrétion et son efficacité. Autour une structure sur mesure prend place avec du verre sculpté rappelant les poignées, là aussi des pièces uniques réalisées par un designer verrier. Le plan de travail en lave émaillée se courbe autour de l'îlot dans le but d'offrir un espace pour les jambes. Le Space Corner de Blum marque également sa présence.





Une cuisine FENG SHUI, c'est quoi ?

Voici quelques principes inhérents à la conception d'une cuisine feng shui :

- Une orientation sud-sud-est
- Une cuisine ouverte sur séjour
- Une séparation feu/eau (cuisson-évier)
- Éviter les meubles hauts et lourds pour la circulation du chi
- Des corbeilles de fruits, paniers à légumes pour cultiver l'abondance
- Des plantes luxuriantes
- Pas d'angles aigus
- Des couleurs pastel pour apaiser l'âme

CUISINE DU MONDE

Renseignements

Graine d'olive
 ZA la Mételine, 04200 SISTERON
 Tel : 06 70 25 03 64
grainedo@yahoo.fr
grainedolive.fr