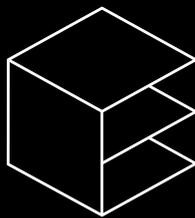


LE GUIDE DE PLANIFICATION

NOUVELLE CUISINE



E-SPACE³

UNE CUISINE QUI VOUS RESSEMBLE

Merci d'avoir téléchargé le guide de planification E-SPACE³.

Lorsque la décision est prise et qu'on se lance dans la rénovation d'une cuisine, il est tout à fait normal de se demander par où commencer. Il s'agit de l'un des projets les plus importants de notre vie, et ça peut sembler complexe. La clé de la réussite, la planification !

Ce guide est là pour vous aider à cerner vos besoins, à planifier votre projet et vous préparer à son exécution. Il ne vous restera qu'à trouver le professionnel de confiance à qui vous confierez votre future cuisine de rêve.

Bonne lecture, et surtout, bonne planification !

E-SPACE³

TABLE DES MATIÈRES

UN PROJET QUI COMPREND PLUSIEURS ÉTAPES :

04

DÉFINIR SON BUDGET

06

DÉFINIR SES BESOINS

10

S'ENTOURER DES BONS EXPERTS

13

DÉFINIR L'ÉCHÉANCIER

15

FAIRE DES CHOIX ÉCLAIRÉS :
Le style

18

FAIRE DES CHOIX ÉCLAIRÉS :
Les matériaux

39

FAIRE DES CHOIX ÉCLAIRÉS :
La configuration

43

FAIRE DES CHOIX ÉCLAIRÉS :
Les zones fonctionnelles

47

OFFRIR UNE SECONDE VIE
À SON ANCIENNE CUISINE

DÉFINIR VOTRE BUDGET EST UNE ÉTAPE ESSENTIELLE DANS L'ÉTABLISSEMENT DE L'AMPLEUR DE VOTRE PROJET

De multiples facteurs influenceront le coût, de la superficie de l'espace jusqu'au choix des matériaux et la prise en compte de vos besoins. Voici quelques pistes qui vous aideront à déterminer un budget réaliste et adapté à vos besoins.



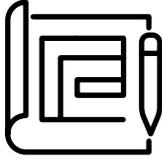
15 % DE LA VALEUR DE VOTRE PROPRIÉTÉ

ÊTRE EN COHÉRENCE AVEC LA VALEUR DE SA PROPRIÉTÉ

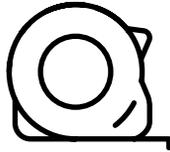
On associe souvent la rénovation d'un espace avec la prise de valeur de notre propriété. L'investissement doit être suffisant de sorte que notre propriété gagne en valeur, mais juste assez élevé pour obtenir un retour intéressant.

Les dépenses pour la rénovation d'une cuisine **devraient généralement représenter 15% de la valeur de votre propriété**, incluant l'achat de nouveaux électroménagers. Une nouvelle cuisine dans une maison de 300 000 \$ pourrait alors valoir environ 45 000 \$. Ce ratio permet de se fixer une base de départ avec laquelle on pourra manœuvrer, qui se peaufinera au moment d'évaluer clairement vos besoins et faire la sélection des matériaux.

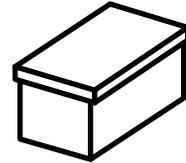
LES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS QUI INFLUENCERONT LE COÛT DE VOTRE PROJET



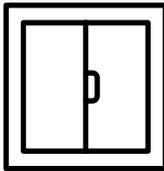
LA SUPERFICIE DE VOTRE CUISINE



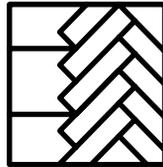
LA SUPERFICIE DU PLAN DE TRAVAIL (comptoirs)



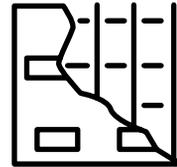
LE TYPE DE COMPTOIR



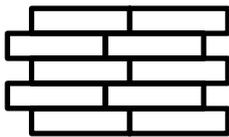
LES MATÉRIAUX DES ARMOIRES



LE DOSSERET



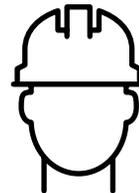
LES CHANGEMENTS ARCHITECTURAUX



LE COUVRE-PLANCHER



LES ÉLECTROMÉNAGERS



LES INTERVENANTS (entrepreneur général, plombier, électricien, etc.)

CALCUL DE L'ESTIMATION DU BUDGET REQUIS

Valeur de ma propriété

x

15 %

Pourcentage

=

Budget estimé



BIEN DÉFINIR SES BESOINS, UNE ÉTAPE CLÉ

Concevoir une nouvelle cuisine fonctionnelle et durable nécessite la prise en compte de vos besoins à court comme à long terme. Vous devez penser au-delà de vos désirs immédiats, pour vous permettre d'apprécier votre cuisine pendant plusieurs années.

