

7 Secrets pour une cuisine réussie

Votre cuisine, vous en rêvez !

Cela fait déjà quelques temps que vous réfléchissez à changer votre cuisine. Vous avez peut-être même un projet de construction ou de déménagement qui rend nécessaire le lancement de ce projet. Vous avez commencé à réfléchir à votre projet, et vous ne souhaitez surtout pas vous tromper !

Rêvez grand !

Surfez sur internet, feuillotez les magazines, parcourez les boutiques et osez rêver votre nouvelle cuisine en grand !

Imaginez-vous dans ce nouvel espace, ce que vous y faites, l'atmosphère, les couleurs, les odeurs... tout ce qui peut vous permettre de vous projeter dans les sensations que vous souhaitez vivre dans ce nouvel espace.

Gardez la tête froide !

La cuisine de vos rêves est à portée de main ! Et pour autant, passer du rêve à la réalité n'est pas l'opération la plus simple en matière de cuisine aménagée. De nombreux intervenants sur le marché, une multitude de possibilités d'aménagements de matériaux et de couleurs, rendent les choix plus compliqués qu'il n'y paraît.

Qui sommes-nous ?

Professionnels de l'architecture d'intérieure et de l'agencement de cuisine depuis plus de 10 ans, nous avons réalisé plus de 1000 projets d'agencement de cuisine au cours de ces 10 dernières années, avec toujours la même volonté : **apporter du bonheur à nos clients** chez eux, particulièrement dans leur cuisine. Nous souhaitons, à notre manière, rendre le monde meilleur. Nous pensons qu'en se sentant bien chez soi, nous pouvons rayonner sur le monde qui nous entoure !

Appliquez ces 7 clés de succès !

Et pour se sentir bien, il vous faut un peu de méthode. Pour votre projet, nous avons regroupé ici 7 secrets à appliquer pour que votre cuisine soit à la hauteur de vos rêves et nous vous donnons les trucs pour éviter les erreurs !

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

L'équipe

ma cuisine à vivre



1 – Partez de vos besoins plutôt que des contraintes de la pièce

Votre pièce a des contraintes....

Votre pièce, qu'elle soit bien réelle ou encore sous forme de plan (pour les projets neufs ou de rénovation lourde) a inévitablement des contraintes. Forme de la pièce, fenêtres, portes, radiateurs, chaudière éventuelle, gaine technique... sont autant d'éléments qui influent sur l'organisation de l'espace. Spontanément, on se focalise tout de suite sur ces éléments, et on dispose les agencements en conséquence, en se disant qu'il n'y a pas 36 solutions.

Secret de réussite :

... mais vos besoins sont plus importants !

Commencez par le commencement ! Listez vos besoins :



- Quel volume de rangement pour mes (nombreux) ustensiles ?
- Quelles sont mes habitudes de courses (gros pleins, ou tout au fur et à mesure...)?
- Ai-je tendance à m'étaler lorsque je cuisine, ou bien je reste concis et range au fur et à mesure ?
- Quels sont les petits appareils ménagers que je veux avoir branchés, à portée de main ? Est-ce que je souhaite les dissimuler ou peuvent-ils rester sur le plan de travail ?
- Combien de services de vaisselle (courant, réception...)?
- Est-ce que je veux prendre les repas dans la cuisine ? Si oui, combien de places ? A quelle hauteur ? (hauteur table / plan de travail / bar)
- Quels sont les gros appareils ménagers que je souhaite avoir ?
- Le réfrigérateur sera-t-il intégré ou non ?
- Et le four ? en partie haute obligatoirement ou peu importe ?
- Ai-je envie d'une cuve ou de deux cuves pour mon évier ? de quelles dimensions ?
- Etc...

Définissez les éléments sur lesquels vous ne transigerez pas, et mettez-les sur une liste à part.

A partir de là, vous allez pouvoir réfléchir sur l'organisation de l'espace, en tenant **impérativement** compte des éléments que vous aurez listés.

2 – Tenez compte de tous les usages de cette pièce

Votre pièce est une cuisine

Votre cuisine est une cuisine nous direz-vous. Vous réfléchissez donc spontanément autour de la fonction cuisine uniquement.

Secret de réussite :

... mais elle peut servir à autre chose !

Votre cuisine peut avoir **bien d'autres fonctions**, qu'il est tout aussi important de lister, puisque ces usages alternatifs doivent aussi trouver leurs solutions d'agencement !

