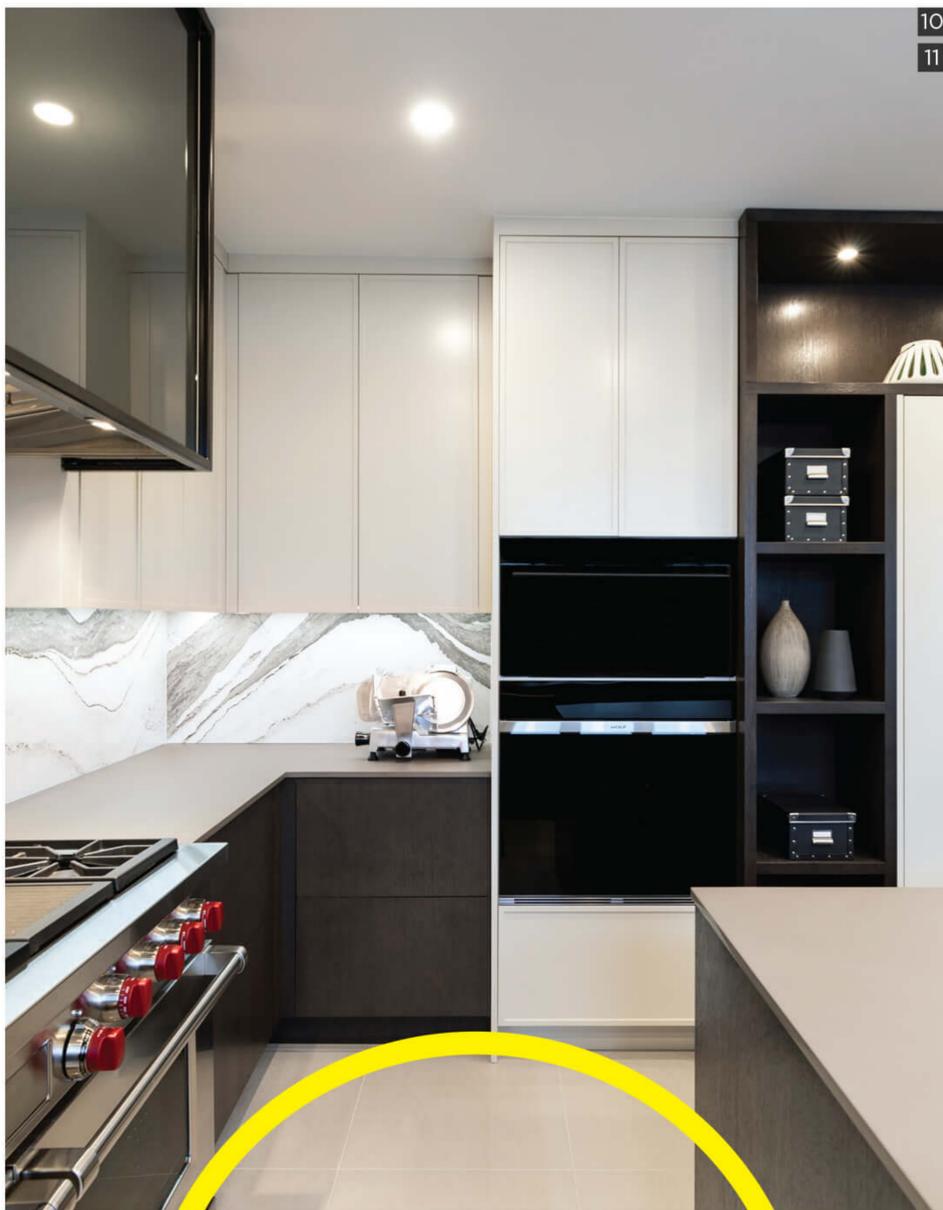




LE CHOIX DE  
**JÉRÔME FERRER**



## Jérôme Ferrer

Grand chef de l'expérience culinaire Relais et Châteaux et Les Grandes Tables du Monde, Jérôme Ferrer est également chef exécutif du prestigieux restaurant Europea, situé à Montréal, dont le concept, le design et l'architecture sont des plus novateurs. On voit la touche Ferrer un peu partout chez le grand public, notamment avec La Boîte du Chef et son nouveau magazine.