CONSEIL E-SPACE³

Prenez le temps d'analyser votre comportement dans votre cuisine actuelle, et noter tout ce qui vous agace, mais aussi tout ce que vous désirez absolument conserver dans votre prochaine cuisine.

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

Qu'est-ce que vous aimez le plus de votre cuisine actuelle ?

Qu'est-ce que vous aimez le moins de votre cuisine actuelle ?

À quoi ressemblerait votre cuisine de rêve ?

Quel genre de cuisine vous inspire le plus (design, luminosité, couleurs, etc.) ?



CONSEIL E-SPACE³

Créez un tableau d'inspiration en rassemblant au même endroit, toutes les photos qui vous inspirent. Ce genre de tableau peut être numérique (via Pinterest, par exemple), ou réalisé sur papier avec des photos découpées dans des magazines.

Seriez-vous ouverts à apporter des modifications à la configuration de votre cuisine pour répondre davantage à vos besoins (ex. : le déplacement d'une division, d'une fenêtre ou de la plomberie) ?

Avez-vous une idée des matériaux désirés ?

Avez-vous besoin de beaucoup d'espace pour cuisiner ? _____

Aimez-vous recevoir des amis ou de la famille à manger fréquemment ? _____

Quelles sont les activités récurrentes et particulières qui ont lieu dans votre cuisine (ex. : télétravail, devoirs, lunchs sur le pouce, etc.) ?

Voulez-vous conserver ou changer vos électroménagers actuels? _____

Quels sont vos besoins en rangement (ex.: provisions, vaisselle, petits électroménagers, etc.)?



CONSEIL E-SPACE³

Faites l'inventaire de tout ce que vous avez dans la cuisine et ce que vous souhaitez conserver, pour bien déterminer l'espace dont vous avez besoin pour le rangement. De nombreuses cuisines disposent de multiples armoires, du sol jusqu'au plafond. Nous n'avons pas forcément besoin d'autant d'armoires, et particulièrement celles qui sont difficiles à atteindre. Le fait d'ajouter plus de tiroirs permet d'optimiser l'espace de sorte qu'on puisse ranger plus, dans un espace moins grand.

Vous obtiendrez une cuisine qui laisse place à plus de fenêtres, plus de lumière et plus d'espace pour respirer.

Quels seraient les incontournables supplémentaires à inclure dans votre nouvelle cuisine (par exemple, un îlot avec sièges, une hotte décorative, de l'éclairage intégré aux armoires, un rangement à épices coulissant, etc.)?

À quelle date aimeriez-vous avoir complété votre projet? _____

S'ENTOURER D'EXPERTS DE CONFIANCE EST ESSENTIEL À LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET DE RÉNOVATION.

La rénovation d'une cuisine implique généralement des travaux majeurs qui comportent plusieurs complexités. Si vous recherchez une solution complète qui répondra parfaitement à vos besoins, il est nécessaire de faire appel à ces professionnels :

DESIGNER- CUISINISTE

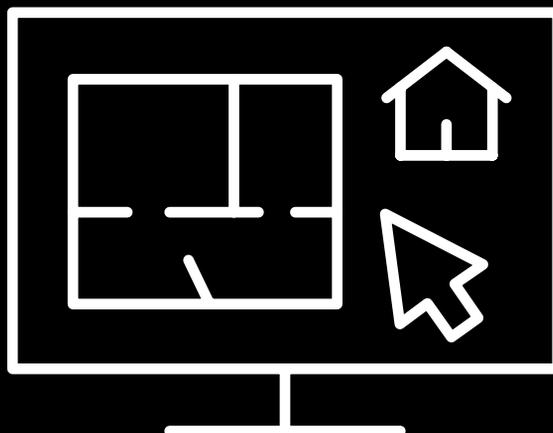
Le designer-cuisiniste est spécialisé en design de cuisine ; il maîtrise la vision de votre projet de fond en comble.

ENTREPRENEUR GÉNÉRAL

L'entrepreneur général a la responsabilité de mener à terme l'ensemble du projet ; il se charge de l'exécution.

Certains designers-cuisinistes travaillent d'ailleurs de pair avec un entrepreneur général pour la mise en œuvre des projets qui leur sont confiés. N'hésitez pas à demander des références dans votre entourage pour trouver l'expert qui vous convient le mieux.

Le designer d'intérieur, quant à lui, est responsable de l'aménagement intérieur dans son ensemble ; il assure la cohérence du décor dans toutes les pièces de la maison.

