Publié le 28 janvier 2012 à 05h00 | Mis à jour le 28 janvier 2012 à 05h00

Cuisine: chaque chose à sa place

Les grands tiroirs coulissants permettent de ranger les ustensiles judicieusement et d'y accéder facilement. Pourquoi ne pas y ranger les assiettes au lieu de les placer en hauteur?
Quincaillerie Richelieu

Avec un module de rangement pour épices placé dans un tiroir, tout est visible d'un coup d'oeil et très accessible.
Photo fournie par Quincaillerie Richelieu

Il est possible de bien organiser le dessous de l'évier avec un module de rangement pour les produits et les différents bacs de poubelle.

Sophie Gall
Le Soleil

(Québec) Comment rendre la cuisine fonctionnelle tout en ne lésinant pas sur le confort? En rangeant les choses à la bonne place, en utilisant le type de placard approprié et en créant des zones d'action. Et, bien entendu, il faut suivre les règles d'or : accessibilité et visibilité.

Pourquoi s'évertuer à ranger les assiettes dans les placards du haut? Au moment de les sortir, à bout de bras, c'est lourd. De nouveaux modules de rangement coulissants, sorte de grands tiroirs à plusieurs étages, qui remplacent les armoires sous le comptoir, sont l'endroit idéal pour vos piles d'assiettes.

Si vous avez une cuisine à l'ancienne, avec armoires profondes, il est possible d'intégrer des tiroirs aux cabinets. Une petite astuce qui vous permettra de moderniser votre pièce sans en changer complètement. Les verres peuvent rester en hauteur, dans un placard conventionnel. Les couverts peuvent se trouver à proximité des assiettes, ou du lave-vaisselle.

Les grands tiroirs peuvent aussi recevoir les casseroles et les plats à condition qu'ils soient à proximité de la zone de cuisson. Ainsi, vous n'aurez plus à vous pencher et à scruter au fond d'un placard noir pour trouver le plat caché tout au fond. Tout est là, sous vos yeux. Si vous avez une plaque de cuisson et un four indépendant, veillez à ce que les deux ne soient pas installés loin de l'autre.

Dans cette zone devraient se trouver les ustensiles de cuisson, les épices et les condiments utilisés couramment lors de la popote. Il convient de placer les épices en hauteur, dans une armoire jouxtant le poêle. Mais de plus en plus, on les trouve plus bas, dans un tiroir conçu spécifiquement qui permet de voir tous les pots en un coup d'oeil, en plus d'y accéder très facilement.

Photo fournie par Quincaillerie Richelieu

Distances courtes

La zone de préparation est l'endroit où vous mélangez, coupez, épluchez... Idéalement, tout cela se passe à proximité de votre plaque de cuisson pour qu'une courte distance sépare la planche à découper du fond de la casserole.

Non loin de ces deux zones devrait se trouver l'évier. L'armoire sous l'évier est souvent un endroit où règne le chaos. Les nouveaux modules offrent d'astucieux rangements pour les éponges, les savons et les autres produits de ménage. Il serait judicieux d'y placer la poubelle, le bac à recyclage et le bac à compost. Des unités coulissantes offrent la possibilité de ranger les trois bacs l'un derrière l'autre, optimisant l'espace et garantissant un usage pratique. Et pour les amoureux du gadget, il est possible de joindre à ce tiroir un système pour qu'il s'ouvre d'un coup de genou. Le lave-vaisselle n'est généralement pas loin.

Zone de rangement

Le réfrigérateur devrait être situé dans la zone de rangement. À côté du frigo, installez le garde-manger, qui peut être très bien organisé grâce à des rangements coulissants.

La zone évier, la zone de cuisson et celle de rangement devraient former un triangle ergonomique. Pour aller d'une zone à l'autre, il suffit de se tourner et de faire deux ou trois pas. Les grandes cuisines sont appréciées, mais s'il faut faire un marathon chaque fois qu'on veut se faire cuire un oeuf, ce n'est pas l'idéal.

L'îlot est très prisé. Il offre du rangement additionnel et une surface de plus. Mais pour qu'il soit réellement pratique, il ne devra pas être placé comme un obstacle, entre le four et le frigo, par exemple. Si tiroirs il y a, ils peuvent traverser l'îlot, soit s'ouvrir d'un côté et de l'autre.

Les petits électroménagers doivent aussi trouver leur place. Le micro-ondes peut être inséré dans le garde-manger pour éviter d'être à la vue. Le placer dans la zone de cuisson ou de préparation s'avérera pratique. Grille-pain, cafetière, bouilloire et autres petits appareils que vous utilisez quotidiennement peuvent rester sur le comptoir à des endroits que vous jugerez pratiques (ne branchez pas le grille-pain à l'opposé de l'endroit où vous prenez le petit-déjeuner). Les autres électros, utilisés moins souvent, trouveront leur place dans un placard ou un grand tiroir coulissant.

Les gros électroménagers, frigo, four, lave-vaisselle, ne devraient pas être placés les uns en face des autres, de façon à conserver un espace de circulation quand ils sont ouverts en même temps.

Il est important que la forme et l'organisation de votre cuisine correspondent à l'espace disponible et à votre style de vie. On ne concevra pas la cuisine de la même façon si le cuisinier est un solitaire ou si la popote est une affaire de famille.

Références : plusieurs experts ont été consultés pour la rédaction de cet article. L'équipe de Griffe Cuisine, à Saint-Augustin de Desmaures, nous a fait part de nombreux conseils. Ces designers utilisent beaucoup les produits Richelieu pour rendre l'espace fonctionnel et agréable.

www.richelieu.com (http://www.richelieu.com/produit/index.php?&id=-1)

Manon Leblanc, par quelques «trucs» pratiques, a aussi contribué à cet article.

publicité