

Le Solid Surface, design et résistance

Solid surface, un terme anglais sous lequel est regroupée toute une famille de pierres de synthèse dont la plus connue est le *Corian*®. Lancé en 1967 par Du Pont de Nemours, ce dernier est désormais concurrencé par bien d'autres produits.

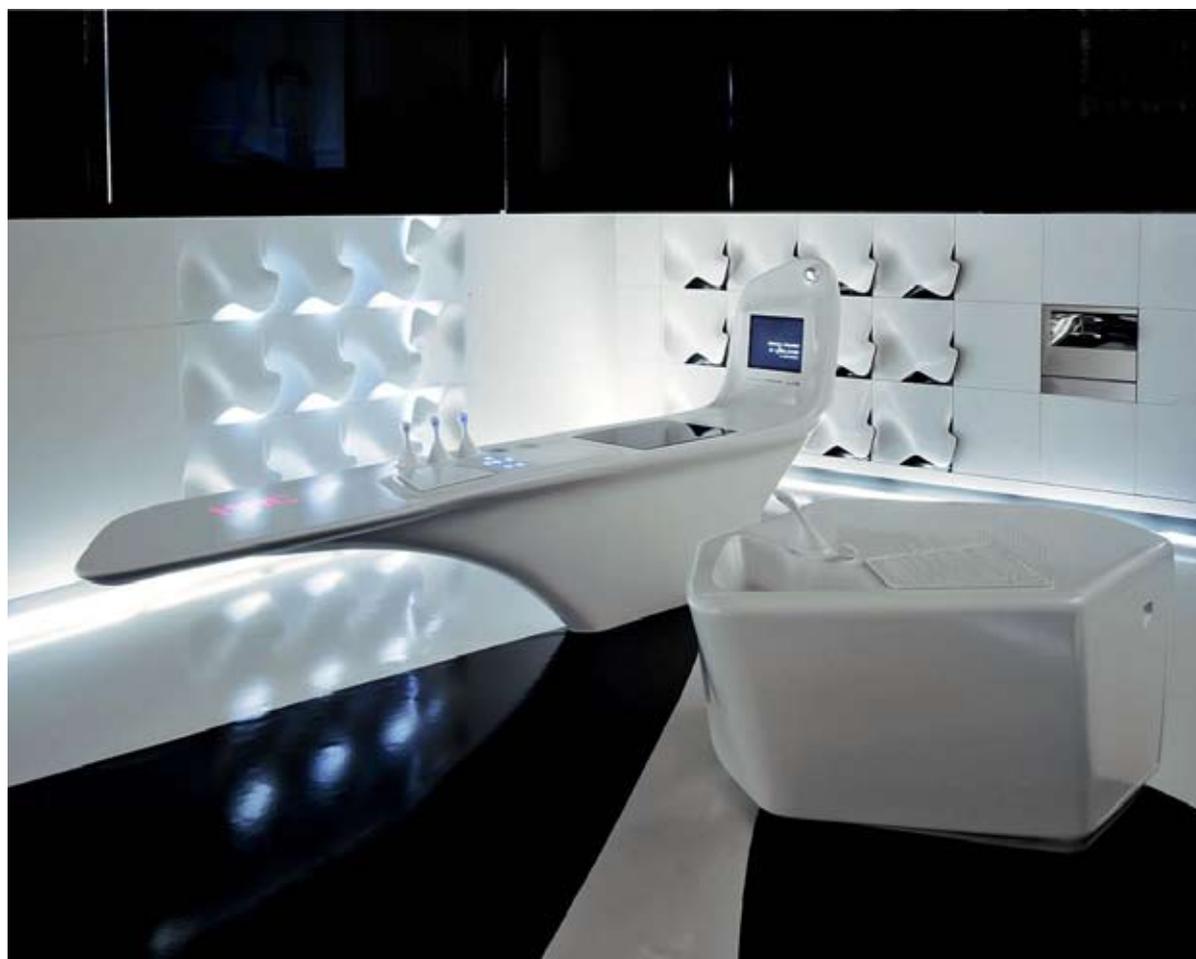
Les *solid surface* sont les plus anciennes pierres de synthèse employées pour la fabrication de plans de travail. Quelles que soient leur marque et leur nom, elles sont toutes produites grâce à une même recette de base, à laquelle chaque fabricant apporte son originalité. Ce sont en effet des matières composites qui associent une poudre minérale (le tétrahydrate d'alumine tiré de la bauxite), de la résine acrylique ainsi que des pigments indispensables à la coloration. Les plus grands fabricants sont Du Pont de Nemours (*Corian*), Samsung (*Staron*), LG (*Hi-Macs*),

Schock (*Cristalan*). Ces *solid surface* sortent des usines sous forme de plaques de différentes épaisseurs à partir de 6 mm. Pour en faire des plans de travail, celles-ci sont ensuite collées sur des panneaux à base de bois (notamment des panneaux de particules) et mises en œuvre dans leurs formes et dimensions définitives par des entreprises spécialisées dans la transformation.

