



# La rénovation de votre cuisine en 7 étapes

1

## Pensez à vos besoins

- Nombre de personnes qui cuisinent
- Soupers en famille
- Déjeuners sur le pouce
- Vous aimez recevoir
- Vous cuisinez régulièrement des repas complexes ou peu souvent des repas simples
- Espace pour travaux scolaires
- Espace bureau pour paiement de factures et autres
- Définir l'espace : agrandissement de la cuisine ?
- Cuisine adjacente à la salle à manger ? Au salon ?
- Ajout ou agrandissement de la fenestration dans la cuisine

# 2

## Établir votre budget

Voici une liste «aide-mémoire» pour faciliter la planification de la rénovation de votre cuisine.

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Armoires et comptoirs    | <input type="checkbox"/> Plomberie  |
| <input type="checkbox"/> Dossieret et plancher    | <input type="checkbox"/> Électricité  |
| <input type="checkbox"/> Évier(s) et robinetterie | <input type="checkbox"/> Travaux d'installation et de finition de la cuisine    |
| <input type="checkbox"/> Éclairage                | <input type="checkbox"/> Électroménagers  |
| <input type="checkbox"/> Rangement et accessoires | <input type="checkbox"/> Mobilier (table et chaises), décoration et accessoires |
| <input type="checkbox"/> Travaux de démolition    |   |



# 3

## Définir votre style

- Style Contemporain ou classique ?
- Portes d'armoires planes ou avec cadre ?
- Coloris neutres ou couleurs vives ?
- Mélange de textures ou minimalisme?
- Montez une collection de photos inspirantes prises dans les magazines, en ligne, sur Pinterest, ou sur notre section INSPIRATION
- Apportez vos inspirations
- Apportez les mesures sommaires de votre cuisine lors de votre première rencontre avec votre designer-cuisiniste

# 4

## Choix des électroménagers

- Cuisinière au gaz ou électrique
- Four à vapeur, à convection
- Micro-ondes
- Plaque de cuisson à induction, électrique
- Plaque Teppanyaki
- Tiroir chauffe-plat
- Hotte au mur, au-dessus de l'îlot
- Réfrigérateur encastré, recouvert de panneaux d'armoires
- Lave-vaisselle encastré, de panneaux d'armoires
- Cellier
- Cafetière encastrée

# 5

## Designer-cuisiniste

### Zone de préparation

Optimisation de l'ergonomie, établissement du principe du triangle (réfrigérateur, cuisson et évier).

- Plan de de travail
- Bloc de boucher
- Rangement pour couteaux
- Rangement pour ustensiles
- Rangement pour bols et petits électros

### Zone de nettoyage

- Évier(s)
- Lave-vaisselle
- Rangement pour vaisselle et ustensiles
- Rangement pour produits nettoyants
- Poubelle, recyclage et compostage

## «SUITE ÉTAPE 5»

### Zone de rangement & à provisions

Les éléments utilisés au quotidien doivent être facile d'accès

- Grands tiroirs, tiroirs doubles
- Porte coulissante pour camoufler le coin déjeuner ou les petits appareils électriques
- Armoire garde-manger, armoire à tiroirs coulissants de type «labo»
- Rangement pour plaques de cuisson de grand format, pour chaudrons lourds Lazy-Susan
- Tablettes coulissantes
- Portes d'armoires à ouverture électrique
- Portes d'armoires sans poignée
- Diviseur à ustensiles
- Diviseur pour pellicule plastique
- Range-épices
- Range-assiettes...

### Zone de cuisson

Les dimensions et l'emplacement des électroménagers sont des éléments-clés pour commencer les plans de votre cuisine.

- Cuisinière au gaz ou électrique
- Four à vapeur, à convection
- Micro-ondes
- Plaque Teppaniaki
- Surface résistante à la chaleur
- Tiroir chauffe-plat
- Hotte au mur, au dessus de l'îlot
- Réfrigérateur encastré, recouvert de panneaux d'armoires
- Lave-vaisselle encastré, recouvert de panneaux d'armoires
- Cellier
- Cafetière encastrée
- Rangement pour chaudrons, plaques de cuisson et épices

## «SUITE ÉTAPE 5»

### Zone de réception

- Lieu de rassemblement
- Coin lunch, café
- Îlot de réception avec bar, évier, cellier...

### Zone bureau

Avec station de recharge.

- Éclairage
- Rangement
- Assises

# 6

## Choix des matériaux

### Comptoirs

- Quartz
- Granite
- Pierres naturelles comme le marbre
- Porcelaine
- Bois
- Dekton
- Pierres de synthèse comme le Corian

[VOIR NOS CHOIX DE COMPTOIRS](#)

### Armoires

- Armoires planes contemporaines ou avec cadre plus classique
- Placage de bois
- Bois massif
- Similaque
- Laque
- Laminé
- Mélamine
- Polyester
- Fini mat ou lustré
- Couleur pâle, foncée, vive, neutre, effet bois

[VOIR NOS CHOIX D'ARMOIRES](#)

## «SUITE ÉTAPE 5»

### Dosseret

- En pierre naturelle comme le marbre ou en pierre de synthèse comme le quartz
- Utilisation du même matériau que le comptoir
- Fini mat ou glacé

[VOIR NOS CHOIX DE DOSSERETS](#)

### Planchers

- Céramique
- Pierre
- Bois
- Stratifié
- Planchers chauffants

[VOIR NOS CHOIX DE PLANCHERS](#)

### Évier(s) & robinetterie

Un évier simple dans la zone de préparation et un évier plus grand, intégré à la station de nettoyage, sont les tendances du moment.

- Évier à une ou deux cuves, simple ou double
- En inox, en grès, céramique ou matériau de synthèse
- Robinetterie avec détecteur de mouvement, robinet à manette, avec bec pression...

### Éclairage

Pour une luminosité optimale, optez pour une fenestration surdimensionnée ou un ajout d'ouvertures. Les matériaux pâles et réfléchissant la lumière illuminent la pièce.

- Éclairage général : encastrés, suspensions, rails avec gradateurs.
- Éclairage spécifique par station de travail : encastrés, bandes DEL.
- Luminaire décoratif pour l'ambiance

7

## L'excitation est à son comble, votre cuisine prend forme...

### Service clés en main

Un projet clés en main vous permet d'avoir l'esprit tranquille tout au long du processus de rénovation.

### EN SAVOIR PLUS

### Votre cuisine de rêve

Quelques semaines plus tard, la cuisine de vos rêves est prête à accueillir votre famille et vos proches pour de longues années à venir.

