



L'îlot... trésor de la cuisine ?

Certains le disent incontournable dans les cuisines dès lors qu'elles sont un peu spacieuses. Ironie de la langue française, si l'on rappelle que l'îlot, souvent qualifié de central, telle une tautologie, est justement fait et placé pour être contourné, et offrir ses faces - jusqu'à 5 ! - multifonctionnelles. Rappel de ses exigences et avantages.

Placé au cœur de la cuisine, ce cube pas vraiment cubique, offre ainsi de multiples possibilités d'aménagement. Pouvant regrouper poste de lavage, four encastrable, plaque de cuisson surmontée d'une hotte autant utile que décorative, plan de travail, et rangement divers sur ses côtés, il est utilisé pour séparer espaces de cuisine et de salle à manger, tout en créant un volume de transition à la fois massif dans sa largeur et sachant se faire oublier dans sa hauteur.

L'encombrement de l'îlot au sol varie, allant d'un mètre carré pour les plus petits à plus de trois pour les grands adoptant une forme rectangulaire avec l'adjonction d'un plan servant de table à manger, comme ci-dessus avec le modèle Tatrix de Scavolini. Dans tous les cas, il nécessite une surface de circulation suffisante pour se déplacer confortablement autour, mais aussi pour utiliser ses diverses façades latérales en ouvrant les portes et tiroirs dont elles sont parfois dotées. Si cette exigence participe pleinement au caractère convivial de la cuisine, elle s'accomplit tout autant pleinement dans des pièces spacieuses, sous peine de transformer cet ajout avantageux en inconvénient gênant.

Retirez vos plinthes !

Dans les configurations les plus simples, l'îlot fait office de desserte, intégrant des rangements ouverts et fermés ne nécessitant aucun raccordement électrique, si ce n'est une simple prise pour brancher des petits appareils ménagers de préparation culinaire. Il peut aussi, grâce à



l'insertion de casseroles, libérer les murs environnants des éléments hauts traditionnels et permettre ainsi la composition d'une cuisine composée exclusivement d'éléments s'arrêtant à la taille, pour un effet de légèreté visuelle dans un espace plus vaste. Placée face à la cuisine ou sur les côtés, l'intégration de casiers à bouteille et de niches à panier apporte une variété rompant avec l'uniformité des façades, alors que des étagères accueillant des livres de gastronomie ou des objets divers sont orientées vers la salle à manger ou de séjour.

Enfin, pour un effet visuel réussi et en cohérence avec le reste des meubles, on privilégiera des plinthes en retrait. C'est le cas du modèle NX500 noir lave satinée de next125, qui montre que cet aménagement peut apporter un élément essentiel de distinction, en s'émancipant du traditionnelle cube ou rectangle massif pour prendre des formes originales, comme cette évocation élégante de la table à manger surmontant des éléments fonctionnels.

✓ J.A