46 BricoThèmes

BricoThèmes

N° 46 - trimestriel - Octobre 2021 - 7,90 €

Système D

BricoThèmes

100 pages de conseils pour réussir vos travaux d'aménagements







AGENCER ET MONTER SA CUISINE

- Bien penser l'aménagement
- Monter les éléments
- Prévoir et organiser les réseaux
- Fabriquer un comptoir
- Carreler un plan de travail
- Installer une hotte…

GUIDE D'ACHAT
NOS CONSEILS POUR BIEN CHOISIR
Plan de travail
Robinetterie
Électroménager…



DOM : 8.9 € – BEL/LUX : 8.5 € – CH : 14.50 FS – CAN : 13.99 $ca – PORT CONT : 8.9 € – N. CAL : 1060 xpf – POL : 1100 xpf – TUN : 11.9 tnd – MAR : 89 Dh

SPÉCIAL CUISINE | TOUT POUR RÉUSSIR SON INSTALLATION

Système D

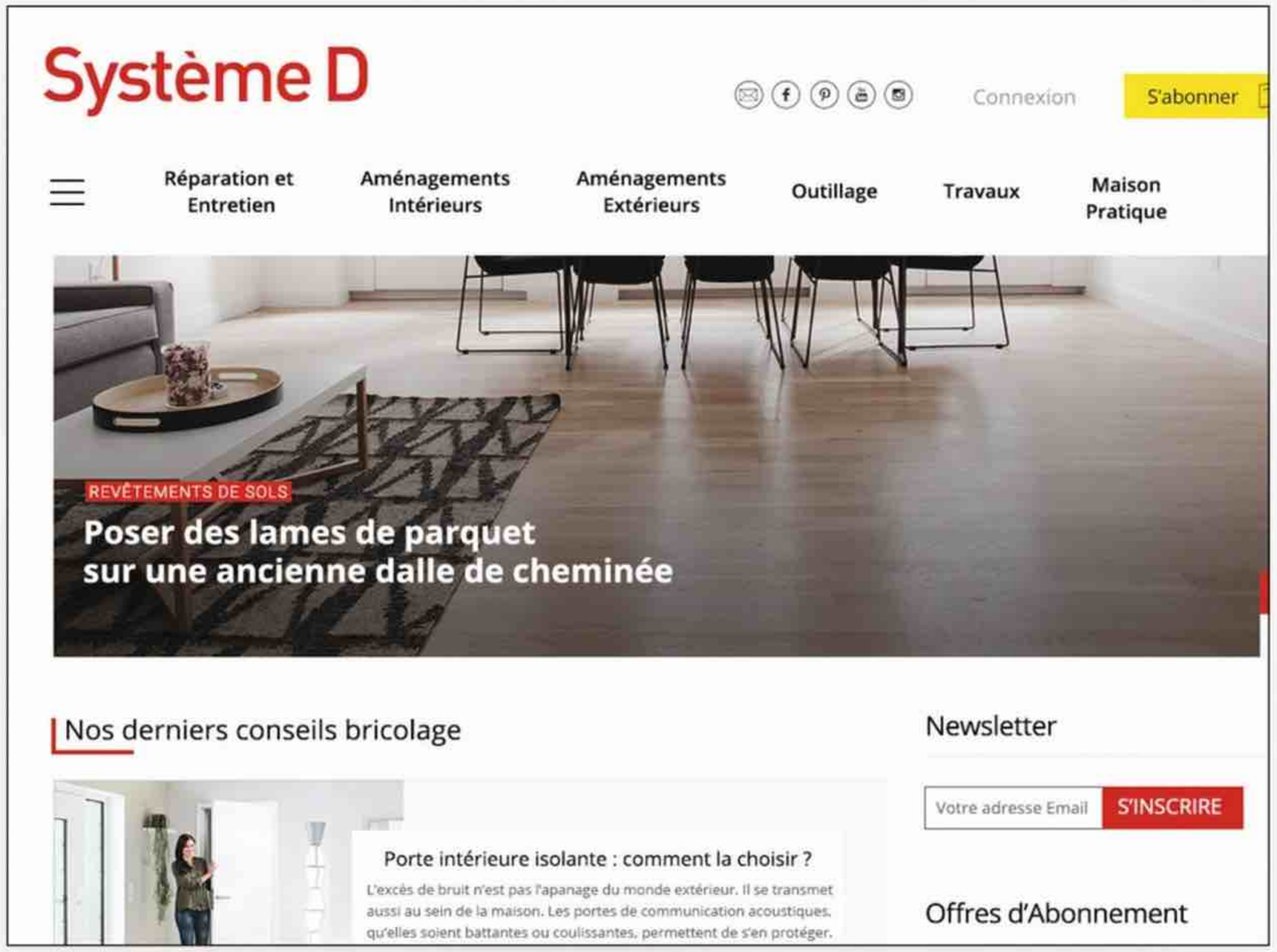
PGV Maison CPPAP

L 19365 - 46 - F: 7,90 € - RD

NOTRE ENQUÊTE

ASSAINIR L'AIR INTÉRIEUR
Pourquoi, comment, avec quels moyens ?

> REPORTAGE **UN FOUR À PAIN TRADITIONNEL**



SystèmeD.fr

le bricolage selon vos besoins

Réparation et Entretien | Aménagements Intérieurs | Aménagements Extérieurs | Outillage | Travaux | Maison Pratique



Shutterstock

édito

La recette de la bonne cuisine



Patricia Kadijevic

« C'est dans la cuisine que vous verrez si les gens communiquent vraiment avec vous : en dehors du lit, c'est le seul endroit de la maison qui soit vraiment intime. »

L'écrivain québécois Roger Fournier ne pouvait mieux dire. Lieu de convivialité, de partage et de communion, autant que de gastronomie, c'est aujourd'hui en couple qu'on y prépare les bons petits plats, en famille, voire entre amis qu'on les y déguste. Autant de raisons pour la rendre agréable et facile à vivre. Ce qui n'est pas si simple… Car s'il y a une pièce qui nécessite une grande réflexion avant de procéder à sa réfection, c'est bien celle-ci. La cuisine ne s'improvise pas. Il vous faudra mesurer, lister vos besoins, les évaluer, soupeser le moindre détail… Sans oublier, pour aller au bout de vos goûts, de chiffrer au mieux chaque dépense.

Grâce à nos conseils avisés, vous découvrirez comment concevoir l'agencement idéal selon votre implantation, sans faire exploser vos budgets. Avec les arrivées de gaz et d'eau, les évacuations, les prises électriques. Avec un mobilier ingénieux pour optimiser le moindre espace. Avec des matériaux durables ou, pourquoi pas, recyclés. Bien sûr, nous vous livrons dans ces pages de nombreuses clés pour réaliser vos travaux, qu'il s'agisse de déplacer les réseaux, monter des éléments en kit, installer le plan de travail ou, encore, poser l'appareillage électroménager. Parce qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même et que rien ne vaut le plaisir de se servir de ses mains pour concrétiser les projets qu'on a en tête. Pour compléter votre installation, nous consacrons également un dossier à l'air intérieur et à la mise en œuvre de VMC. Respirez, vous êtes chez vous.

Arnault Disdero Rédacteur en chef

DIRECTION

Siège social PGV Maison
SAS au capital de 940 000 €
Président Vincent Montagne
La société PGV Maison est une filiale de Rustica SA
Siège social et adresse de facturation 57, rue Gaston-Tessier
CS 50061
75166 Paris Cedex 19
Tél. : 01 53 26 30 06
Bureaux 27, cours de l'île Seguin
92100 Boulogne-Billancourt
Fondateur Jean-Pierre Ventillard
Directeur de la publication Vincent Montagne
Directrice générale Caroline Thomas

RÉDACTION

Rédacteur en chef Arnault Disdero
Chef de rubrique Christian Raffaud
Rédacteur Matthieu Chauvin
Conseil éditorial Michel Berkowicz
Assistante Karine Jeuffrault
Tél. : 01 53 26 11 61
k.jeuffrault@systemed.fr
Réalisation **Bench Media Factory**
Coordination Christophe Gaillard
Maquette Eustathe Desplanques
Secrétariat de rédaction Philippe Legrain

MARKETING & DIFFUSION

Service abonnements Tél. : 01 53 26 34 41
Directrice marketing business B2B Anne-Sophie Salamon
a.salamon@cambium-media.com
Abonnements Virginie Millet
Contact dépositaires et diffuseur Rodolphe Durand
Tél. : 01 53 26 32 64

PUBLICITÉ & DIGITAL

Directrice business B2B Laurence Gaboury
Directeur de la publicité Thierry Vimal de Flechac
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle Cédric Cniamis
c.cniamis@cambium-media.com
Jimmy Jean-Baptiste
j.jean-baptiste@cambium-media.com
Responsable administration des ventes Cédric Turpin – Tél. : 01 53 26 34 69
c.turpin@cambium-media.com
Directeur du digital Éric Bourgueil
e.bourgueil@cambium-media.com

FABRICATION

Directeur de fabrication Claude Pedrono
Tél. : 01 53 45 80 80
Photograveur Key Graphic - France
Tél. : 01 49 23 78 78
Impression Stige S.P.A. Via Pescarito 110
10099 San Mauro (TO) Italia
Papiers 100 % PEFC
Papier intérieur : Allemagne
Papier couverture : Italie
Taux de fibres recyclées : 0 %
Impact sur l'eau : P_{tot} 0,007 kg/tonne
Distribution MLP
Dépôt légal juillet 2021
N° de la commission paritaire : 1024K90503

Copyright 2021/PGV Maison
ISSN : 2109-6066

Il appartient au réalisateur d'un modèle décrit dans la revue de s'assurer au préalable des conditions de sécurité et de conformité aux règlements et aux lois en vigueur, inhérents à son propre cas. La rédaction n'est pas responsable des textes, dessins et photos publiés, qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Les documents reçus ne sont pas rendus, et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. Les textes, dessins et photographies publiés dans ce numéro sont la propriété exclusive de Système D qui se réserve tous les droits de cession, de reproduction et de traduction dans le monde entier.

Abonnement à BricoThèmes

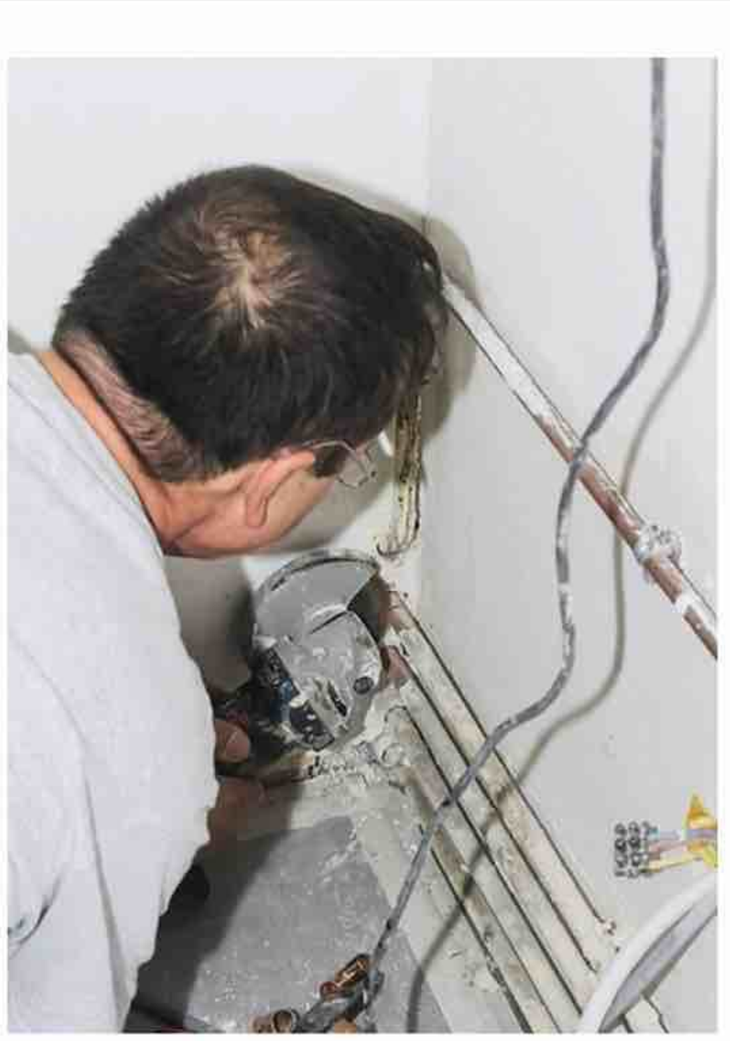
Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement :

- *par téléphone :* 0 809 400 390 Service gratuit + prix appel du lundi au vendredi de 9 h à 18 h
- *par courrier :* **BricoThèmes** - B270 - 60643 Chantilly Cedex

Tarif abonnement France : **12 n° + 12 plans + 4 carnets à 54,90 €**

10 De l'idée à la réalisation de sa cuisine, il existe un fossé souvent difficile à combler. Le projet peut s'avérer plus complexe que prévu. C'est pourquoi il est parfois utile de confier la totalité ou une partie des travaux à un professionnel.





18 La plomberie et ses points de branchement dictent le positionnement de l'évier et du lave-vaisselle. Déplacer ces éléments peut impliquer une modification des réseaux.



Conception graphique : **Dominique Dumas** et **Caroline Moutier**

VOUS AIDER

80 **Vu sur Internet**
98 **Tutos vidéo**
122 **Carnet d'adresses**

Niveau de difficulté

- ●○○○ Débutant
- ●●●○ Confirmé
- ●●○○ Amateur
- ●●●● Expert

Au fil des pages, des symboles vous donneront des informations complémentaires pour

MIEUX VOUS GUIDER

- **Infos plus**
- **Infos produit**
- **Mieux connaître**
- **Une idée, une astuce…**
- **Tour de main**
- **Attention, précaution**

www.systemed.fr

Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres « blanches ». Nous utilisons des encres certifiées compatibles au référentiel Blue Angel, avec moins de 2 % d'huiles minérales.

SOMMAIRE

60 Quel modèle de cuisine choisir : en kit ou sur mesure ? Pour des questions de budget, la première solution a la faveur des bricoleurs.



Nous pouvons améliorer la qualité de l'air intérieur en choisissant mieux nos produits de construction, de décoration, d'entretien… **82**



106 Thierry Mathieu a démonté, puis reconstruit un four à pain. Bien conçu, il permet de cuire pizzas et autres plats qui fleurent bon la cuisson au feu de bois…

CUISINE

6 Les clés pour concevoir ou moderniser sa cuisine
10 Bien penser sa cuisine : faire soi-même ou déléguer ?
12 Les règles d'implantation : tour d'horizon
16 Prévoir et organiser les réseaux
18 Déplacer les arrivées d'eau et évacuations
22 Les outils incontournables
24 Les outils spécifiques
26 Bien choisir son mitigeur d'évier
30 Installer un filtre antitartre
32 Choisir sa cuisine modulaire
36 Monter les éléments d'une cuisine en kit
40 Assembler une cuisine intégrée avec îlot
44 Les bonnes astuces pour optimiser l'espace
46 Meubles ingénieux pour cuisine fonctionnelle
48 Un rangement vertical sur mesure
52 Poser des charnières invisibles
54 Des éléments bien recyclés
56 Quel plan de travail, pour quel usage ?
58 Un plan de travail en zinc
60 Carreler un plan et sa crédence
62 Fabriquer un comptoir multifonction en bois
66 Poser un four encastré
68 Changer la vitre d'un four
70 Installer une hotte à extraction extérieure
74 Raccorder une hotte sur un conduit existant
76 8 hottes aspirantes décoratives
80 Vu sur Internet

ASSAINIR L'AIR

82 Assainir l'air intérieur : pourquoi, comment ?
86 Poser une VMC monobloc
88 Installer un extracteur d'air
90 Changer les gaines d'une VMC
92 Choisir une VMC simple ou double flux
96 Vu sur Internet

À DÉCOUVRIR

100 La réhabilitation d'une maison troglodyte
106 La reconstruction d'un four à pain traditionnel
112 Un showroom dans une ancienne ferme comtoise
117 Les pros du système D

Les clés pour concevoir ou moderniser sa cuisine

Une pièce conforme à ses goûts et à son budget s'organise aisément grâce aux caissons modulaires. L'application de quelques principes simples permet d'optimiser l'espace pour gagner en surface de rangement.

Texte **Michel Berkowicz**



Azteca

Avec plus de 4 m linéaires de meubles et de plan de travail, vous avez suffisamment de surface pour préparer à deux les repas de famille, sans vous gêner.



Socoo'c

Prendre ses repas dans la cuisine est possible si la pièce affiche des dimensions d'au moins 3,50 m de largeur.

Pour trouver des idées, commencez par visiter les showrooms des cuisinistes et les enseignes spécialisés dans l'aménagement de la maison. Vous y découvrirez les nouveautés (couleurs, matériaux, rangements, accessoires et astuces gain de place) pour puiser votre inspiration ou affiner votre projet. La tendance actuelle est à la cuisine épurée, habillée de blanc. Mais, selon vos goûts, tout est possible : de la cuisine de charme en bois cérusé à la pièce laboratoire en verre et inox, les propositions sont multiples. Vous constaterez aussi qu'en matière d'aménagement, les dimensions des meubles ont évolué. Fini le module de 60 x 60 cm, des rangements plus pratiques, de 40, 90 et même 120 cm sont aujourd'hui privilégiés. Quant au plan de travail, il est passé de 60 à 65 cm, voire davantage. Même chose pour l'électroménager : une plaque de cuisson encastrable à quatre feux atteint 80 cm ; un réfrigérateur américain affiche 90 cm de large et 70 cm de profondeur... Autant de dimensions dont vous devez tenir compte pour imaginer votre cuisine.

Définir ses besoins

Le projet se précise. Il s'agit maintenant de prendre les cotes exactes de votre pièce. Dessinez un plan, notez l'emplacement des arrivées et évacuations d'eau, la position de la porte et de la fenêtre, ainsi que la nature des murs (porteurs ou non). Listez ensuite les équipements dont vous avez besoin et quantifiez le nombre de rangements à intégrer. Ils dépendent, bien sûr, du nombre d'occupants de la maison. Mais pas seulement. Vos >>>

Évacuer l'air humide, une priorité

L'arrêté ministériel de 1982 relatif à l'aération des logements spécifie les débits d'air à extraire dans la cuisine. Le calcul s'établit en mètres cubes par heure, selon le nombre de pièces du logement.

Nombre de pièces	Débit à extraire
1	75 m^3/h
2	90 m^3/h
3	105 m^3/h
4	120 m^3/h
5 et plus	135 m^3/h

INFOS PLUS

Encastrable, intégrable ou à poser ?

Les appareils encastrables sont dimensionnés pour se glisser sous un plan de travail ou se loger dans des éléments de cuisine dédiés. Il est possible de leur ajouter des façades coordonnées à celles des meubles. Le tout-intégrable est conçu d'origine pour se fondre dans le décor : les équipements sont livrés avec une façade articulée sur charnières ou montée sur glissières. À moins de pouvoir leur réserver une place à part, les appareils à poser nécessitent des ajustements pour les incorporer à un aménagement modulaire. Mais ils ont leur charme et si on en possède déjà, il n'est pas forcément utile de les remplacer.



habitudes alimentaires ou encore la place que vous souhaitez donner à votre cuisine (doit-elle rester une pièce indépendante ou ouverte sur le salon ?), sont des critères déterminants pour choisir l'électroménager et les différents meubles de stockage (placards hauts, caissons bas avec ou sans tiroirs, meuble en colonne…).

Évaluer son budget

La cuisine est la pièce la plus onéreuse de la maison concernant les travaux à prévoir. Pour équiper une cuisine de 10 m² (foyer de quatre à cinq pers.), comptez de 6 000 à 8 000 €, voire davantage. Ce prix comprend la fourniture de meubles moyenne gamme avec plan de travail (3 000 € en moyenne, hors électroménager), la pose, le carrelage en crédence, la plomberie, la robinetterie, l'électricité et la peinture. À noter que le service d'installation proposé par les enseignes est une option intéressante : vous bénéficiez du taux de TVA à 10 % (au lieu de 19,6 %) si votre logement est achevé depuis plus de deux ans (résidence principale ou secondaire). La mesure concerne aussi bien les propriétaires que les locataires… Selon le mobilier choisi (dans une grande surface spécialisée ou chez un cuisiniste), les tarifs peuvent être multipliés par dix ! Dans tous les cas, n'hésitez pas à négocier : une fois le plan de votre cuisine établi par le cuisiniste et les équipements choisis, le prix peut baisser de 30 % !

Faire ou faire faire ?

Pour avoir une cuisine de rêve sur mesure, vous pouvez faire appel à un cuisiniste. Au menu : des conseils efficaces et ciblés



Fly

Préparer les repas quotidiens d'un couple nécessite une cuisine de 240 cm au minimum pour disposer de l'équipement et des rangements basiques.

Bien choisir l'électroménager

Depuis 1994, les étiquettes énergie nous informent sur la consommation des appareils électroménagers. Aujourd'hui, on trouve dans les classes A+, A++ et A+++ les appareils les plus performants. Exemple : un appareil étiqueté A+++ consomme de 30 à 60 % d'énergie en moins qu'un appareil de la catégorie A. L'étiquette affiche aussi le niveau sonore : une information à prendre en compte si vous achetez un lave-vaisselle pour équiper une cuisine ouverte sur le séjour.



