



MAISON PRATIQUE

# Bien choisir mon îlot de cuisine

C'est un aménagement qui fait rêver... mais tous les espaces ne peuvent pas l'accueillir. Avant de vous lancer, des précautions s'imposent. PAR OLIVIER WACHÉ

## COMMENT L'AMÉNAGER ?

Faites selon vos besoins et la place disponible. Généralement monobloc et rectangulaire, l'îlot peut être aménagé en L, voire en T avec un espace dédié à la préparation et un autre pour les repas. Dans ce cas, pensez à adapter les hauteurs : 85 cm pour une table, plus de 90 cm pour un îlot classique, et 110 cm pour un plan snack ou un bar. L'îlot est aussi l'occasion de disposer de rangements supplémentaires : placards, niches...

## EST-CE VRAIMENT FAIT POUR MOI ?

Les spécialistes conseillent une pièce d'au moins 15 à 20 m<sup>2</sup>, de préférence ouverte. Ne cédez pas aux effets de mode. Équipez-vous si vous aimez cuisiner sans vous couper de votre famille ou de vos amis, ou parce que vous cherchez une solution pour faire la jonction entre la cuisine et le salon.

## QUEL STYLE ADOPTER ?

En la matière, tout est possible. Pour le plan de travail, optez pour des matériaux pratiques et résistants : stratifié, pierre, céramique... Question look, le plus facile est encore de le coordonner aux meubles de cuisine, ou de miser sur des camaïeux. L'îlot est par définition un élément visible dans la cuisine. Accentuer sa présence par des matériaux ou des coloris voyants n'est pas conseillé. Jouez plutôt les classiques, cela vous évitera de vous lasser.



### DÉFINIR L'USAGE

Pour la préparation, un simple meuble suffit. Si vous souhaitez cuisiner dessus, ajoutez-y une hotte (suspendue, intégrée au plan de travail ou à la table de cuisson). Installer un évier ou le lave-vaisselle est également possible. Mais, attention, ces éléments impliquent des raccordements : eau, électricité, gaz... Faites valider la faisabilité par un expert, voire par la copropriété en immeuble.

### QUELLE EST LA BONNE DIMENSION ?

Idealement, 1 m à 1,20 m sont requis autour de l'îlot pour bien circuler et ouvrir facilement placards et tiroirs. S'il sert à la préparation, comptez 80 cm de large sur 70 cm de profondeur pour avoir la place de travailler et de disposer du nécessaire : ustensiles, appareils, ingrédients... Pour un îlot de cuisson, visez large : 140 cm sur 1 m, pour intégrer la table et garantir la sécurité. Si vous combinez lavage et cuisson, voyez grand : au moins 2 m de large pour 1 m de profondeur.

Ambiance Ikea.



Ambiance  
Leroy Merlin.

## Des options futées

### 1 Une table en plus extensible

Elle se déploie facilement pour agrandir le plan de travail disponible, et offrir au choix un espace de préparation, de repas, de coin bureau pour soi ou les enfants.

**L'astuce :** cet aménagement peut être accolé à l'îlot comme une console, ou intégré sous le plan de travail pour être totalement invisible. Dans ce cas, elle se coulisse et disparaît totalement.

### 2 Des niches pour la déco

Pratiques au quotidien pour avoir le nécessaire à portée de main, elles s'installent aussi côté salon à condition d'être travaillées dans des matériaux nobles. Elles allègent alors visuellement l'îlot, et offrent un rangement dans un esprit bibliothèque.

**Le conseil :** choisissez-les dans un coloris ou une matière différente. Cela mettra en valeur le côté déco.

### 3 Un plan de découpe intégré

Si vous êtes une grande cuisinière, pourquoi ne pas incruster une planche à découper ou de pâtisserie dans le plan de travail de l'îlot ? Choisissez-la alors plutôt en granit, pour une résistance optimale.

**Quel tarif ?** Comptez 150 € environ pour un modèle de 25x25 cm.





## Quelles alternatives à l'îlot ?

### 1 Un meuble en guise d'îlot

Dans une cuisine ouverte ou une cuisine fermée assez grande, vous pouvez installer un meuble dans le prolongement des éléments bas, alignés contre le mur. Implanté de manière perpendiculaire, il crée un retour qui évoque l'îlot.

**Pensez-y :** il servira d'espace de préparation ou de repas en lui associant des tabourets hauts, par exemple.

### 2 Une desserte futée et déco

Si vous manquez de place, la desserte est une solution intéressante. A la fois décorative et pratique, elle offre certes moins d'espace de travail qu'un îlot, mais compense par sa mobilité. Elle peut vous accompagner de la cuisine à la salle à manger, et prend place partout.

**Bon plan :** ce petit meuble se coordonne avec tous les styles, du plus traditionnel au plus design, et intègre parfois des rangements comme un casier à bouteilles. Bien pratique.



Ambiance La Redoute Intérieurs.

### 3 Un plan snack convivial

Votre cuisine est de type couloir, avec des meubles de chaque côté et une fenêtre au milieu ? Installez-y un plan snack ! Un espace idéal pour travailler, faire une pause-café...

**Le conseil :** choisissez-le peu profond, pour qu'il vous permette de circuler.

### 4 Un élément de séparation

Pensez à la cloison à mi-hauteur, surmontée d'une verrière, pour cloisonner, ou d'un plan snack. Vous pouvez aussi prévoir un meuble bibliothèque pour séparer cuisine et salon, et offrir du rangement.

**A savoir :** moins profond, il n'empiète pas trop l'espace.



« Bien préparer son projet »

Avant de vous lancer, faites un test : à l'emplacement prévu de l'îlot, matérialisez l'espace qu'il occupera au sol, en posant un adhésif. Cela vous aidera à bien visualiser ses dimensions. Interrogez-vous ensuite sur sa ou ses fonctions car, une fois installé, il sera plus difficile de corriger le tir. Pensez aussi aux rangements : niches, placards ou casseroles. Ils sont certes plus coûteux mais tellement pratiques.

**J. DORN BRISSAUD**  
CHEF DE MARCHÉ  
CHEZ SCHMIDT GROUPE

## LE SHOPPING DE LA RÉDACTION



**Graphique** Meuble de cuisine en acacia avec une porte et deux tablettes, plateau en granite, L 108 x P 58 x H 85 cm. « Carlo », Alinea, 449€.

**Epurée** Desserte en fer peint, L 44 x P 31,50 x H 73,50 cm. « Katel », Jardin d'Ulysse, 89€.



**Traditionnel** îlot de cuisine avec quatre portes en manguier massif et métal ardoise, L 160 x P 80 x H 90 cm. « Cezanne », Maisons du Monde, 1299€.

CARNET D'ADRESSES P. 78