

Guide pratique

**Concevoir
sa cuisine
soi-même,
c'est possible!**

Droit d'auteur

Je me dois de rappeler qu'en tant qu'auteur de ce livre, je bénéficie d'un droit de propriété exclusif et ce depuis sa création.

Le droit d'auteur en France est régi par la loi du 11 mars 1957 et la loi du 3 juillet 1985, codifiées dans le code de la propriété intellectuelle.

«Article L. 111-1 du Code de la propriété intellectuelle :
L'auteur d'une oeuvre de l'esprit jouit sur cette oeuvre, du seul fait de sa création, d'un droit de propriété incorporelle exclusif et opposable à tous.

Ce droit comporte des attributs d'ordre intellectuel et moral, ainsi que des attributs d'ordre patrimonial [...]»

Toutes utilisations de cette oeuvre ou d'une partie de cette oeuvre est interdites aux risques d'être condamné à payer des dommages et intérêts pour contrefaçon.

Responsabilités

J'ai fait de mon mieux pour que ce livre ne contienne pas d'erreur dans le but de vous apporter des informations exactes. Tous les conseils de ce livre restent des conseils. Ils devront être adaptés à chaque cas. A ce titre, l'auteur, Anais Cochin ne peut être tenue pour responsable de dommages de toute nature que tout particulier ou entreprise pourrait subir après avoir pris connaissance des informations présentées ici.

Table des **Matières**

La cuisine idéale

5	Votre maison	6
	Vos besoins	9
	Vos rêves	20
	Votre budget	22

Les Contraintes Constructives

31	Le plan brouillon	32
	Les ouvertures	34
	Les éléments techniques	35
	Les éléments constructifs	38

L'espace repas

39	Le bar	40
	Le plan de travail	41
	La table	42
	La table indépendante	43

La forme de votre cuisine

44	La forme des linéaires	45
	Les fileurs	49
	L'îlot	50

Les colonnes

53	Les différentes colonnes	54
	L'emplacement des colonnes	57

Les meubles bas

63	Les différents meubles bas	64
	L'emplacement des meubles bas	67

Les meubles hauts

82	Les différents meubles hauts	83
	Les élévations	85
	L'emplacement des meubles hauts	90

Les accessoires

92	Les côtés couleurs	93
	Les poubelles	94
	Les lumières	95
	La crédence	96
	Les aménagements	97
	Les «à côtés»	98

Introduction

Vous voilà devant ce livre, à vous demander si vous avez bien fait de l'acheter, si vous allez réussir à créer votre cuisine vous-même, si elle vous plaira, ... Allez ça suffit les questions, on passe à l'action ! Vous n'aurez pas les réponses tant que vous n'aurez pas lu ce livre d'un bout à l'autre, alors ne vous torturez pas !

La seule chose que je sais, c'est que vous avez bien plus de chance de réussir à concevoir votre cuisine vous-même que quelqu'un qui n'aurait pas acheté ce livre. Alors partez du principe que vous êtes sur la bonne voie !

Si vous avez acheté ce livre, c'est pour créer votre cuisine. Mais pourquoi voulez-vous la refaire ou la créer ? Parce qu'elle n'est plus au goût du jour ? Il n'y a pas assez de rangements ou pas assez de plan de travail ? Elle n'est pas fonctionnelle ?

C'est important de savoir pourquoi vous ne voulez plus de votre ancienne cuisine car ce seront les points à travailler sur la nouvelle pour ne pas reproduire les mêmes erreurs. Essayez de lister les points positifs et négatifs de votre cuisine, vous en saurez un peu plus sur votre nouvelle cuisine !

Sachez que mieux vous définirez votre projet avant de tracer le moindre trait, plus votre aménagement coulera de source. C'est un principe que nous allons appliquer tout au long de ce livre. En effet, les premières parties seront exclusivement réservées à l'étude de vos envies et de vos besoins.

Une fois cela fait, nous pourrons commencer à gribouiller des essais de plans. Je vous donne de nombreux conseils, astuces et règles pour vous aider à créer le plan parfait mais ce ne sont que des préconisations, rien n'est obligatoire. Vous devrez adapter mes conseils à votre implantation pour trouver enfin l'aménagement idéal !

6	Votre maison
9	Vos besoins
20	Vos rêves
22	Votre budget

01

La

cuisine

idéale

La cuisine est une pièce très importante dans la maison mais surtout pour votre vie de famille. C'est dans cette pièce que vont se préparer les repas et même pour certains, c'est la pièce où vous les partagerez. On ne l'appelle pas le « cœur de la maison » pour rien :) . Il faut donc qu'elle soit complètement en adéquation avec votre rythme de vie.

Pour cela, il faut clairement définir votre façon de vivre, ce dont vous avez besoin et ce dont vous avez envie. Vous avez dû recevoir en même temps que ce livre numérique un autre fichier appelé « documents additionnels ». Il va vous aider et vous guider tout le long de votre projet de cuisine. Remplissez le avec soin mais au crayon de papier ou sur l'ordinateur car les choses peuvent évoluer.

Je tiens particulièrement à ce que vous fassiez la distinction entre les choses dont vous avez besoin et celles dont vous avez envie mais qui ne sont pas nécessaires. Ne l'oubliez pas, vous avez un budget ! Cette distinction sera utile pour choisir quels éléments devront être présents dans votre cuisine en priorité.

Nous allons donc essayer de décrypter votre façon de vivre pour connaître vos besoins et vos désirs. C'est parti !

