

# FORME ET FONCTION

*La cuisine isolée d'une maison  
centenaire du quartier Pointe-Claire est  
repensée pour devenir un lieu convivial*

PAR CHERYL CORNACCHIA  
PHOTOGRAPHIE ET STYLISME: STEVE MONTPETIT

**BIEN QUE LA CUISINE DE JOSÉE ANNE BERGERON** soit déjà le cœur de la maison familiale de Pointe-Claire, elle fut surprise par la façon dont le remaniement de la cuisine ait pu influencer l'ambiance de la maison et rendre cette pièce plus fonctionnelle mais surtout plus conviviale. Tout y est à sa place. La nouvelle cuisine de style contemporain a remplacé l'ancien style campagnard et de plus, il y a maintenant de la place pour plus d'un cuisinier, grâce au large îlot de cuisine.

Qui plus est, jusqu'à 14 personnes peuvent s'asseoir autour de la table de cuisine de 12 pieds de long. »



« Ils m'ont dit qu'ils recevraient beaucoup d'invités », explique Mario Painchaud, designer montréalais à l'origine de la rénovation et propriétaire de la firme de design c3studio. « Mais ils ne voulaient pas toujours manger dans la salle à manger, cependant la cuisine était tellement fermée. »


Il y avait des coins serrés ici et là et un espace de comptoir limité. Selon Painchaud, il a transformé l'espace en répondant aux souhaits des propriétaires d'enlever les murs séparant la cuisine, le salon et la salle à manger. Il a ensuite créé un plan à aire ouverte dont la cuisine est le centre névralgique.

*Un grain horizontal est répété dans les panneaux de noyer de la table de cuisine, de l'îlot et des armoires tout en accentuant le design de la cuisine.*



« Certains designers utilisent la couleur comme outil pour délimiter l'espace. En ce qui me concerne, je préfère travailler les formes, les lignes et les proportions pour délimiter l'espace. »



La nouvelle cuisine est conçue autour de ce que Painchaud appelle « trois volumes » - trois armoires surdimensionnées autonomes, recouvertes de noyer et servant à la fois une fonction utilitaire et esthétique. Les trois unités sont situées au milieu de la cuisine et sont parallèles les unes aux autres, avec un espace entre elles pour permettre aux propriétaires de circuler. Un des « volume » sert d'îlot de cuisine et dispose d'un comptoir en quartz, d'un évier, d'un lave-vaisselle, d'un tiroir, d'une cuisinière et d'une hotte en acier inoxydable. Le deuxième contient un réfrigérateur à congélateur juxtaposé, deux fours et des armoires pour la nourriture et la vaisselle. Le troisième abrite la laveuse, la sècheuse et une buanderie. 

*Le nouveau design a permis d'élargir le couloir avant pour permettre à la lumière et à l'air d'entrer dans la cuisine. La hotte surdimensionnée était une demande spéciale des propriétaires.*



« J'aime que tout soit net, net, net », explique Painchaud en parlant du design. Il ajoute qu'il privilégie également une palette monochrome. « Certains designers utilisent la couleur comme outil pour délimiter l'espace. En ce qui me concerne, je préfère travailler les formes, les lignes et les proportions pour délimiter l'espace. »

L'armoire de l'îlot de cuisine semble flotter parce que le garde-pieds est fixé à 10 pouces de profondeur, au lieu des trois pouces habituels. Et, vus ensemble, « les trois volumes » ressemblent à une série de sculptures modernes.

Une fois les rénovations terminées, dit José-Anne, sa cuisine et sa maison sont rapidement devenus des incontournables pour les réunions de famille. « Le plus grand groupe que nous avons reçu était de 85 personnes, pour les fiançailles de notre neveu. »



*La base en fer forgé de la table de cuisine de 12 pieds de long a été faite sur mesure. Les propriétaires ont eux-mêmes déniché les chaises qui s'accordent parfaitement à la table.*





Une machine à café expresso, reposant sur son propre comptoir, rend les matins plus faciles. À l'opposé, un refroidisseur de vin a été installé dans les armoires de cuisine.

Il est beaucoup plus divertissant de recevoir des invités, dit-elle. La préparation des repas quotidiens devient également plus intéressante. Selon elle, son mari, Jean-Marc Legentil, était également ravi du comptoir séparé pour sa machine à café expresso et sa hotte surdimensionnée. « Il cuisine comme un homme », plaisante-t-elle. « Il y a parfois un peu de fumée. »



Après avoir profité de leur cuisine pendant quatre ans, le couple s'est récemment séparé de leur maison. Leurs six enfants ayant quittés le nid familial, la maison de cinq chambres et quatre salles de bains était devenue trop grande. Finalement, la cuisine leur a servi à quelque chose d'autre que recevoir et cuisiner. « Il n'y avait aucun doute à ce sujet », affirme Josée Anne. « La cuisine a vendu la maison. » »

(Gauche) Des portes coulissantes cachent le garde-manger, qui faisait partie de l'ancienne cuisine; il abrite maintenant un deuxième réfrigérateur et plus d'étagères.