

# CUISINEZ COUVERTS !

Le plaisir de préparer et de déguster ses repas dehors est dans l'inconscient collectif lié à l'été. Pourtant, des solutions existent pour le conjuguer à tous les temps. TEXTE DOROTHÉE BÉCART

**MADE IN JAPAN** ■ Dans cette résidence, la frontière entre l'intérieur et l'extérieur a été gommée. La pièce la plus ouverte sur la terrasse est la cuisine ; séparée de l'extérieur par de larges baies vitrées, qui s'ouvrent totalement les jours de beau temps, elle permet aux cuisiniers d'admirer un paysage à couper le souffle sans perdre une miette des conversations de la terrasse. **DESIGNER** : Shinichi Ogawa

La prochaine révolution du jardin se passera aux fourneaux. Lors de la dernière édition du salon Maison et Objet, des acteurs majeurs du mobilier outdoor ont présenté leur vision de la cuisine extérieure. Généreuse pour Ego Paris et Exteta, qui ont innové avec des tables de jardin design incluant des modules de cuisson. Modulaire pour Extérieur Meuble, toute jeune société alsacienne qui fait ses premiers pas dans le jardin avec une gamme d'éléments de cuisson pop, colorés et personnalisables. Mais par son originalité et sa flexibilité d'utilisation, c'est le concept de Bruno Houssin pour Hardy Roux qui est le plus annonciateur de la tendance à venir : sa cuisine couverte d'une pergola, qui sert à la fois à protéger les toqués de gastronomie des ravages du soleil et des averses imprévues, va enfin au-delà de l'appellation « cuisine d'été » trop vite donnée, en France, à ces super-barbecues sophistiqués dont on ne profite que quelques mois dans l'année. Précurseurs en la matière, les Américains et les Australiens ont imaginé depuis longtemps des systèmes de couverture des cuisines d'extérieur, sous forme de pergola ou d'auvents, quand ce n'est pas l'architecture de la maison elle-même qui inclut une cuisine largement ouverte sur le jardin. Tour du monde de ces réalisations aussi belles et futées que gourmandes.



**ULTRA-MODERNE ATTITUDE**

Ce jardin s'ouvre sur la baie de Sydney et offre une vue imprenable sur le célèbre opéra. L'espace repas se devait donc d'être spectaculaire. Mission accomplie avec cette cuisine surplombée d'une pergola ultra-originale incluant un éclairage à led pour un effet futuriste en parfait accord avec la table-cascade. **DESIGNER** : Kastell **LIEU** : Australie

KASTELL

## Cuisine légère

Lorsque l'on possède déjà une cuisine d'extérieur ou que l'on ne souhaite pas engager des travaux lourds et coûteux, on a plutôt tendance à opter pour des solutions légères. Les stores et les voiles d'ombrage constituent une solution simple et rapide à mettre en place. Mais bien qu'ils proposent des toiles impatissables de grande qualité, la plupart des fabricants déconseillent leur utilisation par temps venteux et pluvieux, et il convient de s'assurer, avant toute installation au-dessus d'une cuisine outdoor, qu'elles sont traitées contre le feu. Le concept de Bruno Houssin, Kama'K, inclut une voile d'ombrage type Batyline qui peut être rem-

placée par une bâche imperméable. L'avantage de cette installation tout-en-un légère réside dans la possibilité de la démonter en une heure : le concepteur de cette cuisine déconseille en effet son utilisation l'hiver venu. Elle constitue toutefois une solution agréable pour ceux qui ne veulent pas interrompre leur dîner en terrasse à la moindre averse, du printemps à l'été indien. Pour les « toqués » du jardin et des bons petits plats qui souhaitent vraiment profiter de leur cuisine outdoor tout au long de l'année, il semble dès lors plus sage d'opter pour la construction d'une pergola, esthétique et facile à vivre par tous les temps et ne nécessitant pas un investissement trop lourd.



