

Cuisiner

A fleur de mer ou au jardin, le nomadisme fait recette.



Totale ouverture sur la plage

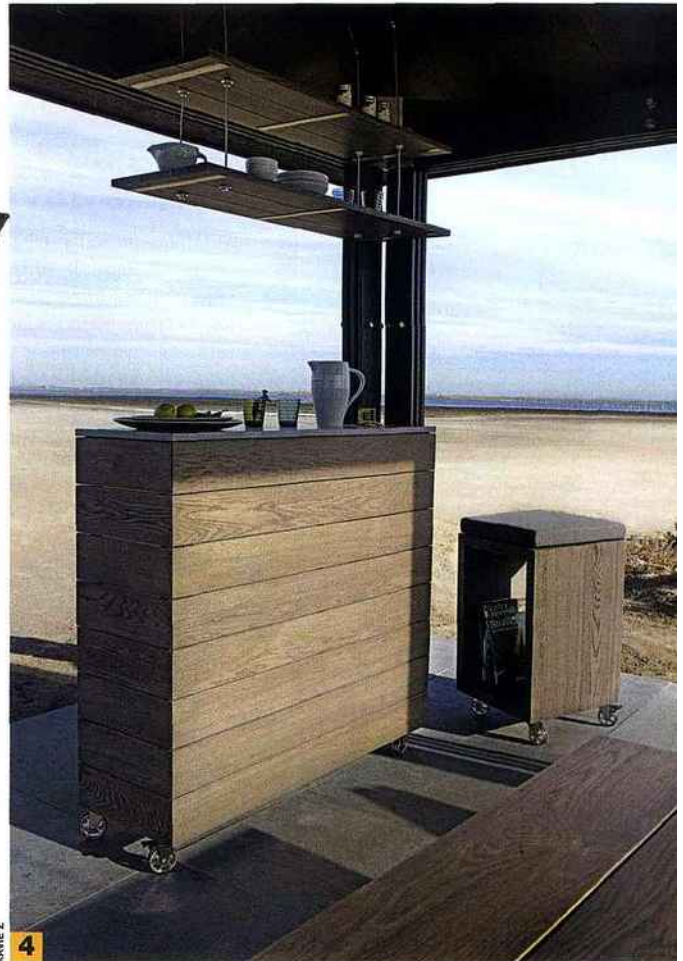
En Afrique du Sud, l'architecte Luke Scott a imaginé dans la pièce principale d'une maison de vacances une cuisine jouant les dedans-dehors qui s'ouvre complètement sur le sable grâce à un système de baies vitrées entièrement escamotables. L'élément majeur de l'espace est un îlot central en béton lissé Stoneform, long de quatre mètres et intégrant un évier en inox et robinetterie Stella. Dans un esprit de mobilité, une longue table sur roulettes et des bancs en pin cérusé ont été réalisés sur mesure par un menuisier local, en harmonie avec des tabourets de bar en bois blanchi (Loft Living au Cap). Près de la hotte Faber, réfrigérateur LG. (Stylisme Laurence Dougier. Photos Nicolas Mathéus.)



en liberté

Nouveaux modèles à suivre... COORDINATION LAURENCE BOTTA ET CÉCILE VAIARELLI.





1. VÉRITABLE PIANO. Le barbecue *Paris Deluxe Outdoorchef* au gaz affiche une rondeur sympathique avec sa sphère en porcelaine émaillée, une surface grill, un plan de travail en granit et une hauteur de travail confortable. 799 €. Outdoorchef. **2. COMPACT ET MALIN.** Mariage heureux de la forme et du goût. *Fuego* invente les modes de vie de demain avec le module de cuisson Fuego Élément Inox ou anthracite. Selon l'humeur, ce barbecue à gaz devient grill ou four, plancha ou pierre à pizza. De 499 € à 599 €. Favex. **3. ASTUCES ET TRADITION.** Sur roulettes orientables et verrouillables, le *Spirit Premium* au gaz est avant tout pratique. En acier inoxydable très résistant et facile à nettoyer, avec son ample surface de cuisson la cuisine d'extérieur s'improvise en un tournemain. 849 €. Weber. **4. INVITATION SANS FRONTIÈRES** et amour des belles matières. Toute la finesse de meubles de cuisine mobiles et modulables en chêne massif, avec plan de travail en pierre bleue et finitions Inox. Prix sur demande. Xavie'Z. **5. CONCENTRÉ DE CUISINE** pour la *Move Outdoor Kitchen* de Christophe Stanek composée d'un module multifonction réunissant l'essentiel dans un volume minimum. La formation en construction navale du designer n'est pas étrangère au souci d'efficacité et de finition de ce cube en aluminium anodisé pensé en termes de confort, légèreté et résistance. Une cuisson saine sur plaque japonaise, un réfrigérateur freezer intégré, des rangements et tiroirs tip-on, une planche à découper escamotable et d'autres options pour personnaliser cette minicuisine qui a tout d'une grande. En deux temps, trois mouvements, pour un usage extérieur ludique, on roule pour la *Move* !



Jalousies tropéziennes !

Immergée dans la nature au bord de la Méditerranée, la cuisine d'été à ciel ouvert, signée par l'architecte Vincent Coste, est séparée de la végétation sur trois côtés par des brise-soleil en cèdre rouge, fixés sur une structure métallique, qui filtrent la lumière du Levant. Un bel effet d'horizontalité repris en portes de placards sous le plan de travail en limra black, une pierre noire veinée de teintes cuirées. L'évier y est taillé dans la masse de ce bloc unique courant sur toute la longueur de la pièce. Robinet *Quadro Hi Tech* de Gessi. (Stylisme Ellia Ascheri, Photo Henri Del Olmo.)



1. PUISSANT ET POLYVALENT. Véritable instrument de haute cuisine, le barbecue *DeLuxe* au gaz est équipé d'un brûleur wok latéral, d'un couvercle pour cuisson à effet four et d'une rôtisserie infrarouge. 3 600 €. KitchenAid.

2. ECOLOGIQUE ET DIÉTÉTIQUE. Sans flamme ni fumée, la cuisson à la plancha de Pla.net retient les arômes et respecte l'authenticité des aliments. Plusieurs tailles, plusieurs versions pour savourer la vie au grand air. De 862 € à 2 511 €. Pla.net.

3. VIE DE PLEIN AIR et bonne chère sont associés au nom **Outcook**. Pour recevoir à l'extérieur, deux passionnés d'innovation, Claude Kost et Vincent Minery, inventent une gamme de mobilier de cuisine digne du matériel professionnel. Chaque module disponible en trois largeurs peut combiner différentes fonctions : cuisson avec plancha intégrée, évier inox, plan de travail et desserte. Huit combinaisons modulables assorties de sept coloris toniques épousant parfaitement le design ergonomique et fonctionnel de la ligne et le plaisir de partager. Prix sur demande. Outcook.

4. SAVEURS DÉCOUPLÉES. Dernier-né de la gamme des Barbecue, le barbecue *Brahma* à gaz assure une cuisson parfaite. Le système Aromaz intégré varie les plaisirs avec un jeu de tiroirs nichés sous la grille pour créer une palette personnelle de saveurs barbecue. De 249 € à 649 €. Barbecue.



ADRESSES PAGE 135.