Un *solid surface* résiste à l'usure ainsi qu'à la plupart des chocs et rayures liés à l'usage quotidien. C'est également un matériau non poreux, massif

et sans joints, même au niveau des cuves d'évier, ce qui rend sa surface parfaitement lisse en empêchant les incrustations de bactéries ou de moisissures. Il se révèle donc très à l'aise comme plan de travail dans la cuisine, mais également comme paillasse de laboratoires ou encore comme comptoir ou banque d'accueil dans les lieux publics.

À la solidité des *solid surface*, s'ajoutent d'indéniables attraits esthétiques. Non seulement, ceux-ci se déclinent dans de nombreux coloris, aspects granités et fantaisie, mais →



Le concept de cuisine **Z. Island Kitchen** de la designer anglaise **Zaha Hadid** utilise pratiquement toutes les potentialités du **Corian**®.

→ en outre s'autorisent des formes les plus souvent exclusives dans le domaine du plan de travail. En effet, un *solid surface* se coupe, se taille, se chanfreine, se sculpte, se grave de la même manière que le bois. En outre, il se modèle et se cintre par thermoformage. Enfin, il se colle sur lui-même et sur d'autres matériaux (comme les panneaux en bois). Double avantage de cette caractéristique : elle est une des seules, avec l'inox, qui proposent des cuves d'évier dans la même matière et permet ainsi le collage sans joints apparents. On peut donc la solliciter de façon presque artistique, comme le font bon nombre de designers et d'architectes qui profitent de sa plasticité pour jouer sur des formes libres, des associations de couleurs et d'aspects, et des épaisseurs de chant... Les créateurs ne se contentent plus d'ailleurs d'employer les *solid surface* comme plan de travail, ils déclinent également ce matériaux pour l'habillage de façades, de portes ou même de hotte. Dans ce dernier cas, ils profitent de la translucidité de



Habillée de Hi-Macs de LG, cette hotte Zen de Novy se fait passer pour un luminaire