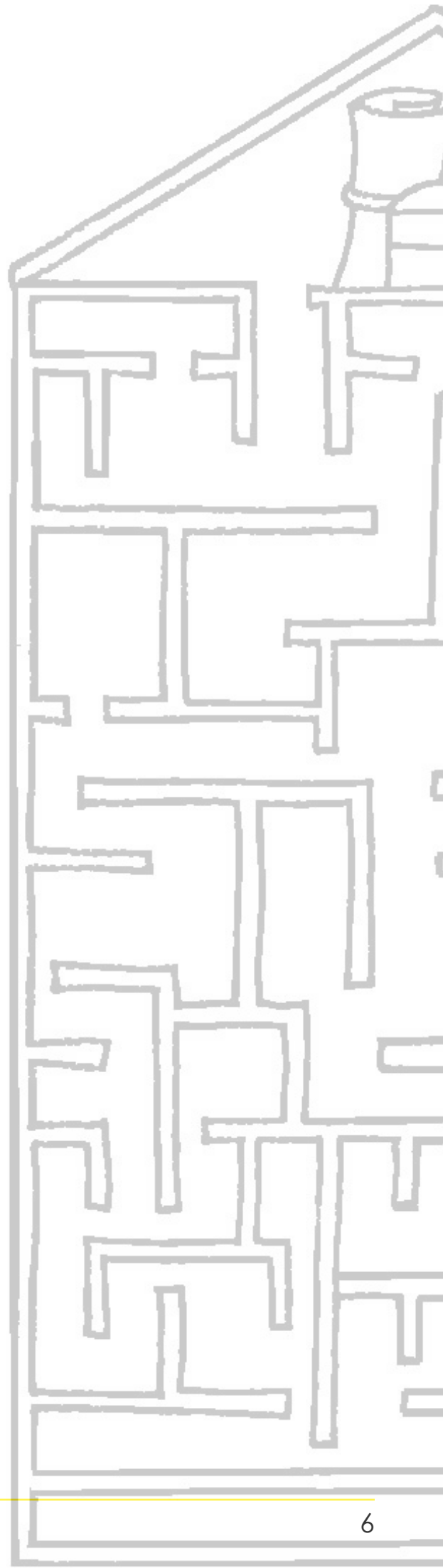
1. Votre maison

Avant toute chose, il faut savoir si votre cuisine sera ouverte ou fermée ! Et oui, cela paraît évident mais il faut absolument savoir si vous souhaitez une cuisine ouverte ou fermée et quelles seront approximativement ses dimensions. Nous allons travailler différemment si vous souhaitez une cuisine ouverte avec un îlot central ou une cuisine fermée de 10m². Mais bon, je ne vous apprend rien !

Si vous ne savez pas quelle option choisir, lisez la suite sinon passez au prochain paragraphe.

Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise solution. Certes, il y a la mode. La tendance actuelle veut que les cuisines soient ouvertes. Cependant, vous savez comme moi que les effets de mode vont et viennent. Il faut se rappeler que nous ne changeons pas de cuisine comme de chemise ! Une cuisine, ça se garde 20 ans facile ! Donc il faut avant tout qu'elle vous plaise à vous et à personne d'autre, car c'est vous qui allez devoir la supporter pendant près de 20 ans !

Mieux que de long paragraphe de texte, un peu ennuyeux à lire, il faut bien se l'avouer, je vous ai fait un petit test façon magazine féminin pour vous aider à définir quel type d'espace vous conviendrait le mieux.



Êtes-vous plutôt cuisine **Ouverte** ou **Fermée?**

Pour chaque ligne, cochez la case qui vous correspond le plus.

- A Nous adorons recevoir nos amis pour dîner. Discuter, échanger, rigoler fait vraiment parti de nos besoins. C'est vraiment désagréable de sortir de la pièce et de rater de bons moments pour aller dresser les assiettes ou faire réchauffer le repas.
- B J'adore cuisiner. Par contre, je ne supporte vraiment pas que mes convives espionnent la préparation des plats. Cela me fait perdre mes moyens mais surtout la surprise du plat est gâchée.
-
- A Entre les enfants qui s'amuse, ma moitié qui joue du piano et moi qui regarde un film, il y a tout le temps du bruit dans notre salon. C'est aussi ça que nous aimons, s'il y a du bruit, c'est qu'il y a de la vie.
- B Nous cuisinons beaucoup à la maison mais surtout nous adorons manger. Nous aimons nous faire plaisir avec de bons plats mijotés, des fritures ou de bonnes papillotes de poissons. Le seul problème, c'est que les odeurs de nourriture sont tenaces et qu'il n'est pas très agréable de les sentir se répandre dans le salon.
-
- A Il est vrai que nous sommes assez maniaques. Nous n'aimons pas trop laisser traîner les choses. Même quand nous cuisinons, nous rangeons tout avant de passer à table pour pouvoir nous détendre dans un lieu agréable à vivre.
- B Le Meilleur Pâtissier, vous connaissez ? J'adore cette émission et je reproduis régulièrement leur recette. Bon, le seul truc que je n'ai pas encore compris c'est leur technique pour que leur plan de travail soit nickel à la fin de leur recette. Moi, ça ressemble plutôt à Tchernobyl !
-
- A Nous aimons beaucoup la luminosité et la sensation d'espace. Avoir l'impression d'étouffer entre 4 murs n'est pas du tout notre truc. En plus, nous avons beaucoup de choses à mettre dans notre salon : la batterie du petit dernier, l'espace bureau et un coin peinture pour ma moitié.
- B Nous adorons la décoration d'intérieur et le design. Nous aimons particulièrement le changement. Plus nous avons de pièce, mieux c'est. Ainsi nous pouvons changer d'ambiance à chaque changement de pièce. Avoir toutes les pièces décorées de la même façon, ce n'est vraiment pas pour nous.



Êtes-vous plutôt cuisine **Ouverte** ou **Fermée**?

Résultats

Vous avez plus de A



Vous aimez la convivialité et l'impression d'espace. Vous aimez partager, discuter et passer du temps en famille à rigoler. La **cuisine ouverte** est donc faite pour vous.

Vous avez plus de B



Vous adorez préparer de bons petits plats dans l'intimité de votre cuisine. L'arrivée de vos plats doit être pleine de surprise et de Wahoouuuu. Dans ce cas, la **cuisine fermée** est faite pour vous !

Vous avez autant de A que de B



Vous aimez la convivialité mais les odeurs et les bruits de cuisine vous dérangent vraiment. La solution pour vous serait peut-être la **cuisine semi-ouverte**. Ainsi votre cuisine allierait les avantages de la cuisine ouverte et fermée. Ce serait le top pour vous !

J'espère que ce petit test vous a aidé à y voir plus clair sur la cuisine qui vous correspond le mieux. Maintenant que vous avez décidé quel type de cuisine il vous faut, nous allons passer à la suite.

