

ÉDITION ÉTÉ

décor & sens

MAGAZINE // HABITAT // DÉCORATION // MONTPELLIER
N°5 JUIN/JUILLET/AOUT 2010 GRATUIT

DOSSIER

Piscines naturelles
& Cuisines d'été

JEU CONCOURS DE L'ÉTÉ



© Isabelle Aubert



PEUX-T-IL Y AVOIR DES BÊTES DANS MA PISCINE ?

- uniquement dans le bassin de filtration des grenouilles mais elles ne sautent pas dans la piscine car peur de la profondeur.
- des poissons si vous en voulez : possible !



NOTRE COUP DE COEUR

NOTRE COUP DE CŒUR de l'été : Nous optons pour les bassins naturels, jardins d'eau esthétiques et magiques.

La végétation pourra être fleurie et plus importante. Les poissons rouges et carpes koï feront la joie des enfants. Une carpe koï est élevée depuis plus de 4000 ans et vénérée en Asie comme le symbole de l'amour, de la virilité et de la fécondité. Elle peut vivre plus de 150 ans. Chaque variété a un nom précis selon les couleurs et les formes des taches.

Ce dossier a été préparé avec les conseils de Benoit Moutier de la société ABISE et de Sarah Vandewiele de la société Pousse-Clanet .
Pousse-Clanet (système Teichmeister)
www.teichmeister.com
Abise : www.abise.fr

Ma cuisine d'été

Plaisir de vivre et de cuisiner en plein air, convivialité, créativité, la cuisine d'été possède de nombreuses facettes et rappelle les joies de la cabane ou de la dinette de notre enfance... ce qui explique sans doute son succès.

Dans le jardin, sur la terrasse ou dans une ancienne dépendance, il est presque toujours possible de tirer parti des espaces extérieurs pour s'aménager un coin repas. De la "minimaliste" à ciel ouvert, aménagée sobrement mais de façon fonctionnelle, à la véritable pièce à vivre couverte, la cuisine d'été est le lieu de convivialité par excellence. Pour le plaisir de se retrouver en famille ou entre amis...

Une cuisine d'été ne peut être construite ou aménagée sur une surface inférieure à 10m² auquel cas celle-ci sera peu pratique. ▶

Un nouveau regard sur votre jardin

© : Angle vert • Publi communiqué // conception : deco&sens



Angle Vert

PAYSAGE

www.anglevert.com

Christophe Verducci // Guillaume Lalanne

Angle Vert // 04 67 70 30 84 // Chemin des Carrières 34670 BAILLARGUES

► Même chose s'il s'agit d'un cabanon ou d'un appentis que vous voulez transformer: même si l'idée de base paraît charmante, attention à ce que ces derniers ne soient pas au final trop étroits. Si vous décidez de faire bâtir votre cuisine d'extérieur, pour une surface supérieure à 20m² l'obtention d'un permis de construire sera obligatoire. Pour les cuisines plus petites, une simple déclaration de travaux auprès de la mairie suffira.

Dans les projets d'aménagement d'extérieur comme celui-ci, il faut penser à l'ensoleillement et savoir où positionner la cuisine pour ne pas perdre d'espace dans le jardin.

1 • PRÉVOIR LE RACCORDEMENT

Autre point à ne pas négliger: l'alimentation en eau et en électricité de votre cuisine d'été. Si vous voulez pouvoir posséder un évier, un lave vaisselle et une source de lumière, il faudra prévoir des travaux de canalisation et un approvisionnement en électricité. Certaines cuisines d'été se construisent parfois autour d'un point d'eau, et n'oubliez pas de prévoir un raccordement au réseau d'égout pour votre évier. Pensez-y dès le début des travaux de construction ou d'aménagement.

2 • DES ACCESSOIRES TOUJOURS PLUS SOPHISTIQUÉS

Le barbecue n'est plus le seul incontournable de la cuisine d'extérieur. En l'espace de quelques années de nouveaux équipements se sont invités dans les jardins.

L'avantage majeur d'une cuisine d'extérieur étant de cuisiner sans craindre les odeurs. Des accessoires tels que les planchas, rôtissoires ou woks qui peuvent produire beaucoup de fumée ont investi les cuisine d'été.

3 • CUISINE D'ÉTÉ : NATURELLES OU CONTEMPORAINES

La grande tendance est la cuisine écologique et naturelle avec utilisation de bambous, chanvres, pierres naturelles. Les cuisines d'été privilégient

les plans de travail simples comme les matériaux bruts (pierre, bois, brique). Si vous prévoyez de faire construire votre cuisine d'été, réfléchissez bien à la taille du plan de travail. Moins de 3 mètres et celui-ci sera trop court. L'implantation du point d'eau sera lui aussi crucial pour un usage plus fonctionnel. Faites-vous conseiller par des professionnels dès le début de votre projet de construction.

Toujours dans le style naturel, certaines cuisines jouent la carte du recyclage avec élégance en réutilisant de vieux éléments chinés ça et là (évier en étain, robinet en laiton, vieux plans de travail en pierre, etc).

Pour les amateurs de cuisines plus modernes, la solution est à chercher du côté des fabricants. Faire le choix entre cuisine d'été traditionnelle et un modèle plus contemporain c'est aussi décider de faire réaliser sa cuisine ou d'opter pour du mobilier prêt à installer. Dans ces modèles suréquipés et montables en quelques heures, l'aluminium et la sobriété des formes sont de rigueur. Simple support mobile pour plancha ou comptoir complet et équipé, à vous de décider et d'ajuster la taille et l'assortiment d'équipement de votre cuisine d'été à votre budget.



© : Style et nature



© : Style et nature

© : Xavier Z

Nos coups de coeur

LA CUISINE D'ÉTÉ STYLE & NATURE

Elles utilisent des matériaux comme le châtaignier et le roseau. Ce sont d'adorables cases de bambou qui se noient dans la végétation, abritent du soleil et accueillent avec convivialité tous nos sympathiques repas d'été.

La couverture en roseaux de Camargue (la sagne) est un matériau hermétique et naturel dont l'exploitation ancestrale est conforme à leur éthique: le développement durable. Style & Nature déploie son concept en s'appuyant strictement sur des filières françaises.

Nous contribuons à perpétuer les métiers régionaux dédiés à l'entretien.

www.style-et-nature.com

LA CUISINE D'ÉTÉ ARCHITECTURELIKE

La « boîte » fermée abrite une cuisine et le mobilier de jardin. Une fois ouverte, elle se transforme en une grande toiture. La vie se déploie autour, sous les ombrières, entre terrasse et pelouse. Alimentée en électricité et autonome en eau grâce à un forage sous l'évier, la cuisine est un plan de travail de 6m de long. Un comptoir de la même longueur permet de lui donner un esprit guinguette à ses heures. La structure métallique soutient une toiture légère isolée. Les façades sont toutes basculantes grâce à une simple poussée. Des pistons permettent une manipulation sans effort à l'image d'un coffre d'une voiture.

L'emploi de rouleaux de canisses est un choix économique et écologique, il est l'archétype des haies traditionnelles provençales revisitées dans un esprit contemporain minimaliste.

www.architectes-marseille.com