### CRÉATION DE LA NOUVELLE CUISINE D'EXCEPTION DE JÉRÔME FERRER

Après son passage au Salon de Milan, qui présentait les nouvelles tendances des cuisines en termes de matériaux, surfaces, aménagements et ambiances, Cuisines Verdun a imaginé la cuisine personnelle de Jérôme Ferrer en fonction des tendances les plus innovantes. Pour Cuisines Verdun, c'était une opportunité de taille pour confirmer sa position de leader en matière de design et de conception créative de cuisines.

Les besoins de Jérôme Ferrer étaient relativement simples : un endroit convivial et contemporain, un espace de travail plus grand et plus fonctionnel pour éventuellement présenter ses recettes devant les caméras, une cuisinière à gaz pleine grandeur et l'incorporation d'une plaque Teppanyaki. À partir de ses besoins, les tendances de Milan ont été l'inspiration de Cuisines Verdun pour lui créer un espace d'exception.

Selon les tendances, la nouvelle cuisine tourne autour de l'immense îlot central multifonctionnel. Le mélange de matières naturelles et nobles comme le bois, les finis pierre, le métal et le verre fumé est jumelé à la sobriété des couleurs naturelles, neutres, souvent foncées. On superpose les surfaces à épaisseur et matériaux variables, on joue avec les volumes pleins et vides pour obtenir une cuisine modulable d'une fonctionnalité extrême, très épurée. Un coin à déjeuner ou dîner peut aussi être annexé à l'îlot et un mur fonctionnel de service «wall waiter» est souvent ajouté. Une hotte spectaculaire ainsi qu'une réinterprétation de la bibliothèque des années 50 donnent un punch tout à fait sublime à la nouvelle cuisine.

En cuisine, les plans finaux sont toujours conçus autour des six zones afin de bénéficier d'une ergonomie et d'une fonctionnalité optimisées : préparation, cuisson, nettoyage, rangement, provisions et réception. Cela se traduit dorénavant entre autres par des murs de rangement pleine hauteur, des crédences encastrées multifonctionnelles, souvent au centre de l'îlot afin que tout soit accessible facilement.

#### L'ART DU MÉLANGE DE MATIÈRES NATURELLES

Les nouvelles tendances pour la cuisine vous emportent dans une ambiance chaleureuse et apaisante, notamment grâce à un éclairage tamisé, intégré un peu partout dans la pièce. La prédominance de teintes foncées apporte un bien-être relaxant et sobre, tout en ajoutant une touche d'élégance. Le mélange des matières naturelles et nobles, comme le bois, la pierre, le verre et le métal n'apporte pourtant pas un décor chargé, mais davantage zen et épuré.

#### COMPTOIRS :

##### JEUX DE VOLUMES ET DE SUPERPOSITION

À la fois fonctionnelle et distinguée, la nouvelle cuisine semble tout droit sortie d'un salon d'art, notamment grâce à la superposition de divers matériaux à surface mince ou épaisse, utilisés comme plan de travail. Un ensemble de volumes pleins et vides offre un effet de profondeur et permet un jeu de lumière intéressant, que ce soit un lavabo doté d'une partie pleine ou encore du rangement ouvert côtoyant un espace plein. La tendance est également aux poignées qui disparaissent pour le regard mais ô combien fonctionnelles. On retrouve aussi des éviers, des pots de fines herbes et des ronds de cuisson au gaz qui sont littéralement intégrés dans le comptoir.

#### ARMOIRES ET BIBLIOTHÈQUES DES ANNÉES 50

La tendance dominante concernant les armoires est la présence de l'imitation pierre pour les portes. De plus, les armoires à découvert, pour exposer la coutellerie ou divers objets de décoration sont également très en vogue. Pour une transition réussie entre la cuisine et la salle à manger, des bibliothèques des années 50 offrent une vue dégagée d'objets divers mis en valeur par un éclairage au DEL derrière les étagères.