2. Vos besoins



designed by freepik.com

Entrons dans le vif du sujet ! Je vais vous poser une série de questions pour vous aider à définir vos besoins. Discutez-en en famille, prenez le temps de la réflexion, analysez toutes les options.

Comme je vous le disais dans l'introduction, mieux vous définirez votre projet, plus facile sera le tracé de l'aménagement. Donc prenez votre temps et soyez sûr(e) de vous.

Imprimez votre feuille « Besoins/Envies » et gardez-la près de vous pour noter au fur et à mesure les choses importantes. Allez, on commence tout de suite et cette fois, en mode textos.

Moi, principalement

Très bien, vous êtes donc le/la mieux placé(e) pour créer votre cuisine, vous savez comment vous fonctionnez dans la cuisine et cela va être très utile. Pensez quand même à lui montrer votre travail, peut-être a-t-il/elle envie ou besoin de quelque chose en particulier.

Qui cuisine à la maison ?

Plutôt mon/ ma conjoint(e)

C'est génial que ce soit vous qui vous occupiez de refaire la cuisine alors que c'est plutôt le domaine de votre moitié. Cependant, pensez à le/la consulter car il/elle aura sûrement des attentes ou des besoins que vous ignorez.

Nous cuisinons autant tous les 2

C'est très bien, vous vous partagez les tâches. Vous savez comment vous fonctionnez dans la cuisine, vous serez donc à même de découvrir vos besoins. Pensez tout de même à partager votre travail avec votre conjoint(e).

32	Le plan brouillon
34	Les ouvertures
35	Les éléments techniques

04

La forme de votre cuisine

C'est le moment de se jeter à l'eau et de commencer à tracer votre cuisine. Prenez une des photocopies de votre plan et surtout n'hésitez pas à gommer, à recommencer et à faire plusieurs plans d'aménagement différents.

Pour certains plans, il faudra peut-être si prendre à plusieurs fois. Si jamais vous commencez à vous énerver parce que vous ne trouvez pas l'aménagement de vos rêves, surtout arrêtez vous ! Se forcer à trouver quelque chose n'est pas du tout une bonne idée. Dans ce cas là, je vous conseille de laisser de côté votre travail et d'aller vous aérer un peu la tête. C'est comme toute chose, à force d'avoir le nez collé dessus, on ne voit plus rien ! Changez vous les idées et revenez y quelques heures après. Ne vous inquiétez pas, votre cerveau continue d'y réfléchir pendant que vous faites autre chose. La solution se révélera à vous quand vous y reviendrez.

Combien de fois j'ai ramé pour trouver un aménagement et juste après une bonne douche, miracle ! La solution s'est imposée à moi comme une évidence. La douche, c'est vraiment mon truc à moi pour trouver des solutions aux problèmes que je ne pensais pas pouvoir résoudre. Alors trouvez votre truc à vous pour vous détendre et tout roulera comme sur des roulettes !

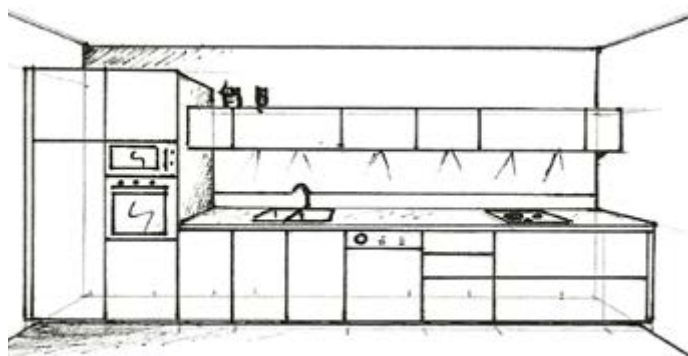
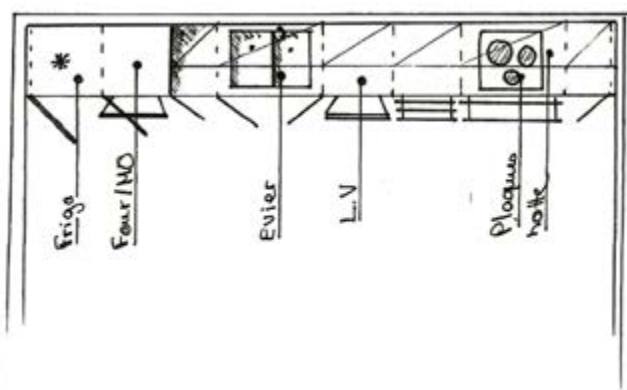


1. La forme des linéaires

Il existe plusieurs formes de cuisine que je vais vous expliquer tout de suite.

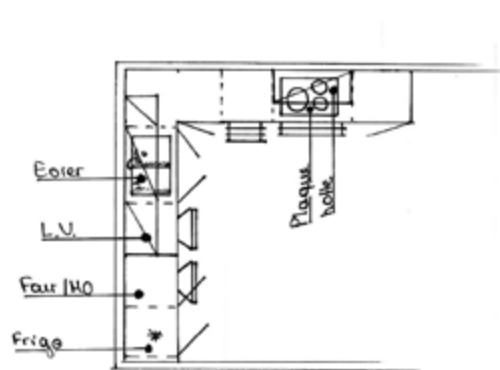
La cuisine linéaire

Cette forme peut être utilisée aussi bien pour les cuisines fermées qu'ouvertes. Il s'agit en fait de positionner les meubles sur un seul pan de mur de manière linéaire. Elle est obligatoire pour les cuisines en longueur.



La cuisine en L

C'est sûrement une des formes de cuisine les plus ergonomiques. Les linéaires de cuisine sont placés perpendiculairement. Le tout petit problème est qu'il faudra décider comment vous gérez l'angle. Ne vous inquiétez pas, je serai là pour vous aider. La cuisine en L s'adapte aussi bien aux cuisines fermées qu'ouvertes.

