

marie claire

Maison

N° 525 - MAI - JUIN 2021
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

TOUS AU VERT

NOS NOUVEAUX STYLES DE VIE,
PLUS PROCHES DE LA NATURE

SHOPPING DÉCO
**UN FESTIVAL
DE COULEURS**

DEDANS-DEHORS
DES MAISONS OUVERTES
ET LUMINEUSES

EXCLU:
LA CRÉATRICE DE
MAISON SARAH LAVOINE,
CHEZ ELLE, À PARIS

INSPIREZ-VOUS, EXPRIMEZ-VOUS!

NOUVEAU
+ DE DÉCO
+ D'ENVIES
+ DE STYLES

L 16995 - 525 - F: 4,90 € - RD



Quelles veines!

CHALEUREUSE

Tout en teck, ponctuée d'un peu de marbre, la cuisine n'en reste pas moins fonctionnelle, avec une kyrielle de rangements de toutes tailles et tous usages. Design Antonio Citterio. Armoires L. 250 x P. 70 x H. 232 cm. Plan de travail L. 361 x P. 70 x H. 90 cm. "Convivium", Arclinea, prix sur devis.



L'AVIS DE L'EXPERT

OLIVIER DEMOGET, DARTY

QUELLES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE DANS LA CUISINE?

C'est en cumulant les astuces qu'on réduit sa consommation d'énergie. Par exemple, en installant un plan de travail de 65 cm, on augmente le vide sanitaire, ce qui facilite les échanges d'air des appareils électroménagers. Mieux ventilés, ils refroidissent plus vite et sont moins énergivores. Pour éclairer son plan de travail, rien ne vaut les Leds, qui consomment peu. On évite d'exposer un réfrigérateur aux rayons du soleil, qui l'obligent à consommer davantage pour refroidir. Une plaque à induction obtient un rendement de 85 % quand le gaz perd environ 50 % de l'énergie qu'il produit. Avec un couvercle sur une casserole, l'eau est plus vite à ébullition. Les fonctions "crisp" des micro-ondes permettent pour certaines cuissons de ne pas allumer le four – qui met plus longtemps à réchauffer les aliments. Avec un mitigeur à douchette, on rince légumes ou ustensiles avec peu d'eau.



AU CORDEAU

Rien ne dépasse dans cette conception signée Garcia Cumini, pensée pour les cuisines ouvertes. Déclinée en sept finitions (ici, en noyer). Armoires L. 480 x P. 70 x H. 280 cm. "Intarsio", Cesar, prix sur devis.

ACCORDS CHICS

Bois et marbre se partagent la vedette. En chêne et marbre colacatta. Sur mesure. "BYFlo", L'Atelier de Saint Paul, 25 000 € la composition.



COMME DES CHEFS

Un couteau "pleine soie", avec une lame sur toute sa longueur. L. 34,1 x H. lame 2,4 cm. En chêne blanc, noyer et acier inox. "High Woods", Deglon, 71,50 €.



Son angle d'aiguisage optimal de 26° renforce son tranchant. En acier et bois de bouleau. "Norden", Fiskars, 199 € le set couteaux chef et à légumes.



Sa lame "pleine soie" assure sa longévité. L. 31,5 x H. lame 4 cm. En olivier et acier inox. "Tradition", Jean Dubost, 36,50 €.



Son design, signé Pascale Naessens, rappelle la géométrie symétrique du couteau nakiri, proche du hachoir. En acier inox et bois d'olivier. L. 32,4 x H. lame 2,4 cm. "Pure", Serax, 64 €.



CUISINE