



Pise de vue : maison / Atelier d'architecture Metaform

**Shahram Agaajani** « Un phénomène nouveau s'est ainsi développé aux Etats-Unis : des centaines de milliers de citoyens se sont mis à cultiver leurs propres légumes. »

s'organisent également ensemble pour gérer leurs potagers situés à quelques arrêts de métro de leurs flats... »

La cuisine serait donc réinvestie par une nouvelle génération qui redécouvre l'utilité du cuisiner soi-même ? Shahram Agaajani considère que c'est la notion même de cuisine qui fait l'objet d'une réinvention : « Pour être clair, je préfère ne même plus parler d'une cuisine ! Notre vocabulaire n'a hélas pas subi la même évolution que notre mode de vie. La cuisine est pour moi un mot péjoratif et pénalisant. Pourquoi vouloir dissocier à tout prix les différentes fonctions dans une maison, aussi petite soit-elle ? Prétextant les odeurs, beaucoup cloisonnent ce bel espace que je considère comme le cœur d'un foyer. Il est important de distinguer les aspects éthiques, sociaux, culturels et esthétiques de chacun et, dans ce contexte, l'importance que l'on apporte à la cuisine. Mais de manière générale, dans notre culture occidentale, il est complètement dépassé, voire obsolète, de parler d'une pièce exclusivement réservée à la seule activité de cuisiner. »

**La cuisine, une promesse de plaisir**

Pour Jean-Paul Zigrand, du bureau Architect-Consult, la cuisine est une philosophie hédoniste, une promesse de plaisir : « Nous sommes les seuls à cuisiner, les autres espèces prélèvent leur nourriture dans la nature. Malheureusement, de nos jours, beaucoup de gens se contentent de se nourrir dans le sens de ne plus avoir faim, à travers le fast-food, une tendance qui s'est amplifiée depuis l'avènement du four à micro-ondes. »

Lorsque l'architecte élabore un espace cuisine, il doit prendre en compte différents facteurs : Quelle est la perception du maître d'ouvrage ? Quelle valeur celui-ci accorde-t-il à l'acte de cuisiner ? Est-il soucieux, par exemple, de la qualité des ingrédients, de l'eau qu'il utilise pour la préparation des plats et de la qualité énergétique de l'ensemble ?

La cuisine peut avoir beaucoup d'usages, cela dépend des modes de vie de chaque ménage. Elle peut n'être qu'un lieu où l'on cuisine, mais elle peut aussi être un lieu où l'on mange, où l'on reçoit ses amis, où l'on aime prolonger ses soirées, etc. C'est peut-être là où les enfants font leurs devoirs, sur le coin de table familiale, sous l'œil de maman ou papa, qui préparent le repas du soir...

TESTE. APPROUVE.



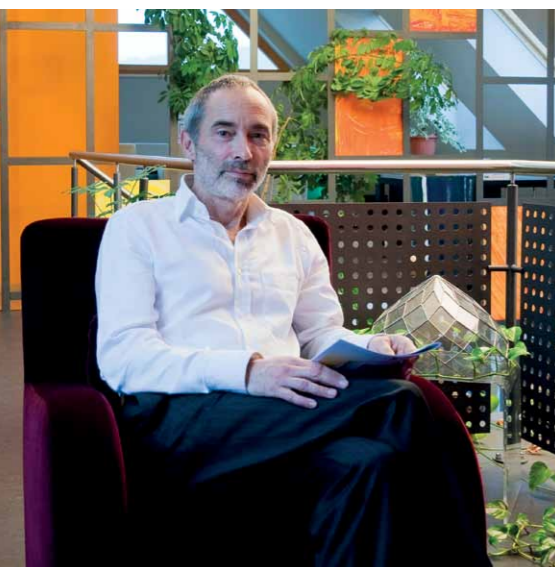
**LE SPECIALISTE EN CUISINES haut de gamme**

Esthétique sophistiquée, rigueur géométrique raffinée, fonctionnalité inégalée, qualité exceptionnelle. Tels sont les atouts des cuisines Varenna. Un nouveau concept de l'espace, aussi séduisant que pratique, aussi variable que durable. Testé et approuvé par Mowo, pour vous.