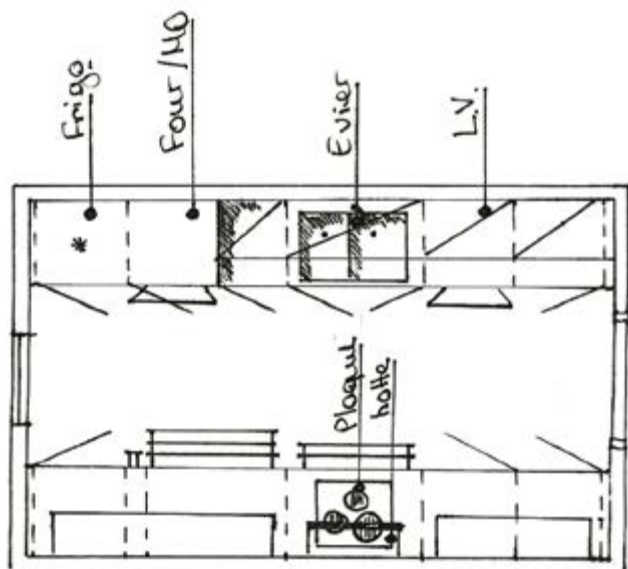


1. La forme des linéaires

La cuisine en parallèle

Il s'agit en fait de positionner deux linéaires de cuisine en parallèle c'est-à-dire un linéaire de chaque côté de votre cuisine. Il est évident que ce cas n'est applicable qu'aux cuisines fermées. Pour que cette cuisine soit fonctionnelle, il faut que votre pièce fasse au moins 2m40 de largeur : 60cm de meuble + 120cm de passage + 60cm de meuble.

Attention, à bien prévoir au minimum 120cm de passage pour pouvoir ouvrir les portes des placards sans qu'elles ne se touchent mais aussi pour pouvoir cuisiner à 2 sans se gêner. Ce type de forme est assez fonctionnel mais vous risquez de vous retourner régulièrement pour travailler sur les différents plans de travail.



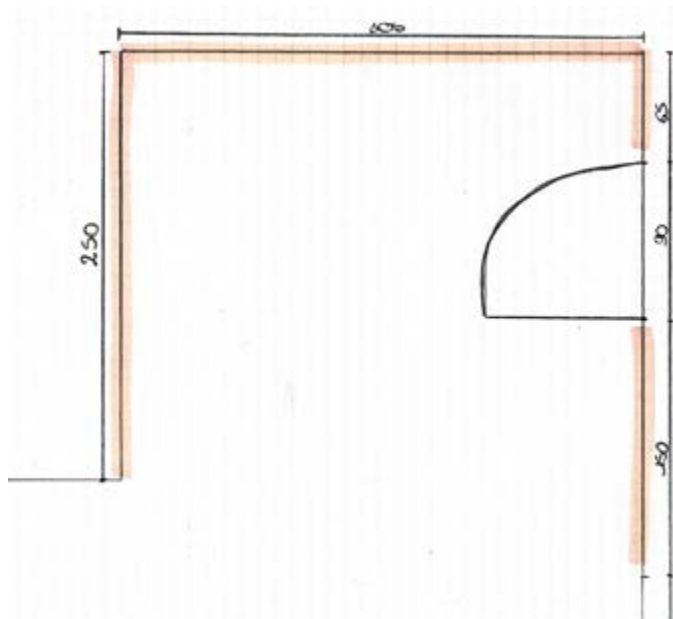
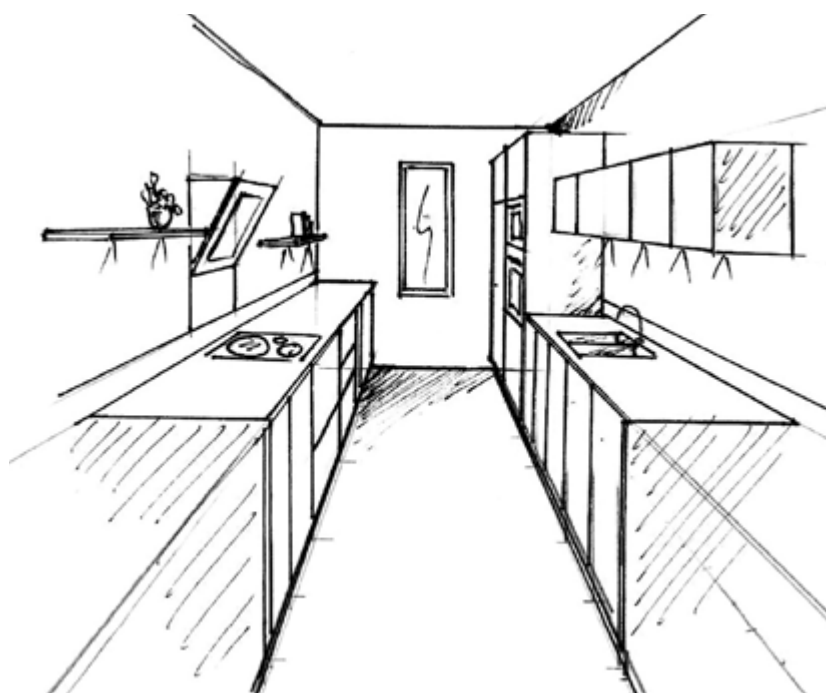
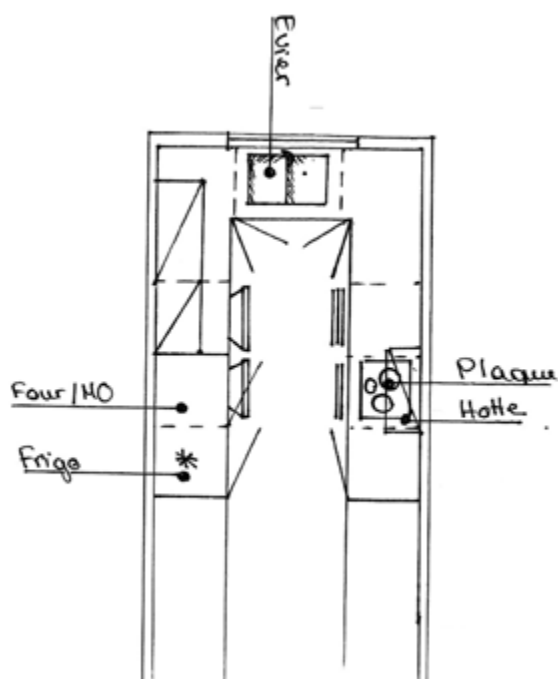
1. La forme des linéaires

La cuisine en parallèle

Nous pouvons utiliser cette forme pour tous types de cuisines. Il s'agit de placer des meubles sur trois cotés différents pour créer une forme de U. Personnellement, je pense que les cuisines en U devraient être utilisées

avec prudence dans les cuisines fermées car elles ont tendance à créer une sensation d'étouffement.

