

DÉCORATION. Une cuisine ouverte qui sait se faire discrète.

Ce soir, tous mes invités mangeront dans la cuisine

L'EXPERT

NATHALIE ORMANCEY

Coach et
décoratrice
03.85.41.53.42
06.88.25.46.89.



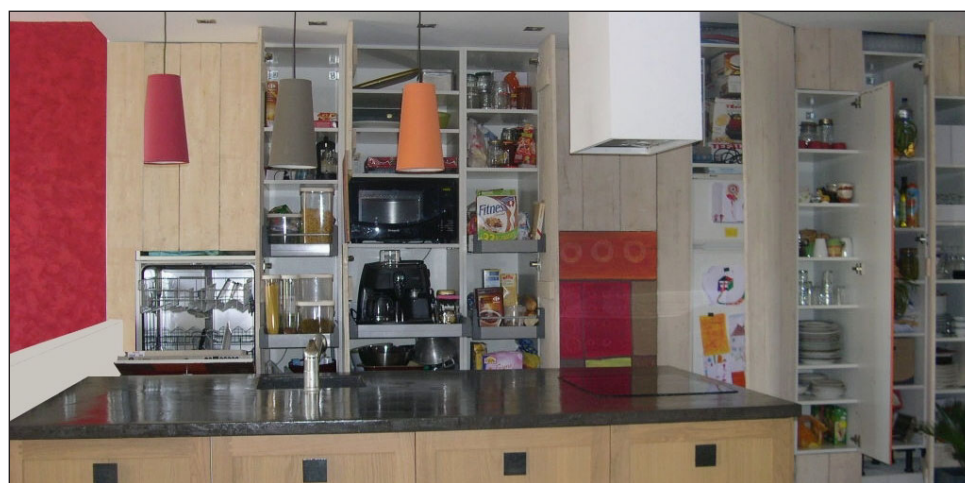
www.votrecoachdeco.fr

Des conseils sur forfaits

Nathalie Ormancey propose de vous guider chaque mois pour améliorer ou changer complètement votre « petit nid douillet ». La jeune femme a suivi une formation de conceptrice en architecture d'intérieur et propose ses services à une clientèle en quête d'une nouvelle déco. Elle intervient sur différents forfaits à partir de 100 €.

- Le forfait « conseil » : visite (entre 2 et 3 h) chez le client pour des suggestions déco très personnalisées sans autre engagement.
- Le forfait « coaching » avec remise d'une fiche conseil personnalisée.
- Le forfait « relooking »
- Mais aussi conception d'intérieur, planche d'ambiance, plan d'implantation, cahier d'idées...

Quand tout est fermé... La cuisine reste belle, rangée et facile à vivre grâce à un montage décoratif réalisé en planches de chantier qui dissimulent des rangements sur 6 mètres de long. Cela permet de cacher cafetière et grille-pain qui sont installés sur des coulissants pour être faciles d'accès et d'utilisation. L'électroménager (lave-vaisselle, réfrigérateur) est aussi dissimulé derrière ces aplats colorés.

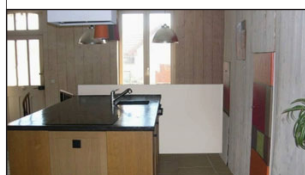


Quand tout est ouvert... L'îlot central (130X240 cm) constitué d'éléments en chêne et d'un plan de travail en béton ciré joue le charme de l'intemporel. Il est composé de 4 éléments de 60 cm de large côté pièce à vivre et 3, côté cuisine. Le four est ainsi dissimulé. Les deux éléments à l'extrémité du plan de travail ne font que 37 cm de profond pour pouvoir encastrer la plaque de cuisson ainsi qu'un élément de 50 cm de large dessous sur la face côté repas.

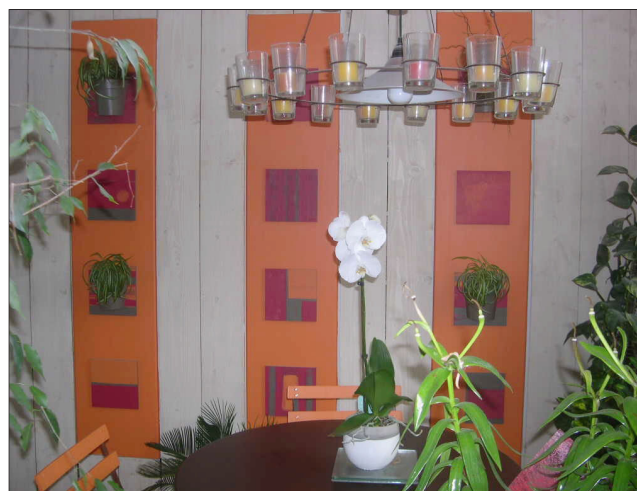
Comme beaucoup de gens aujourd'hui votre choix s'est porté sur une cuisine ouverte sur la pièce à vivre. Cette solution permet de rester en contact visuel avec les préparations en cours et de ne pas interrompre une conversation. De plus, ce décloisonnement agrandit visuellement l'espace en ayant une seule grande pièce au lieu de 3 ou 4 petites. Cependant, cela suppose d'avoir toujours une cuisine impeccable car il n'est pas très agréable de voir depuis le salon, la cafetière, le grille-pain et le four. Visite guidée dans une cuisine ouverte qui sait se faire discrète.

ZOOM

LE COIN CUISSON



La plaque induction sans rebord métallique (pour être moins visible et plus facile d'entretien) ainsi que la cuve d'évier coulée se font discrètes. Le plafond abaissé matérialise l'espace préparation. Il supporte 3 petits lustres aux couleurs de la pièce ainsi que la hotte filtrante dissimulée dans un caisson blanc.



Le coin repas est traité comme un jardin d'hiver avec de nombreuses plantes; on en trouve jusque sur les portes de placard. Les demi-pots collés sur des aplats colorés, eux-mêmes fixés dans les portes orange ont été imperméabilisés et servent de support à 4 plantes.



L'utilisation du mobilier renforce cette idée de jardin. En effet, la table est en acier rouillé et les chaises en bois peint et acier rouillé. Le mur orange apporte une touche de gaieté à ce petit espace. Le lustre, juste au-dessus de la table délimite un peu plus le coin repas.