PHOTOS CI-DESSUS ANZA ENVIRONNEMENTS/KALAMAZOO

**1 CUISINE ZEN** ■ La griffe italienne Exteta se distingue par l'utilisation du cèdre rouge du Canada, un bois naturellement protégé contre les moisissures et les parasites, qu'il n'est pas nécessaire de traiter pour un usage en extérieur. Le nouveau joyau de cette marque respectueuse de l'environnement, la cuisine Zen, allie ce bois précieux au Corian. Lors du dernier salon Maison et Objet, elle a été présentée coiffée d'une pergola en cèdre rouge, suggérant ainsi de faire de la cuisine outdoor un espace écologique, sensuel et design. **DESIGNER** : Paolo Bonazzi.

**2 PERGOLA STYLÉE** ■ Pour abriter cette cuisine équipée complète signée par le fabricant américain Kalamazoo, le paysagiste a réalisé une pergola sur mesure dont le moindre détail a été étudié pour s'harmoniser avec le jardin et la maison attenants. Pour cela, il a choisi comme fil conducteur le style architectural de la Napa Valley californienne, lui-même fortement influencé par les villas du sud de la France et de l'Italie. **DESIGNER** : Anza Environments **LIEU** : Californie (États-Unis)

**3 VOILE BIGOUDEN** ■ Dessinée pour la marque Hardy Roux dans le cadre du projet Habitat Création Bretagne, qui rassemble des créations design de marques-phares du Grand Ouest, cette cuisine d'extérieur tout-en-un comprend un voile d'ombrage au dessin évoquant les coiffes des Bigoudens, et qu'il est possible de choisir en tissu imperméable pour protéger cuisinier et gourmands des caprices du ciel. Modulable, cette cuisine couverte facile à démonter comprend une table de cuisson (à partir de 1 210 €) avec plancha intégrée, une tablette bar et une table standard. **DESIGNER** : Bruno Houssin.





**1 OUTDOOR MAIS COSY** ■ Abrisée sous un préau attenant à la maison, cette réalisation ressemble à s'y méprendre à une cuisine d'intérieur dotée de tous les raffinements du confort moderne, comme en témoigne l'écran plat fixé au mur. Bordée de jardinières intégrées à la maçonnerie, elle prend des allures de balcon ouvert sur le jardin, mais qui sait préserver l'intimité de ses occupants. Un compromis chaleureux et design entre cuisine in et cuisine out.  
**DESIGNER :** Kastell **LIEU :** Australie

**2 VUE DE L'INTÉRIEUR** ■ Les architectes paysagistes de cette propriété australienne en bordure d'une grande métropole ont sorti le grand jeu pour faire de la cuisine d'extérieur un endroit pratique et confortable, en utilisant notamment des matériaux de construction à la fois contemporains et chaleureux. De la cave à vins à la hotte aspirante ultra-design et le mobilier à l'avenant, cette réalisation n'a rien à envier à la cuisine tout équipée d'une maison moderne. Une vraie réussite. **DESIGNER :** Kastell **LIEU :** Australie

**3 EN VEDETTE** ■ La cuisine est le point de mire de ce jardin australien. Avec une identité architecturale très marquée, elle semble à même de donner la réplique à une maison contemporaine bâtie dans le même style. Des matériaux précieux et originaux, de la pierre aux mosaïques, servent d'écrin à une cuisine haut de gamme qui n'envie rien aux plus équipées des cuisines indoor, de la hotte d'aspiration intégrée au toit à la cave à vin en passant par le mitigeur professionnel. **DESIGNER :** Kastell **LIEU :** Australie

KASTELL

PHOTOS KASTELL

## Prolongements gourmands

**T**ransposition au jardin d'un lieu de vie longtemps confiné à l'intérieur de la maison, la cuisine d'extérieur reste, dans les esprits, un lieu à cheval entre la maison et le jardin. De nombreuses cuisines outdoor sont donc considérées comme les prolongements naturels des résidences auxquelles elles sont accolées. Leur protection peut alors prendre la forme d'un auvent de toit accolé à la façade de la maison, mais ces solutions classiques sont rarement les plus design et s'intègrent difficilement aux architectures contemporaines. Certains architectes-paysagistes proposent donc de faire de la cuisine d'extérieur une véritable extension de la maison, en l'abritant sous des structures en harmonie

