

# Acheter sa cuisine sans se ruiner

Lorsque son budget est limité, quelle est la solution ? Céder aux sirènes des fausses remises ou tout monter soi-même avec un tournevis ? Pas obligatoirement. Il existe des solutions économiques dans les gammes vendues par des spécialistes de la cuisine au-dessus de tout soupçon.

Quand les moyens sont limités, il faut chercher à faire simple. Ainsi, une cuisine à prix doux ne peut-elle s'embarrasser d'un aménagement aux formes complexes. Les arrondis ou les décrochés doivent être rejetés car ils rendent obligatoire l'emploi de meubles plus coûteux

que les simples modèles de série. Quant aux aménagements d'angle, pourtant couramment choisis, ils ont une incidence trop importante sur les prix pour être acceptés. Un élément d'angle à plateaux extractibles coûte en effet environ deux fois plus cher qu'un meuble

standard. Même les équipements d'angle plus simples à plateau circulaire ou demi-circulaire, certes moins coûteux, présentent un rapport qualité-prix peu convaincant à cause de leur capacité de rangement très réduite. En outre, l'existence d'un angle rend plus →



Un agencement tout simple, sans angles, avec des façades en mélaminé et un plan de travail en stratifié.

Modèle Twist de Socoo'c.

→ coûteux l'aménagement du plan de travail et demande l'emploi de fileurs supplémentaires.

Toujours pour faire simple, il est payant de limiter le nombre des meubles dans un agencement en faisant la part belle aux plus grands éléments dont la longueur dépasse 60 cm. Là encore, les meubles un peu spéciaux ou trop petits, par exemple les toutes petites colonnes coulissantes, ont une forte incidence sur le prix.

Le grand volume est presque toujours moins cher. Le meilleur exemple est assurément le placard. Il se fabrique sur mesure pour occuper une niche et s'habille de portes coulissantes ou battantes que les fabricants harmonisent aux portes de leurs meubles de cuisine. Presque toutes marques de cuisines en proposent désormais.

Les économies ne doivent pas

se faire au détriment de la fonctionnalité. Les tiroirs doivent être ainsi privilégiés en partie basse plutôt que les portes ouvrantes car ils optimisent le volume de rangement global, qui, dans un autre cas, demanderait l'installation de meubles supplémentaires. C'est un peu la même chose pour les meubles hauts à portes type « lift » qui améliorent l'accessibilité. Bref, ces investissements supplémentaires s'avèrent économiques.

### Des matériaux plus simples

Dans le domaine de l'habillage des façades, le mélaminé obtient la palme du meilleur prix face à tous les autres matériaux, et ceci avec d'excellents atouts de qualité et d'esthétique. Un peu plus cher, entre environ 10% et 20%, son proche parent le stratifié offre une qualité encore meilleure.

La famille mélaminé/stratifié se révèle en tout cas plus intéressante que les enrobés, type PVC, dont on a longtemps cru qu'ils constituaient une alternative abordable. Mais ils sont progressivement abandonnés car ils sont peu résistants et jugés trop polluants.

Pratiquement tous les autres matériaux sont chers. Même les laques les moins onéreuses et les moins sophistiquées coûtent près de deux fois le prix d'un mélaminé. Le bois – massif ou en placage – se situe à peu près au même niveau d'investissement qu'une laque.

Pour les matériaux de plans de travail, on retrouve le stratifié en première ligne car il offre là aussi le meilleur rapport qualité-prix. Si l'on est capable d'investir deux à trois fois plus, à la fois pour des raisons esthétiques et pour bénéficier d'une meilleure solidité, →



Système de porte relevable pour meuble haut. Kinvaro de Grass.

Système de tiroir  
Tandembox intivo  
de Blum.



→ il faut se tourner vers le granit. Bien sûr vers des granits simples car les aspects rares atteignent des prix prohibitifs. Quant aux pierres de synthèse, Quartz et Solid Surface du type Corian, elles représentent un surcoût d'environ 50%.