Lapeyre

Si vous optez pour un îlot, vous devez disposer d'au moins 60 cm pour circuler tout autour sans difficulté.

ainsi qu'un service de conception parfaitement adaptée à la configuration de votre pièce. Pour une implantation optimale, ce spécialiste peut adapter et recomposer les éléments à sa disposition ; ses connaissances et le large choix de gammes de produits proposés lui permettent d'optimiser le moindre centimètre carré ! Ce dernier sélectionne avec vous le style des meubles et les équipements électroménagers. Il peut également assurer le suivi du chantier pour coordonner les différents intervenants (plombier, électricien, carreleur, menuisier). Et vous garantir une mise en œuvre impeccable ; peut-être même un planning respecté. Mais ses services ont un coût… Autre option, installer vous-même des meubles en kit. Toutes les grandes enseignes de meubles proposent un service gratuit (sur Internet et/ou en magasin) d'aide à la conception de plans en 3D, avec meubles et accessoires virtuels. En outre, l'installation peut faire l'objet d'une prestation par des installateurs partenaires. Mais si vous êtes bien outillé et soigneux, vous pouvez recouper des caissons prêts à monter aux dimensions exactes de votre pièce. ■



Julien Clapot

La tendance actuelle est aux cuisines blanches, façades laquées et lignes épurées (meubles en kit à monter soi-même, ou à commander sur mesure chez un cuisiniste).

Des éclairages et des prises en nombre suffisant

L'éclairage contribue au confort d'utilisation et à l'esthétique de la cuisine. Prévoyez un éclairage général au plafond et des sources localisées réparties sous les meubles hauts, pour supprimer les zones d'ombre. Dans une cuisine, on n'a jamais suffisamment de prises de courant. La norme électrique NF C 15-100 prévoit six prises non spécialisées (2 P+T), dont quatre placées au-dessus du plan de travail. Un nombre supérieur de prises en crédence est généralement utile et évite les multiprises. Ne les concentrez pas toutes au même endroit, mais prévoyez au moins deux zones distinctes en relation avec les plans de travail destinés à la préparation. Cela permettra de connecter, d'un côté, les éléments « fixes » de type bouilloire et, de l'autre, les ustensiles d'usage ponctuel tels que les robots.



Bien penser sa cuisine : faire soi-même ou déléguer ?

De l'idée à la réalisation de sa cuisine, il existe un fossé parfois difficile à combler. Les cuisinistes simplifient la donne en proposant des prestations adaptées à tout ou partie du projet.

Texte **Olivier Waché**

À SAVOIR

Le coût de la tranquillité

Les enseignes n'annoncent pas toutes spontanément le montant de leurs prestations. Il ne faut donc pas hésiter à leur « tirer les vers du nez » avant de s'engager. À titre d'information, une prévisite technique peut vous être facturée de 50 à 150 € en moyenne, selon le réseau de distribution. Elle est parfois comprise dans un forfait global proposant en plus la livraison, la pose (voire la dépose de l'ancienne cuisine).

Entre le choix du style, des meubles et des aménagements, puis la phase de mise en place et de finition, le projet peut s'avérer plus complexe que prévu. C'est pourquoi, selon ses compétences, il peut être utile de confier la totalité ou une partie des travaux à un professionnel. Tout est fonction du type de mobilier retenu.

Sur catalogue ou en magasin

Sites Internet et catalogues en ligne permettent de s'informer des dernières tendances. Cependant, aussi utiles soient-elles, les balades virtuelles restent malgré tout moins parlantes que les visites de showrooms de cuisinistes (Aviva, Cuisinella, Hygena, Ixina, Mobalpa, Schmidt, SoCoo'c…). Ces derniers présentent l'avantage de mettre en scène les modèles commercialisés dans différentes configurations. Les combinaisons présentées dans ces espaces d'exposition donnent une idée précise des possibilités d'agencement pour petites, moyennes ou grandes surfaces. On peut examiner de près la qualité des meubles et des finitions, tester les mécanismes, comparer l'appareillage proposé en option… De quoi concrétiser un projet d'aménagement propre à ravir les pupilles autant que les papilles !

Conception et pose assistée

Les configurateurs et outils virtuels permettent de concevoir et dessiner sa cuisine en 3D. En magasin ou en ligne, on peut importer les éléments choisis, les déplacer en essayant différentes configurations, puis imprimer les options à l'aide d'un logiciel à télécharger. Pour l'aménagement in situ, si vous êtes à l'aise avec les questions techniques, comme la pose et la découpe d'un plan de travail, le montage des meubles, les travaux de plomberie et d'électricité… tout va bien. Sinon, des prestations sont proposées sous forme de packs assistance et installation comprenant le métré, la livraison et la journée de montage. L'offre est présentée au forfait ou au mètre linéaire (exemple 100 €/ml), plus rarement au meuble monté. L'installation peut faire l'objet d'une prestation de service par des poseurs partenaires de la grande distribution : GSB (Castorama, Leroy Merlin, Mr. Bricolage…), enseignes spécialisées (But, Conforama, Fly, Ikea, Lapeyre…), négoces (BigMat, Gedimat, Point P…), etc. Renseignez-vous auprès des réseaux de vente sur le montant de ces prestations, sachant que l'on peut aussi parfois ne déléguer qu'une partie du projet.



Ikea

Un agencement à la carte pour cette cuisine en panneaux de fibres de bois, feuilles décor et mélamine vert et blanc. Façades « Rubrik » et « Abstrakt », d'Ikea.



Xavie'Z cuisine

Cette cuisine « Zen » est un modèle d'exception conçu en chêne massif et fer vieilli pour les meubles, en pierre bleue pour les plans. Réalisation Xavier Pottiez pour Xavie'Z.

Recourir à un spécialiste

Faire réaliser les travaux par un professionnel permet de bénéficier d'une TVA réduite (5,5 % au lieu de 19,6 %) sur la fourniture des meubles et la main-d'œuvre. Pour cela, vous devez être propriétaire ou locataire d'une habitation achevée depuis plus de deux ans. Le devis est normalement gratuit. Mais certains professionnels peuvent facturer la prévisite destinée au relevé des cotes, à étudier l'installation ou la modification des réseaux (eau, gaz, électricité), la création d'ouverture(s), etc. ■

CUISINE



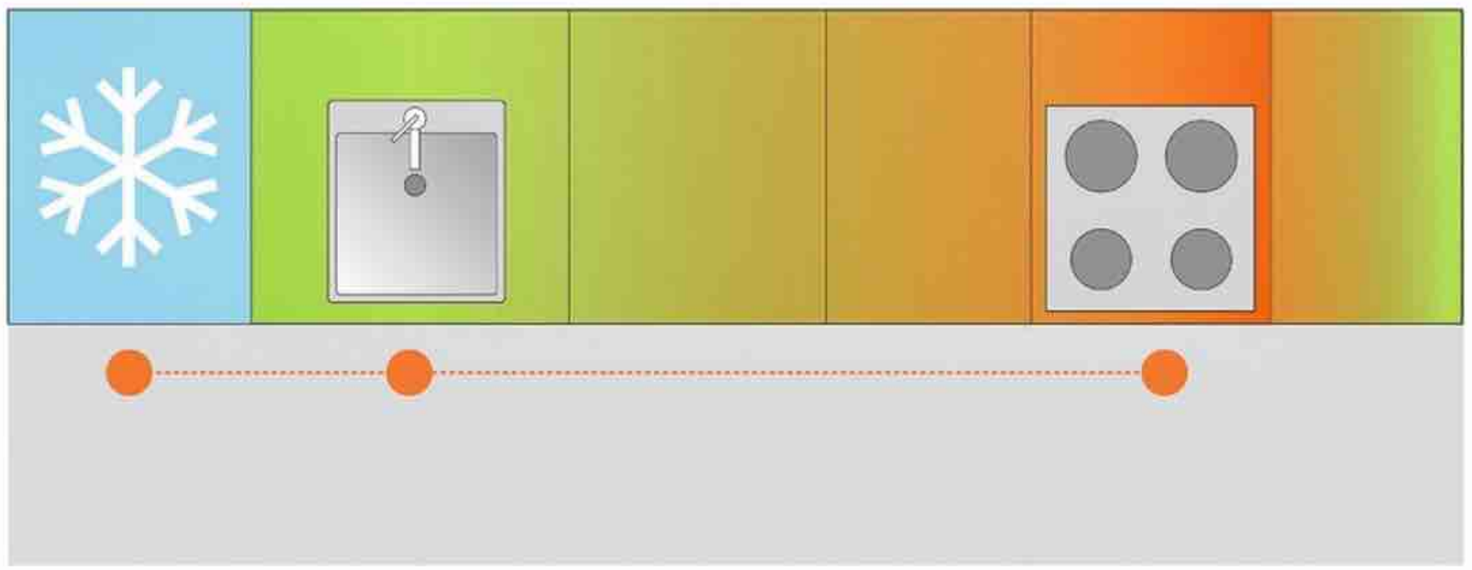
Mobalpa

Les règles d'implantation : tour d'horizon

Pour profiter pleinement d'une cuisine ergonomique, prévoir son aménagement en amont est capital. Voici les principes essentiels de planification.

Texte **Olivier Waché**

Avant de vous lancer, qu'il s'agisse de créer une nouvelle cuisine ou d'adapter l'existant, vous devez tenir compte des différentes zones d'activité. On évoque généralement un triangle reliant les espaces cuisson, lavage et froid/rangement. Parfois s'ajoute un pôle de préparation. Pour une implantation optimale, reportez sur votre plan (outre les mesures précises) les arrivées et évacuations d'eau, arrivées de gaz, prises électriques, interrupteurs et conduit d'évacuation pour la hotte.



EN LIGNE. Convenant aux pièces étroites, ainsi qu'aux cuisines ouvertes sur un salon ou une salle à manger, tout l'aménagement s'organise sur le même mur. Centrer la plaque de cuisson permet de ménager des surfaces de préparation (de 50 cm au moins) de chaque côté.

La notion de « triangle d'activité »

Pour améliorer l'ergonomie, l'idée est de placer l'utilisateur au cœur du triangle d'activité. Optimiser l'emplacement des zones évite de multiplier les déplacements. La logique commande d'implanter d'abord les éléments bas, dans la mesure où ils occupent de la surface au sol. La zone de lavage est souvent la plus facile à placer, en raison des arrivées et évacuations d'eau. Elle comportera l'évier et le lave-vaisselle. C'est à cet endroit qu'il convient de placer les poubelles : les fabricants proposent des tiroirs équipés de bacs pour le tri. L'espace cuisson sera à proximité, à une distance de 60 cm pour favoriser les manipulations et la sécurité. La zone de froid se situera près de celle de préparation, pour faciliter l'accès aux denrées. Concernant les éléments hauts, un minimum de 45 cm est requis par rapport au plan de travail, de 65 cm pour une hotte.

À chaque espace sa configuration

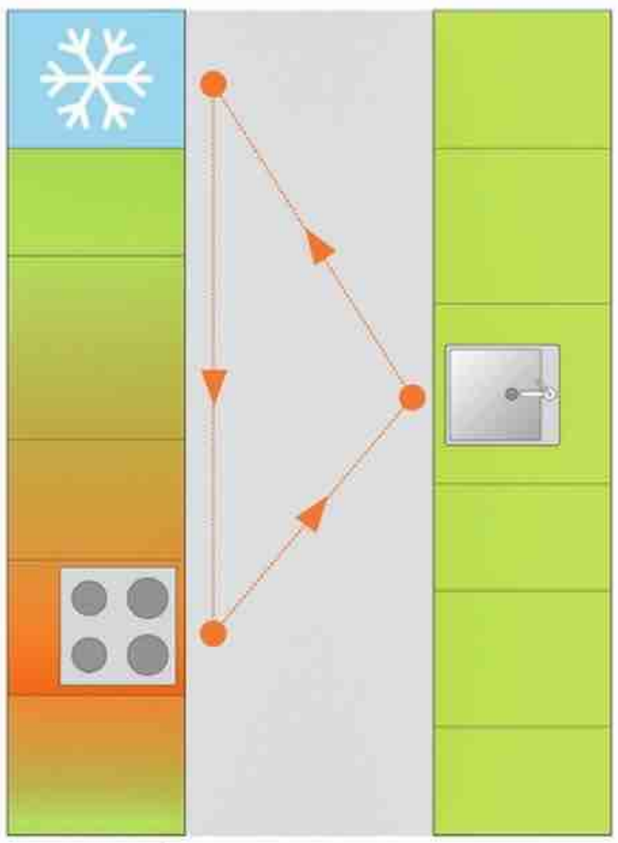
En matière d'implantation, plusieurs possibilités existent, selon les dimensions et la configuration de la pièce (voir schémas). L'aménagement linéaire convient aux >>>

À LIRE

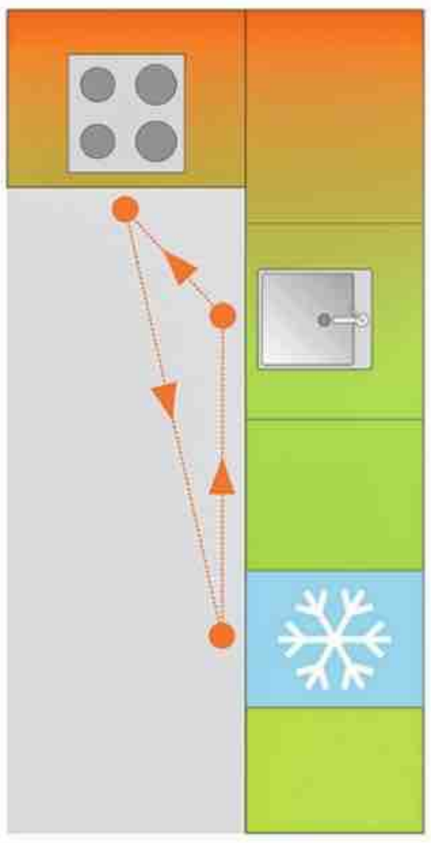
Une cuisine réussie

Aujourd'hui, on cuisine en famille, voire entre amis. Espace de vie et de convivialité, la cuisine mérite réflexion : implantation, matériaux, équipements économes en énergie, rangements astucieux… Cet ouvrage passionnant répond à toutes les questions, plans et photos à l'appui. « Une cuisine réussie », par Édith Garrault, Fleurus, collction « Déco à vivre », 14,90 €.

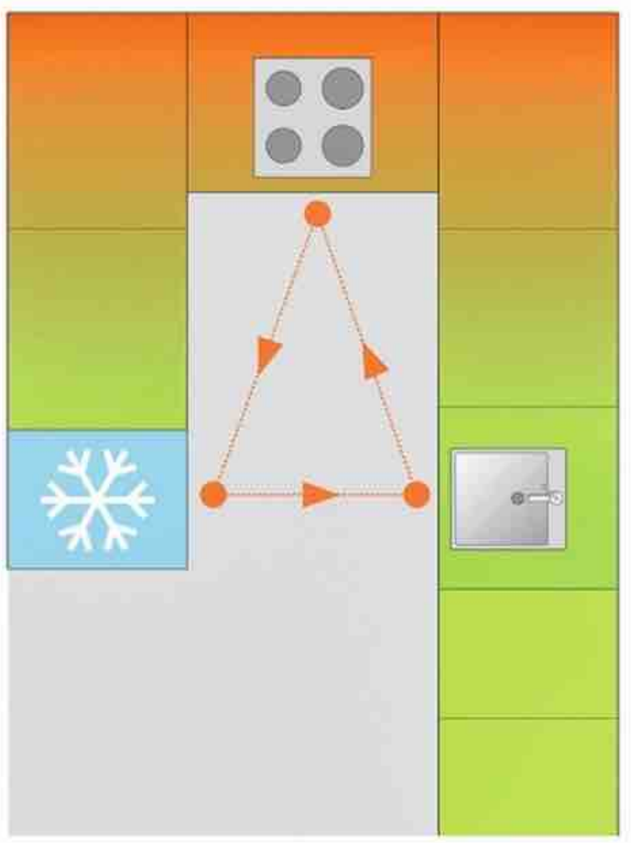




EN PARALLÈLE. Cette configuration pour pièce en longueur offre presque deux fois plus de surface de travail et de rangement. Idéalement, il faut disposer d'un passage de 120 cm pour ouvrir les portes en vis-à-vis sans les heurter. Un espacement de 90 cm est le strict minimum.



EN L. La disposition en angle est l'une des plus courantes et des plus fonctionnelles. Adaptée à tout type de local ouvert ou fermé, elle laisse un emplacement disponible pour un coin repas ou un appareil à poser : un grand réfrigérateur-congélateur, par exemple.



EN U. Destiné à de grandes surfaces (à partir de 10 m²), cet aménagement sur trois côtés optimise les possibilités de rangement tout en réduisant le triangle d'activité. Dans une cuisine ouverte, l'un des côtés peut être constitué par une structure faisant office de séparation.

petites pièces en couloir (de 5 à 10 m²). Dans sa déclinaison en parallèle, prévoyez au moins 120 cm d'écart (200 cm pour un bon confort) entre les deux rangées, pour permettre les ouvertures. La cuisine en L, la plus courante, est en partie ouverte et son accès faci-lité. L'aménagement convient aux pièces de 10 m² et plus.

En U, la cuisine offre un accès aisé aux espaces de rangement et de préparation, que l'on peut optimiser, notamment dans les angles. L'îlot, très en vogue, exige une grande pièce, de 15 m² ou davantage. Un espace de 90 à 100 cm est nécessaire pour circuler autour. ■

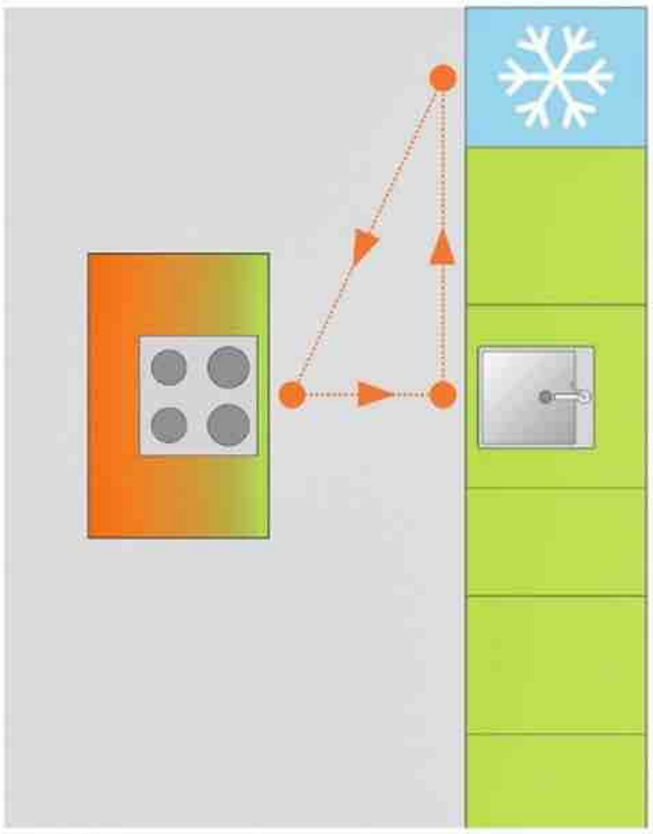


Brico Dépôt

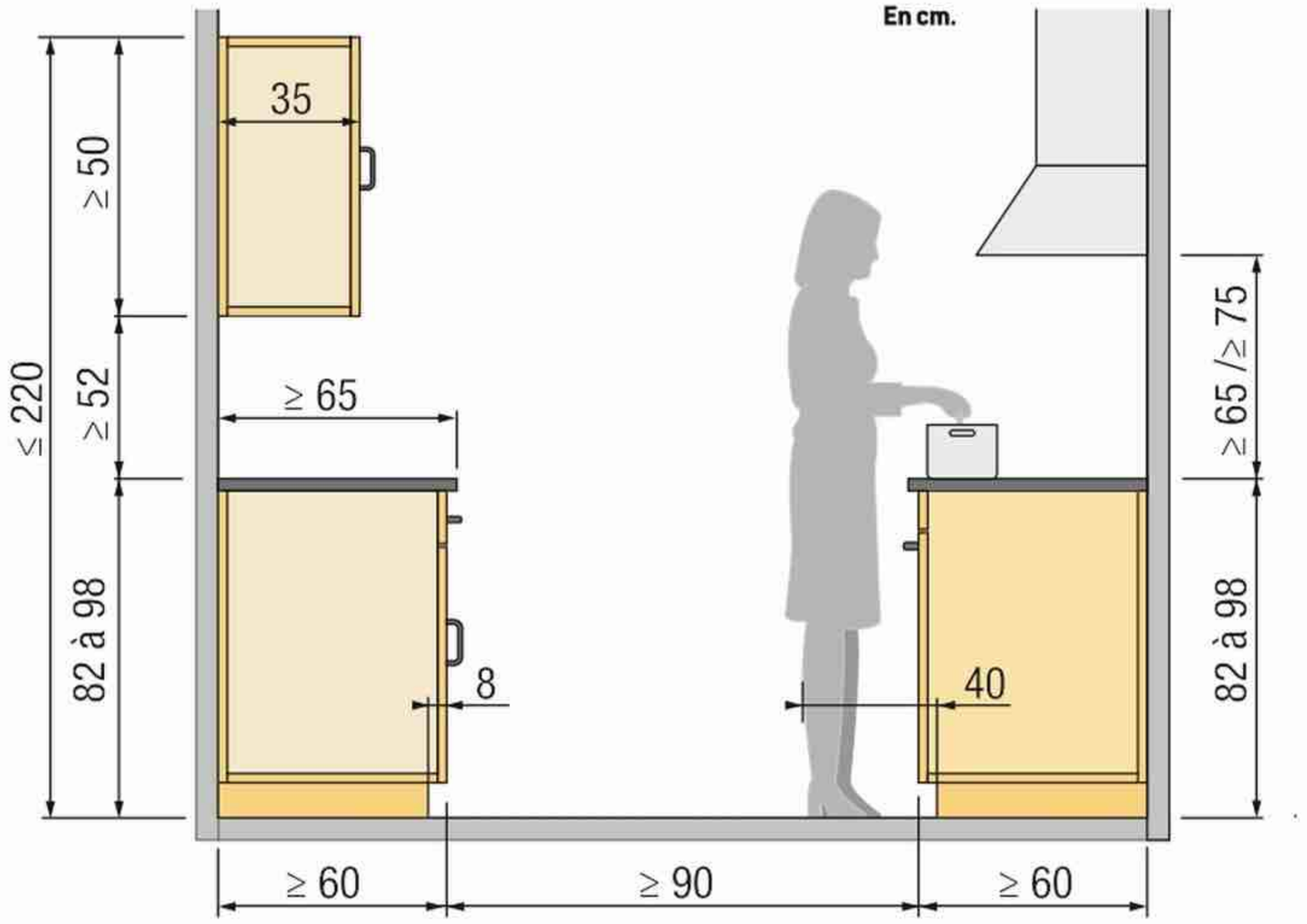
INFO PLUS

Les dimensions usuelles

Les meubles bas standard ont une profondeur de 55 à 60 cm, une largeur de 20 à 60 cm avec une porte, et de 70 à 150 cm avec deux portes. Leur hauteur varie de 75 à 90 cm, grâce aussi à des pieds réglables. Les meubles hauts offrent une profondeur de 30 à 35 cm et une largeur de 35 à 100 cm. Côté électroménager, la moyenne est de 60 x 60 cm pour un four, avec une profondeur de 55 à 60 cm, mais des petits modèles de 40 à 45 cm de haut ont vu le jour ces dernières années.