#### L'ACCESSOIRE TENDANCE : LA HOTTE

Parmi les accessoires et les électroménagers tendances, on retrouve d'imposantes hottes qui font office de point focal dans la cuisine au-dessus de l'îlot, des électroménagers de diverses couleurs accompagnés d'écrans tactiles, des systèmes de rangement pratiques dans les tiroirs rétroéclairés, ainsi que des stations pour appareils numériques.

#### L'ÎLOT AUX MULTIPLES USAGES

Malgré son charme et sa chaleur, la cuisine de demain propose aussi plusieurs nouvelles fonctionnalités très pratiques. Non seulement l'îlot aux multiples usages est toujours très tendance, mais on y ajoute des plateaux amovibles, telles que des planches à couper coulissantes, pour cacher la plaque de cuisson ou le lavabo et ainsi disposer d'une plus grande surface de travail, des ouvertures d'armoires sur le côté, pratiques lorsqu'on cuisine à deux, des portes escamotables, ainsi que de l'éclairage coulissant pour suivre le plan de travail.

#### LA SÉLECTION FERRER, SIGNÉE VERDUN

Ces matériaux sont le reflet de ce qui a été utilisé dans la conception de la cuisine de Jérôme Ferrer. La Sélection Ferrer compte également différents choix connexes pour laisser place à l'imagination des acheteurs.

Rendez-vous chez Cuisines Verdun et laissez-vous inspirer à votre tour par la nouvelle cuisine de Jérôme Ferrer issue des tendances de Milan.

Avec l'aide de l'une de nos cuisinistes, ces choix peuvent être la base pour créer **une cuisine de chef pour tous les budgets !**

Pour en savoir plus, venez rencontrer une de nos designers-cuisinistes en succursale.

**[cuisinesverdun.com](http://cuisinesverdun.com)**



# LES INGRÉDIENTS... TENDANCES

1

## ÎLOT MULTIFONCTION

IL FAUT PRIORISER L'ESPACE REQUIS POUR INTÉGRER UN ÎLOT MULTIFONCTIONNEL À VOTRE CUISINE.

- 1 Plan de cuisson abaissé par rapport à la surface de coupe, crémaillère, planche de coupe coulissante
- 2 Hotte spectaculaire suspendue au-dessus de l'îlot
- 3 Plans de travail: mélange de proportions des surfaces très minces et très épaisses
- 4 Crédence encastrée et multifonctionnelle au centre de l'îlot
- 5 Évier sous-plan en inox ou en pierre naturelle
- 6 Coin à déjeuner ou table à dîner superposée à l'îlot



2

## PÉRIMÈTRES ÉPURÉS

AYANT RELAYÉ LES PRINCIPALES FONCTIONS DE PRÉPARATION EN CUISINE À L'ÎLOT, LES PÉRIMÈTRES DEVIENNENT DES ESPACES DE RANGEMENT ÉPURÉS.

- 7 Bibliothèque inspirée des années 50 pouvant se prolonger jusqu'au salon
- 8 Poignées qui disparaissent au profit de «Finger grips» ou de «C-Channel»
- 9 «Wall waiter», mur fonctionnel de service
- 10 Alcôve
- 11 Mur de rangement pleine hauteur
- 12 Portes rétractables pour dissimuler les espaces de préparation



3

## MÉLANGE DE MATIÈRES NATURELLES

L'INSCRIPTION DE LA NATURE DANS LES MATÉRIAUX EST À L'HONNEUR DANS LA NOUVELLE CUISINE

- 13 Pierre, porcelaine, quartz veiné et terrazo tant pour les surfaces de travail que pour le sol et les dossierers
- 14 Bois naturel tant pour les surfaces de coupe que les cabinets
- 15 Finis Laminés Européens, Rough Chic Urbain, finis bois ou couleur neutre pour habiller les cabinets
- 16 Le métal et ses multiples finis fait son entrée dans les nouvelles cuisines au niveau des structures au-dessus et au centre de l'îlot, des piètements et des contours pour portes d'armoires
- 17 Verre texturé, clair, teinté ou dépoli pour la hotte et les Curios
- 18 Végétaux: fines herbes, plantes vertes et épices sont intégrées



CUISINES  
VERDUN