



CUISINE DE CHEF .

Cuisines & Bains Magazine

Si ce manoir conserve, à l'extérieur, l'apparence d'un hôtel particulier du XVIIe siècle, l'intérieur, quant à lui, a fait l'objet d'une rénovation complète ; ainsi l'entrepreneur a-t-il pu répondre en tous points aux critères de confort et d'utilisation des nouveaux propriétaires. L'espace cuisine, entre autres, illustre à merveille lesdits critères.

Le contraste de styles retient en premier lieu l'attention. Dans ce cadre marqué par les poutres apparentes et tomettes d'origine, la cuisine, petite merveille contemporaine, s'articule autour d'un îlot semi-sphérique mêlant le granit noir du Zimbabwe et le lactino blanc brillant. Attenant à celui-ci, des colonnes à mi-hauteur intègrent deux fours, tandis que la pièce sise derrière la vitre accueille un plan de travail en L, un bloc armoire et le reste de l'équipement. Et quel équipement : capable de recevoir des chefs étoilés, la cuisine ne compte pas moins de quatre fours, dont trois combinés, une enceinte chauffante, une table à induction, une table gaz...

Cette réalisation n'est cependant pas destinée qu'à la seule préparation des repas. Pour preuve, le bar en granit coiffant et épousant les formes de l'îlot accueille jusqu'à six personnes. On remarque enfin, de l'autre côté de la pièce, un espace surélevé doté de banquettes en cuir blanc et d'une petite table de repas dont la vue plonge sur le parc arboré.

Conception et réalisation, CUISINES CORMIER. Architecte, ATELIER UNZA ARCHITECTURE & DESIGN

Modèle Élégance. Façades en lactino blanc brillant. Plan de travail et tablier de bar en granit noir du Zimbabwe flammé. Évier et robinet Franke. 4 Fours, enceinte chauffante, table de cuisson gaz, réfrigérateur, congélateur et micro-ondes Gaggenau. Deux lave-vaisselle et table à induction Miele. Hottes Novy. Au sol, tomettes d'origine.