Posez-vous les questions suivantes :

Si vous avez des enfants :

- Faut-il leur faire une place pour qu'ils puissent faire leur devoir dans la cuisine (pendant que je cuisine) ? Ou s'ils sont plus petits, leurs activités manuelles ?
- Ai-je besoin d'un endroit pour ranger, à porter de leurs petites mains, pâte à modeler, feutres, et autres matériels ?
- Faut-il prévoir, lorsqu'ils sont plus grands, un emplacement pour l'agenda familial, les emplois du temps de chacun, les menus à afficher... ?
- Mes enfants se mettent en cuisine ? Ai-je envie qu'ils puissent cuisiner sans être « dans mes pattes ? »

Si vous avez des animaux :

- Faut-il prévoir un panier pour le chat, une gamelle, une litière ?

Pour la détente :

- Est-ce que j'aime prendre un verre dans la cuisine avec les amis pendant que je termine de préparer le repas ?
- Est-ce que j'ai envie de m'installer avec mon café et mon journal, sans gêner mon conjoint qui cuisine pendant ce temps ?

Pour le travail :

- Est-ce que j'ai envie de pouvoir brancher mon ordinateur portable, à côté de mes enfants qui font leurs devoirs et de mon conjoint qui prépare le dîner ? etc...

Tout autant de questions sur la nature même des actions que vous accomplirez dans cette pièce. Plus vous anticipez les situations, plus vous serez sensibles au cours de la phase de conception de la cuisine à l'utilisation même de l'espace, et plus vous serez critique (c'est-à-dire capable d'analyse ce qui vous convient de ce qui ne correspond pas à vos besoins) avec votre propre conception ou celle du professionnel qui vous accompagnera !

Et ne vous freinez pas sur l'énumération ! Vous ne pourrez peut-être pas remplir 100% de votre cahier des charges, mais là encore, vous allez hiérarchiser vos demandes, et définir celles sur lesquelles vous ne transigerez pas ! C'est bien plus intéressant que de partir en se disant que de toute manière il n'y a pas 36 solutions, et que ce n'est de ce fait pas la peine de se faire de fausses idées ! D'expérience, **il y a beaucoup plus de solutions que celles que l'on imagine d'un premier abord.**

3 – Organisez l'espace avant vous occuper de la déco

Votre pièce doit être bien évidemment jolie, et à votre goût...

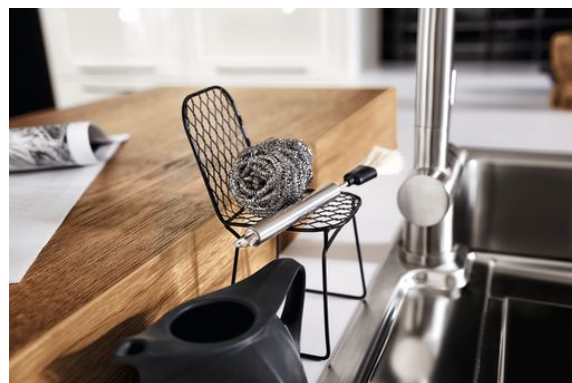


Ma cuisine, elle sera « blanche et bois », de « style industriel », très « cottage »... Pinterest est là pour nous le rappeler, la déco et le style de votre cuisine, c'est ce que l'on voit ! Du coup, avant même d'avoir commencé le projet, vous avez déjà créé un album avec des dizaines de photos de cuisine, et vous avez dans votre tête la déco et le style de votre cuisine idéale. Le tour est joué, il n'y a plus qu'à reproduire pour la vôtre.

Secret de réussite :

... mais elle doit avant tout être adapté à votre mode de vie !

Vous mettez la charrue avant les bœufs ! C'est bien de se donner une idée générale de l'ambiance, mais vous faites fausse route si vous mettez toute votre énergie sur ce thème dans un premier temps.



Une belle cuisine pas fonctionnelle, et vous aurez tout faux ! La cuisine, de par sa fonction, **DOIT** être pratique. Donc, avant tout chose, retour à la case départ ! Une fois que vous aurez défini votre cahier des charges, que vous aurez dessiné vos aménagements de cuisine (ou qu'un professionnel vous aura accompagné pour cela), et que vous aurez bien réfléchi à la fonctionnalité de l'espace, vous pourrez alors passer à l'étape de la décoration et du style de votre cuisine. Et là, vous aurez non seulement une cuisine qui visuellement vous plaira vraiment, mais qui correspondra en tout point à vos besoins.

4 – Privilégiez dans votre budget la technicité des aménagements plutôt que les matériaux

Vous devez être fier de votre pièce et de son rendu esthétique...

Vous avez flashé sur une façade laqué brillante et sur un plan en quartz. Vous êtes de plus tenté par le dernier four combiné-vapeur. Question budget, vous avez alourdi la note, mais vous avez tellement envie de cela, que vous vous dites : « pas grave, je mets des placards simples, ils me coûteront nettement moins cher que les meubles avec tiroirs et les armoires coulissantes épicerie. Comme ça j'équilibre mon budget ».