AVEC ÎLOT. Implanté au centre d'une pièce fermée ou délimitant un espace ouvert, le meuble îlot peut adopter diverses formes et réunir plusieurs fonctions : pôle cuisson et coin repas, notamment. L'installation électrique et/or de plomberie requiert une étude de faisabilité au cas par cas.



ÊTRE À HAUTEUR. La population grandit et le mobilier de cuisine doit s'adapter à ces centimètres en plus. La hauteur des plans de travail varie de 82 à 98 cm, selon la taille des utilisateurs. Il faut au moins 52 cm entre le plan de travail et le dessous des meubles hauts.

Concevoir les pôles d'activité

Pour bien concevoir votre nouvelle cuisine, observez les avantages et inconvénients de votre cuisine actuelle et celle de vos proches. Trois règles sont à l'origine d'un espace bien pensé.

• Le triangle d'activité

C'est la zone délimitée par l'évier, les plaques de cuisson et le réfrigérateur. Ils doivent être proches, car une grande partie des déplacements s'effectue entre ces trois points.

• Le cheminement du sale

Poubelle, évier et lave-vaisselle doivent tous être à proximité. Une fois la vaisselle propre, vous devez pouvoir, en un seul mouvement, vider la machine pour remplir les étagères : ces deux éléments doivent être proches.

• Les vides à ménager

Un plan de travail linéaire de 1,20 m, placé de préférence du même côté que l'évier, est idéal. Sinon, pour gagner un peu de surface de travail, vous pouvez installer une planche adaptée au-dessus de l'évier. De chaque côté des plaques de cuisson, conservez un espace de plan libre d'au moins 30 cm, pour déposer les casseroles et autres ustensiles.



Prévoir et organiser les réseaux

Électricité, eau, gaz, air… Mieux vaut tout planifier avant de poser les meubles, qu'il s'agisse de rénovation ou d'installation neuve. Cela peut nécessiter une modification ou une redéfinition complète des tracés.

Texte **Olivier Waché**

ATTENTION

Le gaz : pas de bricolage !

Les installations fixes de gaz naturel ou GPL (butane, propane) sont strictement réglementées (DTU 61.1) et les restrictions nombreuses. D'autre part, le « diagnostic sécurité gaz » est devenu obligatoire en cas de vente ou de location. Il est donc fortement déconseillé de réaliser soi-même ce type d'installation. En revanche, sur un réseau ancien, il est possible de poser un robinet de sécurité à obturation automatique intégrée (ROAI).



Guy Loison

La norme NF C 15-100/A5 fixe un minimum de trois prises de courant standard (2 P + T/16 A) pour une pièce inférieure à 4 m² et de six prises au-delà. Quatre de ses six prises doivent prendre place au niveau du plan de travail, à 8 cm au-dessus ou davantage. Autre évolution de la norme, il faut prévoir également au moins une prise de communication RJ45 dans la cuisine, voire deux pour un logement T3 ou plus. Par ailleurs, chaque gros appareil électroménager doit être alimenté par une ligne spécialisée, indépendante des circuits prises ou d'éclairage. La plaque de cuisson se raccorde ainsi, via une sortie de câble, à trois conducteurs de 6 mm² (phase, neutre, terre) protégés au tableau par un disjoncteur divisionnaire de 32 ampères. Le four, la hotte, le lave-vaisselle et le congélateur nécessitent chacun un câblage en 2,5 mm² protégé par un disjoncteur divisionnaire de 20 ampères. Attention à utiliser des dispositifs différentiels (type A ou Hpi, par exemple) adaptés à la spécificité de ces différents appareils qui embarquent des composants électroniques.

Eau : le choix du tuyau

Le cuivre est le matériau traditionnel, fiable et sans risque sanitaire. L'assemblage soudé est économique à réaliser, pour qui maîtrise les techniques de brasure. Il est toutefois plus facile à mettre en œuvre avec des raccords rapides à visser (bicônes, américains ou RSO). Les arrivées d'eau se font en diamètre 12 x 1 (ex-12/14 mm) pour alimenter l'évier et le lave-vaisselle. L'hydrocablage en PER (polyéthylène réticulé ou PEX) simplifie grandement le travail de plomberie. Le réseau est conçu en étoile à partir d'une nourrice, chaque tube alimentant un point de puisage particulier en eau froide ou chaude. Cette solution est aujourd'hui privilégiée dans le neuf et la rénovation lourde, car les tubes peuvent être noyés dans une chape (mais pas les raccords, qui doivent demeurer accessibles). Dernier arrivé sur le marché, le multicouche se compose de deux épaisseurs de PEX-c qui enserrent une âme en aluminium soudé. Il est plus coûteux, mais il cumule les avantages du métal et du PER, sans les inconvénients. Pour les mêmes arrivées d'eau, les tubes PER se choisissent en 12 x 1,1 et les multicouches en 14 x 2.



Hager

Les nouveaux systèmes de plinthes électriques permettent de répondre aux exigences de la norme en faisant circuler les courants fort et faible dans la même goulotte. « Systo », de Hager.



Nicoll

Les raccords des tubes multicouches se sertissent à l'aide d'une pince spéciale, afin de garantir une étanchéité parfaite et durable. Système « Fluxo », de Nicoll.

Évacuations : les solutions

Le diamètre d'évacuation est de 40 mm pour l'évier, le lave-vaisselle et/ou le lave-linge. Le PVC est aujourd'hui la norme. Le tube doit suivre une pente d'écoulement comprise entre 1 et 3 cm par mètre. De ce fait, il est souvent plus aisé de modifier un réseau d'alimentation qu'une évacuation. Toutefois, de nombreux équipements simplifient désormais la réalisation de l'évacuation. C'est le cas du siphon pour évier double bac, équipé d'un branchement pour lave-vaisselle, du raccord flexible sans collage, du kit autoperceur… voire, de la pompe de relevage, très utile pour évacuer les eaux usées d'un îlot central jusqu'à la colonne de chute, par exemple. ■



Vincent Grémillet / Stylisme : Claire Laville

Déplacer les arrivées d'eau et évacuations

Déterminants dans une cuisine, la plomberie et ses points de branchement dictent le positionnement de l'évier et du lave-vaisselle. Déplacer ces éléments peut impliquer une modification des réseaux.

Texte **Hervé Lhuissier** – Photos **Vincent Grémillet** – Remerciements à la société **Franespa (77)**

EN PRATIQUE

TEMPS : **un à deux jours**
NIVEAU : ● ● ● ○

COÛT : **20 à 25 €/ml**

ÉQUIPEMENT : **mètre, niveau à bulle, perforateur, clés à fourche, coupe-tube, pince à emboîture, chalumeau monogaz ou lampe à souder, scie à métaux, meuleuse…**

FOURNITURES : **cuivre en barre + raccords Ø 12 x 1 mm, colliers Ø 14 mm et chevilles, tubes et coudes PVC Ø 40 mm + colliers, brasure à l'étain, à l'argent ou au cuivre-phosphore, flux décapant, graisse et filasse ou produit d'étanchéité, toile émeri n° 120-140, alcool à brûler, colle pour PVC rigide…**

La rénovation de cette cuisine passe par la réorganisation des pôles cuisson, conservation et lavage. Des flexibles peuvent suffire à prolonger les alimentations d'origine, sur un mètre maximum. Si l'évier doit se retrouver adossé à un autre mur, comme ici, il faut revoir le tracé des canalisations.

Une initiation à la plomberie

Sauf rénovation ou modification récente, les arrivées d'eau d'un logement ancien sont généralement en cuivre. On peut utiliser des tubes PER ou multicouches pour créer une extension. Mais le choix du cuivre fournit l'occasion de s'initier à la plomberie « traditionnelle ». Un croquis à l'échelle permet de repérer les longueurs de tube et les raccords à prévoir : coudes, tés, chapeaux de gendarme, réductions, etc. Leur emploi évite le façonnage (à la cintreuse ou à la pince à emboîture), mais requiert des soudures. Si l'eau froide se contente d'un brasage tendre (400 °C) à l'étain, l'eau chaude exige un brasage fort (800 °C) à l'argent ou au cuivre-phosphore.

S'exercer avant de se lancer

Il ne faut pas hésiter à acheter quelques raccords supplémentaires pour s'entraîner sur des chutes de tube. Le résultat dépend de la température de fusion. Trop basse, la brasure ne prend pas. Trop élevée, le cuivre se perce. Le cuivre est à bonne température quand il prend une couleur rouge cerise. Une indication qui reste assez subjective, pour les débutants… Le plus fiable consiste à approcher la brasure : si elle fond tout de suite, c'est que les pièces sont à la bonne température.


1


2


3


4

1 À l'aplomb du futur évier, tracez au niveau à bulle les axes verticaux correspondant à la fixation des conduites. Mesurez et repérez ensuite la hauteur des points d'arrivée.

2 Décapez avec une bande de toile émeri les arrivées d'eau chaude et froide au niveau des raccords (coude à 90° et T) à ajouter.

3 Sectionnez les tuyaux à l'aide d'un outil adapté : coupe-tube ou meuleuse équipée d'un disque pour le métal.

4 À partir du centre des tubes, tracez les axes horizontaux destinés aux fixations des nouvelles conduites. Prolongez les repères en déplaçant le niveau.

ASTUCE

Bien contrôler ses soudures

> Un petit miroir et une lampe torche permettent d'inspecter la soudure sur toute sa circonférence. C'est très pratique lorsqu'on ne peut faire le tour du tuyau ou tourner ce dernier lui-même.



Vincent Gremillet



5 Percez le mur au niveau du trait, tous les 80 cm au maximum. Puis chevillez et posez les colliers de fixation.



6 Emboîtez ensuite les raccords à 90° ou en T aux extrémités des conduites en attente.



7 Mesurez la longueur du tube nécessaire jusqu'à l'évier. Repérez le milieu du coude à réaliser, chauffez le tube pour l'écrouir et courbez-le à la cintreuse.



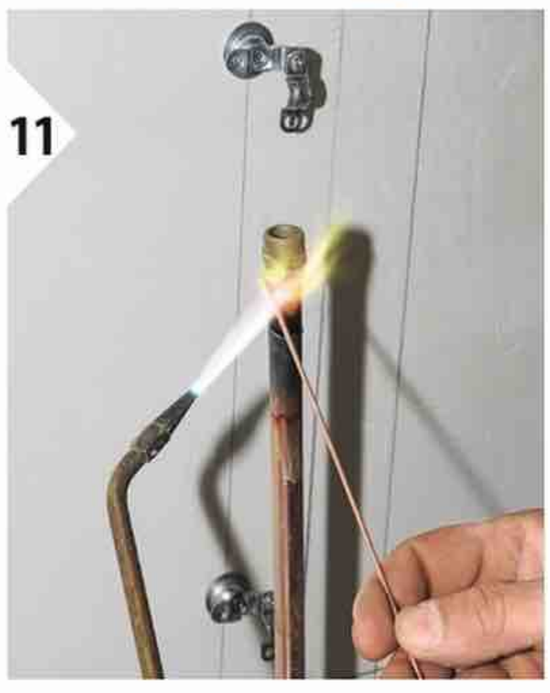
8 Positionnez le tube et repérez la coupe à réaliser à son extrémité. Ce repère doit coïncider avec celui tracé préalablement (hauteur du plan de travail moins 15 à 20 cm).



9 Coupez le tube à dimension et ébavurez son extrémité. Vérifiez son alignement avec le tracé, puis prolongez sa partie horizontale avec un manchonfaçonné à la pince à emboîture.



10 Chanfreinez à la lime l'extrémité du manchon. Emboîtez-le dans le coude laissé en attente pour vérifier le montage.



11 Refermez les colliers sur le tube et placez un raccord mâle à son extrémité verticale. Brasez le raccord, puis refroidissez la soudure avec de l'eau.

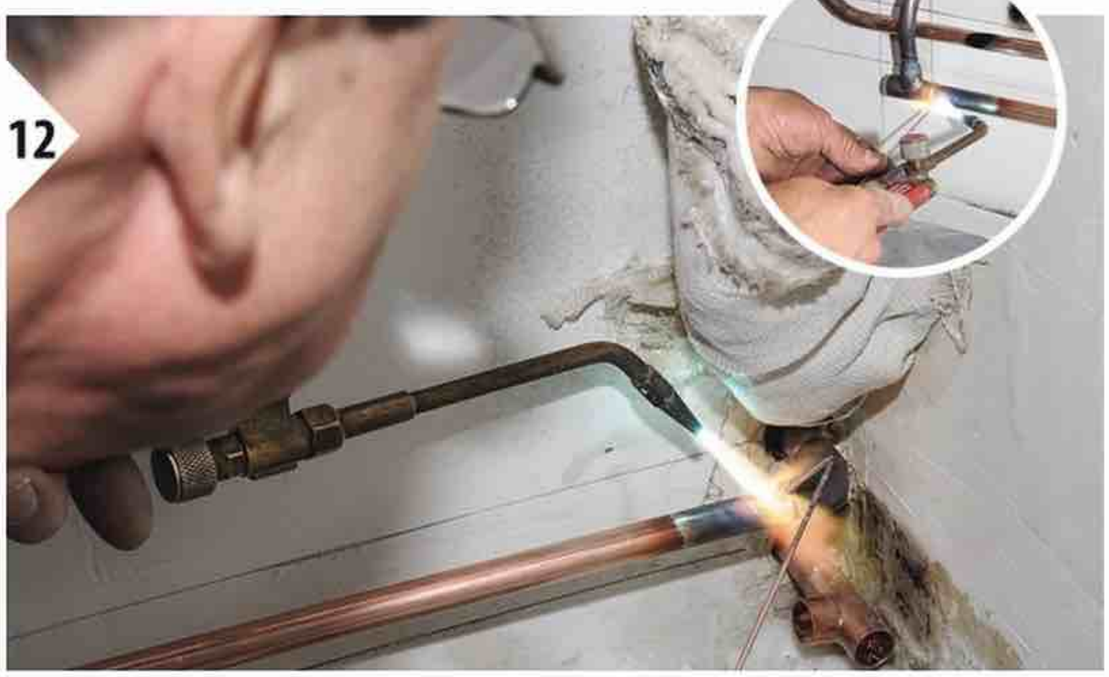
À SAVOIR

Conseil pratique

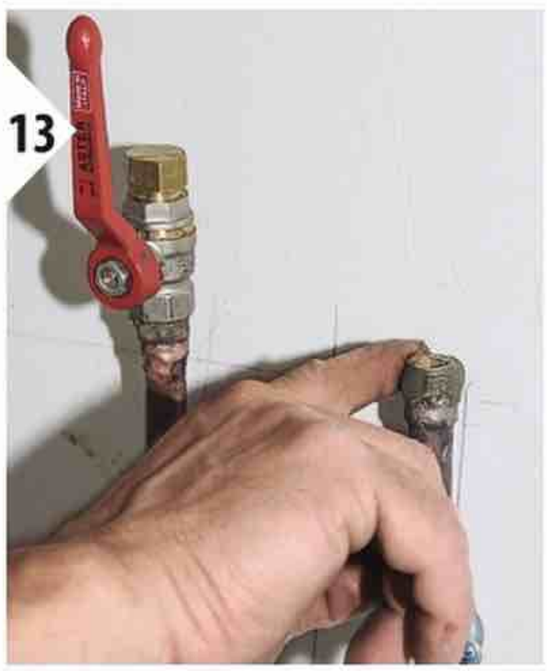
> Côté évier et lave-vaisselle, terminez l'installation avec un tronçon vertical de tube PVC, sans le coller… Il sera plus facile de le raccourcir ou de le prolonger une fois les équipements mis en place (surtout l'évier).



Vincent Gremillet



12 Fixez le tube par ses colliers. Protégez les réseaux environnants à l'aide d'un pare-flamme et brasez le coude sur la conduite. Pour la faire passer au-dessus du tuyau inférieur, cintrez-la ou utilisez une clarinette.



13 Au niveau des vannes d'arrêt, déposez un peu de produit antifuite sur les filets du raccord mâle et bloquez-le avec des clés. Bouchonnez ensuite les sorties des vannes.





14 Découpez le tronçon vertical du tube d'évacuation existant à environ 10 cm du sol pour réaliser une pente de 1 à 2 cm/m. Décapez le bout restant à la toile émeri.

15 Emboîtez le té PVC mâle avec réduction et tampon de visite, puis un coude de même diamètre que le tube. Tracez la pente d'évacuation sur le mur.







16 Reportez l'axe sur le mur en retour. Emboîtez deux coudes à 45° dans une chute de tube. Maintenez avec un collier et mesurez la longueur jusqu'au té mâle.

17 Recoupez le tube à la longueur et présentez-le. Effectuez un montage à blanc de la dérivation et repérez ses composants deux à deux.

18 Après dépose, dégraissez les surfaces de contact à l'alcool à brûler. Laissez-le s'évaporer, avant d'encoller.

LES INCONTOURNABLES

Certains outils relèvent du matériel courant, qu'ils concernent de près ou de loin le travail dans une cusine. C'est le cas pour les opérations de traçage et de serrage/desserrage.



Les outils à tracer
Rempli de poudre bleue et muni d'une cordelette, cet accessoire est idéal pour tracer la position des alimentations, des évacuations ou, encore, d'un plan de travail sur une surface. Il est accompagné d'un niveau à bulle ou laser et de l'indispensable crayon.



La scie à métaux
Pour couper toutes sortes de tubes à la longueur souhaitée, la scie à métaux est l'outil de prédilection. Pour des coupes précises utilisez-la avec une boîte à onglet.

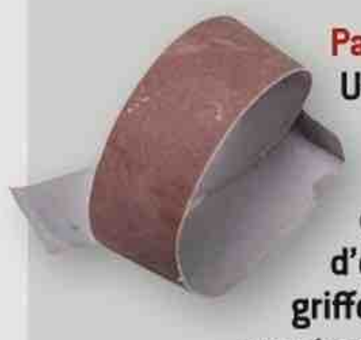


Pince multiprise
C'est l'un des outils de base pour monter un réseau de plomberie. On l'utilise notamment pour serrer les raccord, les écrous et les modèles à compression.



Clé à molette
Pratique, cet outil couvre un large éventail de diamètres d'écrous et évite de s'encombrer avec de nombreuses clés pour réaliser vissage ou dévissage. Très utilisé sur gros écrous.

LES CONSOMMABLES



Papier de verre
Un rouleau de papier abrasif est tout indiqué quand il s'agit d'ébavurer et de griffer les tubes PVC avant collage.



Colle pour tube PVC
À elle seule, la colle PVC assure le montage et l'étanchéité des réseaux d'évacuation.



Ruban de Téflon
Facile à mettre en œuvre, le ruban de Téflon est utilisé pour réaliser l'étanchéité des raccords métalliques à visser. Il ne faut pas hésiter à faire un nombre de tours suffisants autour du filetage (de 6 à 10) pour obtenir un résultat optimal.



Pâte à décaper
Avant d'être soudés, les tubes en cuivre doivent être désoxydés et dégraissés avec une pâte décapante. Cela évitera que le métal d'apport glisse et n'accroche pas.



Baguette de soudure
Pour braser le cuivre, un métal d'apport est nécessaire. Celui-ci est conditionné en baguettes et se décline en quatre types d'alliages : cuivre et phosphore ; cuivre, phosphore et argent ; cuivre et zinc ; cuivre et argent.

POUVOIR SE PRENDRE POUR UN CHEF DERRIÈRE LES FOURNEAUX, ÇA COMPTE.



Se sentir bien chez soi, c'est une des choses qui comptent le plus.
C'est pourquoi Lapeyre est à vos côtés pour vous aider à concrétiser tous vos projets, quels que soient vos goûts et votre budget.

