

Guide d'achat  
32 pages

# RÉNOVATION

**GAIN DE PLACE**  
| Agencement, matériaux, mobilier et sanitaires

## Petits espaces Cuisine & Salle de bains

BEL/LUX : 6,50 € - CH : 11 CHF - TOM(s) : 900 XPF - MAR : 65 DH - DOM : 6,50€



L 15035 - 9 - F : 5,90 € - RD





Oscar Larrat

Architecte  
d'intérieur &  
designer

Son conseil : miser  
sur l'accessoire



Philippe Demougeot

Architecte  
d'intérieur

Son conseil :  
ne pas surcharger  
en décoration

## 4 professionnels, 4 façons de

Vos placards débordent, vous ne pouvez-vous plus accéder à votre espace ? Le manque de surface n'est pas une fatalité. La cuisine et la salle de bains sont, certes, les premières victimes du grignotage des mètres carrés, ce qui ne les empêche pas de regorger d'astuces pour

# Séverine Kalensky

## “Penser à la hauteur”

Créatrice de cuisines sur mesure, Séverine Kalensky gérante de “La cuisine dans le bain” nous explique son activité en plein essor. Et nous livre ses astuces dont l'utilisation de la hauteur pour faire rimer gain de place avec petits espaces. Explications.

**Rénovation Cuisine & Salle de bains. Quand et comment vous êtes-vous lancée dans l'aménagement des petits espaces ?**

**Séverine Kalensky.** J'ai débuté mon activité en 1997. Je suis menuisier, agencier, décoratrice de métier, j'ai aussi fait beaucoup de décorations de cinéma et autres. Je me suis intéressée aux petits espaces car je réponds à une grande demande, notamment sur Paris, le gain de place et l'optimisation du m<sup>2</sup>. J'ai travaillé pour plusieurs marques italiennes : Binova, Snaidero et Bulthaup qui proposent des aménagements spécifiques. Depuis près de dix ans, j'ai choisi le design italien comme produit (Armony Cucine) pour toutes mes créations sur mesure d'agencement de cuisine.

**R.C.&S. Quel est votre concept ?**

**S.K.** Mon concept est de concilier de manière illimitée la création, la déco, avec un bon rapport qualité/prix. Il consiste à transformer la fabrication industrielle en sur-mesure pour l'habitat parisien et français tout en utilisant le design italien. L'idée étant de mettre à la portée de tous les matériaux nobles. Mon objectif est de démontrer qu'on peut avoir quelque chose de joli sans dépenser des sommes folles.

**R.C.&S. Quelles sont vos “ficelles” en termes de gain de place ?**

**S.K.** Les solutions que nous proposons reposent notamment sur l'agencement sur mesure



du mobilier. L'utilisation du plan de travail et de la hauteur. Nous gagnons de l'espace de rangement en sollicitant la hauteur sous plafond. Tout en imaginant des meubles accessibles aux utilisateurs. Autre point important : l'électroménager. Je plaide pour des appareils compacts, multifonction et intégrables. Mon concept consiste à rentrer dans le privé de chacun, comment vit-il au quotidien ? Cuisine-t-il beaucoup ou peu ? Ce n'est qu'après que je détermine le gain de place en fonction de son utilisation.

**R.C.&S. Pouvez-vous nous donner des exemples de vos réalisations ?**

**S.K.** Il existe différentes possibilités en termes de gain de place. À titre d'exemple, dès lors que l'on a une arrivée d'eau, il est possible d'installer une cuisine dans un couloir. J'ai à cet effet réalisé une cuisine cachée dans un placard avec un linéaire d'1,30 mètre. Autre formule envisageable : un îlot central incluant la table de salle à manger dans le séjour permet de centraliser un seul espace pratique et accessible. Dans les toutes petites surfaces, j'opte aussi pour des espaces banquette et bar. À partir du moment où l'on a une zone technique avec ballon par exemple, il est possible de tourner autour pour aménager un maximum de rangements et la cuisine.