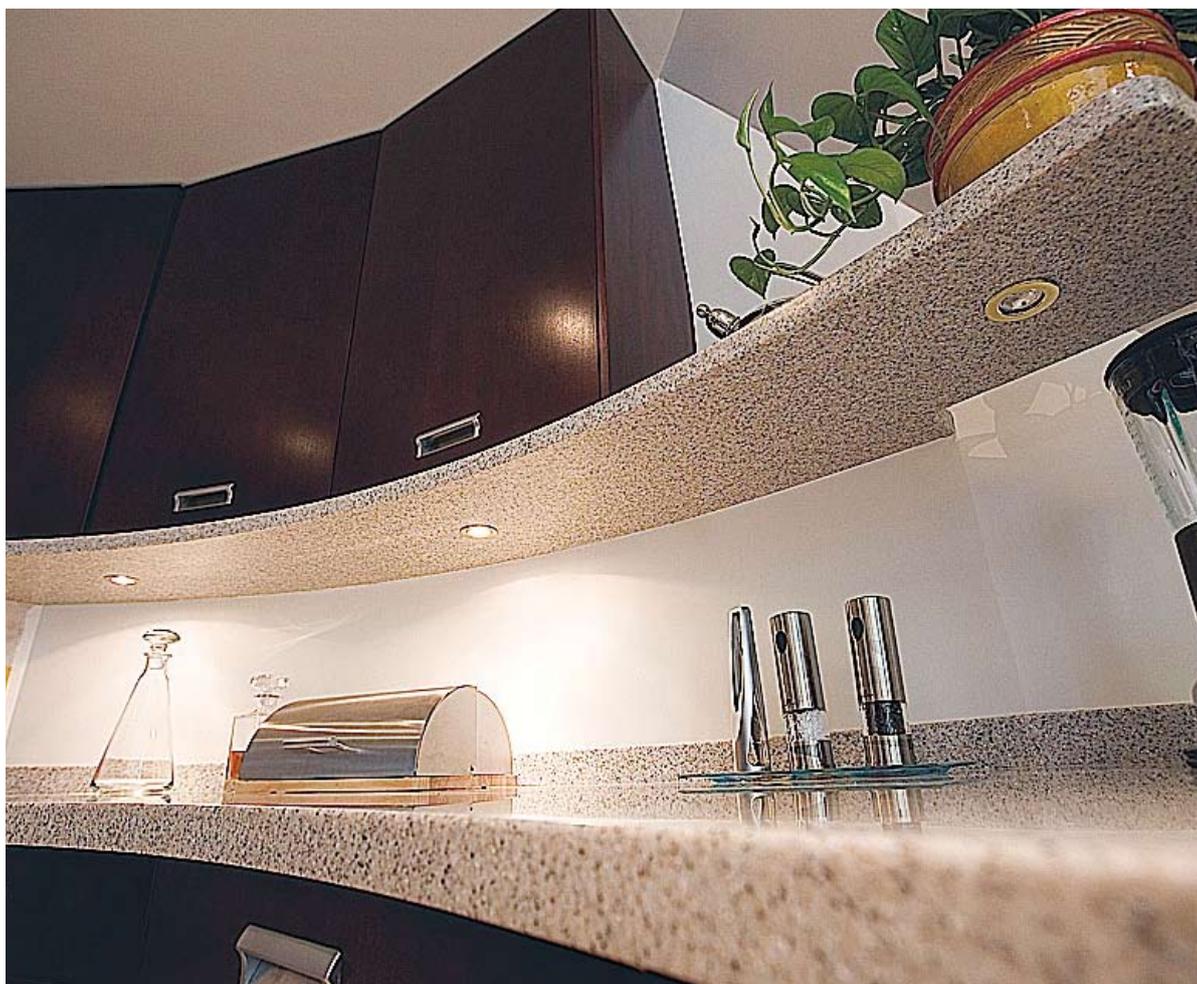
la matière pour donner à la hotte un aspect de luminaire.

La bonne résistance des *solid surface* aux agressions classiques dans une cuisine n'autorise pas toutes les

fantaisies. Dans de très rares cas dus à une installation défectueuse (par exemple, une table à induction mal ventilée), un plan en *solid surface* subit parfois un choc thermique →

Le plan et le grand bloc évier en Corian® choisis en blanc pur se mettent à la disposition d'une cuisine traditionnelle-contemporaine
Esquisse
Carbone de
Pèrene.





Le plan de travail et l'étagère sur laquelle reposent les meubles hauts forment une double courbe. En Staron® de Samsung.



Fond de cuve en inox intégré à un ensemble en Corian®.

Un îlot très élaboré en **Cristalan®** de **Schock**. On remarque la présence de barres en inox pour poser les récipients très chauds.



→ causant une cassure. Choisi dans une couleur sombre, il risque de présenter des marques suite au contact d'une casserole très chaude (les semelles de casseroles atteignent des températures très élevées sur des tables à induction). Voilà pourquoi il est nécessaire d'employer des dessous de plats. Le bac d'évier peut aussi se détériorer à cause de chocs thermiques causés par de l'eau brûlante. Pour cette raison, on l'équipe de plus en plus souvent d'un fond en inox. Plus que sur tous les autres matériaux de plans de travail, il ne faut pas couper directement sur son *solid surface*. D'autant plus que l'incision sera bien plus franche que sur du granit ou que sur du quartz. En revanche, les micro-rayures inévitables sur tout plan de travail se poncent sans souci sur un *solid surface*. Et les possibilités de réparation ne s'arrêtent pas là. Même la plus grave des cassures peut être effacée. Il suffit en effet de coller une rustine de même aspect puis de poncer et tout défaut disparaît. Ce n'est pas la moindre qualité des *solid surface* !

ÉRIC CHEVALIER

Le « **Chemin d'eau** » en **Corian®** de Jean-Michel Policar pour **Pèrene**. Une grande cuve, un égouttoir et diverses tablettes recouvrent une rigole qui conduit l'eau vers la bonde.





Jeu sur les formes. Plan de travail en **Cristalan®** de **Schock** dans une cuisine **Sinuosa** d'Effeti.