

## Une cuisine visionnaire pour travailler des produits frais et vivre sainement

Inspiration Indoor Farming – dans cette planification de cuisine, une plate-bande intégrée fait entrer la nature dans la maison. Cet exemple montre également ce que LEICHT est capable d’offrir afin que les idées innovantes et peu conventionnelles des utilisateurs puissent se muer en espaces accueillants.



Programmes: IOS-M | LARGO-FG | Photo: LEICHT / C. Meyer

Les planifications de cuisine LEICHT sont capables de répondre à quasiment tous les besoins actuels, qu’elles abordent de manière visionnaire et vivante. C’est également le cas avec ce scénario inhabituel où la nature pénètre dans l’espace de la cuisine, sous la forme d’une option d’architecture d’intérieur. Des fines herbes fraîches, une salade croustillante, des légumes de qualité optimale passent ici directement de la plate-bande à l’assiette. Au cœur de cette planification progressiste se trouve une surface verte, une sorte de plate-bande surélevée, qui est accessible depuis chaque côté de l’espace de travail aux dimensions généreuses et autour duquel s’articulent tous les espaces fonctionnels. La préparation, la cuisson et la dégustation s’effectuent quasiment au cœur même de la verdure – un gain important en qualité de vie grâce à une cuisine conçue intelligemment. Elle est ainsi une inspiration pour les architectes et les consommateurs finaux créatifs qui souhaitent mettre en œuvre leurs propres idées grâce à toute la palette d’instruments que leur fournit LEICHT. Les systèmes de cuisine de LEICHT invitent explicitement les consommateurs et les architectes à contribuer à la planification.

### **Faire des besoins actuels la maxime de la planification de cuisine parfaite**

Les labels « régional » et « bio » des aliments sont devenus un objectif abordable pour de nombreuses personnes. Le souhait d'un mode de vie sain va de pair avec des projets de vie modernes axés sur la prise de conscience et la vigilance. Avec une grande imagination, LEICHT montre à travers cette création de cuisine comment conjuguer les besoins de ce type de manière tout à fait moderne et évidente : dans ce cas, c'est la nature elle-même qui entre dans la cuisine. Grâce à cette surface de plantation innovante directement intégrée au plan de travail, il est possible d'entretenir, de récolter, de laver, de couper et de cuisiner sur place ses propres plantations. L'évier qui jouxte la plate-bande intégrée étant réduit, le plan de travail ressemble à une oasis de verdure. L'aménagement de la cuisine se fait alors volontairement discret pour laisser la vedette à la mise en scène de ce thème. Il est également un exemple d'architecture d'intérieur intégrative qui donne littéralement de l'espace aux idées futuristes. LEICHT montre ce qui est possible et fait la preuve de son approche architecturale globale. La planification ne connaît plus aucune limite lorsque viennent s'ajouter les idées des utilisateurs.

### **Cap sur la fraîcheur : un aménagement plein de retenue qui met le thème en valeur**

L'aménagement de l'ensemble des surfaces souligne l'ambiance pleine de fraîcheur de la cuisine grâce à des façades d'un blanc rayonnant et à des plaques de verre mat au cadre en aluminium sobre qui donnent à la pièce un aspect cristallin. La cuisine est telle une toile de fond blanche, en retrait, qui permet de peindre un tableau de verdure, de nature et d'activités culinaires colorées dans l'espace de vie. Les ustensiles de travail font eux aussi l'objet d'une mise en scène : un système de rails en aluminium brossé offre un support pour des outils de jardinage tels que semoirs, sécateurs et autres et qui permet d'accéder rapidement aux couteaux et aux épices ; des crochets et des boîtes permettent d'avoir tous les accessoires de cuisine à portée de main.

### **Un aspect calme grâce à des espaces de rangement cachés**

À l'opposé de l'îlot de travail, un « espace dans l'espace » crée plus de place de rangement. Ce cube accessible permet de « cacher » les appareils électroménagers et les provisions. L'espace de la cuisine reste ainsi rangé, pour une vue d'ensemble harmonieuse. Les parois laquées ultra-brillantes des armoires permettent également à ce vaste espace de rangement de s'intégrer discrètement dans le scénario de la cuisine.

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