LAPEYRE
LA QUALITÉ RÉSERVÉE À TOUS

Rendez-vous sur lapeyre.fr

LAPEYRE SAS au capital social de 77 496 636 € – RCS Paris 542 020 862 – Siège social : 3 boulevard de Sébastopol, 75001 Paris.

LES SPÉCIFIQUES

Le travail de la plomberie impose de posséder quelques outils qui ne font pas forcément partie de la panoplie de base du bricoleur. Mais ils sont nécessaires pour poser et raccorder des tubes en cuivre, en polyéthylène réticulé (PER) ou en multicouche, par exemple.



Coupe-tube

Pas besoin de scie à métaux pour couper le cuivre. Cet outil sectionne les tubes en cuivre sans risque d'écrasement. Les petits modèles peuvent se faufiler dans les moindres recoins.



Pince coupe-tube

Elle remplace le cutter, pour sectionner perpendiculairement les tubes PER ou multicouches. Cette pince n'a pas son pareil pour une coupe propre, nette et à coup sûr droite.



Le poste à souder

Un poste à souder bi-gaz oxyacétylénique se compose de deux bouteilles : la première contient un mélange butane, propane et acétylène, la seconde de l'oxygène pour booster la combustion. Il est ainsi possible d'atteindre facilement les 3 000 °C et de souder très rapidement le laiton et le cuivre.



Cintreuse hydraulique

Lors de l'installation d'un réseau, il est courant d'avoir à courber du multicouche, du cuivre, voire de l'inox selon différents angles. Avec cette machine, le cintrage s'effectue rapidement et le tube prend la forme souhaitée sans être écrasé ou plié. Ce type d'appareil existe aussi sous forme de pince manuelle à cintrer.



Pince à emboîture

Il est possible d'assembler deux tubes de cuivre de même diamètre sans utiliser de raccord. Pour cela, il faut réaliser un manchon en élargissant l'extrémité d'un des tubes, grâce à cette pince.



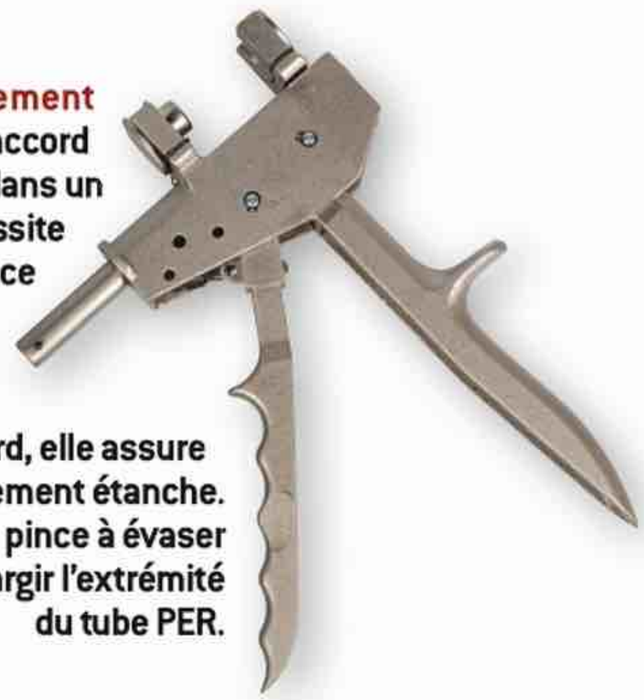
Pince à sertir

Équipée d'un moteur électrique et de mâchoires puissantes, cette pince assure un assemblage parfait des raccords à sertir, qu'ils soient en PER, multicouche ou en cuivre. Assez onéreuse, elle peut être louée.



Matrice pour collets battus

Quel que soit le diamètre du tube, cet équipement permet de former en quelques minutes un collet battu sur un tube de cuivre et évite ainsi l'ajout d'un raccord supplémentaire sur le réseau.



Pince à glissement

L'insertion d'un raccord à glissement dans un tube PER nécessite l'utilisation d'une pince spécifique. Équipée d'une douille correspondant au diamètre du raccord, elle assure un montage parfaitement étanche. Elle s'utilise après la pince à évaser qui permet d'élargir l'extrémité du tube PER.

POUVOIR S'OFFRIR LA CUISINE DE SES RÊVES, ÇA COMPTE AUSSI.



LAPEYRE
LA QUALITÉ RÉSERVÉE À TOUS

Rendez-vous sur lapeyre.fr

*Prix dont éco-mobilier de 7,90€. Le prix indiqué a été calculé sur la base de la composition type comprenant 1 élément bas 1 porte L. 60 cm, 1 élément bas pour four avec bandeau, 1 élément bas sous évier 1 porte L. 60 cm, 2 éléments haut 1 porte L. 60 cm, éléments de finition : boutons Cube. Le prix comprend l'ensemble des meubles sur la base de caissons blancs, les boutons, hors plinthes, plan de travail, électroménager, évier, robinetterie, plan de travail sur mesure et accessoires. Prix du modèle représenté en visuel : sur demande en magasins Lapeyre et sur lapeyre.fr. LAPEYRE SAS au capital social de 77 496 636 € – RCS Paris 542 020 862 – Siège social : 3 boulevard de Sébastopol, 75001 Paris.

CUISINE

Grohe

Bien choisir son mitigeur d'évier

Utilisé du matin au soir, le mitigeur doit être pratique à manœuvrer et endurant. Il doit aussi s'intégrer au décor ambiant. D'où l'intérêt d'investir dans un modèle fonctionnel, esthétique et conçu pour durer.

Texte **Claude Lermier**

Le robinet de cuisine se veut aujourd'hui plus qu'un simple accessoire. Même si sa fonction première consiste à délivrer de l'eau froide, tiède ou chaude au gré des besoins. Avec ses deux croisillons ou poignées de commande, le mélangeur souffre d'un défaut de naissance. Cette conception ancienne oblige à régler séparément l'eau chaude et l'eau froide pour obtenir le débit et la température voulus. Le mélange, aléatoire, engendre une surconsommation d'eau. Le mitigeur, lui, se distingue par sa commande unique et sa précision de réglage. De type manette ou levier, celle-ci permet de réguler le débit (de bas en haut) et la température (de droite à gauche) d'une seule main, voire d'un seul doigt. Un avantage décisif, qui rend le robinet plus facile à utiliser et plus économe en eau.

Une tête bien faite

Particularité du mitigeur, son mécanisme comporte une cartouche à disques céramiques. Quand on actionne le levier, les orifices (ou lumières) des disques s'ouvrent et se ferment de manière à laisser >>>



Roca

Monotrou à col de cygne en laiton chromé. Hauteur : totale 29,7 cm, sous bec 19,1 cm. Projection 21,3 cm. Commande à levier. Pose sur gorge, Ø embase 5 cm. Modèle « Mitos », 45 € env. (prix constaté).



Leroy Merlin

Monotrou à col de cygne en laiton, finition chromage rouge. Hauteur totale : 33,4 cm, sous bec 24,5 cm. Projection 18,5 cm. Commande à manette. Pose sur gorge, Ø embase 5 cm. «Arko », 41,50 €.

ASTUCE

Vertical ou horizontal

Le mitigeur de cuisine se monte le plus souvent sur gorge ou sur plan (à la verticale). Une autre solution consiste à poser un modèle mural (horizontal). Cette disposition nécessite d'installer les deux arrivées d'eau en sortie de mur, à la bonne hauteur, et d'avoir une projection de bec adaptée à la distance à enjamber.



Homelody-CD



Hudson Reed

Monotrou à col de cygne en laiton chromé et douchette à ressort. Hauteur totale : 53 cm, sous bec 18,5 cm. Projection 26 cm. Commande à manette. Pose sur gorge, Ø embase 5 cm. Réf. LB-E8023-CP-EU : 130 €.



Cooke & Lewis

Monotrou à col de cygne en laiton aspect nickel brossé et douchette à ressort. Haut. totale : 48 cm, sous bec 4 cm en position basse. Projection 22,3 cm. Commande à manette. Pose sur gorge, Ø embase 5cm. « Bilbrough », 119 €.



Cuisissimo

Monotrou en laiton vieux bronze à potence coudée. Hauteur totale : 26,8 cm, sous bec 18,5 cm. Projection 23,2 cm. Poignée bistrot porcelaine. Pose sur gorge, Ø embase 4,8 cm. « Paffoni », 235 €.

passer plus ou moins d'eau chaude et/ou d'eau froide. C'est ainsi que se fait le mélange. La cartouche résiste plus longtemps à l'usure et aux effets du tartre que les têtes à clapet équipant encore nombre de mélangeurs. En outre, elle rend la commande plus souple à manœuvrer. Les meilleures fabrications conservent la souplesse du levier lorsqu'on le manipule avec une main grasse ou humide.

Un corps robuste

La longévité et les conditions d'entretien du mitigeur dépendent, pour une bonne part, du matériau employé et de son traitement de finition. Le laiton chromé est solide et esthétique. Résistant aux utilisations courantes en cuisine, on le trouve dans une fourchette de prix adaptés à tous les budgets. Différentes finitions sont proposées : chromé mat, poli, aspect inox ou nickel... L'inox véritable reste toutefois le matériau de prestige de la robinetterie, pour un surcoût variable de deux ou trois dizaines à quelques centaines d'euros selon les modèles. Le chromage de couleur est très décoratif, mais à aborder avec circonspection. Il faut s'assurer auprès du vendeur ou directement du fabricant (via le téléphone ou Internet) de l'innocuité, de la résistance à l'usage et des modalités d'entretien du traitement de surface.

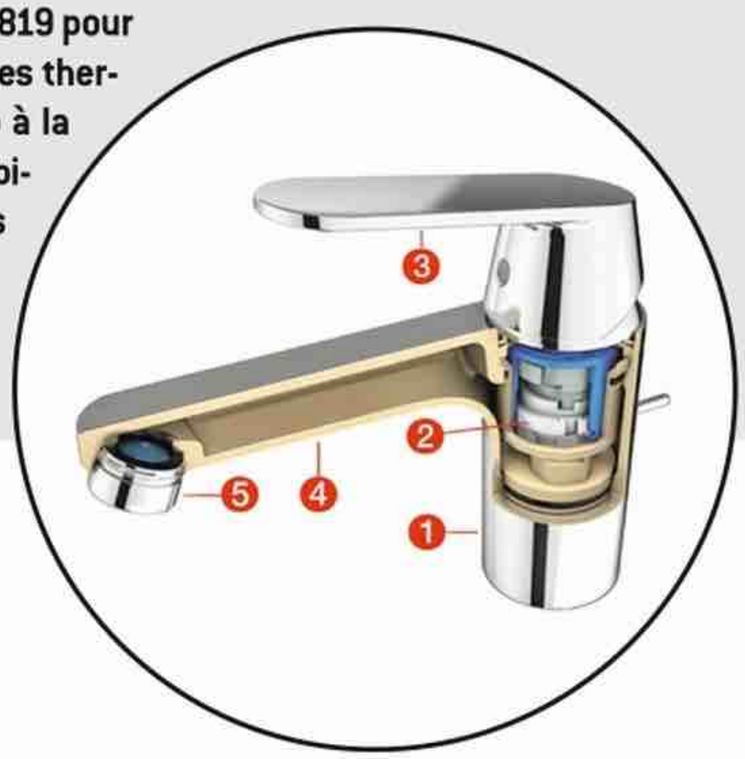
Un bec qui se pousse du col

Côté look, le mitigeur se décline dans tous les styles : moderne, classique, rétro. Il adopte des formes droites ou courbes, entre lignes épurées et construction plus alambiquée. La taille du bec, plus ou moins haut et projeté vers l'avant est à adapter au format et à la profondeur de l'évier. Sa mobilité revêt une certaine importance. Un évier double nécessite un bec haut et orientable, jusqu'à 110° au moins, pour passer d'un bac à l'autre. Un mitigeur court,

INFO PLUS

Il ne manque pas de classe

Les mitigeurs dépendent d'un chapelet de normes complexes à appréhender : NF EN 819 pour les versions monocommandes (voir comparatif pages suivantes), NF EN 1111 pour les thermostatiques... Leurs caractéristiques techniques, dont certaines doivent beaucoup à la conception de la cartouche, font l'objet du classement ECAU issu de la norme NF Robinetterie sanitaire. La lettre C de cet acronyme correspond à une échelle de valeurs fondée sur des critères de confort et d'économie. Elle s'établit par ordre croissant de 1 à 3. C1 : ergonomie, facilité de manœuvre et de préhension... C2 : mêmes exigences que C1, plus économie d'eau. C3 : idem C2, plus économie d'énergie (ECS).



1. Corps du mitigeur
2. Cartouche à disques céramiques
3. Levier
4. Bec
5. Mousseur amovible



Hansgrohe

Monotrou en laiton chromé à bec droit incliné et douchette extractible. Hauteur totale : 22,4 cm, sous bec 16,5 cm. Projection 22,2 cm. Commande à levier. Pose sur gorge, Ø embase 5,2 cm. « Talis S », Hansgrohe, 299 € env.



Porcher

Monotrou en laiton chromé à bec incliné et douchette extractible. Hauteur totale : 16,4 cm, sous bec 11,4 cm. Projection 21 cm. Commande à levier. Pose sur gorge, Ø embase 4,7 cm. « Okyris douchette », 150 € env.

également pivotant, convient à un petit évier avec égouttoir. Un angle de rotation plus important (jusqu'à 150, 200... 360°) peut constituer un avantage supplémentaire : dans le cas d'un évier en îlot, par exemple. Le mitigeur est soit équipé d'un mousseur (ou aérateur), soit d'une douchette. Le mousseur peut réduire la consommation d'eau de 25 à 50 %, en diminuant peu le débit. Inspirée des cuisines industrielles, la douchette est extractible ou montée sur ressort apparent. Proposée avec un ou deux jets, elle facilite le lavage des aliments, le rinçage de la vaisselle, le nettoyage de l'évier. ■



Monotrou en inox finition Silgranit®. Bec droit incliné et douchette extractible. Hauteur totale : 16 cm, sous bec 12 cm. Projection 18,5 cm. Commande à levier. Pose sur gorge, Ø embase 5,5 cm. « Vitis-S », 149 € env.

UNE COMPATIBILITÉ À VÉRIFIER

Chaque mitigeur est conçu pour une plage de pression donnée. Fréquemment, de 1 à 5 bars (mini/maxi), avec une moyenne recommandée de trois bars pour un fonctionnement optimal. On apprécierait, néanmoins, que l'information soit systématiquement fournie dans les descriptifs techniques des fabricants et distributeurs. Et là, ça ne coule pas de source. La mention est encore trop souvent incomplète ou évasive, genre « haute pression », quand elle n'est pas purement et simplement omise. Un petit effort serait bienvenu, en particulier dans la vente en ligne. Imaginez les difficultés, si vous achetez à distance un mitigeur inadapté à la pression desservie chez vous par le réseau !



Une eau du robinet trop « dure », trop calcaire, peut, à la longue, entartrer les équipements sanitaires de toute l'habitation. Il est possible de protéger l'installation en posant un filtre antitartre sur l'arrivée d'eau générale.

Texte **CP Éditions** – Photos **DIY Prod**

Installer un filtre antitartre

Dans nombre de régions, l'eau affiche une teneur en calcaire importante. On la mesure en degré français, ou °f. Il existe des appareils permettant de palier cette situation lorsqu'elle est supérieure à la normale : soit, entre 15 et 24 °f. Les uns agissent de façon physico-chimique, via des résines : ce sont les adoucisseurs à sel. D'autres entreprennent de maintenir le calcaire en suspension dans l'eau par des moyens magnétiques ou électroniques. Une troisième famille utilise des cristaux polyphosphates et silico-phosphates pour empêcher les dépôts. Combiné à un filtre, le dispositif (tel le « DualoSuper 2 » d'Apic) peut se placer en tête d'installation ou sur la partie que l'on veut protéger.

Protection double action

L'eau du réseau passe à travers un filtre chargé de retenir les sédiments et les boues, puis sur des cristaux qui traitent le calcaire. Ils sont contenus dans deux étuis cylindriques (ou cartouches) vissés sous une platine. L'ensemble est amovible pour pouvoir assurer la maintenance. Le filtre se remplace tous les trois mois, les cristaux tous les six mois. Un système by-pass permet la dérivation de l'eau pendant leur remplacement L'appareil est prévu pour fonctionner sous une pression de 4 bars. Au-delà, le montage d'un réducteur est à prévoir en amont.

Montage rapide

L'installation prend une petite heure. Après avoir fermé l'eau et purgé la tuyau, celui-ci est sectionné au coupe-tube à l'emplacement du dispositif. Il reste à cheviller et à visser la platine dans le mur, puis à assembler le by-pass à l'aide de ses raccords à visser, associés à des vannes d'arrêt. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 heure env.**
NIVEAU : ● ○ ○ ○

COÛT : **env. 95 €**

MATÉRIEL : **kit de filtration antitartre avec by-pass, chevilles adaptées au support (plein ou creux), vis, mètre, crayon, coupe-tube, toile émeri, perceuse ou perforateur, perceuse-visseuse, jeu de clés plates et à molette…**

INFO PLUS

Boisson déconseillée

> Ce type d'appareil n'est pas adapté à l'eau potable. Il est recommandé de ne l'installer que sur la partie du réseau desservant des équipements sanitaires sensibles à l'entartrage : chauffe-eau, machines à laver… Disposez-le à l'abri de la lumière et à une distance suffisante du sol pour pouvoir dévisser et revisser les cartouches.



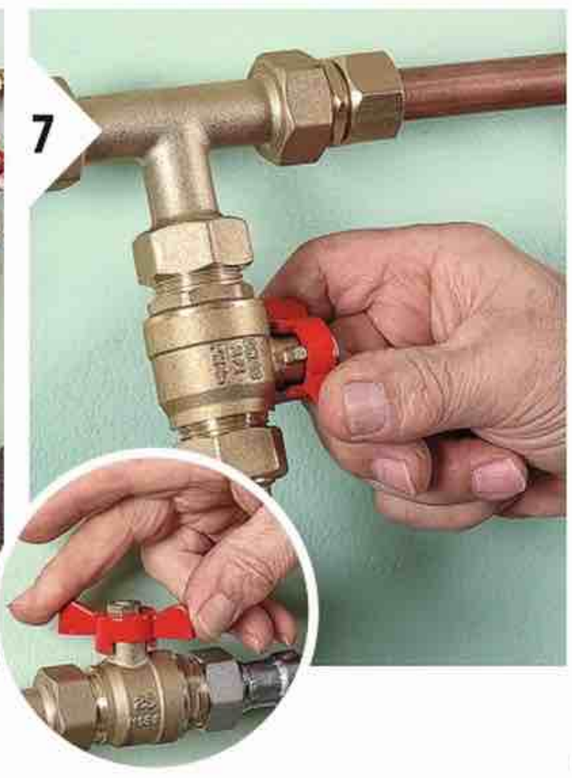












1 Une fois le tuyau sectionné et les coupes ébavurées, tracez l'emplacement de la platine de fixation. Alignez son bord supérieur sur le trait et marquez les trous.

2 Percez, chevillez et placez les vis d'ancrage sans les serrer complètement. Accrochez la platine dessus et réglez-la de niveau avant de visser à fond.

3 Présentez le support des cartouches sous la platine, en respectant bien le sens de pose. Amorcez le vissage à la main et finissez avec la visseuse.

4 Le montage se fait avec des raccords en laiton : coudes, tés et vannes d'arrêt. Veillez à placer tous les joints fournis, indispensables à une parfaite étanchéité.

5 Serrez les raccords avec deux clés, plate et à molette par exemple. Ne bloquez les écrous qu'une fois l'ensemble assemblé, flexible de dérivation inclus.

6 Installez à la suite la cartouche de filtration et celle contenant les cristaux. Vissez manuellement l'écrou en plastique, avant de le bloquer avec la grosse clé fournie.

7 Le montage terminé, ouvrez la vanne verticale de sortie (à droite), puis celle d'entrée verticale (à gauche). Fermez enfin la vanne horizontale du by-pass, qui permet la dérivation du flux d'eau pendant l'opération. Elle ne sert qu'à l'occasion du remplacement des filtres et des cristaux.

CUISINE

Nolte Küchen

Choisir sa cuisine modulaire

Cuisine aménagée, complète, équipée... avant de se décider pour un modèle particulier, il est bon de savoir ce que l'on achète vraiment. Pour vous y retrouver parmi toutes ces offres, voici quelques points à vérifier ou à se faire préciser.

Texte **Claude Lermier**

Grandes surfaces, showrooms franchisés, sites Internet, cuisinistes et menuisiers indépendants rivalisent d'attentions pour aider le particulier à trouver la cuisine adaptée à son mode de vie et à l'espace disponible. Grâce à des outils numériques, on peut concevoir et visualiser son projet d'aménagement en 3D. Il faut juste relever les mesures de la pièce en situant les points d'eau, les points électriques, les ouvertures, les obstacles et les décrochements éventuels.

Faire la différence

La cuisine « aménagée » de base se compose de meubles fonctionnels, conçus pour recevoir l'équipement électroménager répondant aux besoins du commanditaire. C'est une solution pratique et économique, si on possède déjà des appareils récents, en principe dimensionnés pour s'encastrer dans des modules standards.

Quand un cuisiniste ou un franchisé vend une cuisine « complète » ou « équipée », les équipements sanitaires et électroménagers sont inclus dans le prix >>>



C. Discount

COMPLÈTE. En agglo mélaminé ép. 16 mm : caissons blancs avec socles intégrés, façades gris mat. Dim. hors tout L. 300 x H. 210 x P. 24,5 cm. Plan de travail et équipements non fournis. Garantie 2 ans : « Obi 800 », 460 €.