### Un électroménager efficace

La règle de simplicité s'impose également dans la sélection de son électroménager. Sans sacrifier la fonctionnalité et les économies d'énergie signalées par une étiquette et un classement allant de A à A++ (selon les familles d'appareils), il faut orienter son choix vers les modèles standard, c'est-à-dire en format « 60 cm ». En effet, si

tout le monde s'attend à payer plus pour un appareil dont la taille dépasse cette cote normalisée, il est surprenant de devoir investir plus pour des modèles plus petits. Et c'est pourtant le cas, pour tout ce qui concerne la catégorie « gain de place » notamment dans les domaines des fours et des lave-vaisselle. Seuls les dominos de cuisson échappent en partie à cette règle.

Tout le monde le dit, les tables de cuissons à induction sont les plus efficaces, les plus sûres et les plus économiques en énergie. En revanche, elles coûtent deux fois plus cher qu'une table à foyers radiants ou à brûleurs gaz. Voilà pourquoi la table à induction avec

ses trois foyers dont le nombre suffit aux besoins de la plupart des familles devient intéressante, grâce à son prix assez raisonnable autour de 600€.

Côté frigo, il faut bannir l'intégration. On économise ainsi le prix d'une armoire pour l'encastrement (soit en moyenne 600€) et on gagne en capacité de rangement. De plus, le froid en pose-libre techniquement plus avancé est moins vorace en énergie.

La hotte décorative est plus avantageuse car c'est un appareil complet qui ne demande pas à être combiné avec un corps de meuble, comme c'est le cas des hottes tiroirs et escamotables. Quant →



Un réfrigérateur combiné pose-libre de classe énergétique A++. Gamme Simplicity de Gorenje

→ au choix du système de recyclage de l'air, il doit être sérieusement pensé. En effet, si elle apporte de bonnes performances en matière d'aspiration et de limitation du bruit, l'évacuation augmente le coût d'installation par rapport au recyclage. En revanche, avec ce dernier, il faut souvent changer le filtre à charbon. Bref, l'évacuation se justifie quand on peut traverser directement le mur pour aller vers l'extérieur.

### La cuisine évolutive

Évidemment, ce programme de simplicité inquiétera ceux qui rêvent d'une cuisine répondant au canon actuel de l'agencement ouvert avec îlot. Pourtant, un tel type d'aménagement n'entraîne pas forcément un fort surcoût.

L'îlot se compose avec des meubles standard simples et peut offrir un coin repas en laissant simplement déborder le plan de travail au-dessus du bloc de meubles, ce qui est souvent moins coûteux que l'achat d'une table de cuisine. La simplicité d'agencement d'une cuisine avec îlot, des ensembles linéaires sans angles et fioritures peut même être avantageuse. Soyons honnête, l'îlot est surtout intéressant dans le neuf puisque les amenées d'eau, la plomberie, l'électricité s'y installent sans problème. En revanche, dans le cadre d'une rénovation où l'on modifie les cloisons et l'infrastructure eau-électricité, il y aura de lourdes dépenses supplémentaires. Voilà pourquoi il est plus sage lorsqu'on construit de prévoir d'éventuelles évolutions. Une

cuisine bien conçue à la base doit en effet pouvoir changer. On doit pouvoir lui ajouter un îlot central, changer son évier, sa robinetterie, son électroménager ou encore opter pour un nouveau plan de travail dans un matériau plus haut de gamme (pierre de synthèse, verre, inox, etc.). Le choix d'une cuisine évolutive rend d'ailleurs plus difficile l'emploi du kit. En effet, de tels produits, plus fragiles à la base, se modifient moins facilement.

Mais faut-il acheter en jouant sur un amortissement à long terme ou tenir compte de l'état de sa trésorerie en prévoyant très vite un nouvel investissement ? Éternelle question.

■ ÉRIC CHEVALIER