Architecte : Jean-Paul Zigrand

**Jean-Paul Zigrand** « Je ne suis pas partisan de cacher tout le matériel utilisé, l'important c'est avant tout l'hygiène, la propreté et le rangement ordonné, qu'il soit visible ou invisible. »



« La cuisine est une philosophie hédoniste, une promesse de plaisir. »  
Jean-Paul Zigrand

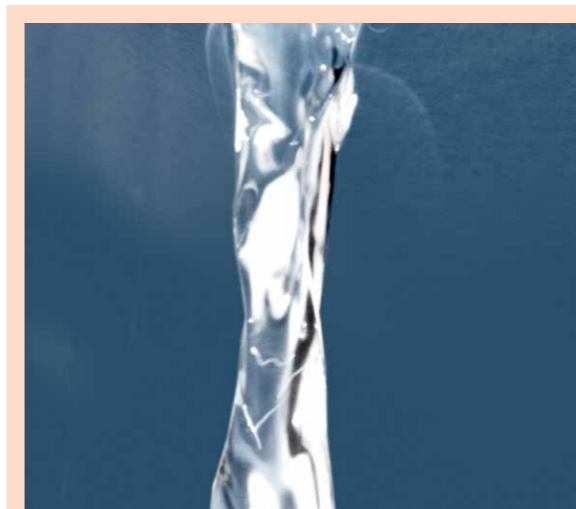
C'est aussi dans cet espace où, la plupart du temps, l'on règle les problèmes familiaux... « Bref, c'est le lieu de vie par excellence ! », résume l'architecte.

La cuisine est-elle à considérer comme un espace exogène ou comme faisant partie intégrante de la cuisine ?

Jean-Paul Zigrand : « La cuisine fait partie intégrante de l'architecture d'intérieur dans son aspect mobilier, et de l'architecture volumétrique dans son aspect fonctionnalité. La place qu'elle occupe dans un concept est donc primordiale tant sur le plan technique qu'organisationnel. »

Jean-Paul Zigrand associe le choix de la cuisine ouverte ou fermée à la composition de la famille : « Pour un couple avec de jeunes enfants, je proposerais de garder la possibilité de fermer la cuisine, en prévoyant un coin repas familial. Comme lieu de vie, la cuisine devrait être caractérisée par la clarté, la chaleur, la luminosité. Elle doit aussi conjuguer les rapports entre la préparation, l'animation, l'attente, la dégustation, le rangement, la propreté, l'hygiène... Cette conjugaison amène à l'ouverture ou la fermeture du volume cuisine. »

L'orientation par rapport au soleil est également importante dans l'approche de l'architecte.



### L'osmose inverse

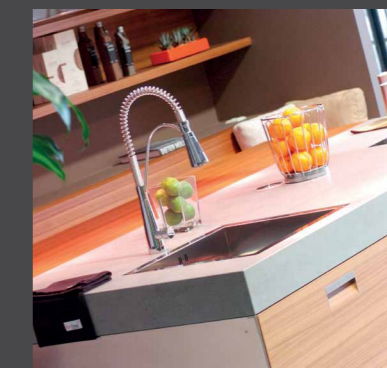
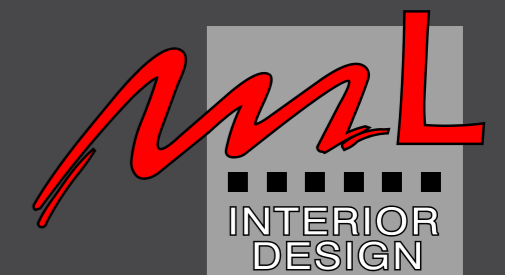
« L'eau 'pure' dynamisée, très faiblement minéralisée, est un élément essentiel pour la bonne santé de l'homme. La qualité de l'eau du robinet n'est pas toujours très bonne. Elle peut être remplie d'éléments qui ne sont pas neutres pour une bonne santé. L'osmose inverse est le procédé par lequel l'eau traverse une membrane ultrafine, semi-perméable, perméable aux molécules les plus fines.(0,0001 micron). Ce procédé nécessite une pression suffisante pour forcer l'eau à passer à travers cette membrane. Nitrates, pesticides, herbicides, calcaires, plomb...etc., sont ainsi éliminés. L'appareil à osmose inverse est ainsi idéal pour la préparation des aliments. »

« Nous proposons toujours une implantation du volume cuisine au sud-est, tout simplement parce qu'au moment de la préparation des repas, le soleil s'y trouve aussi. C'est un moment privilégié que de pouvoir cuisiner le matin. On ne met pas une cuisine au sud, il y a trop de chaleur (plaque de cuisson et soleil !). Il est clair que dans des maisons à ventilation mécanique, climatisées, munies de stores solaires, on ne vit plus en contact avec la nature, et on peut dans un tel concept mettre la cuisine où l'on veut, par exemple au nord, s'il y a une grande fenêtre avec une belle vue! Mais est-ce là le meilleur endroit pour regarder dehors quand on fait la cuisine ? »

Qu'en est-il des électroménagers et rangements, faut-il les montrer ou dissimuler ?