Lapeyre

À COMPOSER. Agglo mélaminé, ép. 19 mm : caissons et façades aspect brillant ou mat. Dim. hors tout L. 240 x P. 65 cm, H. variable. Plan de travail, poignées et équipements non fournis. Garantie 5 ans : « Perspective Céladon », 490 €.

ATTENTION

ÉVITER LES PIÈGES

Il existe une offre pléthorique de cuisines de tous styles, à monter soi-même ou livrables « clés en main ». Mais les expressions qui les définissent n'ont pas la même signification pour les différents acteurs du marché. On se retrouve ainsi confronté à des ambiguïtés lexicales fort dommageables pour les non-initiés. Entre abus de langage délibéré ou simple problème d'interprétation, les apparentes bonnes affaires peuvent alors dissimuler des combinaisons coûteuses…



Schmidt Groupe



Tendencio

COMPLÈTE. Agglo mélaminé : caissons ép. 16 mm avec socles, façades aspect laqué ép. 18 mm, plan décor moucheté ép. 30 mm. Poignées en métal chromé. Équipement non fourni. Garantie 1 an : « Mégane », 555 €.



Home24

ÉQUIPÉE. Agglo plaxé chêne et blanc : caissons et façades ép. 16 mm, plan de travail ép. 28 mm. Dim. : L. 220 x H. 205 x P. 60 cm. Poignées métal. Équipement non fourni. Garantie selon dispositions légales : « Laurie », 570 €.



Chloé Design

COMPLÈTE. Medium ép. 16 mm : caissons mélaminés blancs, façades laquées. Plan stratifié P. 28 mm. Dim. hors tout : H. 300 x P. x H. 72 cm. Sans équipement. Garantie : selon dispositions légales : « Lydia turquoise », 620 €.

indiqué. Dans le cas d'une formule « livrée posée », les divers branchements sont réalisés par le professionnel aux emplacements prédéfinis sur plan. Certains distributeurs procèdent de même, y compris en ce qui concerne la pose. Pour d'autres, au contraire, ces termes désignent uniquement le mobilier. Les équipements sont à acheter et à brancher en sus, et parfois le plan de travail n'est même pas inclus.

Savoir à qui l'on s'adresse

Le cuisiniste est un professionnel qui conçoit des aménagements personnalisés, selon les demandes de ses clients, en s'appuyant sur les normes et standards en vigueur. Cet agenceur doit parfaitement maîtriser les aspects techniques liés à l'installation d'une cuisine : des divers raccordements (eau, électricité, gaz, extraction d'air…) au montage in situ, en passant par les travaux de finition.

Le cuisiniste franchisé fait partie d'un réseau affilié à une marque comme Aviva, Cuisine Plus, Cuisinella, Envia, Ixina, Mopalba, Schmidt, Socoo'c, pour ne citer que celles-ci. Il oriente les choix vers les productions de cette dernière et de ses partenaires, que l'aménagement reproduise un modèle de base ou qu'il s'agisse d'une composition sur mesure. Il fournit les mêmes prestations que tout autre cuisiniste.

L'agglo, matériau de base

La grande distribution regroupe les enseignes spécialisées, les GSB (But, Ikea, Conforama, Lapeyre…) et les négoces (BigMat, Brico Dépôt, Gédimat, Point P…). Elles peuvent se fournir chez les mêmes fabricants, aussi bien que proposer des modèles exclusifs. Les cuisines s'achètent également sur des sites de vente en ligne. Dans un cas comme dans l'autre, la qualité des services proposés, les prix pratiqués, ainsi que les conditions de vente sont des critères prépondérants.

À SAVOIR

EN KIT OU MONTÉE EN USINE ?

La cuisine en kit se compose d'éléments de série. C'est une solution économique, recherchée par les bricoleurs que les difficultés d'adaptation au lieu de destination ne gênent pas. Le modèle choisi peut être un ensemble complet, vendu en pièces détachées, ou à composer soi-même. Soit on se fait livrer, soit on se charge du transport. Le vendeur peut proposer le montage en option. La cuisine assemblée en usine se fabrique sur mesure. Ses éléments sont montés en atelier, en tenant compte des angles irréguliers relevés au préalable. Libre au client d'effectuer lui-même l'installation ou de la déléguer.



Leroy Merlin

ÉQUIPÉE. Agglo mélaminé ép. 16 mm : caissons blancs avec socles décor alu, façades rouges. Plan stratifié ép. 38 mm. Dim. : L. 240 x H. 215 x P. 60 cm. Équipement fourni. Garantie 2 ans : « Rouge brillant » : 980 €.



Castorama

COMPLÈTE. Agglo mélaminé ép. 16 mm : caissons blancs avec socle H. 7,5 cm, façades décor bois. Plan mélaminé « béton », ép. 38 mm. Poignées métal gris. Équipement fourni. Garantie 2 ans : « All In Basic », 1 000 €.



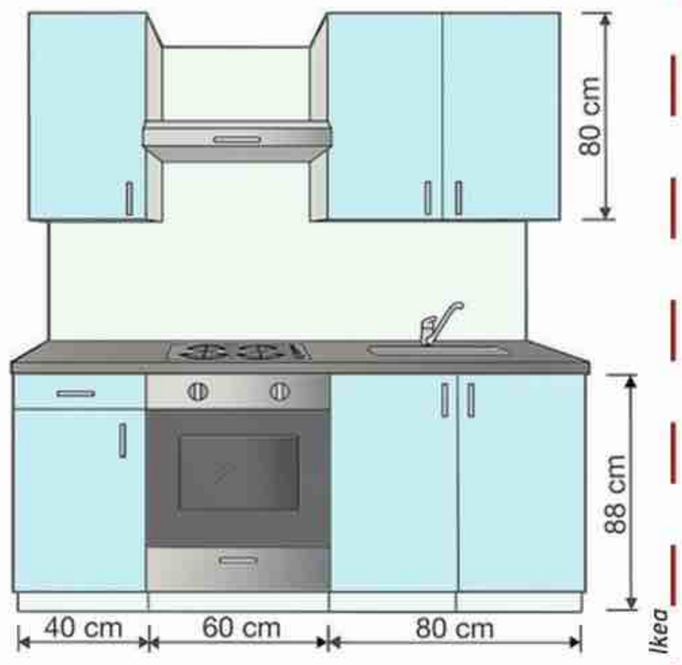
Frankie Merlier PIG

ÉQUIPÉE. Agglo mélaminé ép. 18 mm : caissons et façades blanches ou chêne. Plan stratifié ép. 28 mm. Poignées métal vieilli. Dim. : L. 300 x H. 193,2 x P. 62 m. Sans équipement. Garantie 5 ans mobilier, 25 ans quincaillerie : 2 180 €.

Le bois massif se fait rare dans la cuisine modulaire, si ce n'est sous forme de plan de travail. Pour la fabrication des éléments de cuisine, le matériau le plus courant et économique à l'emploi est l'aggloméré. Pudiquement appelé « panneau de particules », il sert de support à des décors mélaminés, plaqués, plaxés, stratifiés... L'agglo est parfois remplacé par le medium, MDF en abrégé, à base de fibres moyenne densité collées entre elles et compressées. La compacité et la tenue à l'humidité du support conditionnent sa résistance à l'usage et sa longévité. ■

IMPLANTATION TYPE À VÉRIFIER

Il arrive souvent que les prix des cuisines vendues sur catalogue papier ou en ligne ne correspondent pas à l'aménagement présenté. Ce sont des prix de départ calculés à partir de compositions types assez basiques. Le modèle choisi peut, in fine, coûter deux à trois fois le montant d'origine. Il est essentiel que soit clairement indiqué (et non en petits caractères en bas de page) si le prix comprend le plan de travail et les équipements mis en situation. Ici, les prix mentionnés se réfèrent à l'implantation type.



Ikea

CUISINE



Monter les éléments d'une cuisine en kit

Une fois l'emplacement des éléments et des réseaux bien défini, quel modèle de cuisine choisir : en kit ou sur mesure ? Pour des questions de budget, la première solution a la faveur des bricoleurs.

Texte **Bruno Guillou** – Remerciements aux sociétés **Bosch, Formica, Sika, Wolfcraft et la SARL N&F (81)**

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 semaine (à deux personnes)**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **5 700 € (tout compris)**

ÉQUIPEMENT : **mètre ruban, tournevis, cutter, règle métallique, marteau, serre-joint, niveaux à bulle et laser, lime, pistolet extrudeur, copieur de forme, perceuse, visseuse, scies circulaire et sauteuse, lampe à souder…**

FOURNITURES : **mobilier et accessoires, électroménager, évier, plan de travail, tablettes en hêtre massif, crédence en aluminium brossé (ép. 10 mm), panneaux d'aggloméré blanc (ép. 19 mm), raccords de plomberie (cuivre, laiton, PVC), câbles électriques…**

Les propriétaires ont abattu une cloison pour ouvrir la cuisine sur la salle à manger. Leur souhait était d'y aménager un coin repas et d'avoir une surface de plan de travail suffisante pour pouvoir cuisiner à deux. Ils ont commandé leur cuisine en kit sur Internet pour rester dans les limites de leur budget.

Un aménagement sur plan

Plusieurs sites proposent des logiciels d'aménagement à télécharger gratuitement (Oskab, Ikea, Leroy Merlin…). Après avoir renseigné les mesures de la pièce, l'emplacement de la fenêtre et de la porte, la hauteur sous plafond… il suffit d'intégrer les caissons et colonnes proposés dans le plan 2D/3D du logiciel. Certains programmes offrent même la possibilité de choisir des textures de sol et la couleur des murs pour visualiser la cuisine dans son ensemble.

Évier et coin repas en épi

La cuisine adopte une disposition en L, qui prend soin d'éloigner le réfrigérateur de la table de cuisson (au gaz) et du meuble four. Intégrant une bibliothèque, le bloc évier/coin repas sépare l'espace cuisine et la salle à manger. La fabrication des plans de travail, en hêtre massif, a été confiée à un menuisier professionnel. L'électroménager a été en partie récupéré et pour une autre part acheté en magasin ou sur Internet. À noter : il faut toujours vérifier le détail de sa commande avant de la valider et, de même, lister les colis dès la réception. On peut ainsi s'éviter d'éventuelles déconvenues lors du montage. ■









1 Commencez par assembler les caissons bas (joues et traverses). Utilisez un jeu de tournevis pour les liaisons à faible serrage et une visseuse pour les vis d'encastrement.

2 Glissez le fond de caisson dans les rainures. Enfoncez les tourillons dans leur logement en ajoutant de la colle à bois. Placez la dernière joue fermant le caisson et vissez.

3 Vissez les deux équerres de fixation à l'arrière du caisson, au niveau des trous présents sur le fond. Clouez ce dernier en haut et en bas dans l'épaisseur du bois.

4 Fixez les embases des pieds en veillant à ce que la languette soit placée sous le chant des panneaux verticaux. Posez les pieds dans leur embase.

5 Assemblez le fileur d'angle en suivant le gabarit de pose. Utilisez une perceuse équipée d'un guide de profondeur pour percer les trous borgnes destinés à des fixations spécifiques.

ASTUCE

Alignement et niveau

> Placez le meuble en épi face aux éléments de cuisine adossés aux murs, du côté de la colonne du four. Puis réglez leurs alignement et leur horizontalité en plaçant à cheval une règle de maçon surmontée d'un niveau à bulle.



Bruno Guillou



6 Assemblez le caisson d'angle et clouez dans l'épaisseur du bois un fond pour fermer le coin inaccessible. Avec un niveau à bulle et une règle métallique, contrôlez l'aplomb des caissons et ajustez avec précision leur hauteur en vissant ou dévissant les pieds.



7 Poursuivez le montage des autres caissons sur les parois du L. Repérez leurs points de fixation mural. Percez, puis chevillez et vissez-les au mur.



8 Réservez l'espace pour le lave-vaisselle et vérifiez l'alignement des caissons à la règle métallique. Contrôlez la hauteur et l'aplomb à partir du premier élément bas de l'îlot.



9 Tracez l'encastrement de l'évier sur le plan en épi et évidez-le à la scie sauteuse ou à la scie circulaire plongeante. Soyez minutieux dans la prise des mesures.

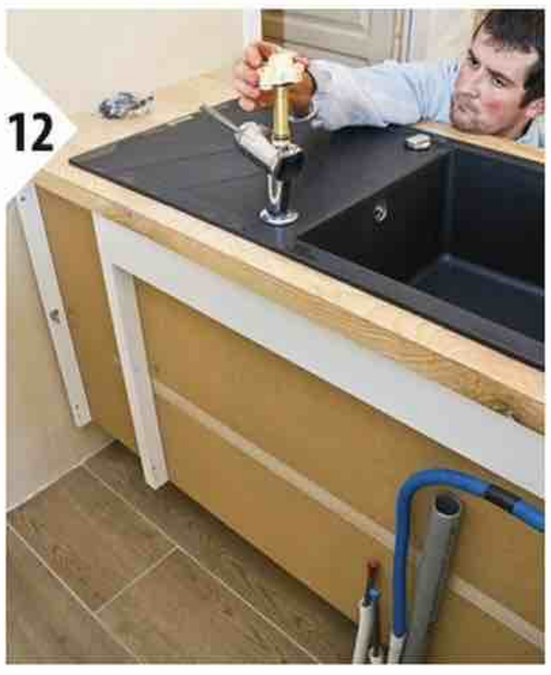


10 Rectifiez les coupes si besoin puis appliquez au pinceau un vernis protecteur sur la tranche du bois, pour l'hydrofuger. Laissez sécher pendant 12h.

11 Montez la bonde fournie avec l'évier, après avoir déposé un cordon de mastic silicone sur le pourtour de la découpe. Encastrez l'évier et vissez les fixations sous le plan pour le maintenir en place.



12 Percez l'évier à la scie cloche ou au trépan à l'endroit convenu. Raccordez les flexibles aux entrées du mitigeur et fixez-le sur l'évier. Ce modèle est fourni avec une clé spéciale de vissage par le haut.



13 Percez le fond en bas du caisson et installez l'évacuation en PVC de l'évier, en ajoutant un siphon pour le lave-vaisselle. Faites un montage à blanc, puis assemblez le tout avec une colle pour PVC rigide.



TOUR DE MAIN

Un plan raccord

> Pour une jonction « invisible » des plans de travail, utilisez des raccords spécifiques (Hettich, Knapp, TCASystem…). Percez des trous borgnes à la fraise, à mi-épaisseur du matériau. Creusez une rainure pour relier ces lamages et solidariser les plans en vissant les raccords par-dessous.



Bruno Guillou

14 Façonné à la cintreuse, le tuyau du gaz ressort à travers le fond du meuble accueillant la table de cuisson. Il est prolongé par une longueur de tube cuivre formée en crosse, au bout de laquelle se visse le robinet d'arrêt, qui doit rester accessible.



15 Avec une clé à molette et une pince multiprise, vissez le flexible de gaz sur la table de cuisson. Percez le meuble pour le faire passer, puis installez la plaque et branchez-le sur le robinet d'arrêt.



16 Installez le four dans la colonne de rangement. Percez à la scie cloche un trou dans le fond pour passer le câble électrique, puis raccordez-le. Placez le bandeau de finition.



17 Fixez les éléments de crédence avec des cordons de mastic colle déposés en zig zag sur l'envers. Si nécessaire, mastiquez le pourtour pour combler les interstices et parfaire la jonction. Lissez au couteau de peintre, pour retirer le surplus, et laissez sécher 12 h.



18 Retirez les grilles d'aspiration de la hotte et plaquez-la à l'emplacement prévu pour repérer ses points de fixation. Ensuite, reposez la hotte pour percer et cheviller les trous d'ancrage.



19 Procédez à la connexion électrique. Fixez la hotte à son emplacement. Installez et reliez son conduit d'extraction sur la bouche située au mur ou au plafond, puis posez l'habillage destiné à le dissimuler.



20 On peut maintenant monter la bibliothèque et équiper l'ensemble des meubles de leurs portes, tablettes, tiroirs et autres accessoires de rangement.



CUISINE



Assembler une cuisine intégrée avec îlot

Avec ses éléments de toutes hauteurs, son meuble de cuisson en épi et son importante surface de plan de travail, cette cuisine ouverte offre une grande capacité de rangements. Fonctionnelle et esthétique, son installation ne nécessite qu'un peu de méthode.

Texte et photos **Camille Corne** – Remerciements à **Bruno Romanens et à la société Cuisinella (81)**

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 week-end**
NIVEAU : ● ● ● ○

COÛT : **9 130 € (meubles, électroménager et accessoires)**

ÉQUIPEMENT : **mètre, cutter, niveau à bulle, fil à plomb, règle, pistolet extrudeur, serre-joints, perceuse, visseuse, rabot électrique, scie sauteuse...**

FOURNITURES : **éléments, plan de travail et évier signés Cuisinella. Robinetterie Nobili, électroménager Rosières. Adhésif de masquage, équerres métalliques, mastic silicone en cartouche, colle à bois spécial plan de travail, adhésif d'électricien, mèche à bois, foret à béton, fraise de perçage pour évier acrylique, visserie diverse...**

Pour être agréable et pratique à utiliser, une cuisine doit disposer d'une surface de préparation aussi grande que possible et de rangements accessibles. On doit pouvoir circuler aisément entre les équipements. Une exigence à prendre en compte, dès la conception, en fonction de l'implantation des réseaux dans la pièce.

Un plan établi en amont

Pour concevoir leur cuisine, les propriétaires de ce logement neuf ont fait appel à un cuisiniste. Ce professionnel a proposé diverses solutions et établi les plans d'aménagement. Il a réalisé un métré sur place avant la mise en place des réseaux (à la fin du gros œuvre) pour une cuisine en U ouverte sur le séjour, dont l'îlot accueille la plaque de cuisson.

Des réseaux au millimètre

Le meuble îlot est alimenté en électricité par une ligne encastrée dans le sol. Les câbles gainés, en 6 mm², ressortent de façon invisible à l'intérieur du caisson. Un coffrage, réalisé au plafond au-dessus de l'îlot, délimite visuellement l'espace. Il reçoit quatre spots encastrés, ainsi que le support de la hotte aspirante.
L'évier et le lave-vaisselle sont implantés sur le mur en retour. Leurs emplacements respectifs sont déterminés alors par la position des arrivées d'eau et des caractéristiques de l'évacuation. Dans les immeubles récents, la colonne de chute est située dans une gaine technique. Le plan de la cuisine doit donc être étudié en fonction des possibilités de raccordement. ■









1 Les caissons (bas, haut, et colonne) sont livrés prémontés. Fixez les embases sous les meubles, puis vissez-y les pieds réglables.

2 Présentez les caissons bas à leur emplacement. À l'aide d'une règle de maçon et d'un niveau à bulle, ajustez leur hauteur en vissant/dévissant chacun des pieds.

3 Maintenez les caissons entre eux avec des serre-joints, puis solidarisez-les par vissage au niveau des coulisses de tiroirs pour les dissimuler.

4 Basculez sur le sol les caissons formant l'îlot. Posez les équerres de maintien et vissez la planche de finition, avant de relever l'ensemble.

ASTUCE

Stabilité

> Il est indispensable de fixer l'armoire colonne à la paroi d'adossement, à l'aide des équerres fournies ou directement par chevillage et vissage. Sinon, une fois rempli, le meuble pourrait basculer vers l'avant au moindre faux mouvement.



Bruno Guillou



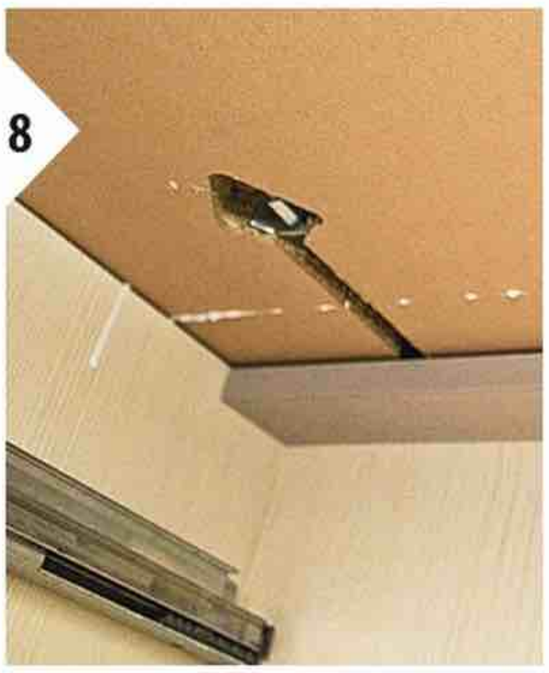
5 Assemblez les deux fileurs d'angle (côté armoire et caisson de l'îlot s'ouvrant sur la salle à manger). Vissez-les par l'intérieur dans la tranche du matériau.



6 Découpez et installez la joue qui ferme l'espace entre l'emplacement du lave-vaisselle et le caisson côté salle à manger, positionné en léger débord. Pour la fixer, placez verticalement un tasseau (20 x 20 mm) avec des équerres contre le fileur d'angle. Retaillez la partie basse pour le passage de la plinthe. Contrôlez régulièrement le niveau et l'aplomb des éléments.



7 Dans le prolongement du haut des caissons, percez, chevillez, collez et vissez des sections de tasseau (20 x 20 mm) destinées à supporter le plan de travail.



8 Les différentes parties du plan de travail se joignent par rainures et lamelles plates encollées. Ils s'assemblent en sous face aux caissons à l'aide d'attaches logées dans encastrements, qui se vissent à la clé plate ou à œillet (n° 13). Essuyez au chiffon humide les débords de colle avant séchage.