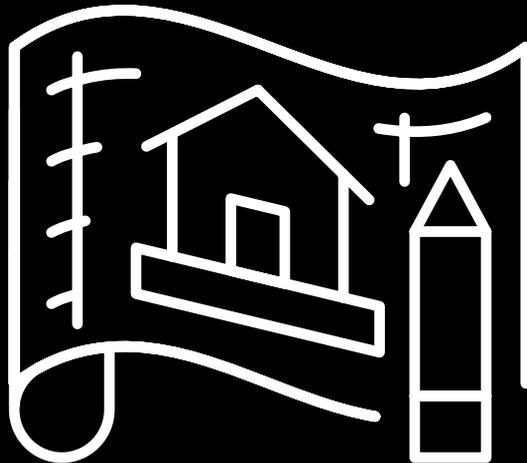


LE DESIGNER-CUISINISTE

Le métier de designer-cuisiniste est une spécialisation du métier de designer d'intérieur. Cet expert réalise des plans d'aménagement de cuisine de sorte à créer des espaces à la fois esthétiques, fonctionnels et ergonomiques, tout en respectant l'architecture des lieux et les besoins de leurs clients.

LES AVANTAGES :

- Puisqu'il est avant tout architecte d'intérieur, le designer-cuisiniste connaît les styles, les matériaux, les proportions et les autres notions liées au design d'espaces.
- Cet expert est spécialisé dans les aspects techniques relatifs à la cuisine, notamment les électroménagers, les normes de fabrication et les principes d'aménagement spécifiques à cet espace.
- Il sera en mesure de dessiner des plans qui concrétiseront votre projet, en prenant tous les détails en considération.
- Il travaille de pair avec l'entrepreneur général.



L'ENTREPRENEUR GÉNÉRAL

L'entrepreneur général est le coordonnateur de plusieurs corps de métiers requis pour la réalisation des travaux et il a la responsabilité de s'assurer du respect des budgets et des échéanciers. Il effectue lui-même certains travaux et gère la répartition des autres tâches.

LES AVANTAGES :

- L'entrepreneur général vous offre une gestion clé en main du projet. Il vous évitera de devoir gérer chaque spécialiste de manière indépendante (plombier, électricien, carreleur, etc.) et s'assurera de la coordination des horaires en fonction de l'évolution du chantier et de l'arrivée des matériaux. Il est le point de contact entre l'ensemble des professionnels impliqués, et il vous évitera beaucoup de stress et vous sauvera du temps.
- Cet expert possède généralement de nombreux contacts avec qui il a bâti un lien de confiance depuis plusieurs années. Il sait que les tâches seront réalisées à la hauteur des attentes.



PRÉVOIR UN ÉCHÉANCIER RÉALISTE POUR LA RÉNOVATION DE SA CUISINE

Il est à noter que l'échéancier dépendra de la période et de la demande à l'égard du commerçant et du fabricant d'armoires de cuisine. Votre designer-cuisiniste a la responsabilité de vous tenir informé des délais supplémentaires potentiels quant à la livraison de votre cuisine.



CONSEIL E-SPACE³

La rénovation de votre cuisine est probablement l'un des plus importants projets de votre vie. Il est conseillé de prévoir de 6 à 12 mois pour sa mise en œuvre, de l'inspiration jusqu'à sa réalisation. Planifier à l'avance et prévoir plus de temps allégera le stress et la pression liés à votre projet !

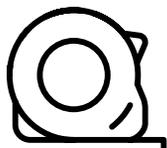
LES ÉTAPES CLÉS POUR LA RÉALISATION D'UN PROJET DE RÉNOVATION DE CUISINE

**1**

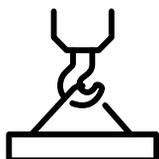
Prise de rendez-vous avec un designer-cuisiniste

**2**

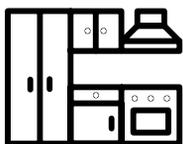
Conception du plan de la cuisine par votre designer

**3**

Prise de mesures, finalisation de la soumission et signature

**4**

Fabrication de votre cuisine et travaux de sur le chantier

**5**

Installation



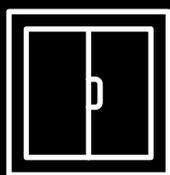
CONSEIL E-SPACE³

Le moment venu de l'installation, votre cuisine sera inutilisable pendant quelques temps, en raison de la désinstallation de votre ancienne cuisine et l'installation de la nouvelle. Déplacer les petits électroménagers comme le micro-ondes et le grille-pain dans une autre pièce de la maison, pour pouvoir y accéder.

CHOISIR LE STYLE, LES MATÉRIAUX
ET LA CONFIGURATION DE
VOTRE NOUVELLE CUISINE
**AURA UN IMPACT CONSIDÉRABLE
SUR SA LONGÉVITÉ.**



STYLES



MATÉRIAUX



CONFIGURATION



ZONES



STYLES PRINCIPAUX

Certains styles se distinguent pour la création d'espaces de vie qui seront encore d'actualité dans plusieurs années. Opter pour ce genre de décor vous évitera ainsi de devoir recommencer le processus dans 5 ou 10 ans.

CONSEIL E-SPACE³

Afin de créer un espace qui traversera les années en beauté, il est préférable de choisir des teintes plus neutres, comme le blanc, le noir et le bois naturel. Le tout combiné à des matériaux solides et bien conçus, ainsi qu'un design ergonomique et fonctionnel, et vous aurez la recette gagnante pour une cuisine de rêve qui soit encore à votre goût dans plusieurs années.



