

36 CRÉATION

Mise au point par la jeune entreprise alsacienne Extérieur Meuble, la cuisine équipée Outcook, destinée aux terrasses et jardins, associe une esthétique épurée à une conception en matériaux résistants, légers et recyclables.

Outcook réinterprète la cuisine d'extérieur

C'est en 2008 que Claude Kost, fabricant industriel de fours, et Vincent Minery, designer, tous deux créateurs de l'entreprise alsacienne Extérieur Meuble, imaginent une ligne haut de gamme de mobilier de cuisine d'extérieur, s'inspirant des équipements professionnels, et faisant preuve, avant tout, d'une grande résistance aux variations climatiques. Mises en commun, leurs expériences respectives du monde de la cuisine, de l'industrialisation et des matériaux guident leur choix : la cuisine équipée Outcook conçue, comme son nom le laisse deviner, pour un usage extérieur, voit le jour l'année dernière.

Equiper l'extérieur à l'image de l'intérieur

A l'heure où l'art de vivre « outdoor » est en plein essor, les espaces extérieurs – et particulièrement les jardins – sont envisagés comme des lieux de vie à part entière, que l'on équipe volontiers au même titre que les pièces intérieures. A côté du désir d'aménager ces coins de verdure avec des salons, luminaires et autres éléments décoratifs, une nouvelle attente émerge, conforme à la tendance que l'on observe au sein de l'habitat : le désir de cuisiner et de recevoir dans un endroit que l'on aura conçu à son goût, avec des équipements n'ayant rien à envier à ceux dont on dispose à l'intérieur. Et c'est là qu'Outcook se distingue des cuisines d'extérieur aménagées autour d'un unique élément – type barbecue, plancha... – puisqu'elle offre un support entièrement équipé et modulable, spécialement conçu pour être installée dehors...

Des couleurs pour faire écho à la nature

Le mobilier Outcook est exclusivement composé d'inox et d'aluminium, matériaux de haute qualité, reconnus pour être résistants à une utilisation extérieure, faciles à entretenir, légers et recyclables. Affichant un design épuré à l'extrême, les structures, façades et plans de travail de chaque module – ils sont au nombre de huit – peuvent revêtir l'une des sept teintes disponibles







dans la palette : qu'elles soient vives – Vert Gazon, Orange Epice ou Rouge Sanguine – ou plus traditionnelles – Blanc Lotus, Gris Galet, Ebène ou Brun Terre – ces nuances peuvent évidemment être associées entre elles dans le cadre d'une cuisine composée de plusieurs modules.

Modularité et ergonomie

De la même manière qu'une cuisine d'intérieur, Outcook est composée de plusieurs éléments modulables, à combiner selon les besoins de l'utilisateur et la place dont il dispose ; il pourra ainsi créer son équipement sur-mesure... La gamme se compose ainsi de huit références, à savoir :

1• Aperçu de la plaque de cuisson.

2• Détail des finitions (module de préparation simple, teinte Lotus).

3• Les tiroirs sont aménagés pour une plus grande ergonomie.

4• Détail du point d'eau.

deux modules nomade simple ou nomade / plancha (largeur 90 cm), deux modules de préparation simple ou avec plancha en plus (largeur 120 cm), ainsi que quatre éléments de préparation simple avec ou sans plancha, avec évier seul, ou incluant plancha et évier (largeur 180 cm). La plancha est intégrée au plan de travail et l'évier à fleur ; les modules équipés de ces éléments de préparation ont systématiquement un plan de travail

en inox, pour un entretien aisé.

Ainsi, outre les trois dimensions disponibles – ce qui apporte une grande modularité – les éléments Outcook comportent plusieurs détails ergonomiques : ils sont dotés de plusieurs rangements, à savoir tiroirs (à sortie totale) ou portes, pour garder à portée de main les ustensiles et la vaisselle ; de plus, leurs roulettes encastrées facilitent leurs déplacements (à noter que le module de 90 cm, appelé « nomade », est en plus enrichi de roues permettant une utilisation en dessert).