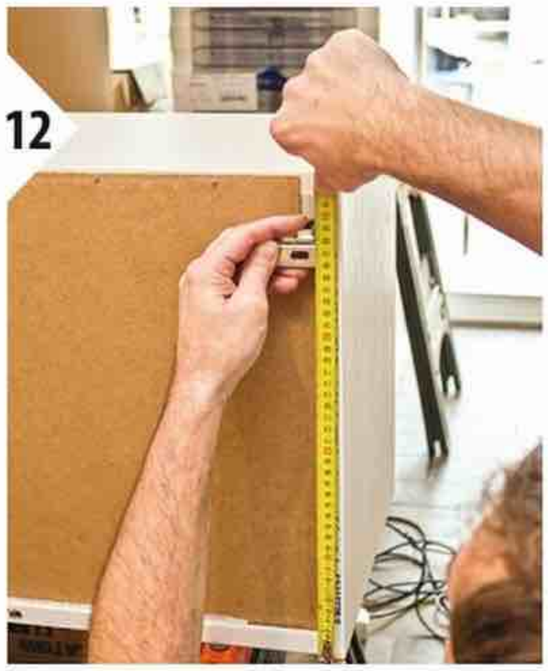
9 Au pistolet extrudeur, déposez un cordon de mastic silicone à la jonction du plan de travail et des murs d'adossement.

10 Démontez les caches et les garnitures des prises situées en crédence. Collez de l'adhésif de masquage sur la crédence et tracez au compas le contour intérieur des boîtes d'encastrement. Effectuez la découpe à la scie ou à la scie cloche.





11 Déposez des points de mastic silicone au dos de la crédence. Plaquez-la sur le mur en pressant quelques secondes et remontez les prises avec leurs caches.



12 Équipez le caisson haut de ses spots encastrés et fixez ses attaches murales au dos, dans les angles.

INFO PLUS

Évier et robinet

> Encollez l'intérieur de la découpe du plan de travail. Collez à sa périphérie le joint souple d'étanchéité fourni. Installez l'évier et découpez le surplus au cutter. Si vous n'avez pas de fraise spécifique pour percer l'orifice du robinet à l'endroit de l'opercule, réalisez des petits trous à intervalles réguliers, puis défoncez-le en frappant au marteau sur un chasse-goupille.





Bruno Guillou



13 Repérez au mur l'emplacement de chaque fixation selon leur entraxe et la hauteur désirée. Après perçage et chevillage, vissez les quatre fixations et accrochez-y le caisson. À l'aide d'un tournevis, ajustez le niveau du système d'accrochage depuis l'intérieur du caisson.



14 Fixez les deux compas de relevage sur les joues du caisson. Placez la porte, et réglez l'alignement et l'aplomb au niveau de chacun des compas. Branchez l'éclairage à la prise commandée et testez-le. Pensez à visser le transfo sur le dessus du meuble, côté mur.



15 Pour assurer une bonne ventilation de la plaque de cuisson, découpez à la scie sauteuse, sur environ 5 cm de hauteur, la traverse arrière et le fond du caisson correspondant de l'îlot.

16 Avec de l'adhésif de masquage, délimitez les contours d'encastrement de la plaque de cuisson. Vérifiez au fil à plomb son centrage par rapport à la hotte.



17 Percez aux quatre coins (Ø 10 mm) pour glisser la lame de votre scie sauteuse et découpez avec soin.



18 Raccordez la plaque à l'alimentation électrique en attente (disjoncteur différentiel 32 A). Si besoin, utilisez une boîte de dérivation étanche.

19 Repérez les fixations de la hotte à l'aide du gabarit fourni et vissez la platine support au coffrage. Accrochez la hotte aux câbles et raccordez-la.







20 Réglez le pied arrière du lave-vaisselle encastrable et mettez-le en place. Raccordez l'arrivée d'eau et l'évacuation, avant de brancher sa prise électrique. Fixez les montants prévus sur la porte de l'appareil.



Les bonnes astuces pour optimiser l'espace

La cuisine doit être facile à vivre. Les aménagements modulaires répondent à cette exigence en offrant un maximum de confort et d'ergonomie. Revue de détail de l'intelligence appliquée au rangement.

Texte **Claude Lermier**

À SAVOR

Multiplier les niveaux

Fabriquées en fil d'acier gainé d'époxy, les étagères à assiettes évitent les empilements à risque et rendent les manipulations plus commodes. Différents modèles sont disponibles : à poser, à accrocher sous une tablette ou sur une paroi verticale.



Leroy Merlin

L'époque est à l'accessibilité tous azimuts et aux « organisateurs de cuisine », ces accessoires qui tirent parti des moindres espaces ou surfaces libres. Fabriqués dans différents matériaux, ils s'adaptent à toutes les formes de caissons (bas ou hauts) et de tiroirs. Pratiques, les tourniquets améliorent l'utilisation des angles morts grâce à leurs plateaux pivotants. Ronds, ovales, en demi-lune… ces derniers mettent à portée de main des ustensiles jusque-là difficilement accessibles. Les tiroirs se compartimentent en fonction de ce que l'on veut y ranger : couverts, conserves, casseroles, poêles, marmites, etc. Certains sont même configurés pour épouser les angles. Quant aux crédences, elles s'étalent dans toutes les directions en multipliant les possibilités de rangement.

Ingéniosité des mécanismes

Aussi simples à installer qu'à utiliser, les range-poubelles à glissières peuvent accueillir de deux à six bacs sélectifs. Les mécanismes à frein assurent une fermeture en souplesse et sans bruit. Conçus pour supporter des dizaines de milliers de manœuvres, ils mettent le contenu des tiroirs à l'abri des chocs. Les portes de placard se dotent d'amortisseurs aux vertus comparables. Montés d'origine ou à poser, il en existe un large choix convenant à tous les modèles de portes disponibles. Les fabricants proposent aussi des meubles « colonnes » capables de loger four, lave-vaisselle… à une hauteur plus ergonomique pour les utilisateurs. La population grandit et le mobilier de cuisine doit s'adapter à ces centimètres en plus. ■



Gifi

Cette desserte sur roulettes de 12,5 cm de large permet de combler l'espace entre le mur ou un appareil électroménager. On peut y caser bouteilles, bocaux, ustensiles…



Castorama

La structure est en deux parties articulées, montées sur crémaillères. Celle occupant le volume intérieur se recule lorsqu'on referme la porte et libère l'espace pour la seconde.



Mobalpa

Les tourniquets à sortie totale optimisent les rangements dans les angles en offrant un accès maximal à leur contenu. Les plateaux peuvent être pleins ou en fils d'acier.



Lapeyre

Le système « Mobilo » pour meubles hauts s'abaisse d'un geste jusqu'au niveau du plan de travail pour mettre les ustensiles à portée de main.



Meubles ingénieux pour cuisine fonctionnelle

Gain de place, rangement optimal, facilité d'accès, confort quotidien… Tels sont les atouts d'un mobilier qui joint l'utile à l'agréable. Et permet de profiter du moindre centimètre carré.

Texte **Olivier Waché**

À SAVOIR

Des ouvertures plus douces

Les charnières qui équipent désormais les meubles offrent un réglage facile et une grande résistance aux cycles d'ouvertures et de fermetures. Elles peuvent également se doter d'amortisseurs, lesquels assurent, comme pour les tiroirs, une fermeture en douceur et sans risque de pincement. Les tiroirs s'ouvrent de toute part avec ce modèle « Confluence », de Cuisinella.



Cuisinella

Priorité au rangement ! La principale problématique en cuisine est celle du rangement : on y stocke denrées alimentaires, ustensiles et vaisselle. Heureusement, les fabricants développent des solutions pour optimiser l'espace et le rendre plus ergonomique. À commencer par les placards. Les meubles hauts se révèlent astucieux : leurs portes s'ouvrent sans effort ou sont proposées en version pliante pour plus de confort. Chez Lapeyre, un système (« Mobilo ») permet d'abaisser les étagères hautes pour en faciliter l'accès. Pour avoir sous la main les effets courants, on peut remplacer les placards par des étagères ou choisir un caisson vertical à volet roulant. Dans le même esprit de verticalité, les armoires hautes permettent de ranger davantage de choses et d'y accéder facilement grâce à des portes coulissantes ou pivotantes.

Pas de place perdue !

Les façades de tiroirs peuvent dissimuler une table escamotable ou une planche à découper, par exemple. Des meubles spécifiques sont proposés pour exploiter les angles. Ils s'équipent de systèmes pivotants tels les modèles « Carrousel », « Dynamic ou Magic Corner », « Le Mans », etc. Ces éléments permettent d'exploiter des espaces souvent perdus, même les plus petits. Une largeur de 15 cm suffit pour l'installation d'un meuble à épices. Régulièrement, des innovations voient le jour comme un meuble bas aménagé entre la cuisine et le salon qui sert à la fois d'assise et de rangement, ou un placard s'ouvrant des deux côtés (recto verso). ■



Aviva

Pratique, ce casserolier d'angle fait la chasse aux coins perdus. Ses deux vastes tiroirs accueillent les ustensiles encombrants, ainsi que les denrées alimentaires.



Darty

Le rangement est démultiplié grâce au système « Magic Corner » qui permet aux quatre paniers de se déplacer latéralement et de sortir totalement du meuble.



Hygena

Ce meuble bas sous évier comporte un faux tiroir malin dont la façade bascule. Elle dissimule un petit logement pour ranger les éponges et produits d'entretien.



Ikea

Solutions de tri des déchets avec des rangements adaptés. Ils s'enlèvent et se replacent en un tournemain.

Un rangement vertical sur mesure

Ce caisson en bois, équipé de deux compartiments coulissants, s'intègre dans une niche d'angle au-dessus du plan de travail. Il compose un rangement en hauteur, dont le contenant est aisément accessible.

Texte et photos **Benoit Hamot** – Remerciements aux sociétés **Bosch et Black & Decker**

EN PRATIQUE

TEMPS : **3 jours**
NIVEAU : ● ○ ○ ○

COÛT : **env. 250 € (dont 120 € pour les coulisses)**

ÉQUIPEMENT : **lamlleuse, scie circulaire, perceuse-visseuse, ponceuse, serre-joints, serre-joints dormants légers…**

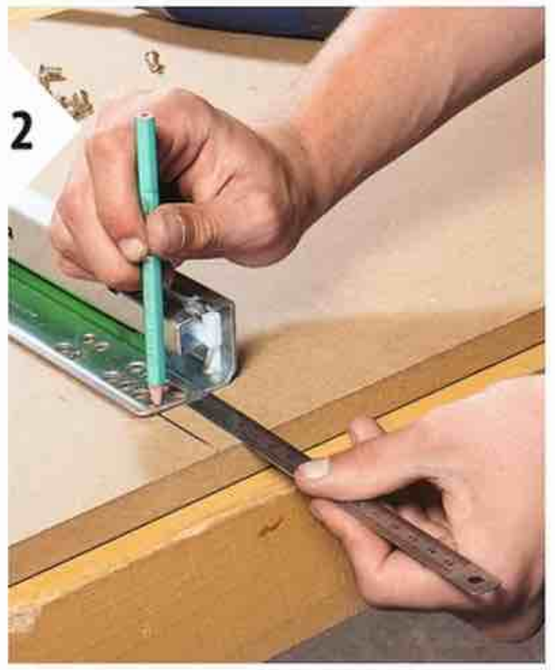
FOURNITURES : **En medium, ép. 16 mm. Caisson : 2 côtés de 1 252 x 414 mm. 1 dessus et 1 fond 470 x 414 mm. Tiroirs : 2 façades de 623 x 434 mm. 2 côtés de 590 x 372 mm. 2 dos de 590 x 428 mm. 4 fonds de 396 x 372. 4 bordures 372 x 26 mm. 2 paires de coulisses à sortie totale L. 380 mm de long, vis euro 5 mm de diamètre et 16 mm de longueur), disponibles sur www.qama.net ou www.hafele.com. Lamelles d'assemblage n° 20, Poignées de meuble de cuisine (Ikea). Rouleau à peinture. Laque satinée.**

Lors de l'aménagement d'une cuisine, l'utilisation des coins pose toujours problème. Dans notre exemple, l'accès à l'angle est compliqué par la présence de la hotte au-dessus du plan de travail. Il a fallu trouver une solution astucieuse pour contourner la difficulté.
Habituellement, les tiroirs sur glissières mécaniques se remplissent par le dessus et ne peuvent donc équiper que des meubles bas. Mais, rien n'empêche de les ouvrir sur le côté en les faisant coulisser sur le même type de glissières, fixées à plat sous le fond. On peut alors les installer en hauteur.

Une structure 100 % medium

Le choix du matériau dépend du mode d'assemblage et de l'aspect recherché. Parfaitement lisse, le medium est idéal pour recevoir une finition laquée mate, brillante ou satinée. Ce dérivé du bois peut être assemblé par lamelles, car il est homogène et se colle sans difficulté. Mais, en l'absence de lamelleuse pour usiner les assemblages, il vaut mieux opter pour le contreplaqué ou le latté, le medium ayant tendance à se fendre sous la pression des vis. En outre, pour limiter l'effort imposé aux coulisses, il faut réaliser les trois compartiments avec des éléments de la même épaisseur de médium (ici, 16 mm).
Si les faces des panneaux de medium présentent une texture parfaite pour recevoir une peinture ou un vernis, les chants sont irrégulièrement poreux. Il est utile d'y appliquer un apprêt, pour les rendre plus lisses. Avant de peindre, veillez à « casser » les arêtes vives au papier de verre pour assurer une meilleure adhérence. ■









1 Découpez vos panneaux ou faites-les découper en magasin aux mesures voulues. Sur les éléments formant les côtés du caisson, tracez les axes de pose des coulisses.

2 Positionnez les coulisses en retrait par rapport au chant avant : soit 16 mm (épaisseur de la façade) + environ 1 cm de jeu.

3 Percez avec une mèche à bois de Ø 5 mm, munie d'une butée de profondeur (ici, un gros tourillon percé). Les « vis euro », à commander sur Internet, sont conçues pour la fixation des glissières et des charnières invisibles.

4 Quatre à huit vis régulièrement espacées suffisent à supporter les 40 kg affichés par le fabricant de ce système de coulisses à sortie totale. Ne forcez pas lors du vissage.

À SAVOIR

Sortie totale

> Les coulisses utilisées sont des modèles invisibles à sortie totale. D'une capacité de charge de 40 kg, elles se vissent de part et d'autre, sous le fond de chaque compartiment coulissant. Pour garantir une parfaite tenue, il est indispensable d'utiliser les fixations recommandées par le fabricant : ici, des « vis euro » de Ø5 x 16 mm, plus résistantes que les vis à bois courantes.


Blum


5


6


7


8


9



10

5 Creusez les entailles des lamelles. Avant d'encoller ces dernières, préparez vos serre-joints (dormants, écarteurs) et cale, puis montez définitivement le caisson.

6 Installez les façades de tiroir en prévoyant, à l'aide de petites cales d'épaisseur, un jeu périphérique de 2 mm environ. Maintenez l'ensemble sous presse et posez les fonds de tiroir sur les coulisses.

7 Tracez au crayon une ligne repère entre les deux fonds de tiroir et l'intérieur de la façade. Cette technique de traçage direct permet de réaliser un assemblage précis.

8 Repérez les lignes de niveau des étagères sur les différents panneaux composant les tiroirs : côtés, façades et dos. Indiquez ensuite par une flèche le sens de montage du panneau.

9 Tracez les axes des rainures destinées aux lamelles d'assemblage : un trait à 4 cm des bords, pour démarrer, puis tous les 15 cm.

10 Creusez les entailles sur les chants des étagères d'abord, avec la lamelleuse à plat. Placez la machine verticalement pour pratiquer celles des côtés. Le même axe des repères entailles est utilisé pour la positionner.





11 Il est parfois préférable de placer la pièce à usiner en position verticale, adossée contre un guide formé de deux panneaux placés d'équerre. C'est le cas ici pour le fraisage des façades de tiroir qui, en raison du décalage des côtés, nécessite de poser la semelle de la lamelleuse sur une cale de 3 mm d'épaisseur pour la surélever.

12 Encollez les chants des étagères et des fonds de tiroirs, puis insérez les lamelles. Assemblez les rebords (entaillés de la même façon) et les panneaux, avant de brider le tout avec les serre-joints dormants.





13 Affleurez les rebords et les surfaces des fonds et étagères à la ponceuse vibrante ou orbitale. Cassez légèrement les arêtes à 45°.

14 Procédez au montage des tiroirs. Il est prudent de réaliser un montage à blanc avant d'encoller les pièces.

15 Encollez copieusement les surfaces à assembler. Serrez (pas trop fort) chaque tiroir et ôtez rapidement l'excédent de colle. Placez les serre-joints dans l'axe des panneaux, pour éviter les déformations.





16 Tracez, puis découpez à la scie sauteuse une encoche sur le dos, pour le passage des coulisses.



17 Appliquez deux couches de laque satinée, en insistant sur les chants. Après séchage, ajoutez les poignées. Maintenez l'avant des coulisses avec un dispositif de blocage (en option). Puis fixez le caisson à la maçonnerie.



Transformer un tiroir casserolier en meuble sous évier nécessite l'installation de charnières invisibles. Des repérages au vissage, la précision est de rigueur.

Texte et photo **Hervé Lhuissier**
Remerciements aux sociétés **AEG et Wolfcraft**

Poser des charnières invisibles

Dans cette cuisine aménagée tout en longueur, le lave-vaisselle n'est pas encastré entre deux éléments bas. Il s'intègre dans le casserolier d'un caisson sur pied indépendant, modifié en conséquence. La façade a été déposée et recyclée en porte sous évier. Simple à réaliser, son adaptation demande l'ajout, en partie basse, d'un tasseau de finition en chêne (assorti aux cadres des meubles) et le montage de charnières adaptées.

Les charnières invisibles (appelées aussi à ressort) présentent un angle d'ouverture variable selon les modèles : 90, 110, voire 165° comme ici. Cette dernière solution est pratique pour libérer de la place et faciliter les déplacements dans une cuisine souffrant d'un faible recul.

Le choix de l'ouverture

Ces charnières comprennent un boîtier cylindrique à encastrer dans un fraisage réalisé au diamètre correspondant (26 ou 35 mm). Exécuté au dos de la façade et dans presque toute son épaisseur, le fraisage arrive à quelques millimètres de la face de parement. La profondeur de coupe doit donc être parfaitement maîtrisée.La concordance et l'alignement des fraisages sur le panneau de porte doivent être irréprochables. Faute de quoi, leurs pivots se retrouveraient désaxés et la porte aurait un air bancal fort peu esthétique.

Pour réaliser les fraisages, le mieux est de prendre appui sur une grande équerre associée à un profilé métallique ou à un tasseau bridé par des serre-joints. Ce système garantit un alignement parfait des perçages borgnes et du support vertical servant à les réaliser. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **2 à 3 heures**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **env. 30 € (2 charnières et tasseaux en chêne par porte)**

ÉQUIPEMENT : **équerre à talon, poinçon, marteau, tournevis, serre-joints, perceuse filaire et support de perçage vertical ou défonceuse, fraise à encastrer Ø 35 mm, perceuse sans fil…**

FOURNITURES : **charnières invisibles + vis agglo TF Ø 4 x 20 mm (côté porte) et 4 x 35 mm (côté meuble), vis à bois Ø 4,5 x 45 mm (tasseau)**















1 **Tracez les axes horizontaux perpendiculairement au chant pivotant de la porte, à égale distance des bords haut et bas.**

2 **Tracez des repères latéraux à 5 mm du chant intérieur de la porte et vérifiez leur concordance à l'aide d'une charnière.**

3 **Sur l'axe tracé au départ, fixez le point de fraisage et marquez-le au poinçon. Réglez la butée de profondeur du guide de perçage et, si besoin, faites un essai.**

4 **Réaliser le premier fraisage. Pour le second, bridez un tasseau de guidage le long d'une équerre.**

5 **Pour rester parallèle au chant de la porte lors du vissage, bridez l'équerre par-derrière, afin de marquer les emplacements des vis. Réutilisez un guide (tasseau) pour aligner les charnières.**

6 **Avant de visser le tasseau, percez des avant-trous Ø 4,5 mm et fraisez-les pour noyer les têtes des vis.**

7 **Pour repérer les emplacements des charnières côté meuble, posez la porte sur des cales. Vérifiez le jeu de fonctionnement et tracez les axes des platines.**

8 **Dégagez la porte. Ici, des entretoises sont requises pour compenser une différence d'épaisseur. Un bout de tasseau feuilluré fait l'affaire.**

9 **Centrez la platine et vissez-la. Présentez la porte, emboîtez les charnières sur leurs platines et serrez la vis de retenue sans la bloquer. Jouez sur les vis de réglage avant-arrière pour aligner les chants de la porte avec les montants du caisson.**

Pour optimiser la place disponible et utiliser une paroi a priori difficile à aménager, rien de tel que de poser des meubles hauts… en partie basse. Ce qui permet d'adapter l'installation à un espace restreint.

Texte **Hervé Lhuissier**
Photos **Thomas Peixoto**
Remerciements aux sociétés **AEG et Dewalt**



Des éléments bien recyclés

De dimensions plus ou moins standardisées, les meubles de cuisine sont personnalisables par leur aménagement intérieur, la forme et la couleur des façades, celles des poignées, etc. Habituellement, les caissons bas sont presque deux fois plus profonds que ceux du haut (67 cm contre 37 cm, par exemple). Mais rien n'empêche d'installer ces derniers au sol et d'adapter la structure à l'étroitesse des lieux.