SE CARACTÉRISE PAR LE MINIMALISME

LE STYLE CONTEMPORAIN

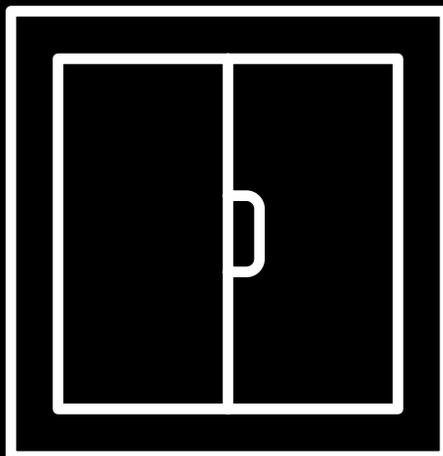
La cuisine contemporaine se caractérise par le minimalisme: empreinte d'une grande sobriété, cette cuisine se distingue dans le détail, dans la finesse et par ses portes monopièces (**voir p.19**). Son espace doit être épuré pour ne montrer que des matières modernes et raffinées. On souligne l'architecture avec des éclairages discrets et intégrés au décor. Les armoires sont souvent sans poignées, pour obtenir des surfaces lisses et sobres. Ce style privilégie les angles droits et les coupes nettes aux courbes et aux lignes plus sinueuses. On utilise généralement des teintes neutres telles que le blanc, le gris et le taupe.



SYNONYME D'UN CLASSIQUE RÉINVENTÉ

LE STYLE TRANSITIONNEL

La cuisine transitionnelle combine à merveille les courbes subtiles du design classique avec les lignes droites d'inspiration contemporaine. On peut dire qu'il s'agit d'un classique réinventé. Souvent élaboré dans les tons neutres, ce style est caractérisé par un habillage de détails ornementaux simples qui agrémentent le décor en lui donnant un look distingué et par ses portes 5 pièces (**voir p.19**). Les portes possèdent généralement cinq pièces avec un centre plat. Les accessoires dorés, par exemple, peuvent ajouter de l'éclat et de la grâce en toute simplicité.



LES MATÉRIAUX : MEUBLES SUR MESURE OU STANDARDS ?

Chaque espace de vie possède ses particularités, que ce soit au niveau de ses dimensions ou des besoins précis des personnes qui l'habitent. Les meubles conçus dans un cadre standard sont parfois plus difficiles à positionner de manière à complètement optimiser un espace et répondre aux besoins de ses utilisateurs.

! CONSEIL E-SPACE³

Opter pour un mobilier sur mesure permet la prise en compte de la totalité de vos besoins, ainsi qu'une occupation optimale de l'espace disponible. Les meubles sur mesure ne comportent pratiquement aucune contrainte d'aménagement et sont souvent conçus avec des matériaux de qualité supérieure. De plus, le service offert par le fabricant comprend généralement l'assemblage et l'installation. Les coûts sont légèrement supérieurs au mobilier de taille standard, mais le service clé en main du mobilier sur mesure et sa grande qualité en valent l'investissement.

LES MATÉRIAUX : LES ARMOIRES DE CUISINES

L'épaisseur des portes et les procédés de fabrication peuvent varier d'un manufacturier à l'autre, ce qui influencera directement la qualité des produits. Une épaisseur standard peut aller de ½ pouce jusqu'à 7/8 pouce. Plus c'est épais, plus c'est résistant !

Il existe deux principaux types de portes.

- Monopiece (aussi appelé Slab) : porte formée d'une seule et même pièce.
- 5 pièces (aussi appelé Shaker) : porte formée d'un panneau central, munie d'un cadre.

MONOPIÈCE



5 PIÈCES



Il existe plusieurs possibilités quant à la largeur des battants d'une porte 5 pièces.

La plupart des fabricants offrent également la possibilité d'insérer une vitre au centre de chacun des types de portes existants, ce qui permet d'ajouter de la polyvalence au décor.

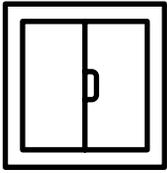
VARIANTES DU 5 PIÈCES



5 PIÈCES
Aux battants minces



5 PIÈCES
Vitree



LES PRINCIPAUX MATÉRIAUX OFFERTS SUR LE MARCHÉ

LA MÉLAMINE (OU LAMINÉ)

La mélamine est constituée d'une feuille de couleur imprégnée d'une couche de protection appelée résine, qui est ensuite collée à un panneau de bois pressé. On retrouve différentes qualités sur le marché, la mélamine haut de gamme étant appelée « laminé ».

Caractéristiques:

- Vaste choix de couleurs et de finis
- Imité avec réalisme divers placages de bois naturels
- Coût abordable

À considérer: certains finis laissent paraître plus facilement les traces de doigts.





