



L'architecture, c'est leur cuisine !

Ils savent tout faire... même la cuisine ! Du moins celle dans laquelle évolueront leurs clients. Rencontre avec trois architectes sur les enjeux d'un espace très attendu.

Par Olivier Waché

On pourrait croire qu'un architecte porte un intérêt très modéré à la conception d'une cuisine, qu'il préfère exprimer son savoir-faire et sa créativité dans des espaces plus « nobles » comme le salon ou la chambre. Ce serait lourdement se tromper. Comme l'explique la Biarrote Delphine Carrère, « la cuisine est une pièce de vie à part entière. On peut même aujourd'hui la considérer comme la pièce principale d'un logement. Elle est donc forcément au cœur de nos préoccupations. » Selon cette spécialiste des résidences secondaires haut de gamme, c'est un enjeu dans chaque projet. « Dans ces maisons de vacances, la cuisine est importante aussi bien dans le rôle très central qu'elle tient que dans ses dimensions, bien supérieures à ce

qui se faisait avant, poursuit-elle. Nos clients sont en attente de solutions pratiques pour leur quotidien ou recevoir les amis, sans que cela fasse trop professionnel pour autant. Ils veulent une ambiance décontractée, très déco, parfois fantaisiste ou presque imparfaite, ce que nous nous attachons à traduire. » Pour Kevin Caprini, du studio Caprini & Pellerin Architectes, « la cuisine tout comme la salle de bains sont en général le point de départ de nos réalisations. Ce n'est pas un hasard. Notre agence est spécialisée dans les résidences de luxe, pour lesquelles nous intervenons de la conception à la mise en œuvre, jusqu'à la décoration. Cette maîtrise de A à Z donne une cohérence et un fil conducteur. Les cuisines sont des espaces très techniques, qui demandent beaucoup de travail. Il faut porter une attention particulière aux détails, aux finitions, aux matériaux... Mais elles sont aussi une véritable source d'inspiration et d'expression. » Comme le confirme à son tour l'architecte Karine Lewkowicz, « la cuisine a tellement évolué en un siècle, que c'est un vrai défi pour nous. Je réalise beaucoup de

Ci-dessus Delphine Carrère a créé cette cuisine décontractée sur mesure. L'épais plateau en chêne massif de son îlot repose sur des meubles bas en acier. Les colonnes intégrées à la bibliothèque se font discrètes pour accueillir l'électroménager.



1/ Réalisée par Caprini & Pellerin, cette cuisine contemporaine sur mesure laisse les matières naturelles s'exprimer: chêne de fil brossé sur les façades, marbre de Carrare pour le plan de travail, zelliges verts en crédence et en tapis de sol. Robinetterie Watermark, électroménager Gaggenau. 2/ Les architectes cannois ont aussi signé, à Paris, cette cuisine réalisée en Inox et en chêne brossé fumé, avec un plan de travail en pierre du Zimbabwe. Des crédences en verre fumé agrandissent l'espace. Les meubles bas sont rétroéclairés. L'arrière-cuisine se dissimule derrière un volume en Corian. 3/ À Paris, Karine Lewkowicz a imaginé cette crédence en marbre à livre ouvert à l'horizontale, associée à des façades laquées vert amande. Un plan snack en chêne réchauffe l'ambiance. © CLAUDE WEBER 4/ Ici, elle a aménagé la cuisine comme un espace central où se retrouver. Les portes en chêne dissimulent électroménager et rangement, et un vaisselier vient briser le rythme. 5/ Dans cette maison biarroite rénovée par Delphine Carrère, la cuisine se fait pièce de vie. Les colonnes proches de la porte d'entrée dessinée par l'architecte s'habillent de chêne (Oberflex). © ANTOINE HUOT 6/ Façades en bois peint Farrow & Ball ou laquées, plan de travail en Inox, marbre de Carrare, l'architecte joue ici la carte des matières. © ISABELLE NORI





rénovations d'appartements parisiens, dans lesquels elle était traditionnellement reléguée au fond du logement, loin des pièces de réception. Aujourd'hui, dans 80 % des programmes, tout l'enjeu est de la mettre au cœur du foyer, dans les parties nobles. C'est donc souvent autour d'elle que s'organise le projet. »

Accompagner les changements

Devenue l'épicentre du logement, la cuisine multiplie désormais les fonctions : elle est le lieu de préparation et de prise des repas, bien sûr, mais aussi une aire de loisirs et de jeu, l'antichambre où s'effectuent les devoirs des enfants, le bureau où travaillent les parents... Les architectes intègrent la modularité dans la conception. Ils imaginent des zones où repas et activités peuvent alterner, prêtent attention aux matériaux pour qu'ils résistent aux divers usages, introduisent la technologie et la connectivité, ouvrent ou ferment l'espace selon les souhaits et les modes de vie, tiennent compte des nouvelles habitudes de consommation... La cuisine est donc bel et bien une gageure à travers laquelle l'architecte peut exprimer sa créativité et son ingéniosité. « *C'est la pièce qui évolue le plus*, explique Karine Lewkowicz. *C'est à chaque fois un*

défi et un plaisir de faire avec ses contraintes, de respecter un cahier des charges, de choisir les bons appareils et les matériaux les plus adaptés. Notre mission d'architecte est aussi de pousser les limites de nos clients, de les amener là où ils ne s'y attendaient pas : leur montrer qu'une cuisine peut assumer pleinement son rôle de lieu polyvalent, ou parfaitement remplacer une salle à manger. »

À la différence du cuisiniste, naturellement focalisé sur un espace circonscrit, l'architecte possède une vision d'ensemble ; la cuisine doit s'intégrer idéalement dans le chantier global de construction ou de rénovation qu'il conduit. Pour un client qui voudrait se rassurer avec la caution d'une marque, l'architecte sait également composer. « *Nous faisons appel à des artisans qui travaillent à la carte, mais il arrive qu'on nous demande l'intervention d'un cuisiniste*, indique Delphine Carrère. *Il faut savoir l'accepter et, dans ce cas, nous sommes là pour l'épauler. »* Car l'architecte n'est en effet jamais bien loin : « *Nous aimons tellement personnaliser nos projets*, confie Kevin Caprini, *que même lorsqu'il nous est demandé de collaborer avec un cuisiniste, nous peaufinons les détails au maximum. »* N'est-ce pas d'ailleurs, après tout, ce qu'on attend d'un architecte ? ID

1/ À Biarritz, Delphine Carrère crée un contraste dans cette cuisine qui présente des meubles bas en métal noir opposés au plan de travail en marbre de Carrare, au plateau, aux étagères et aux colonnes en chêne massif. © DAVID DUC HON-DORIS
2/ Karine Lewkowicz a transformé l'une des trois pièces de réception en enfilade de cet appartement parisien en cuisine. Tout a été réalisé sur mesure pour donner l'impression que cette dernière a toujours été là : les meubles à moulures, l'îlot en marbre de Carrare, les façades vitrées ou en polymiroir... © NICOLAS MILLET