L'art de la récup'

Des éléments de cette cuisine, seuls le plan de travail et la crédence ont a été commandés sur mesure. Le reste provient d'une récupération. Après avoir équipé tout le mur opposé avec la majeure partie de l'aménagement initial, il ne restait plus que des meubles hauts. Autant, alors, les utiliser pour se doter d'un volume de rangement supplémentaire, sans gêner la circulation en raison de leur faible profondeur. L'aménagement se compose en haut et en bas de deux caissons latéraux de 40 cm de largeur qui encadrent un module de 60 cm. L'ensemble joue la carte de la symétrie, à quelques détails près. Le caisson central inférieur se complète d'un tiroir en partie basse, tandis que celui du haut surmonte une niche où se loge le four à micro-ondes. L'aménagement ayant été décidé après coup, il n'y a pas de prise de courant pour le four. On a joué la facilité en faisant descendre et passer le cordon d'alimentation de l'appareil au travers du plan de travail et de l'élément bas (via un trou muni d'un passe-câble). Il se branche sur une rallonge multiprise de calibre adapté, placée derrière le tiroir, qui permet d'alimenter en même temps les petits appareils. Un montage électrique en bonne et due forme reste toutefois préférable… ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 journée (tout compris)**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **210 € (avec plan et crédence)**

ÉQUIPEMENT : **niveau à bulle, marteau, tournevis, pince pour chevilles métalliques à expansion, serre-joints, perceuse sans fil, scie cloche, foret à béton…**

FOURNITURES : **meubles de cuisine, plan de travail et crédence, mastic PU de fixation, passe-câble Ø 60 mm, chevilles adaptées à la nature du mur, vis agglo TF Ø 4 x 60 mm, tiges filetées et écrous M8, rondelles Ø 8 mm…**





1 Montez les caissons et jouez sur la hauteur des pieds pour les aligner de niveau. Bridez-les deux à deux avec des serre-joints puis solidarisez-les en vissant à travers les trous des taquets.

2 Vu leur étroitesse, il est impératif de fixer les modules au mur à travers le panneau de dos, après perçage et chevillage.

3 Présentez le plan et la crédence. À l'aide du passe-câble retourné, tracez l'emplacement du perçage près du bord arrière, au ras de la crédence.

4 Faites pivoter le plan de travail pour percer le passage du cordon d'alimentation au diamètre du passe-câble.

5 Remettez le plan à l'endroit et centrez-le sur les caissons en équilibrant ses débords latéraux. Maintenez-le avec des serre-joints le temps de le visser par le dessous.

6 Percez le haut du caisson à travers le passe-câble. Encollez au mastic l'envers de la crédence et plaquez-la contre le mur, en l'alignant sur le plan à chaque bout. Pressez pendant quelques secondes et posez le passe-câble.

7 Repérez les emplacements des éléments hauts au droit des meubles bas. Marquez les points d'ancrage et fixez-les au mur en réglant leurs niveau et aplomb.

8 Vissez les pattes de fixation latérales du four dans les chants avant du module. Faites de même avec l'habillage en inox, puis reposez les portes sur leurs caissons respectifs.

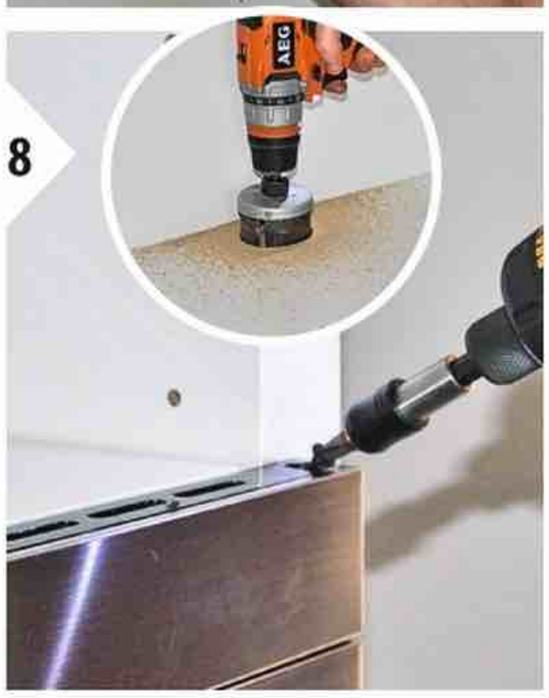














Quel plan de travail, pour quel usage ?

Chaque modèle possède des critères esthétiques distincts. Mais l'aspect ne doit pas occulter la qualité des matériaux qui le composent. Ils jouent un rôle prépondérant en termes de facilité d'entretien et de longévité.

Texte **Matthieu Chauvin**

INFO PLUS

Standard et sur-mesure

Les dimensions des plans de travail sont pensées pour être compatibles avec le mobilier de cuisine standard. Prédécoupés, ils sont proposés dans des longueurs de 180, 246, 250, 305 et 315 cm, des profondeurs de 60 à 65 cm et des épaissurs de 16 à 58 mm. En sur-mesure, tout est possible ou presque, quel que soit le matériau, à condition évidemment d'y mettre le prix. Et celui-ci peut se révéler un tantinet dissuasif…



Frankie Merlier

Usage intensif, modéré, occasionnel… tout le monde n'utilise pas sa cuisine avec la même fréquence ou ardeur. Donc, son plan de travail. Or, celui-ci est essentiel pour des raisons évidentes de fonctionnalité… mais pas uniquement. S'il vieillit mal ou s'use trop vite, c'est toute l'esthétique de la cuisine qui s'en ressentira. Aussi faut-il faire le bon choix, chaque matériau ayant ses avantages et inconvénients.

Le bois et ses dérivés

Le stratifié contrecollé sur un support en aggloméré (de préférence hydrofuge) est le choix le plus répandu. Capable d'imiter à peu près n'importe quelle matière, il est imperméable, résistant à de fortes chaleurs (jusqu'à 180 °C), facile à nettoyer… Sa texture dure lui permet de bien supporter les chocs, moins les rayures. Plus fragile, le mélaminé n'est pas idéal en cuisine. Il existe également des plans en agglo brut, destinés à être carrelés.

Le bois, massif ou lamellé-collé, apporte une touche d'authenticité, quelle que soit l'essence choisie. Il demande toutefois une protection adaptée et un entretien régulier. Si le matériau se marque et se raye, on peut aisément le rénover et il prend avec le temps une patine qui renforce son côté chaleureux.

Les matières minérales

La pierre naturelle se distingue par sa solidité et sa durabilité sans pareil. Cependant, gare aux chocs thermiques violents. Par ailleurs, certaines roches, telles l'ardoise et le marbre, apprécient peu les projections de substances acides, comme les agrumes ou le vinaigre. Sur ces points, le granit est préférable quoique cher, voire très cher. Cette pierre dure est disponible dans une grande variété de coloris. Mais, comme pour le marbre, il est conseillé de le traiter une fois par an avec un produit hydrofuge pour contrer sa porosité. Dans le même ordre de prix, le quartz en impose côté esthétique par sa diversité de textures. Il est aussi très résistant, notamment à la chaleur (jusqu'à 200 °C) et hydrofuge. Plus rare et onéreuse, la lave émaillée impressionne par sa beauté d'aspect et sa résistance. Elle demande malgré tout à être imperméabilisée et entretenue avec des produits non abrasifs.

Le verre (armé, coloré…) présente une surface dure et lisse, insensible aux taches et très hygiénique. En revanche, il craint les chocs, les rayures et la chaleur au-dessus de 120 °C. Appliqué sur un plan de travail, le béton ciré doit être verni et entretenu avec des produits non abrasifs. Une solution séduisante, mais d'une tenue très moyenne face aux agressions du quotidien.

La résine de synthèse

Proposée dans de très nombreux teintes et aspects, cette matière est presque aussi dure que la pierre. Elle résiste aux chocs, jusqu'à 180 °C de température, est hygiénique et facile d'entretien. Attention, tout même, il faut rapidement nettoyer les taches de café ou de vin. En outre, bien que les fabricants affirment le contraire, la résine peut se rayer. ■



Leroy Merlin

D'ordinaire réservé aux cuisines professionnelles, car très hygiénique, le plan de travail en inox s'invite peu à peu chez les particuliers. Très tendance, il a toutefois le défaut d'être difficile à entretenir au quotidien et reste sujet aux rayures.



Ikea

Un aspect mat est préférable pour un plan de travail. Certes, il n'est pas lumineux, mais marque moins qu'une finition brillante, qui gardera les traces de doigts, par exemple. Comme avec la peinture, vous trouverez un bon compromis en optant pour une finition satinée.



Le zinc reste l'un des matériaux de prédilection pour les comptoirs de bistrots. Pourquoi ne pas l'utiliser pour habiller le plan de travail de sa cuisine ? L'ouvrage nécessite peu d'outils et la malléabilité du métal le simplifie.

Texte **Hervé Lhuissier**
Photos **Vincent Grémillet**
Remerciements la sociétés **Probatima Sélect (75) et à Alix Delclaux, architecte d'intérieur (92)**

Un plan de travail en zinc

Omniprésent dans les cuisines professionnelles, l'inox se distingue par sa grande résistance aux chocs (mécaniques, thermiques) et par sa simplicité d'entretien. Mais il reste coûteux et difficile à travailler en raison de sa rigidité. Faire un pli à 90° rigoureusement rectiligne sur une grande longueur est impossible à obtenir sans plieuse. Quant aux coupes à la cisaille, elles sont réservées aux tôles assez fines et plutôt petites. Dans le cas contraire, l'opération tourne à l'épreuve de force ! De telles contraintes n'existent pas avec un métal plus malléable comme le zinc.

Un matériau économique et facile à vivre

Outre les chéneaux et descentes de gouttière, le zinc sert couramment à réaliser les solins des souches de cheminées et fenêtres de toit. Il donne aussi naissance aux classiques couvertures « en longues feuilles » des immeubles parisiens.

Disponible aussi bien en négoces qu'en grandes surfaces de bricolage, l'épaisseur utilisée (0,65 mm) convient parfaitement pour l'habillage du plan. Autre avantage du zinc, ce métal coûte beaucoup moins cher que l'aluminium ou l'inox. Et même s'il est un peu cassant à froid, cela ne pose aucun problème dans un volume chauffé. Il se laisse volontiers mettre en forme à la main ou au maillet (en bois ou caoutchouc) directement sur le plateau à habiller. Auparavant, ce dernier doit être au préalable désolidarisé de son meuble.

À l'instar de l'aluminium exposé sans traitement à l'humidité, le zinc se protège spontanément par une oxydation superficielle. Celle-ci ternit l'aspect brillant d'origine, mais la surface reste néanmoins facile à entretenir, avec des détergents ordinaires. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **environ 2 heures par plan de travail**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **environ 30 €/m² hors pose (75 €/m² posé)**

ÉQUIPEMENT : **mètre, grande règle, serre-joints, cutter ou pointe à tracer, cisaille à tôle, maillet en bois, maillet en caoutchouc, visseuse et foret à métaux Ø 3 mm, tréteaux…**

FOURNITURES : **feuilles de zinc ép. 0,65 mm, vis TF agglo Ø 3 x 15 mm**





1 Tracez la ligne de coupe sur la plaque de zinc. Découpez-la avec une cisaille à tôle : soulevez l'un des bords à mesure que l'outil progresse.

2 Bridez la feuille de zinc sur le plan en la faisant déborder tout autour de façon à habiller la tranche et à créer un petit rabat en sous-face. Marquez l'angle au maillet. Puis rabattez le zinc à la main, avant de reprendre le maillet pour l'aplanir.







3 Coupez la feuille de zinc à cisaille à chaque angle du plan de travail, afin de rabattre proprement le zinc. Ensuite, finalisez toutes les arêtes au maillet.

4 Près des bords, la tôle a tendance à se soulever un peu : replaquez-la le long des côtés avec le maillet en caoutchouc.

5 Retournez le plateau pour plaquer à tour de rôle les bords de la tôle en sous-face du plan. Retaillez le surplus à la cisaille, après avoir marqué la coupe, de manière à ne conserver qu'une bande de 2 cm.







6 Aux coins, coupez le zinc à 45°, en vous arrêtant un peu avant le chant pour que l'entaille ne se voie pas. Puis aplanissez soigneusement au maillet.

7 Retournez l'ensemble pour juger du résultat. Ajustez si besoin à petits coups de maillet… et installez le nouveau plan de travail sur les caissons bas concernés.

8 Pour l'encastrement d'un évier ou d'une table de un plan de cuisson, habillez le plan comme précédemment et tracez la découpe par en dessous ou retournez-le. Ensuite, ôtez l'habillage en le faisant glisser sans le déformer.



Résistant, facile à poser et à entretenir, le grès cérame grand format n'habille plus seulement les sols. Il s'invite en cuisine pour moderniser les surfaces de préparation et les portions de mur qui les surmontent.

Texte **Claudie Petitjean**
Photos **Sophie Marty**

Carreler un plan et sa crédence

Bois massif, béton ciré, inox brossé, quartz, résine, stratifié, verre trempé... On a le choix du matériau pour réaliser ou habiller un plan de travail. Le carrelage peut aussi faire l'affaire. Offrant de nombreux avantages, bien posé, il résiste aux chocs, aux températures élevées, aux détergents et à l'humidité. De nouveaux formats et couleurs permettent une meilleure harmonie avec le mobilier, l'électroménager, voire le carrelage du sol. Les carreaux utilisés, en grès cérame grand format (50 x 50 cm), permettent de limiter le nombre de joints.

Moins de surface jointoyée

C'est un atout supplémentaire, dans la mesure où ils peuvent se fissurer avec le temps et favoriser les infiltrations d'eau. La palette décorative proposée par les fabricants et distributeurs spécialisés est large et s'adapte à tous les décors.

La pose se pratique en double encollage : envers des carreaux et plan de travail, constitué de panneaux d'aggloméré hydrofuge de 40 mm d'épaisseur. Il existe bien sûr d'autres options pour disposer d'un support apte à être carrelé.
Une autre solution consiste à choisir un plan de travail « tout fait », moins sophistiqué que le quartz, la résine ou l'inox, mais bien plus économique. Il existe des panneaux à base de fibres de bois (ép. 28 ou 38 mm.) revêtus d'une ou plusieurs feuilles de stratifié, d'un fin placage de bois noble ou de métal. Pour un résultat sur mesure à moindres frais, on peut débiter le plan à la scie circulaire et exécuter à la scie sauteuse les découpes d'encastrement (évier, plaque de cuisson...). ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **2 jours**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **environ 150 € le carrelage**

ÉQUIPEMENT : **niveau, équerre, coupe-carreau, auge, truelle, spatule crantée, spatule large, maillet et raclette en caoutchouc, cisaille à profilés ou scie à métaux, meuleuse Ø 125 mm, disque diamanté, gants et lunettes de protection, casque antibruit…**

FOURNITURES : **carreaux en grès cérame 50 x 50 cm, baguette 1/4 rond (PVC ou alu anodisé), colle à carrelage, joint fin hydrofuge, croisillons de 2 mm…**





1 Positionnez le premier carreau et tracez le contour de l'évier sur ses deux faces. Reportez le repère de départ sur le tasseau-support.

2 Portez des protections (lunettes, casque antibruit et gants) si vous découpez le carreau à la meuleuse d'angle équipée d'un disque diamanté. Rectifiez l'angle intérieur.







3 Taillez en L le deuxième carreau afin de créer la réservation nécessaire à l'évier. Mesurez l'espace restant à carreler le long du mur, et reportez-les sur une chute de carreau ou un élément entier.

4 Préparez et étalez le mortier-colle sur le support à l'aide d'un peigne en inox à denture carrée (10 x 10). Encollez l'envers du carreau taillé en L à la spatule large et mettez-le en place. Reprenez l'encollage du plateau.

5 Posez les carreaux suivants (sous-face encollée) en insérant les croisillons d'espacement. Tapotez la surface au maillet en caoutchouc et retirez le surplus de mortier à l'éponge.

6 Le plan de travail terminé, découpez une baguette de finition 1/4 rond et pressez-la sur le chant encollé du plateau. Appliquez à la spatule une couche de mortier-colle sur la baguette et le chant, puis posez les carreaux découpés à dimension et encollés.







7 Habillez les chants apparents avec des carreaux recoupés. Fixez provisoirement un tasseau en sous-face du plateau, pour les soutenir jusqu'au séchage.

8 Carrelez la crédence comme le plan par double encollage. Vérifiez le bon alignement au niveau à bulles. La pose terminée, préparez le mortier à joints et appliquez-le au platoir ou à la raclette en caoutchouc sur l'ensemble du carrelage. Nettoyez le surplus de mortier à l'éponge dès le début de la prise.

CUISINE

Fabriquer un comptoir multifonction en bois

Séparation et transition parfaite entre la cuisine et le salon, ce meuble remplace la cloison d'origine, pour libérer l'espace. Assemblé par lamelles, il sert à la fois de plan de travail, de coin repas et de rangement. Une réalisation très pratique !

Texte et photos **Benoit Hamot**

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 week-end**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **env. 120 €**

ÉQUIPEMENT : **marteau, serre-joints, pistolet pour cartouches de colle, scies circulaire, à onglet et sauteuse, fraiseuse à lamelles, défonceuse ou affleureuse avec fraise droite à pilote, perceuse-visseuse…**

FOURNITURES : **plan de travail stratifié, panneaux d'agglo mélaminé, tasseaux en chêne de 9 x 50 mm, alèses en iroko de 6 x 35 mm, lamelles n° 20, mastic polyuréthane en cartouche, colle à bois vinylique, vis de 4 x 55 et 5 x 70 mm, chevilles, pointes à placage…**

La réalisation structure le volume et permet de conserver les revêtements d'origine en bon état, mais de nature différente (carrelage et moquette). Recoupé à scie circulaire à 2094 x 500 mm, le plan de travail sert de passe-plat et se prolonge en un coin repas. Il est réalisé à partir d'un panneau de stratifié de 30 mm d'épaisseur, matériau le moins cher et le plus résistant pour une cuisine. Facile à entretenir, il ne craint ni les taches ni la chaleur des plats sortant du four.

Un assemblage renforcé

Les deux chants recoupés du plan sont recouverts par des alèses en iroko (bois exotique dense et résistant à l'eau) de section 6 x 35 mm. Sciées en onglet, celles-ci sont simplement collées, puis affleurées pour un recouvrement précis. La longue chute du plan de travail est utilisée comme renfort, vissée par en dessous et également alésée. En doublant ainsi l'épaisseur du plateau, on dispose d'un porte-à-faux bien stable de 50 cm.
Le dos, le côté et les étagères du meuble sont renforcés par des tasseaux en chêne de section 19 x 50 mm, qui ajoutent de la résistance aux panneaux mélaminés de 19 mm. L'assemblage à lamelles des éléments est réalisé à l'aide d'une fraiseuse spéciale permettant la création de mortaises. Une plinthe, également en mélaminé, est collée à la base du comptoir. Côté finition, le stratifié et le mélaminé blanc contrastent avec le bois et le brun foncé de la plinthe. Alèses et tasseaux sont protégés par un vernis polyuréthane, adapté à l'ambiance d'une cuisine. ■


1


2


3


4

1 Tracez et découpez les alèses en iroko selon la longueur des chants à recouvrir sur le plan de travail et le panneau raidisseur. Utilisez une scie à onglet.

2 Encollez les alèses au mastic polyuréthane ou tout autre adhésif compatible avec les bois exotiques gras (Berner, Bostik, V33…).

3 Centrez les alèses sur les chants et fixez-les avec des pointes sans tête de 15 mm, pour les empêcher de glisser au serrage.

4 Mettez en pression les deux alèses longitudinales, puis les deux autres habillant les extrémités du plan. Les coupes d'onglet doivent être parfaites aux angles.

INFO PLUS

L'outil adéquat

> Certaines défonceuses sont fournies avec des semelles interchangeables. La base comporte un dispositif de plongée de la fraise d'usinage. Avec l'affleureuse, la position de la fraise reste fixe et l'appareil est plus maniable.





5 Montez une fraise droite et un pilote dans la pince de la défonceuse ou de l'affleureuse. Poussez la machine sur le chant à affleurer pour araser le débord de l'alèse.



6 Pour encadrer les panneaux avec des tasseaux, utilisez une lamelleuse. Mais avant, tracez des repères de centrage espacés de 20 cm environ.



7 Bridez les panneaux à plat les uns sur les autres, et fraisez les entailles. Procédez de même pour les tasseaux.



8 Après avoir entaillé le chant arrière de l'étagère posée à plat sur le dos, mortaisez celui-ci avec la machine en position verticale. L'étagère sert de guide grâce à ses repères.

9 Encollez les entailles, insérez les lamelles, puis assemblez le dos et les étagères. Celles-ci sont renforcées par un tasseau en chêne collé sur le chant visible.





10 Positionnez à blanc le côté pour tracer la découpe permettant le passage du renfort qui doit soutenir le plan de travail. Usinez la réservation à la scie sauteuse, avant de procéder à l'assemblage définitif.



11 Assemblez le renfort et le dos, chant contre face, au mastic polyuréthane. Fixez ensuite le côté contre les étagères et le dos.

ASTUCE

Bon à savoir

> Si vous devez réaliser une découpe à la scie sauteuse (pour contourner une plinthe, par exemple), retournez la machine pour que les dents de sa lame agissent dans une direction qui évite les éclats. Surtout quand il s'agit de travailler du mélaminé, matériau dont la surface est particulièrement dure et cassante.









12 Sur le mur, mesurez la hauteur des étagères et du plan de travail. Percez la paroi, puis chevillez et vissez (Ø 5 x 70 mm) les tasseaux supports.