LE LAMINÉ EUROPÉEN

Tout comme le laminé, il s'agit d'un panneau de bois pressé recouvert d'une feuille de couleur imprégnée de résine.

Caractéristiques:

- Vaste choix de couleurs et de finis
- Imité avec réalisme divers placages de bois naturels

À considérer: les panneaux sont d'une épaisseur de $\frac{3}{4}$ de pouce, en respect des normes européennes, ce qui rend les structures plus résistantes.

LE SIMILAQUE (OU POLYMÈRE 2D)

Le similaque est fabriqué à partir d'une nouvelle technologie qui se fonde sur la fusion des matières. Une pellicule souple est collée de manière permanente sur un panneau de bois. Le fini est lisse et soyeux, et il s'apparente à la laque.

Caractéristiques:

- Plusieurs choix de couleurs et de finis
- Imitent le fini de la laque à moindre coût
- Résistance à l'humidité
- Stabilité et résistance de la couleur à l'exposition aux rayons UV

À considérer: bien que le fini soit similaire à la laque, les joints d'assemblage des portes demeurent apparents.





LE THERMOPLASTIQUE (OU POLYMÈRE 3D)

Le thermoplastique est en fait une pellicule mince de plastique appelé PVC, qui est moulée par la chaleur sur un panneau de bois pressé.

Caractéristiques:

- Plusieurs choix de couleurs et de finis
- Le matériau adopte la forme désirée
- Les joints d'assemblage sont camouflés par la pellicule

À considérer: la vapeur d'une bouilloire ou la chaleur générée par un grille-pain peuvent faire gondoler, avec le temps, les armoires en thermoplastique.

LA HAUTE INGÉNIERIE

Les produits de haute ingénierie se distinguent par leur résistance extrême. Le FENIX, considéré dans l'industrie comme le matériau le plus résistant de sa catégorie, est composé de feuilles imprégnées de résines thermodurcissables, soumis à un procédé de pressage à la chaleur. La surface est ensuite fixée de manière permanente à un panneau de bois pressé. Les produits de haute ingénierie se distinguent par leur résistance extrême.

Caractéristiques:

- Résistant aux rayures, à l'abrasion, à la chaleur, à l'humidité et à la lumière
- Peut-être utilisé comme surface de comptoir
- Finis anti-traces de doigts
- Facile d'entretien
- Possible de réparer les micro-rayures par la chaleur (propre au FENIX)

À considérer : étant de qualité supérieure aux autres produits synthétiques, son coût est également plus élevé.





LE PLACAGE DE BOIS

Un placage de bois est constitué d'une feuille de bois naturel collée sur un panneau de bois pressé.

Caractéristiques:

- Vaste éventail d'essences et de finition
- Essences de bois exotiques offertes sur demande
- Meilleure stabilité à l'humidité que le bois massif

À considérer: le placage de bois peut changer légèrement de couleur avec le temps, lorsqu'exposé fréquemment à la lumière.

LE BOIS MASSIF

Plusieurs essences sont disponibles dans le bois massif. Les plus populaires sont entre autres l'érable, le merisier, le noyer, le chêne et les essences exotiques.

Caractéristiques:

- Vaste éventail d'essences et de finitions
- Essences de bois exotiques disponibles sur demande
- Plusieurs styles de portes possibles
- Options de personnalisation

À considérer: le bois massif peut changer de couleur avec le temps, lorsqu'exposé fréquemment à la lumière. Il est également sensible à l'humidité.





LA LAQUE

On applique la laque sur un panneau de bois pressé.

Caractéristiques:

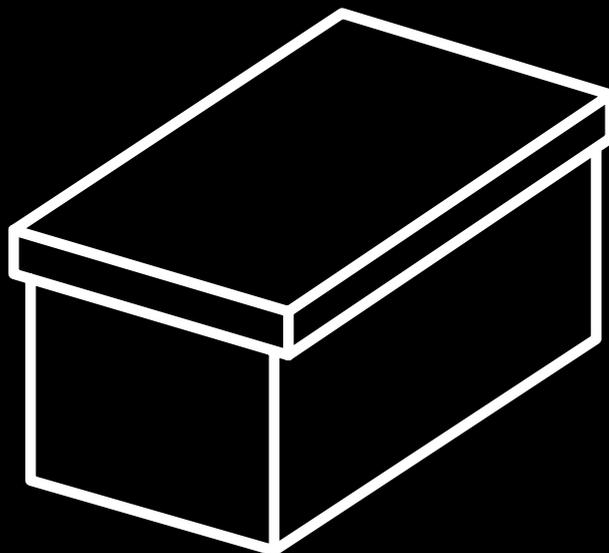
- Vaste éventail de couleurs et de finis
- Plusieurs styles de portes possibles
- Certains fournisseurs offrent la possibilité de créer une couleur sur mesure

À considérer: la laque peut changer de couleur au fil du temps, et le fini peut s'écailler lorsqu'il subit un choc.