**Créatrice,  
conceptrice &  
décoratrice  
de cuisine**

Son conseil :  
Penser à la hauteur

Séverine Kalensky



**Cuisiniste**

Son conseil :  
Préférer les  
rangements  
en partie basse

Etienne Brun

# gagner des m<sup>2</sup>

optimiser leurs surfaces. Nous avons donné la parole à quatre experts en gain de place, ils nous livrent leurs méthodes – parfois divergentes – pour repenser l'espace de manière à avoir une pièce fonctionnelle. À vous de choisir celle qui vous convient le mieux. Par Sophie Pierre

L'électroménager doit être compact, multifonction et intégrable.



**R.C.&S.** Est-il aujourd'hui encore possible de faire des progrès dans le gain de place ?

**S.K.** Certainement. À commencer par l'électroménager qui peut devenir encore plus compact et mixte. Les fours traditionnels peuvent être remplacés par des fours compacts combinés ou par des fours vapeur/gril. Une gestion informatisée de nos produits alimentaires pourrait être un gain de temps et de place. Dans les habitations neuves, les constructeurs optimiseraient beaucoup s'ils étaient en relation directe avec des concepteurs. Avant d'imposer des sorties techniques (plomberie) pour une future installation de cuisine, un projet devrait être soumis aux clients.

**R.C.&S.** Comment évolue la demande ?

**S.K.** Elle est en constante augmentation. De l'ordre de + 15 % par an. La cuisine s'est démocratisée, elle est devenue une vraie pièce à vivre pour toute la famille. Nous vivons dans un pays gastronomique et très éclectique. Nous avons envie d'avoir un beau chez-soi. Ce qui est, n'oublions pas, un atout immobilier. Quand on équipe sa cuisine avec une conception de qualité et fonctionnelle, cela donne une plus-value pour la vie de famille et pour le bien au moment d'une revente.

**R.C.&S.** Outre le gain de place, quels sont les autres services que vous proposez ?

**S.K.** Je dessine un concept global, lequel est personnalisé de A à Z. Suivant les demandes, je peux proposer un aménagement total. Du sol au faux-plafond, en passant par l'éclairage. Je commercialise aussi tout ce qui touche aux tables, chaises et accessoires de cuisine.

**R.C.&S.** Qu'est-ce qui vous différencie des autres cuisinistes ?

**S.K.** Mon métier, c'est une passion que j'ai depuis toute petite. Même si je dois gérer une équipe de 10 personnes, je tiens à conserver un lien direct avec mes clients. J'ai des diplômes de menuisier agencier décorateur et architecture d'intérieur et j'aimerais que ce métier soit reconnu comme tel. Certains vendeurs de cuisine ne proposent pas les mêmes services puisque qu'ils ne sont pas architectes. Je m'attarde surtout à répondre aux demandes très personnalisées de mes clients, je souhaite dans mes conceptions changer leurs mauvaises habitudes.

**R.C.&S.** Combien coûte une cuisine chez vous ?

**S.K.** Hors travaux, une cuisine de taille moyenne réalisée avec des matières nobles coûte en moyenne 25 000 €. L'équipement compris dans le prix va jusqu'aux tabourets. Pour une petite cuisine toute équipée hors travaux il faut compter en moyenne 15 000 €. Des modèles plus luxueux selon les matériaux et aménagements choisis peuvent aller de 30 000 € à "X" € ! Il ne peut y avoir de tarif fixe par projet car ce sont des concepts uniques et personnalisés.

**R.C.&S.** Vous disposez de deux magasins sur Paris, en avez-vous d'autres en province ?

**S.K.** Pas encore, car mon travail personnalisé doit être suivi journellement dans mes agences et magasins d'exposition à Paris. Mais les projets en province sont courants. Prochainement, je vais installer une belle cuisine dans les Vosges. D'autres sont encore en projet dans le Sud de la France et dans les DOM. J'adore les grands espaces de ces maisons de province où la clientèle me fait confiance sur le design, les conseils etc. ■