

CAVERNE D'ALI BABA



Photos Agnès Rodier



Conception et réalisation,
ATELIER THIERRY BERGERON
CUISINE LEICHT

Modèle **Pur FG** et **Esprit**. Façades en laque blanche brillante et en laque satinée (avec relief noble sur une face, panneau support spécial avec feuille de stratifié multicouches). Plan de travail en céramique. Table en **Corian®**. Crédençe en céramique et verre laqué. Évier **Blanco**. Robinet **Dornbracht**. Table gaz **Smeg**. Micro-ondes, réfrigérateur et congélateur **Gaggenau**. Lave-vaisselle **Neff**. Machine à café **Miele**. Hotte **Novy**.

BUDGET INDICATIF ★★★★★
(Interprétation page 7)

Profusion de matériaux de prestige, farandole d'équipements haut de gamme, éclairage quasi futuriste... Cette réalisation représente un véritable bouleversement des sens. Cuisine tout-en-un, elle compte également une somptueuse table en Corian® dotée, au milieu, d'une somptueuse coulée en verre lumineux, et agrémentée de tabourets design.

À bout de souffle

L'agencement forme un grand L dont l'une des extrémités mène à une arrière-cuisine : dissimulable à l'aide d'une porte coulissante, celle-ci accueille notamment le lavelinge et le sèche-linge. Quant au reste de l'équipement, il est somptueux : machine à café et micro-ondes encastrables à mi-hauteur, majestueux réfrigérateur américain, cave à vin grand luxe, table de cuisson gaz design... Le choix des matériaux est à l'avenant : les façades en laque brillante ou légèrement structurée se marient sans heurts au plan de travail en céramique, à la crédence en verre laqué et à la table en Corian®. Les deux suspensions étonnantes, enfin, strient de reflets écarlates ce tableau immaculé, à l'aune des bandeaux de leds dissimulés au-dessus et sous les meubles suspendus.