Cependant, elles peuvent être très jolie si l'un des côtés est une presqu'île.



Pour trouver la forme de cuisine qui correspondra le mieux à votre espace, reprenez votre plan « contraintes ». Analysez-le et trouvez les murs ou les parties de murs qui pourront recevoir des meubles. Surlignez les sur votre plan photocopié pour savoir exactement ce que vous pouvez faire. Grâce à cela, une forme de cuisine devrait se dessiner. Choisissez cette forme pour réaliser votre premier essai d'aménagement.

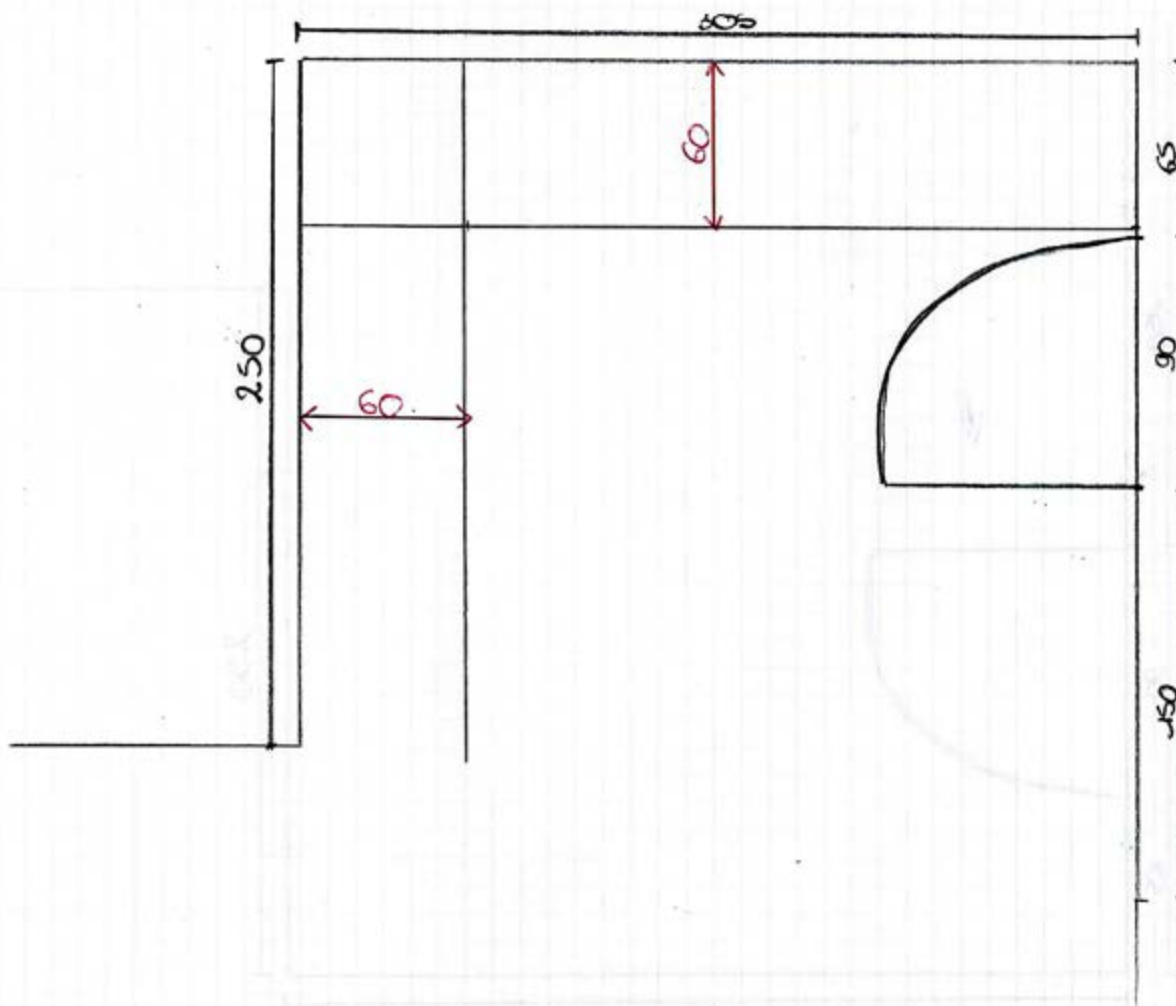
1. La forme des linéaires

Quand vous aurez trouvé le premier aménagement, rien ne vous empêchera de revenir à cette étape pour créer une deuxième possibilité d'implantation en éliminant, par exemple, un des murs que vous aviez utilisé.

Pour l'instant, nous allons parler uniquement des meubles qui seront collés au mur. Nous verrons l'implantation des îlots dans la partie suivante.

En Pratique

Une fois la forme de votre cuisine définie, vous allez tracer au crayon de papier sur votre plan un trait à 60 cm des murs. Pourquoi 60 cm ? Tout simplement car tous les meubles de cuisine font 60cm de profondeur, peu importe la marque ou la collection. Cela vous permettra de savoir quelle place prendra vos meubles. Ne pensez pas encore à l'emplacement des colonnes ou des meubles bas. N'allez pas trop vite en besogne, nous allons définir tout ça petit à petit.



2. Les fileurs

Les fileurs sont des pièces de finition et d'ajustage pour votre cuisine. En effet, ce sont des pièces réalisées dans le même matériau que les façades des meubles. Nous allons les placer aux extrémités de la cuisine pour avoir une belle jonction entre le mur et vos meubles. Ils sont redécoupables pour les ajuster au mieux à l'espace restant entre vos meubles et les murs. Cela permet de rattraper certains jours que des murs penchés ou des angles non droits peuvent créer.