« Je ne suis pas partisan de cacher tout le matériel utilisé, l'important c'est avant tout l'hygiène, la propreté et le rangement ordonné, qu'il soit visible ou invisible. Les premières choses que je dis au maître d'ouvrage, lorsqu'on aborde le concept de la cuisine, sont, en vrac : évitez les appareils à micro-ondes, choisissez un four à vapeur. En termes de matériaux, préférez les bois non traités, par exemple le chêne et le pin qui sont antibactériens, ou la pierre naurelle. Ne placez pas l'évier à côté des plaques de cuisson. Optez pour un évier muni de deux robinets, l'un pour l'eau courante et l'autre pour l'eau de cuisson et de boisson traitée

# VOTRE CUISINE EST NOTRE PASSION



### Nos marques :

- Arclinea
- Gaggenau
- Siemens
- Alivar
- Viking
- Gutmann
- Newform
- Edoné
- Knief

Nous étudions avec le plus grand soin vos projets de cuisines, salles de bains et aménagements intérieurs. Grâce à notre expérience et à notre savoir-faire, nous réalisons vos rêves avec des projets personnalisés et exceptionnels.



[www.ml-interiordesign.lu](http://www.ml-interiordesign.lu)

24, route de Luxembourg  
L-7240 Bereldange

Tél. : +352 26 33 28 52  
Fax : +352 26 33 28 53  
info@ml-interiordesign.lu





Photo : Architectes Ursula et René Witry

**Ursula et René Witry** « La lumière est toujours importante dans la cuisine. Elle doit à la fois éclairer les actions, participer au décor et distiller une impression de calme et repos. »



« Une cuisine, cela doit être utile, mais cela se regarde aussi. »

Ursula et René Witry

par un appareil à osmose inverse. Prévoyez éventuellement un système spécifique de traitement d'eau tel que le Dileka... »

L'ambiance de la cuisine requiert également un soin particulier. « L'ambiance et la mise en scène sont importantes. L'acte primaire de cuisiner pour se nourrir est remplacé par la célébration des sens alliée à cet acte. La beauté de la cuisine et des décors accessoires contribuent à construire une relation positive avec l'aliment. L'atmosphère, la couleur, les plantes vertes, des images terriennes sont tout aussi essentielles que le mobilier. Le rouge favorise l'appétit (tous les appétits...) ; l'orange, la joie ; l'indigo, l'inspiration ; le blanc, la propreté. Mais quoi qu'on fasse, la meilleure cuisine est celle qu'on fait avec cœur et amour. »

#### La lumière crée l'espace

Pour les architectes Ursula et René Witry, du bureau witry & witry, la cuisine doit être fonctionnelle, elle doit être un lieu servant à la fois à fêter et à cuisiner, et elle doit obéir en même temps à de grandes exigences esthétiques. Chaque concept de cuisine dépend du maître d'ouvrage, de ses habitudes de cuisiner et des exigences qu'il pose pour cet espace : « Ce qui est important pour nous, c'est que toutes les cuisines planifiées soient réalisées avec un maximum de qualité de séjour. Si le client aime cuisiner, la cuisine sera un élément central dans l'organisation de son habitat. Aujourd'hui, la cuisine fait partie d'un ensemble cohérent



**Ursula et René Witry** « L'espace cuisine doit être un lieu de rencontre, de détente, de séjour, enrobant d'une aura de plaisir les actes de préparation et de dégustation avec la famille ou les invités. »

comprenant également la salle à manger. Cet espace élargi est devenu le lieu de vie par excellence. Il demande à être conçu suivant des réflexions purement architecturales, en termes de luminosité, de formes et matériaux, de relation avec l'extérieur, etc. »

Le couple d'architectes conçoit l'espace cuisine, non en termes de cuisine ouverte, mais comme un lieu de rencontre, de détente, de séjour, enrobant d'une aura de plaisir les actes de préparation et de dégustation avec la famille ou les invités. « C'est à la fois un atelier de travail et un lieu de détente. »

Ursula et René Witry ont une approche plutôt minimaliste des surfaces, qui doivent dégager une impression tranquille et uniforme, de sorte que les appareils électroménagers et les rangements sont discrètement cachés. En restreignant la présence des éléments techniques, tout en rendant possible leur utilisation pratique selon les besoins, les architectes mettent l'accent sur des formes plus nettes, des lignes plus épurées et une qualité de séjour plus tranchée.

L'ambiance pour eux est fondamentale, elle se construit par un savant dosage des lumières naturelles et artificielles, ainsi que par l'utilisation de matériaux naturels au rendu chaud et sensuel. C'est la lumière qui crée l'espace : « La lumière est toujours importante dans la cuisine. Elle doit à la fois éclairer les actions, participer au décor et distiller une impression de calme et repos. Il faut un éclairage direct et efficace sur le plan de travail et la table, afin d'avoir suffisamment de confort visuel pour préparer les plats. A cela, il faut ajouter une lumière d'ambiance pour des atmosphères plus tamisées. Eventuellement, on peut intégrer dans le revêtement mural une bande lumineuse constituée de LEDs colorés, ce qui permet de créer différentes ambiances en fonction des besoins. Une cuisine, cela doit être utile, mais cela se regarde aussi. »

Photos : P. Lobo

« Quoi qu'il en soit, la meilleure cuisine est celle qu'on fait avec cœur et amour. »

Jean-Paul Zigrand