

CUISINE | REPORTAGE

Organisée autour d'un îlot central, elle fait à la fois office de cuisine et de salle à manger... Et joue la carte des matériaux précieux sans être guindée.

REPORTAGE ALEXANDRA LAUGIER
ET LILY DE CHAMPRIS
TEXTE ALEXANDRA LAUGIER
PHOTOS GILLES TRILLARD

Lorsque Lorraine et son mari ont acheté cet appartement du XVII^e arrondissement de Paris, la distribution des pièces était encore d'origine. Comme souvent, dans les logements de type haussmannien, la cuisine se trouvait reclusée au bout d'un long couloir, puisque initialement prévue pour le personnel de maison. Mais Lorraine, aimant recevoir, a souhaité qu'il en soit autrement, et a imaginé une pièce centrale, faisant également office de lieu de réception.

Une ancienne chambre devient pièce à vivre

La maîtresse de maison rêvait d'une cuisine spacieuse, dotée d'un vrai piano, ouverte sur une grande table où famille et amis pourraient se réunir pour un simple plat unique ou des repas de fêtes. Pas question pour autant d'empiéter sur le salon ou d'avoir l'impression de recevoir dans la cuisine. Conseillée par la décoratrice Jocelyn Poux, Lorraine a donc choisi de transformer une ancienne chambre en vaste pièce à vivre de 30 m². Avec son îlot central, ses longs rideaux, sa cheminée, ses moulures et sa grande table, l'espace rompt toutes les frontières entre cuisine et salle à manger. Des tableaux de famille et une vue sur la bibliothèque de l'entrée participent à cet univers chaleureux, qui reste malgré tout un lieu fonctionnel et organisé.





UNE VRAIE PIÈCE. *à vivre*

La dominante de bois confère à cette cuisine une atmosphère à la fois épurée et chaleureuse. Les longs rideaux (**Dedar**), la suspension en tissu (**Forestier**) et les chaises « Ghost » de Philippe Starck (**Kartell**) font également quelque peu oublier que nous sommes ici dans une cuisine. Vaisselle (**Zara Home**).



Le noir a été choisi pour se distinguer en toute élégance du bois de palissandre dominant. Qu'il s'agisse des plans de travail en marbre, de l'évier (Villeroy & Boch), de la cuisinière (Aga) ou encore des poteaux qui encadrent l'îlot. Seuls quelques éléments en Inox viennent réveiller le tout, comme le mitigeur (Hansgrohe), le robot « Cooking Chef » (Krupps) et, bien sûr, la hotte îlot (Hotpoint Ariston).



► Le tout-encastré

Si Lorraine aime recevoir, elle n'en oublie pas pour autant l'aspect pratique. Elle a donc demandé à un menuisier de réaliser un maximum de placards et d'encastrent tout ce qui pouvait l'être. Pari réussi puisqu'il a utilisé les 4 mètres de hauteur sous plafond pour ranger la grande collection de verres et masquer l'ensemble de l'électroménager. Le choix du bois de palissandre, ainsi que le système de bouton-poussoir, donnent aux grands placards et à l'îlot central une certaine unité et nous éloignent du mobilier de cuisine traditionnel pour nous faire davantage penser à des modules de salon. Le marbre noir utilisé pour les plans de travail et la crédence joue quant à lui l'écho avec les deux poteaux métalliques qui entourent l'îlot. On retrouve aussi le marbre noir sur le plateau des placards bas aménagés tout autour de la pièce pour offrir davantage de rangements côté espace dinatoire. Le fait que tout soit ainsi masqué, ne donne pas aux invités l'impression d'être totalement reçus dans la cuisine. Si bien que Lorraine l'avoue : « *On se sert même parfois de l'îlot comme d'un bar au moment de l'apéritif.* » ■



Utilisé à la fois pour les plans de travail (îlot et évier) et pour le dessus des placards bas, côté salle à manger, le marbre noir apporte une touche élégante, tout en restant une surface facile à vivre et à entretenir. Aux murs, cadres et miroirs recréent l'ambiance d'une maison de famille. Sur la cheminée (se reflétant dans la glace), lampes « Bourgie » de Ferruccio Laviani (Kartell).