Outre leur fonction esthétique, ils ont aussi une fonction pratique. Les portes et les tiroirs de placards ont besoin de place pour s'ouvrir. Les

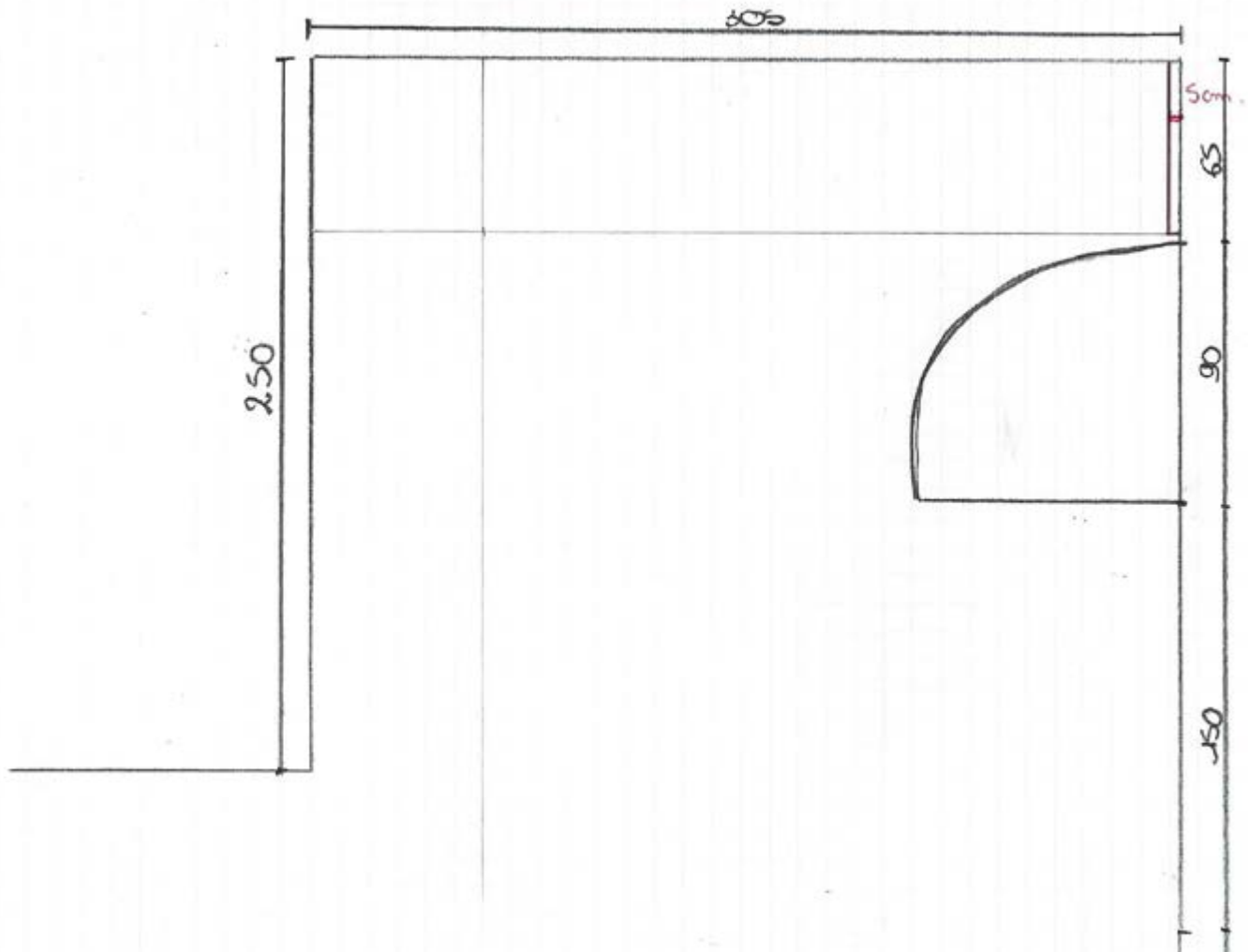
positionner directement contre le mur risquerait de bloquer leur ouverture. C'est pourquoi, il faut absolument prévoir des fileurs pour leur donner la place de s'ouvrir correctement.

Il existe des fileurs pour tous types de meubles, que ce soit pour les meubles bas, hauts ou les colonnes.

Je vous conseille vivement de prévoir des fileurs de 5cm de largeur pour les meubles bas dès le début, puis de les réajuster une fois tous les meubles définis.

En Pratique

Sur votre plan, matérialisez un fileur de 5cm à chaque jonction avec les murs.