LE PRIX DES ARMOIRES



Mélamine (Laminé)	\$-\$\$
Laminé européen	\$\$\$
Similaque (Polymère 2D)	\$\$\$
Thermo-plastique (Polymère 3D)	\$\$\$
Laque	\$\$\$\$
Placage de bois	\$\$\$\$
Bois massif	\$\$\$\$\$
Haute ingénierie	\$\$\$\$\$



LES PRINCIPAUX MATÉRIAUX DE COMPTOIRS OFFERTS SUR LE MARCHÉ

Les surfaces de travail ont une grande importance dans une cuisine, et seront utilisées plusieurs fois par jour. Il est important de choisir le bon matériau en fonction de votre utilisation et de vos habitudes de vie.



CONSEIL E-SPACE³

Combiner différents matériaux dans une même cuisine, c'est possible et ça peut vous aider à respecter votre budget. On pourrait, par exemple, choisir d'opter pour un comptoir de porcelaine sur l'îlot comme nous y préparons tous les repas, et d'opter pour un comptoir moyen de gamme pour les autres surfaces de travail.

LE STRATIFIÉ

Les plans de travail en stratifié sont fabriqués à partir de plusieurs feuilles de papier pressées, imprégnées d'une résine. La surface est ensuite collée sur un panneau de bois transformé.

Caractéristiques:

- Coût abordable
- Vaste choix de couleurs et de motifs
- Polyvalence

À considérer: les comptoirs de stratifié sont plus sensibles à la chaleur et aux égratignures et les joints d'assemblage sont apparents.





LE BOIS

Un comptoir de bois est généralement composé de bois dur, comme le merisier, le chêne blanc ou l'érable.

Caractéristiques:

- Matériau noble qui ajoute de la chaleur et de l'authenticité à une pièce
- Traverse les années en beauté
- Polyvalence

À considérer: un comptoir de bois exige beaucoup d'entretien. La surface doit être huilée régulièrement selon l'utilisation, et est sensible aux égratignures, à l'humidité et aux chocs.

PIERRE USINÉE : LE QUARTZ DE SYNTHÈSE

Le quartz de synthèse est composé d'un mélange de quartz, de résine et de colorants.

Caractéristiques:

- Résistance moyenne à la chaleur
- Résistance moyenne aux égratignures
- Vaste éventail de couleurs et de finis
- Imitations du marbre ou du granite à moindre coût

À considérer: le quartz de synthèse est sensible aux rayons UV, qui occasionneront une décoloration au fil du temps.



PIERRE NATURELLE : LE MARBRE

Le marbre est un produit très noble, qui est conseillé davantage pour la salle de bain en raison de sa porosité.

Caractéristiques:

- Élégance et unicité
- Vaste éventail de couleurs et de finis, selon ce que la nature nous offre
- Résistance moyenne à la chaleur

À considérer: le marbre est un matériau poreux, qui est sensible aux taches de substances acides (vin rouge, citron, etc.). Il exige donc beaucoup d'entretien, et doit être scellé régulièrement en fonction de l'utilisation.





PIERRE NATURELLE : LE **GRANITE**

Le granite est également une pierre naturelle de choix pour les comptoirs.

Caractéristiques:

- Haute résistance à la chaleur
- Résistance moyenne aux égratignures
- Vaste éventail de couleurs et de finis
- Élégance et unicité

À considérer : le granite présente un fini non uniforme, qui variera d'une pierre à l'autre. Cette pierre exige beaucoup d'entretien, et doit être scellée régulièrement en fonction de l'utilisation.



SURFACE ULTRA-COMPACTE (OU DEKTON)

La surface ultra-compacte est issue d'un mélange de verre, de porcelaine et de quartz.

Caractéristiques:

- Résistance extrême à la chaleur
- Haute résistance aux taches et aux produits ménagers

À considérer: certains finis peuvent être plus sensibles aux égratignures, et la surface ne se répare pas en cas de bris.

LA PORCELAINE

On qualifie le comptoir de porcelaine comme le comptoir de l'avenir en raison de ses propriétés, notamment sa durabilité et sa résistance accrue.

Caractéristiques:

- Résistance extrême à la chaleur
- Haute résistance aux égratignures ainsi qu'à la corrosion
- Haute résistance aux taches et aux produits ménagers

À considérer: la surface ne se répare pas en cas de bris.



LE PRIX DES COMPTOIRS



Stratifié	\$
Bois	\$\$
Haute ingénierie	\$\$\$
Quartz	\$\$\$\$
Marbre	\$\$\$\$
Granite	\$\$\$\$
Surface ultra-compacte	\$\$\$\$\$
Porcelaine	\$\$\$\$\$



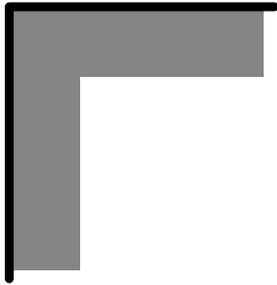
LA CONFIGURATION

L'aménagement d'une nouvelle cuisine est basé avant tout sur la superficie qui peut accueillir la cuisine, mais il doit aussi prendre en compte vos besoins et vos habitudes de vie. Les différentes configurations de cuisine possibles peuvent répondre à différents types de besoins en s'adaptant à l'espace disponible.