avec le style architectural de la propriété. Ces préaux ou ces pergolas totalement intégrés à leur environnement jouent la carte de l'ambiguïté, faisant de la cuisine outdoor une pièce à vivre en plus aussi bien pour la maison que pour le jardin. Sous les cieux les plus cléments ou dans les résidences secondaires installées dans des zones géographiques offrant un climat favorable, la cuisine d'extérieur peut alors se substituer totalement à sa cousine indoor, ce qui a l'avantage de libérer de l'espace à l'intérieur de la maison. Dans cette logique, la cuisine d'extérieur peut également s'inspirer des pool houses, se détachant totalement de la maison mais respectant son identité architecturale.



1



2



3

SHINICHI OGAWA



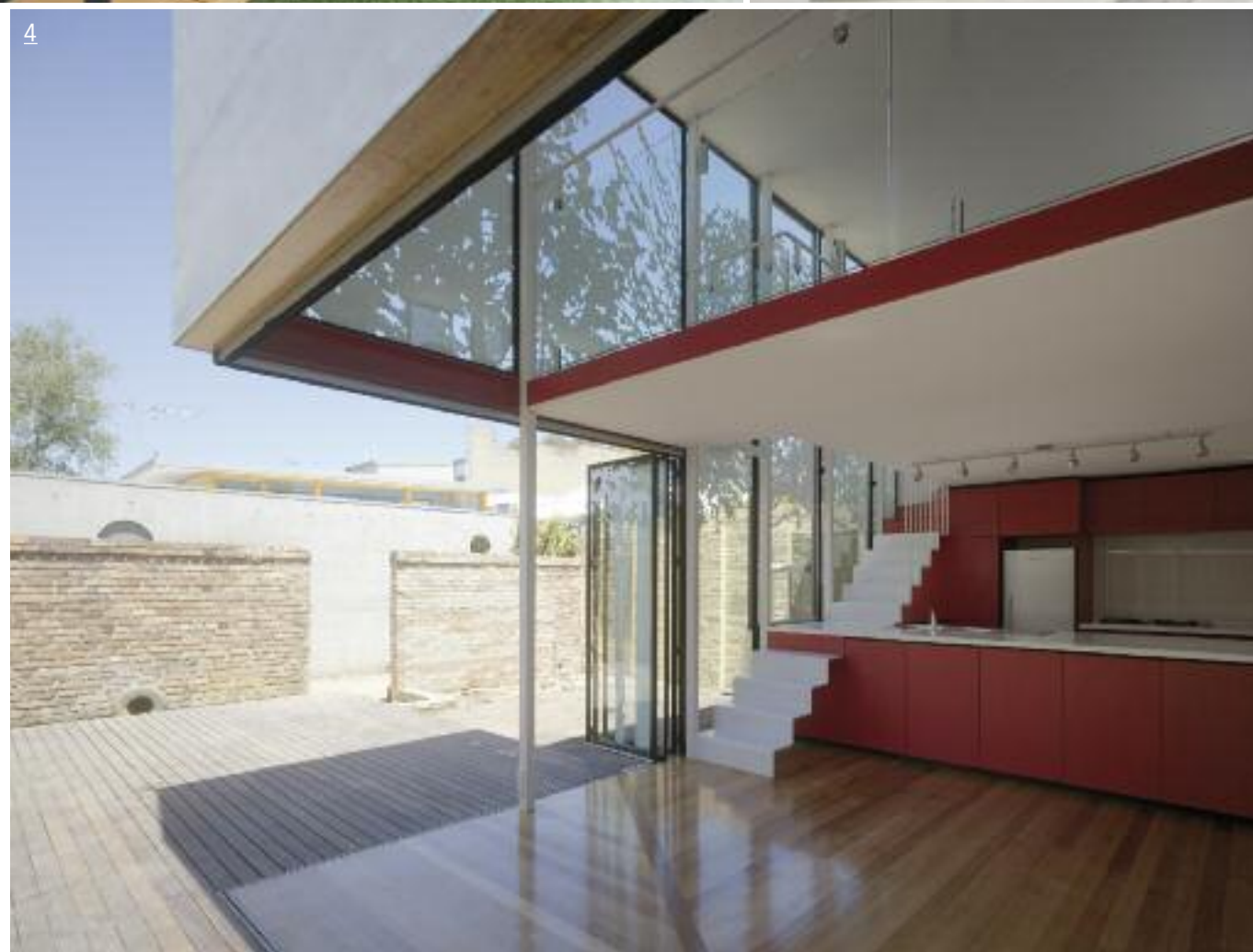
1

MAYNARD / PETER BENNETTS (C) 2009

## Cuisine intégrée

Les héritiers de l'architecte moderniste Richard Neutra ont depuis longtemps gommé les frontières entre intérieur et extérieur en créant des maisons tout en transparence très largement ouvertes sur le jardin ; c'est la cuisine, lieu de convivialité par excellence, qui fait souvent le lien entre dedans et dehors. Ni tout à fait in ni tout à fait out, cette nouvelle pièce à vivre peut être totalement isolée de l'extérieur par un jeu de baies vitrées rétractables, qui, aux beaux jours, disparaissent totalement pour ouvrir intégralement la cuisine sur la terrasse. Ces réalisations, initiées par des architectes, inspirent à leur tour les grands cuisinistes, comme le français

Schmidt, qui a fait appel aux architectes Patrick Pagnon et Claude Pelhaître pour imaginer une cuisine in & out lauréate du prix Janus de l'industrie 2009. Cette récompense prestigieuse signifie-t-elle que la cuisine va, dans les prochaines années, définitivement migrer vers le jardin ? Sous nos cieux tempérés, ces solutions intermédiaires, qui permettent de s'isoler totalement du jardin les jours où les températures sont en berne, semblent en tout cas les plus à même de remporter un vif succès ; mais elles ne concernent que ceux qui font le choix de bâtir leur maison ou d'entreprendre des travaux de modernisation ou de prolongement de leur résidence lourds et coûteux.