3. L'îlot

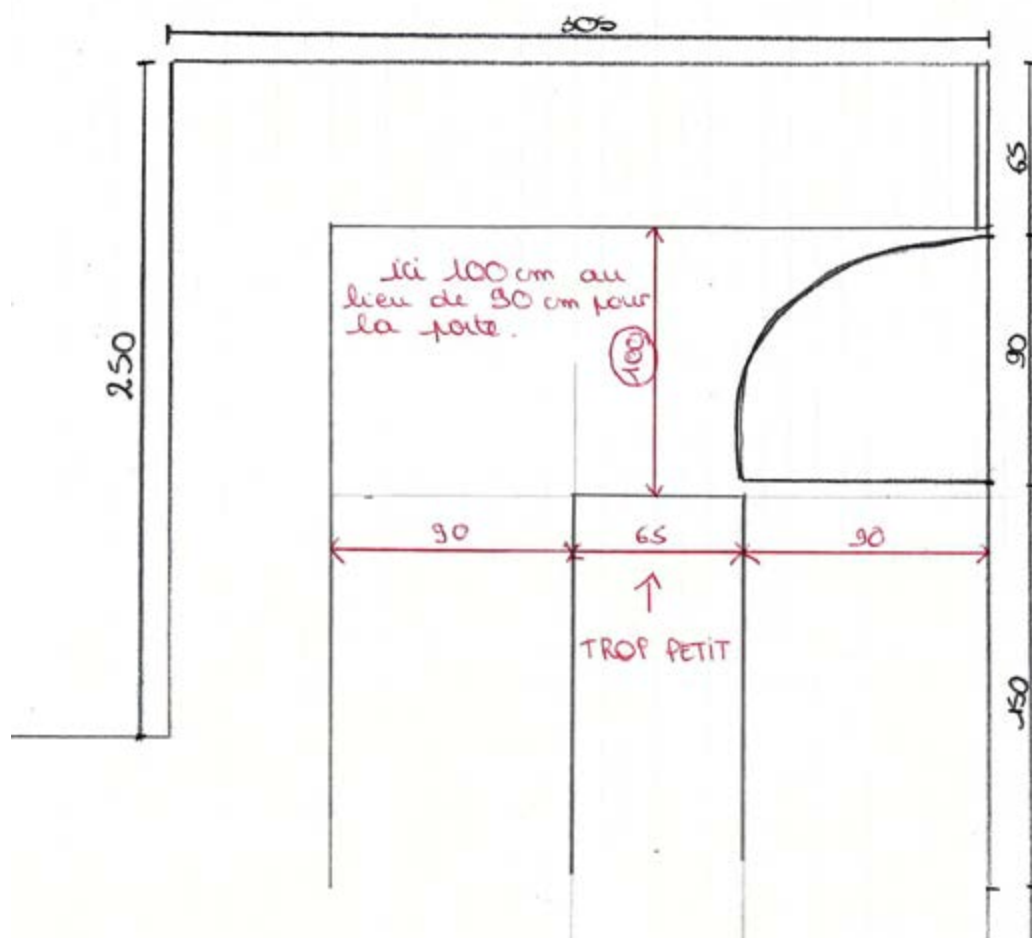
Nous avons souvent tendance à penser que « îlot » signifie « cuisine ouverte ». Or, ce n'est pas forcément vrai. Si vous possédez une cuisine fermée assez grande, vous pourrez intégrer un îlot. Il faudra que votre cuisine fasse au minimum 3m30 de largeur : 60cm de meuble + 90cm de passage + 90cm d'îlot + 90cm de passage.

Un îlot central peut s'intégrer à tous les types de forme de cuisine sauf la cuisine en U. Une presque-île peut, elle, s'adapter sur tous les types de cuisine.

En Pratique

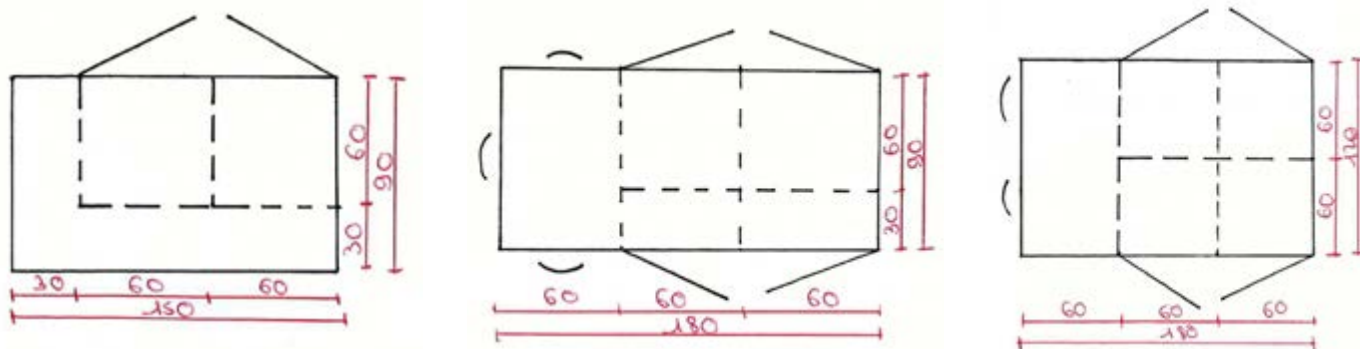
Si vous souhaitez créer un îlot central, il faut d'abord savoir si cela est possible dans votre cuisine. Pour cela, tracez un trait léger à 90cm de chaque linéaire tracé dans la partie précédente et de chaque mur. Mesurez ensuite le rectangle qui s'est formé.

Pour un îlot central, je pense que les dimensions minimales sont de 90 x 90 cm voire 90 x 120 cm. Si vous créez un îlot plus petit, il aura l'air ridicule dans votre cuisine.