CONSEIL E-SPACE³

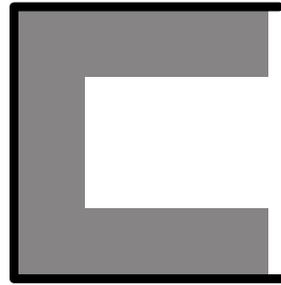
Bien que la configuration actuelle de votre cuisine puisse influencer celle de votre nouvelle cuisine, il est possible de faire certaines modifications pour en augmenter la fonctionnalité, comme l'ajout d'un mur.



LA CUISINE EN L

La cuisine en L propose un aménagement qui s'appuie sur deux murs, formant un angle droit. Il s'agit d'un classique dans l'aménagement de cuisine.

- S'adapte à plusieurs espaces (cuisines de tailles variables, de formes carrées ou rectangulaires)
- Généralement équipé d'un îlot ou d'une table au centre de la pièce, pour augmenter la surface de travail disponible
- Permet des déplacements courts et efficaces entre les différentes zones de la cuisine.



LA CUISINE EN U

La cuisine en U occupe trois murs et prend la forme d'un U.

- Aménagement le plus rentable pour optimiser l'espace dans une pièce carrée de petite ou de moyenne taille.
- Permet de tout avoir à portée de main sans faire de grandes enjambées.
- À noter que les caissons en angle, dans les coins, peuvent être optimisés avec l'ajout d'un rangement pivotant au lieu de tablettes.



LA CUISINE EN G

La cuisine en G reprend la forme du U, mais possède une 4^e face qu'on nomme le retour.

- Le retour constitue généralement un coin repas ou un coin de préparation des aliments.
- Permet une délimitation de l'espace tout en restant à air ouverte.
- À noter que les caissons en angle, dans les coins, peuvent être optimisés avec l'ajout d'un rangement pivotant au lieu de tablettes.

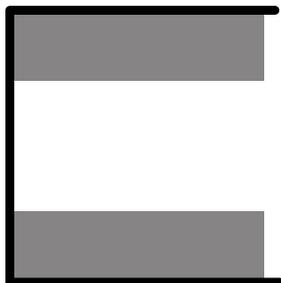


LA CUISINE EN I

La cuisine en I est installée sur un seul mur.

- Peut s'imposer dans les cuisines en forme de couloir, plus fréquentes dans les appartements ou les espaces un peu plus restreints.





LA CUISINE EN DOUBLE I

La cuisine en double I est installée sur deux murs parallèles.

- Cet aménagement est adapté aux pièces formées de corridors larges d'environ 8 pieds.
- Permet l'installation d'un plus grand espace de rangement et d'appareils, comparativement à la cuisine en I.





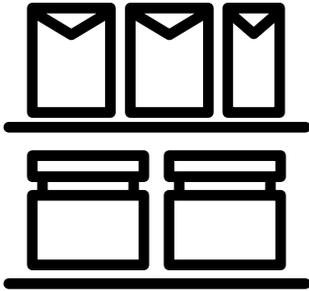
LES ZONES FONCTIONNELLES

Le travail dans la cuisine est constitué en grande majorité de tâches récurrentes. Il est donc essentiel de veiller à ce que les trajets soient les plus courts possible et que tout se trouve à la bonne place pour une utilisation immédiate. Il est donc judicieux de diviser les cuisines en cinq zones, pour une économie de temps et de trajets.



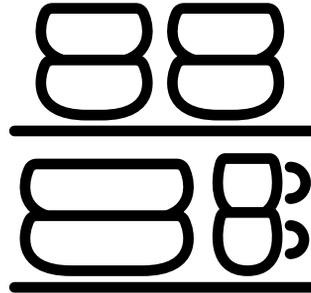
CONSEIL E-SPACE³

Nul besoin d'attendre l'arrivée de votre nouvelle cuisine pour vous attaquer à la réorganisation des éléments par zone dans votre cuisine. Vous pouvez en faire l'essai dans votre cuisine actuelle, ce qui vous permettra à la fois de faire l'inventaire de ce que vous possédez.



LA ZONE PROVISION

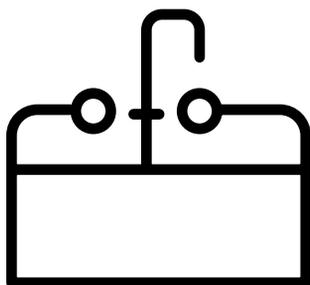
La zone Provision est constituée du garde-manger et du réfrigérateur, qui rassemblent tous les aliments au même endroit. Son accès doit être facile et elle doit se trouver près des zones Préparation et Cuisson.