Secret de réussite :

... mais elle doit avant tout être ergonomique et fonctionnelle !

On ne le répètera jamais assez, **une cuisine pas fonctionnelle est une cuisine ratée**, quoi qu'il arrive. Lorsqu'il faudra vous mettre à quatre pattes pour récupérer les paquets de chips qui sont tout au fond d'un meuble bas de 60 cm de profondeur, vous vous direz peut-être qu'il y avait plus pratique !



Ne faites pas l'impasse sur la praticité de votre cuisine. Quel bonheur de tirer un grand bloc coulissant de 90 cm de large et de voir d'un seul coup d'œil l'intégralité de votre vaisselle du quotidien dans un même et unique tiroir. Et que dire de l'armoire dans laquelle vous avez rangé tout votre stock alimentaire, et que l'ensemble reste accessible en tirant juste un tiroir ou un autre ? Et que dire de votre meuble poubelle - tri sélectif, qui vous permet de ne plus voir la poubelle posée dans la cuisine et d'avoir un volume utile confortable ? La liste pourrait être très longue encore !

Alors oui, ce sont des aménagements nettement plus onéreux que de simples meubles avec porte et étagères. Et pourtant, sans eux, la vie dans la cuisine devient une véritable corvée. Le plaisir de cuisiner, de partager de bons moments se transforme en contorsions et énervement de ne pas pouvoir accéder facilement à toutes ces petites choses que l'on range dans les placards !

Soyez conscients de cela pendant votre phase de choix, vous ne le regretterez pas !



5 – Prévoyez des espaces de circulation confortables

Dessinez un concept

Vous avez pris une feuille de papier millimétré ou une appli de conception en ligne, et ça y est, vous vous êtes lancé. Vous positionnez les éléments et au centre, un îlot parce que vous en rêvez ! Une fois fini, tout fonctionne ! (enfin sur le papier). A vrai dire, pour que tout rentre, vous avez un peu serré l'espace, pour ne mettre que 80 cm entre votre mur d'armoire et votre îlot. Vous avez bien vu que la porte de la terrasse, en ouvrant, butera sur la table (et en fait, à cause des tabourets, vous ne pourrez pas l'ouvrir complètement) etc...



Secret de réussite :

... qui soit viable dans la réalité !

Si vous n'avez pas la circulation confortable, vous n'aurez automatiquement pas la praticité. Si vous ne pouvez pas vous croiser, s'il vous faut pousser des chaises pour charger le lave-vaisselle ou si vous devez vous mettre de travers pour ouvrir le four, vous allez le regretter ! Et votre îlot tant désiré deviendra le centre de vos griefs !

N'essayez pas de faire rentrer un concept au chausse-pied, vous le regretterez à coup sûr. Partez de votre cahier des charges fonctionnel, et laissez vous guider par les contraintes naturelles de votre pièce. Si vous ne pouvez pas mettre d'îlot, faites-vous une raison ! D'autant que si vous n'avez pas respecté de bonnes proportions, l'effet visuel sera raté, car tout sera tassé dans votre champ de vision.



6 – Anticipez, si vous souhaitez poser vous-même votre cuisine

Poser une cuisine n'est pas très compliqué...

Vous êtes bricoleur à vos heures, les grandes surfaces de meubles vous vantent les mérites du « posé soi-même, c'est bien moins cher », vous vous dites donc, Banco, j'y vais, je me lance direct !

Secret de réussite :

... à condition que vous preniez le temps de vous former et de planifier votre chantier !



Ce n'est pas de vous lancer seul le souci, c'est de penser qu'avec vos connaissances de bon bricoleur, les choses vont se passer sans anicroches. Pourtant, en étant prévoyant sur différents aspects, vous mettrez toutes les chances de votre côté de mener un chantier efficace et réussi !



Par exemple, la préparation technique du chantier, c'est-à-dire la planification des bons emplacements pour les attentes électriques et de plomberie sont primordiales. En effet, il est important que les prises des appareils ménagers restent accessibles, qu'elles vous permettent également d'installer et de retirer le cas échéant les appareils ménagers, sans que ce soit le parcours du combattant.

De même, les attentes de plomberie doivent être positionnées à la bonne hauteur. Quoi de plus désagréable que de vous apercevoir au moment de l'installation que vos flexibles de robinet sont trop courts et qu'il faut courir acheter des rallonges !