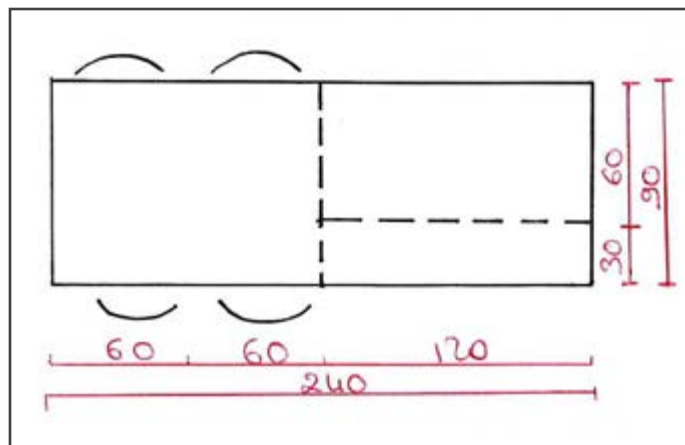
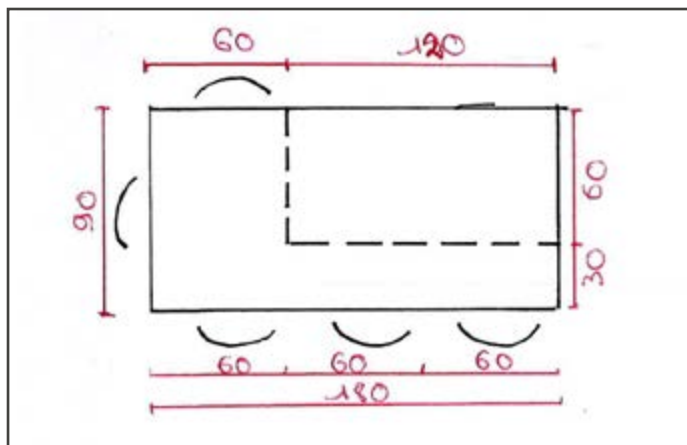
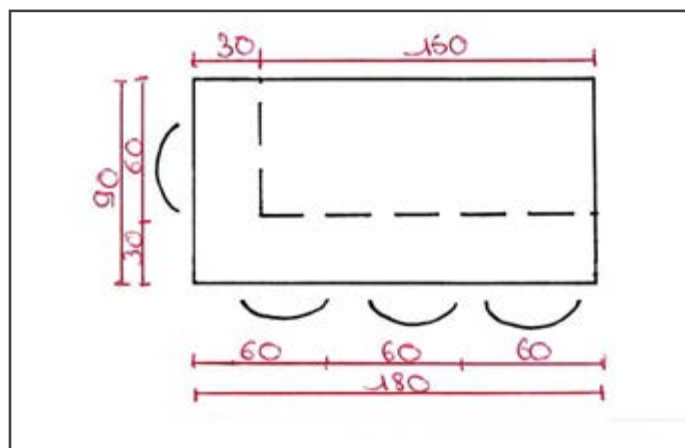
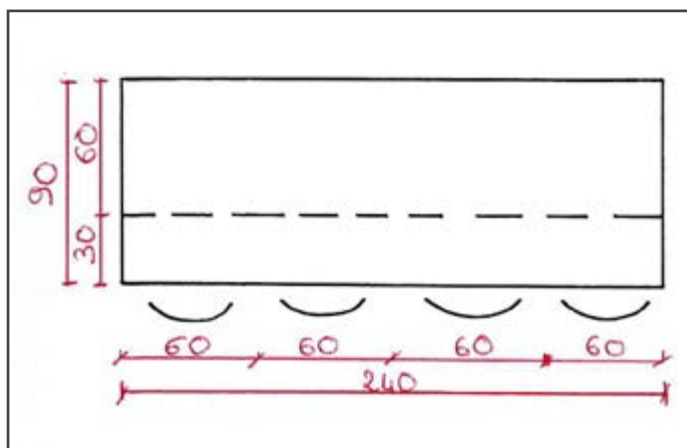


3. L'îlot

La profondeur de votre îlot sera de 90 cm (60cm de meuble+30cm d'espace repas ou 60cm de meuble de cuisine +30cm de meubles de pièces à vivre) ou de 120 cm (60cm de meuble de cuisine +60cm de meubles de pièces à vivre).

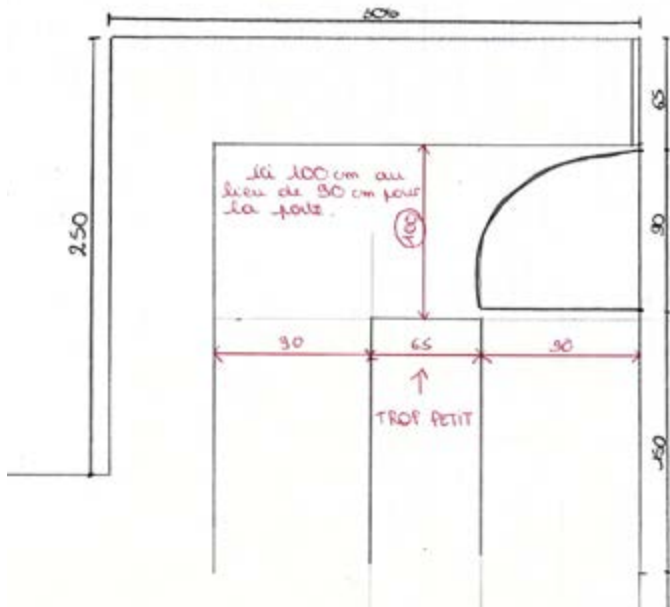


Si vous souhaitez manger sur votre îlot, il faut prévoir 60cm de largeur par place assise. Pour vous aider dans les dimensions de votre îlot avec un coin repas, voici quelques exemples de disposition des places assises. Peu importe la hauteur à laquelle vous allez manger, ces exemples pourront s'y adapter.

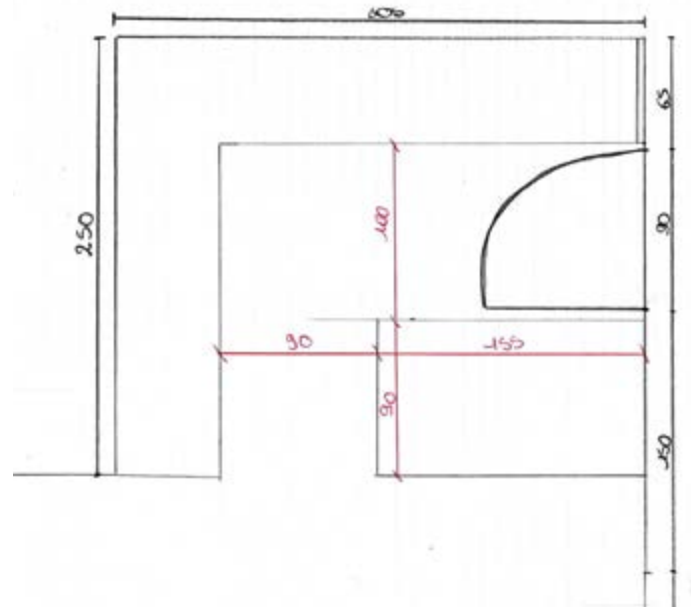


3. L'îlot

Si vous voyez que votre espace est trop petit pour un îlot central ou pour créer un îlot central avec le nombre de places à table requis, pensez à faire une presqu'île. En effet, elle vous fera gagner au moins 90cm puisque le passage entre le mur et l'îlot ne sera plus nécessaire.



Plan avec îlot (trop petit)



Plan avec presqu'île

En Pratique

Une fois les dimensions approximatives de l'îlot et son emplacement définis, tracez le sur votre plan. Nous venons de faire la moitié du travail pour créer votre aménagement ! Vous avez vu, ce n'était pas si dur que ça !