LA ZONE RANGEMENT

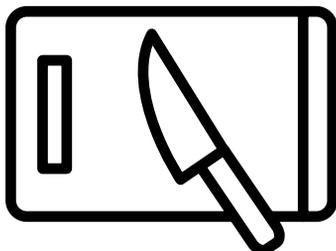
Les couverts, la vaisselle et les verres sont positionnés dans la zone Rangement. Il est pratique de trouver cette zone à proximité du lave-vaisselle pour en faciliter son déchargement.





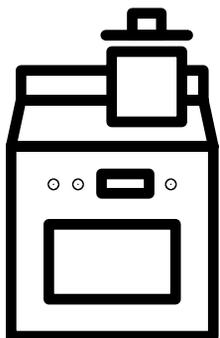
LA ZONE **LAVAGE**

Cette zone rassemble le lave-vaisselle et l'évier. Il est recommandé d'y ranger les éponges à vaisselles et les autres ustensiles et produits de nettoyage.



LA ZONE **PRÉPARATION**

La zone Préparation se trouve généralement entre la zone Cuisson et la zone Lavage. Tous les ustensiles requis pour la préparation des repas sont positionnés dans les tiroirs coulissants, à portée de main du plan de travail.



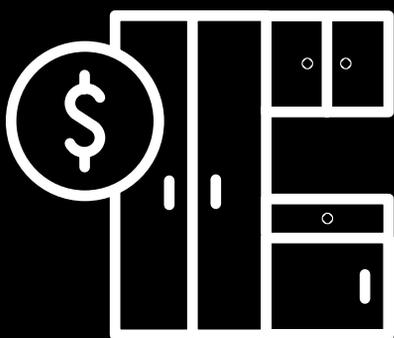
LA ZONE CUISSON

La zone Cuisson accueille le four, la plaque de cuisson et/ou la cuisinière. Il est recommandé de positionner les poêles et les ustensiles pour cuisiner à proximité du plan de cuisson, et de placer les plaques près du four.



UNE SECONDE VIE POUR SA CUISINE ACTUELLE

C'est maintenant essentiel de se préoccuper de l'impact que peut avoir un projet de rénovation sur l'environnement. Une manière simple et économique de limiter l'empreinte écologique d'une nouvelle cuisine est d'offrir une seconde vie au mobilier qu'on souhaite renouveler. Voici tout ce que vous devez savoir pour recycler une cuisine usagée et limiter les déchets générés par votre projet.



UN GESTE POUR LA PLANÈTE

RÉUTILISER POUR MEUBLER UN NOUVEL ESPACE

De multiples options sont envisageables pour offrir une seconde vie à sa cuisine : un chalet qui a besoin d'un vent de fraîcheur, des enfants qui rénovent une première maison, ou encore un voisin qui cherche une nouvelle cuisine à petit prix.

Si aucun intéressé ne figure dans l'entourage, plusieurs moyens sont offerts pour la mise en vente ou la donation d'un mobilier permanent usagé. Voici ceux qui sont les plus couramment utilisés :

- Marketplace de Facebook
- Craigslist
- Ebay
- Kijiji (Ontario et Québec seulement)
- Lespacs (Québec seulement)

Les prix varient généralement de 800 \$ à 1 500 \$, mais une cuisine usagée peut même valoir jusqu'à 10 000 \$ tout dépendant de son âge et son état.

8 ÉTAPES CLÉS POUR RECYCLER SA CUISINE EN BEAUTÉ

Une fois le projet de rénovation confirmé, on peut entamer les démarches pour donner une seconde vie à sa cuisine actuelle. Voici huit étapes clés pour bien planifier la vente de sa cuisine :

1

Bien nettoyer l'intérieur et l'extérieur des caissons, ainsi que les comptoirs.

2

Prendre des photos claires de l'ensemble de la cuisine.

3

Mesurer la hauteur, la largeur et la profondeur des caissons et mesurer les comptoirs.

4

Établir un prix en fonction de l'état de la cuisine, et des comparatifs sur le marché usagé.

5

Établir la date idéale de désinstallation, en fonction de l'installation de la nouvelle cuisine.

6

Confirmer la personne responsable de la désinstallation (vous-même, votre contracteur, l'acheteur ou autre).

À noter que cette étape doit être effectuée minutieusement pour ne rien briser.

7

Mettre la cuisine en vente sur la ou les plateforme(s) choisie(s), en ajoutant le plus de détails possible.

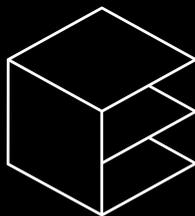
8

Être disponible à répondre aux questions et planifier des visites pour les acheteurs potentiels.

**MERCI D'AVOIR CONSULTÉ
LE GUIDE DE PLANIFICATION E-SPACE³.**

Vous êtes maintenant prêts à vous lancer dans la réalisation de votre projet.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.e-space3.com

Félicitations pour votre beau projet!



E-SPACE³