4

MAYNARD / PETER BENNETTS (C) 2007

**1 OUVERTURE D'ESPRIT** ■ Située dans un tissu urbain dense, cette réalisation donne à ses propriétaires l'impression qu'ils vivent aussi bien dedans que dehors. L'extension ultra-moderne au bâtiment principal, une maison victorienne traditionnelle, abrite un bureau et une cuisine très largement ouverte, grâce à des baies vitrées rétractables, sur le patio-piscine, qui devient un lieu de passage pour rejoindre les autres pièces à vivre de cette résidence. **DESIGNER** : Andrew Maynard ; **LIEU** : Australie

**2 MADE IN FRANCE** ■ Ce nouveau modèle marque un tournant dans l'histoire du cuisiniste Schmidt, qui a fait appel au duo Pagnon et Pelhaître pour créer une cuisine indoor s'inspirant des modèles outdoor et destinée à être installée dans des espaces à mi-chemin entre la maison et le jardin. Les matériaux ont été soigneusement choisis pour répondre à cette double problématique. Une cuisine révolutionnaire qui convient particulièrement aux nouvelles architectures, tournées vers l'extérieur. **DESIGNER** : Patrick Pagnon et Claude Pelhaître pour Cuisines Schmidt

**3 TRADITION ET MODERNISME** ■ Dans l'architecture japonaise, maison et jardin ne font traditionnellement qu'un. Les shojis, cloisons coulissantes en bois et papier de riz, ouvrent les lieux de vie vers l'extérieur. Dans cette résidence secondaire à la vue spectaculaire, l'architecte Shinichi Ogawa a appliqué ce principe traditionnel à la cuisine, remplaçant les shojis par d'impressionnantes baies vitrées qui, aux beaux jours, ouvrent totalement la cuisine en Corian sur la terrasse. **DESIGNER** : Shinichi Ogawa ; **LIEU** : Japon

**4 DEDANS DEHORS** ■ L'architecte de cette maison devait réaliser une extension à un bâtiment préexistant. Il en a profité pour créer un rez-de-chaussée très largement ouvert vers la terrasse par un jeu de baies vitrées rétractables, le dédiant à la pièce la plus conviviale de la maison, la cuisine. **DESIGNER** : Andrew Maynard ; **LIEU** : Australie