L'organisation de votre chantier d'installation est une étape également importante avant de vous lancer. Par où allez-vous commencer votre installation ? Il est important que vous ayez anticipé l'ordre de pose de vos éléments, ainsi que les points sensibles et potentiellement problématiques (un angle pas droit, un mur en biais, un lave-vaisselle intégrable positionné dans un angle...) ? Une bonne planification et une anticipation du déroulement de la pose vous éviteront bien des tracas.

Alors, soyez patients, prenez un temps suffisant pour préparer votre chantier, et ce ne sera (presque !) que du plaisir et un très bon souvenir !

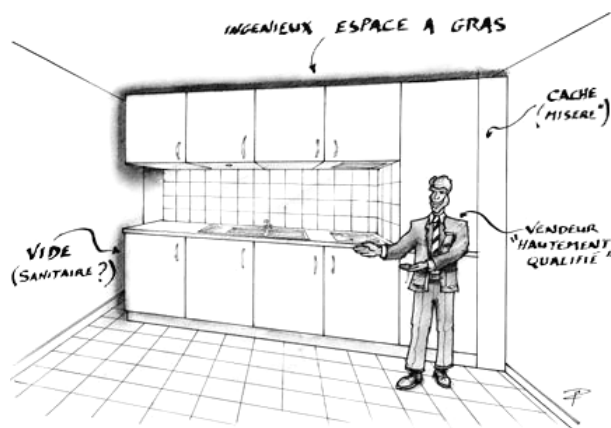
7 – Méfiez-vous des offres promotionnelles alléchantes

Achetez malin...

Vous êtes habituellement sensibles aux bonnes affaires, et il se trouve justement, que dans le domaine de la cuisine, c'est monnaie courante !

Il y a des offres « officielles », celles-là même que vous voyez sur internet, dans la presse écrite et à la télé. La pose de la cuisine offerte, l'électroménager à 1€, que sais-je encore...

Et puis il y a les autres, au moment de la « négociation » du prix de votre cuisine. En deux mots, une fois le projet dessiné, les matériaux choisis, certaines enseignes n'hésitent pas à sortir le grand jeu pour que vous signiez le bon de commande le jour même ! La technique est parfaitement rôdée : un prix surévalué au départ, le vendeur qui vous propose une première remise, un cadeau, le directeur du magasin qui est sympa vous fait une remise supplémentaire, quelle chance, le directeur régional est de passage, il remet un petit plus ! Bref, vous avez gagné plus de 30% au passage vous êtes donc prêts à signer.



Secret de réussite :

... sans tomber dans le panneau !

Vous n'achetez pas un prix mais une cuisine. Quand le rendez-vous tourne plus sur la négociation du prix que sur votre projet, soyez vigilants ! Une cuisine avec une super- remise qui ne correspond pas à votre cahier des charges, c'est une cuisine ratée !

Prenez le temps de réfléchir à votre projet !

Nous n'avons à ce jour jamais vu un projet qui puisse remplir 100% du cahier des charges d'un client, il y a toujours au moins quelque-chose sur lequel on doit faire une concession. Le tout est de savoir si ce quelque chose est sans importance dans votre cahier des charges, ou au contraire, si c'est un élément sensible ! Il vous faut donc **du recul** pour faire le point. Un conseil donc, n'achetez jamais au premier rendez-vous ! Et rassurez-vous, la super offre promotionnelle qui n'est censée durer que jusqu'à ce soir pourra de nouveau être proposée en insistant un peu au rendez-vous suivant 😊 !

Pour finir

N'oubliez pas...

Un projet cuisine est un moment magique, où vous allez créer un nouvel espace de vie dans lequel vous vous sentirez bien. Nous avons voulu, au travers de ces 7 secrets de réussite, attirer votre attention sur la nécessaire prise de recul et de réflexion que chaque étape vous demandera. Un projet réussi prend du temps. Ménagez-vous, seul ou à deux, différents moments pour réfléchir à tout cela et avancer avec méthode dans vos réflexions.

Faites-vous accompagner si vous en ressentez le besoin ! Cependant, essayez d'assimiler un maximum les enjeux d'un tel projet, afin que vous puissiez avoir un regard critique sur les propositions qui vous seront faites. Ne négligez pas cet aspect, car vous seul savez comment vous vivrez dans l'espace, et si cela vous correspondra. Il n'y a pas **UNE** bonne solution pour un aménagement, il y a la solution **POUR VOUS**. C'est tout à fait différent, et c'est ce qu'il faut que vous recherchiez !

Prenez du plaisir dans cette recherche et écoutez vos émotions !



Nous vous souhaitons une belle réussite ! Et n'oubliez pas...

... il faut que tout cela reste un plaisir !

ma cuisine à vivre