



LE POINT SUR
LES CAVES À VIN

GUIDE D'ACHAT
LES POÊLES À BOIS

PORTE D'ENTRÉE PVC OU ALU ?

N° 276 - OCTOBRE / NOVEMBRE 2016

Maison & Travaux

www.maison-travaux.fr

NOUVELLE FORMULE
PLUS PRATIQUE
PLUS D'IDÉES

CAHIER PRATIQUE
Réussir
Travaux
d'automne
16 pages
de conseils
de bricolage

Cuisine

Idées et astuces
pour aménager la vôtre
8 RÉALISATIONS À COPIER

+
COULEUR
DONNER
DU CARACTÈRE
À VOS PLAFONDS

BIBLIOTHÈQUES
5 modèles
pour ranger
avec style

BIEN CHOISIR
**LES RECEVEURS
DE DOUCHE
SYNTHÉTIQUES**

M 01221 - 276 - F: 4,50 € - RD





La hotte

Grande spécialité du cuisiniste, ce type de hotte suspendue par des câbles acier allie élégance et performance. Un bandeau en bois, souligné par une cornière métallique qui reprend des lignes de la verrière, dissimule une hotte puissante et silencieuse.

8 > Duo gagnant

Conçue en U pour gagner de la place, cette cuisine étonne par la beauté de ses matériaux. Bois et ardoise pour des lignes fortes et une réalisation aussi élégante que conviviale. **Texte Anne Valéry - Photos Olivier Hallot**

Lors de l'achat de cette jolie meulière début XX^e, les nouveaux propriétaires ont dû imaginer un espace cuisine. « Nous avons envie de profiter de la vue sur le jardin et de faciliter les allées venues entre intérieur et extérieur », confie la propriétaire. Du coup,

la cuisine a trouvé naturellement sa place près de la grande baie vitrée.

Une cuisine construite en U

Mais pour avoir une vue traversante et faire bénéficier le salon d'une fenêtre en deuxième jour, le cuisiniste Xavie'z a eu l'idée de percer cette ouverture, habillée

de cornières métalliques, type atelier. Construite en U, la cuisine se décline en deux parties, une zone avec l'évier au fond et un plan de travail sur le devant, comprenant les espaces cuisson, 3 feux gaz et une plaque pour la plancha que prolonge un plan de travail en pierre bleue du Hainaut. Large, cette grande table en



Le plan de travail

Le plan de travail en ardoise offre une surface ultrarésistante aux chocs et à la chaleur. Esthétique autant qu'astucieuse pour poser les plats chauds, cette même pierre prolonge l'espace cuisson, en inclusion dans le plateau en bois de la table.

Les rangements

En partie basse de la cuisine, d'élégants tiroirs sans poignées permettent de ranger couverts et casseroles. Le bloc de rangements est rythmé visuellement par la présence d'un réfrigérateur non encastré et de fours.

bois massif permet aussi aux convives de s'attabler et de prendre leurs repas. La zone réservée à l'évier ne bénéficiait pas d'un éclairage naturel direct... Plutôt que d'utiliser des teintes réfléchissant la lumière, les propriétaires ont opté pour une couleur très

sombre qui crée un renforcement intime réservé à l'évier et au petit électroménager. Pour les dîners plus formels, une grande table de salle à manger complète l'aménagement, avec toujours cette idée d'inclusion de pierre dans le plateau en bois ●