

Plein feux sur la cuisine et la célébration de cet espace de vie

Dans cette conception de cuisine, un îlot impressionnant s'impose, il devient le théâtre de rituels majeurs et met les modules fondamentaux d'une cuisine en scène en renvoyant à leurs origines.



Programmes: CLASSIC-FS | TOPOS-C1 | TERMA | Photo: LEICHT / C. Meyer

D'un point de vue historique, la cuisine a toujours été au centre de la vie domestique : lieu de communication et d'échange, pièce irremplaçable pour la préparation des repas et lieu de ravitaillement essentiel au cœur de la maisonnée. Ce projet de cuisine incarne l'idée essentielle de l'espace de vie que constitue la cuisine, de manière moderne et dans un style exigeant. LEICHT crée ce scénario comme une interprétation contemporaine équilibrée des espaces fonctionnels classiques qu'elle célèbre sur un îlot central : un grand évier en granite à la présence visuelle forte exprime l'importance du point d'eau, la surface en pierre naturelle marque l'ensemble de l'espace de travail et marie le feu et l'eau qui déterminent traditionnellement l'aménagement d'une cuisine. L'espace d'assise adjacent en bois et les élégantes vitrines en verre VERO créent une interaction complémentaire dans l'espace. Cette planification de cuisine est un exemple de la manière dont l'entreprise est capable de s'orienter systématiquement sur les besoins de ses utilisateurs et d'y répondre de manière individuelle.

Bien plus qu'un espace fonctionnel : la cuisine comme lieu intégratif de tous les espaces de vie

La cuisine est un élément marquant de l'architecture d'une maison et c'est une pièce qui dépasse de loin sa simple fonction : on y communique, on y discute, des passions s'y déploient et des plats y sont dégustés. La cuisine est un reflet de la culture, des formes de vie et d'habitat ainsi que des structures familiales et sociales – c'est un lieu étroitement lié à ses utilisateurs, qui nous parle d'eux. Ce concept de cuisine revient à l'impact caractéristique de la cuisine qui est planifiée autour de l'îlot structurant l'espace. Ce noyau central domine la conception de par sa taille, son agencement et la force de ses matériaux. La palette de couleurs des espaces de rangement environnants, tout en retenue, renforce cette impression, les meubles en bois sombre et de couleur « umbra » de la collection Les Couleurs® Le Corbusier prennent du retrait par rapport à l'îlot. Il devient ainsi une scène authentique : d'un point de vue visuel, un gros bloc de granite apparaît et suggère l'importance primordiale du point d'eau, pour créer un impact quasi archaïque. Depuis cet évier placé à la tête de l'îlot, une surface en pierre naturelle détermine l'espace de travail qui intègre le fourneau et qui associe les espaces et les fonctions au cœur de la planification. Un autre matériau naturel apporte quant à lui un sentiment de chaleur et de confort : la zone d'assise est réalisée en bois et se distingue ainsi volontairement de la surface de travail.

VERO – des vitrines filigranes apportent confort et élégance

Pour compléter ce concept global, d'élégantes vitrines VERO aux cadres métalliques anodisés fins encadrant un verre légèrement teinté. Avec leurs nuances sombres, elles constituent un élément d'aménagement précieux au caractère de meubles individuels sur leurs pieds métalliques filigranes, et amènent un confort raffiné dans la cuisine. Des profils lumineux LED posés verticalement éclairent l'intérieur des vitrines pour mettre merveilleusement bien en scène les objets qu'elles contiennent – le système d'éclairage est variable et permet de choisir individuellement la température de couleur.

Impression globale de calme grâce à un espace de rangement sans niche

Les armoires hautes du programme de rangement CONCEPT 40 sont intégrées au mur avec un montage affleurant. La hauteur uniforme de 40 cm de chaque module crée une grille qui confère un calme apaisant à la pièce. La niche classique, construite avec précision, disparaît entre les éléments de rangement qui s'ouvrent sans peine d'une simple pression et qui soulignent l'équilibre de l'ensemble.

En cas de publication, nous vous serions reconnaissants de nous faire parvenir un justificatif.