13 Retournez le caisson et vissez des tasseaux (19 x 50 mm) à la base, pour protéger le meuble de l'humidité. Ils pourront être remplacés en cas d'usure prématurée.

14 Mettez le meuble en place, ses étagères reposant sur des tasseaux fixés au mur. Tracez ensuite sur le sol l'emplacement définitif du comptoir.



15 Appliquez un cordon de mastic-silicone sur le tracé et posez le meuble. Ce type de mastic évite d'avoir à cheviller le sol et empêche tout mouvement du comptoir. Le tasseau en chêne fixé au pied préserve la structure de l'humidité.



16 Percez la pièce de renfort du plan de travail à intervalles réguliers avec une mèche de Ø 5 mm. Utilisez une cale-martyr pour éviter les éclats en sortie.



17 Posez et fixez le plan de travail au renfort, par en dessous (vis de Ø 4 x 55 mm).



18 Pour protéger le dos et le côté du plan de travail, vous pouvez fixer une plinthe en mélaminé. Découpez-la à dimension, puis collez un bout de tasseau de 19 x 50 mm pour parfaire la finition et masquer son chant visible.

Héritage des anciennes cuisinières à bois et à charbon, le four et la plaque de cuisson ont longtemps formé un tout. Avec les cuisines équipées, le four est devenu autonome. Il possède son propre meuble et s'y installe facilement.

Texte **CP Éditions**
Photos **DIY Prod**



Brandt

Poser un four encastré

Dans une cuisine équipée, le four encastrable prend généralement place dans un caisson dédié. Le matériau qui le compose doit pouvoir résister aux élévations de température sans jouer ou se déformer. Ici, le meuble en question est une colonne de 200 cm de hauteur et 60 cm de largeur hors tout. Elle comprend un second logement pour un four à micro-ondes. Sa profondeur intérieure permet de ménager un espace de ventilation de 5 cm. La base du four est souvent située à 85 cm du sol, soit au niveau du plan de travail et de la table de cuisson. Il faut prévoir 85 cm de dégagement devant le four pour tenir compte de l'ouverture de sa porte à abattant.

Ligne spécialisée obligatoire

Il est conseillé de s'y mettre à deux pour intégrer le four dans son logement, mais l'installation ne présente pas de difficulté majeure. On doit surtout veiller à ce que la tablette supportant le four soit parfaitement de niveau pour garantir une répartition régulière de la sauce dans la lèchefrite, ainsi qu'une rotation régulière de la broche.

L'alimentation électrique demande, quant à elle, de respecter les spécifications de la norme NFC 15-100. Celle-ci impose d'attribuer à l'appareil un circuit spécialisé à trois conducteurs de 2,5 mm^2, en général, protégé au tableau par un disjoncteur divisionnaire de calibre adapté (20 A au moins) à la puissance de consommation et un dispositif différentiel 30 mA. Le branchement peut se faire en reliant une fiche sur une prise de courant, mais il est préférable de se raccorder dans une boîte de connexion, via une sortie de câble normalisée. ■

INFOPLUS

Conseils pratiques

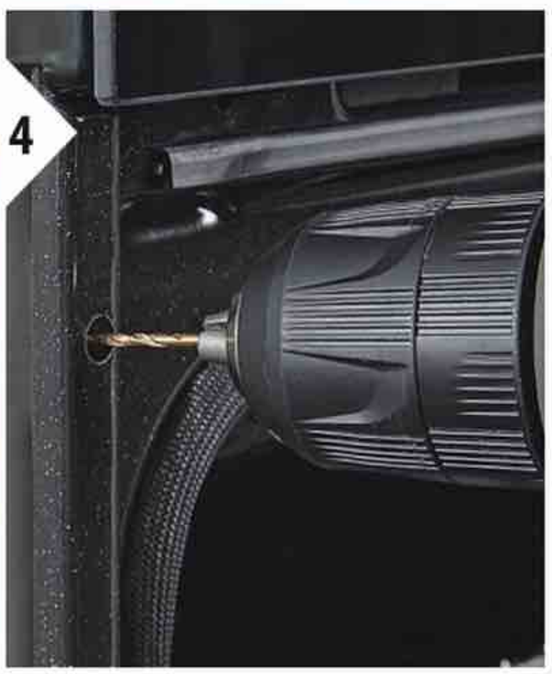
• Évitez de placer un réfrigérateur-congélateur à côté d'une colonne comportant un four ou bien interposez une feuille isolante entre les deux.

• La haute qualité des tables de cuisson (notamment à induction) incite aujourd'hui à les associer à un four, encastré dans un élément bas. Les règles d'installation sont les mêmes, en veillant à la bonne ventilation de l'appareil.















1 Positionnez la tablette qui doit supporter le four à la hauteur voulue. Vérifiez son horizontalité au niveau à bulle dans la largeur et la profondeur.

2 À deux, glissez le four entre les deux tablettes, celle du dessus devant se placer au niveau supérieur du cadre de façade de l'appareil. Conservez un espace de ventilation de 5 cm sur l'arrière.

3 Ouvrez la porte du four, tout en le maintenant, et ôtez les cache-vis en caoutchouc sur la façade interne pour accéder aux trous de fixation (un de chaque côté de la porte).

4 Au travers des trous découverts, prépercez avec une mèche de Ø 3 mm pour éviter d'éclater le matériau du caisson avec les vis de fixation.

5 Fixez le four avec les deux vis fournies et replacez les cache-vis, qui servent aussi à amortir la fermeture de la porte vitrée.

6 Effectuez les raccordements à l'aide de connecteurs ou de dominos, en respectant les couleurs : bleu pour le neutre, rouge ou noir pour la phase, jaune ou vert pour la terre.

7 Passez le câble d'alimentation dans le collier de serrage (à l'intérieur du cache) pour éviter tout arrachement. Réglez la longueur du câble, puis serrez les vis de blocage. Replacez le cache de la sortie de câble sur son socle. Serrez correctement les vis de liaison entre la façade et le boîtier d'encastrement. Votre appareil est installé.

Quand la vitre d'un four est endommagée, à la suite d'un choc mécanique ou thermique, elle perd sa résistance et peut se briser. Son remplacement est une opération plus facile qu'on le croit…

Texte et photos **Claudie Petitjean**



Changer la vitre d'un four

Ce four encastré sous plan est muni d'une porte à triple vitrage. Entre la glace intérieure (au contact de la chaleur) et la vitre de façade, une paroi intermédiaire renforce la protection thermique. Mais, soumise à de fortes variations de température, la vitre interne s'est néanmoins cassée.

Un triple vitrage performant

Les portes de fours sont constituées sensiblement de la même façon. Le châssis, en tôle emboutie émaillée, se prolonge à l'arrière par une sorte de bossage avec joint d'étanchéité périphérique résistant aux hautes températures. Dans ce bossage, viennent se loger la glace interne et son joint. La vitre intermédiaire est fixée sur une plaque d'aluminium, tandis que celle de façade participe au design de l'appareil. Entre ces vitrages, l'air circule et s'évacue par des ouïes ménagées en partie supérieure du cadre de porte.

Tous les fabricants proposent aujourd'hui des fours avec ou sans porte « froide » : cette fonction est indiquée par un logo (le dessin d'une main sur une porte). Constituée de trois à quatre parois de verre refroidies par une circulation d'air, elle assure une réelle sécurité contre les brûlures. Sa température se situe aux alentours de 60 °C lors du nettoyage par pyrolyse, qui consiste à brûler à 500 °C des matières organiques (graisses, sucres…).

Un nettoyage délicat

Le principal inconvénient des portes froides est que la graisse s'infiltre entre les vitres et complique singulièrement le nettoyage… Certains modèles sont équipés de vitres amovibles, afin de faciliter leur entretien. ■

À SAVOIR

Conseil pratique

• La vitre neuve doit résister à des températures élevées et être compatible avec votre four. Vous pouvez vous la procurer auprès d'un magasin de pièces détachées ou du service après-vente de la marque en donnant les références de votre appareil.

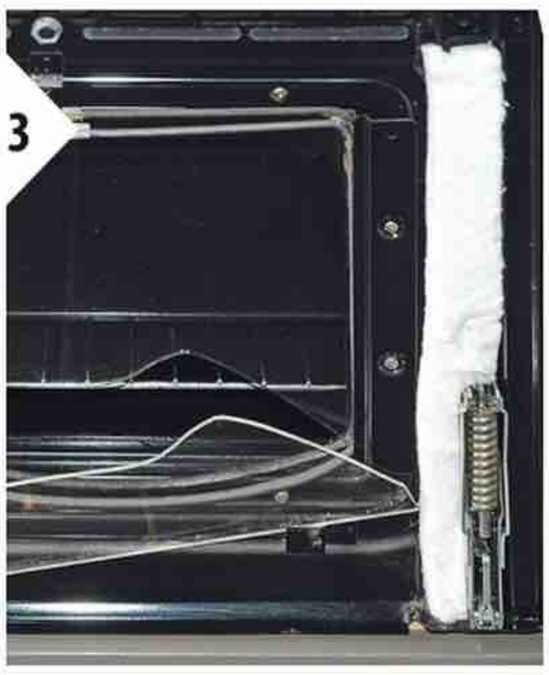
• Pour être installé sous un plan de travail, un four encastrable doit être équipé d'une ventilation de refroidissement. Le revêtement (et la colle) des meubles de cuisine doit, bien sûr, résister à la chaleur. Par ailleurs, mieux vaut le placer loin du réfrigérateur.



1 Porte ouverte, la vitre cassée est bien visible et une partie du joint sort de sa gorge. Retirez les deux vis supérieures qui retiennent la vitre de façade.



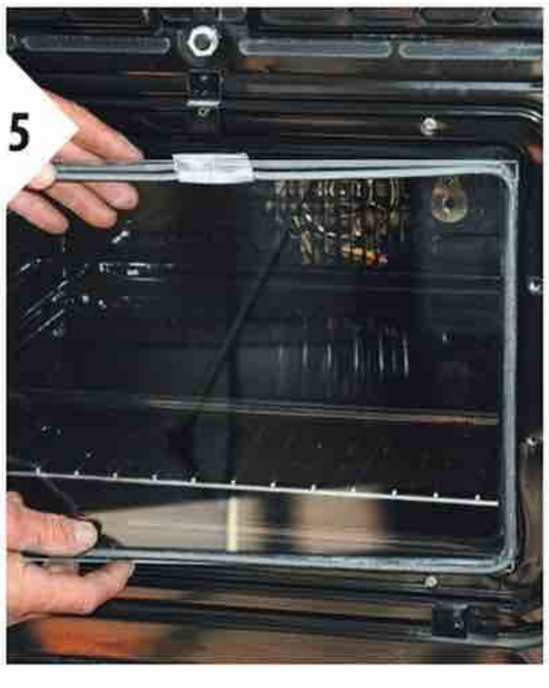
2 Enlevez également en partie basse les deux vis fixant les pattes de la vitre au bâti de porte. Ensuite, dévissez et déposez la vitre intermédiaire, collée sur une platine en aluminium.



3 La vitre intérieure cassée et son double joint sont fixés sur le châssis de porte par une bride de chaque côté. Retirez les quatre vis de serrage.



4 Pour récupérer le joint d'origine, enlevez les agrafes qui le maintiennent. Insérez-le sur la vitre neuve acquise auprès du service après-vente de la marque.



5 Insérez la vitre dans la gorge prévue sur la partie fixe de l'entrée du four. Replacez les deux brides de fixation. Enchâssez le joint dans sa gorge en vous aidant d'un petit morceau de bois plat.



6 Avant tout remontage, nettoyez soigneusement les vitres déposées (ici l'intermédiaire) avec un chiffon doux et de l'alcool à brûler .



7 Recollez à l'époxy les pattes de maintien de la vitre externe, puis fixez-la au châssis par deux vis en partie haute. En partie basse, insérez deux vis à la verticale dans les pattes collées.



Installer une hotte à extraction extérieure

Fixée au-dessus du plan de cuisson, la hotte a pour but d'aspirer les vapeurs, de limiter les dépôts de graisse et la diffusion des odeurs. Son installation doit tenir compte des contraintes liées à son emplacement.

Texte et photos **Claudie Petitjean** – Stylisme **Stylisme Claire Laville**

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 journée**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **environ 500 €**

ÉQUIPEMENT : **mètre, crayon, auge, truelle langue de chat, tasseau, massette, marteau, niveau, tournevis, petite cisaille, compas, burin plat à briques, pointerolle, burineur avec foret SDS béton Ø 14 ou 16 mm, perceuse à percussion…**

FOURNITURES : **hotte aspirante, gaine alu semi-rigide Ø 150 mm, 1 manchon de raccordement Ø 150 mm, 2 manchons Ø 160 mm, mortier, plâtre, colliers de serrage Ø 150-160 mm, 1 grille de ventilation à clipser Ø 150-160 mm, chevilles, vis, boîte de dérivation + gaine et fils électriques…**

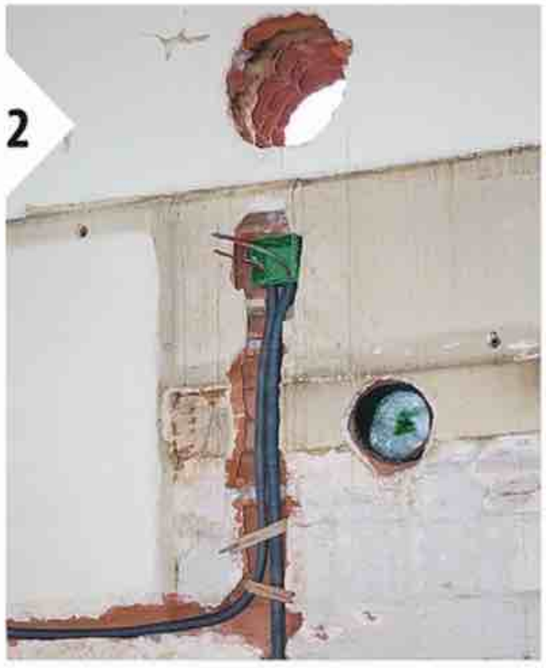
Deux types d'extractions existent pour les hottes : à recyclage et à évacuation. Le premier mode filtre les vapeurs grasses et les odeurs de cuisson en circuit fermé, grâce à un filtre à charbon. Ce dispositif est parfait quand la réalisation d'une sortie extérieure est impossible. Dans cette maison, il est facile de faire déboucher l'évacuation en façade. C'est une solution plus performante et qui génère moins de bruit en fonctionnement. En revanche, il est conseillé de disposer d'une entrée d'air basse dans la cuisine pour favoriser la circulation.

Une évacuation directe

L'utilisation d'un conduit d'évacuation approprié minimise les pertes de puissance et les bruits qui en découlent. Il faut compter un diamètre de 125 mm pour un débit d'air de 500 m³/h maximum, de 150 mm jusqu'à 800 m³/h et 200 mm jusqu'à 1 800 m³/h. Pour les constructions récentes, certains fabricants comme Bosch ou Miele recommandent 150 mm minimum. La mise en place d'un diamètre de 100 mm n'est acceptable que lorsque le débit d'air de la hotte est inférieur à 300 m³/h.

Le raccordement de la hotte sur un conduit de cheminée ou de VMC existant est strictement interdit, pour prévenir tout risque d'intoxication ou d'incendie. Mais on peut utiliser un ancien conduit à condition qu'il soit tubé, pour éviter des problèmes d'étanchéité liés à de la condensation sur les parois. S'il faut percer un mur en limite de propriété, on doit, au préalable, obtenir l'accord de ses voisins. La sortie doit se situer, au moins, à 2 m d'un mur aveugle et à 8 m d'une fenêtre ou porte. ■









1 Faute d'un trépan ou d'une carotteuse, tracez l'emplacement du conduit et percez une série de trous tangents (Ø 16 mm) sur l'intérieur du cercle. Creusez la paroi au perfoburineur.

2 Ouvrez les saignées à la rainureuse ou au burin plat. Puis logez-y les gaines électriques garnies de trois fils Ø 2,5 mm. L'une alimente la hotte, l'autre l'éclairage du plan de travail. Rebouchez les saignées au plâtre.

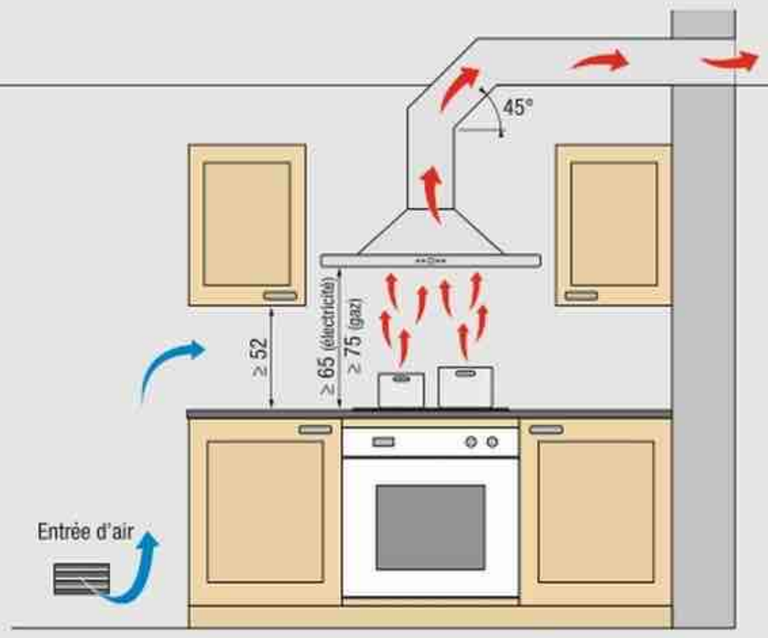
3 Scellez une manchette Ø 160 mm dans le trou percé dans le mur. Elle permet de protéger la gaine semi-rigide d'évacuation et ses raccords.

4 Au niveau à bulle, tracez ensuite une ligne verticale axée sur le centre du trou d'évacuation. Le milieu de la hotte doit coïncider avec ce trait.

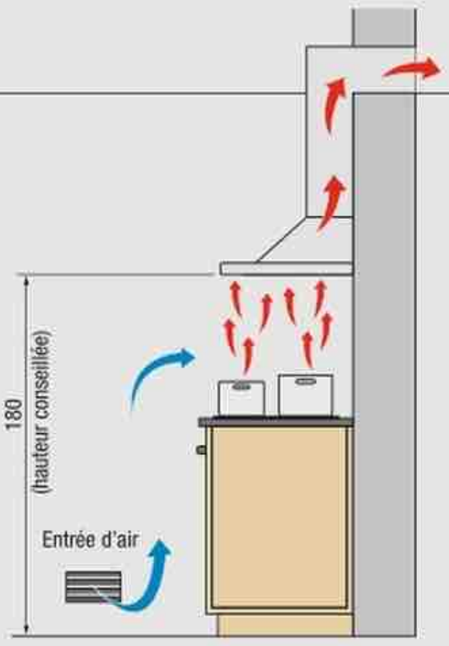
À SAVOIR

Schémas d'implantation

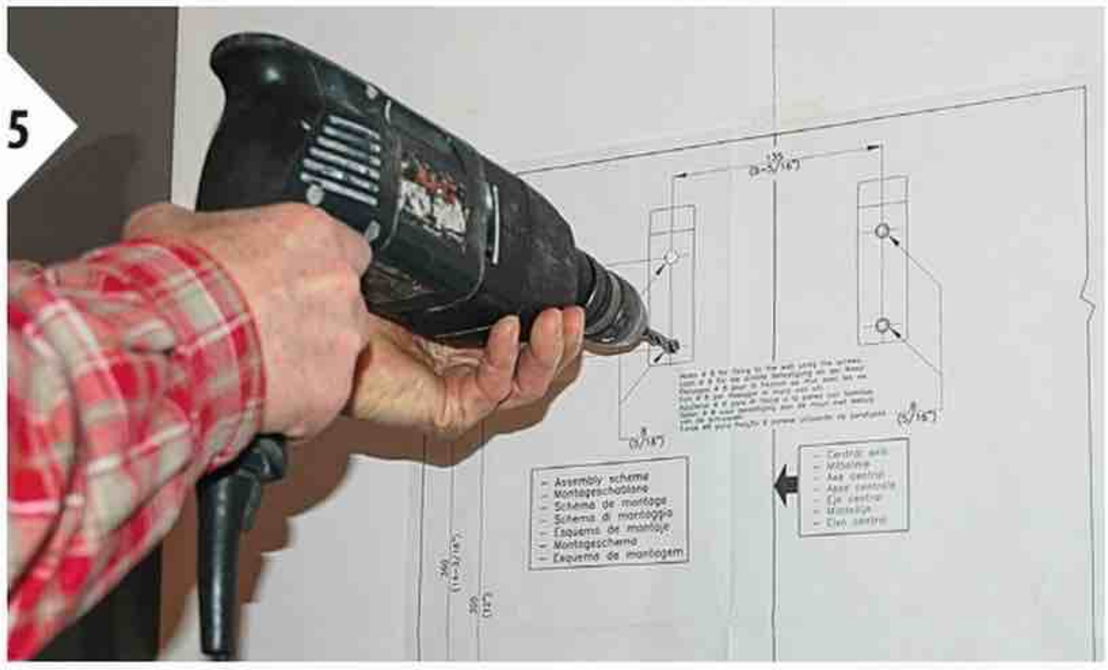
> Le conduit d'évacuation de la hotte peut traverser un mur d'appui ou latéral. Cependant, sa longueur maximale est limitée à 15 m et il doit être le plus rectiligne possible. Pour une meilleure extraction de l'air, il est préférable d'utiliser deux coudes à 45°, plutôt qu'un seul à 90°.

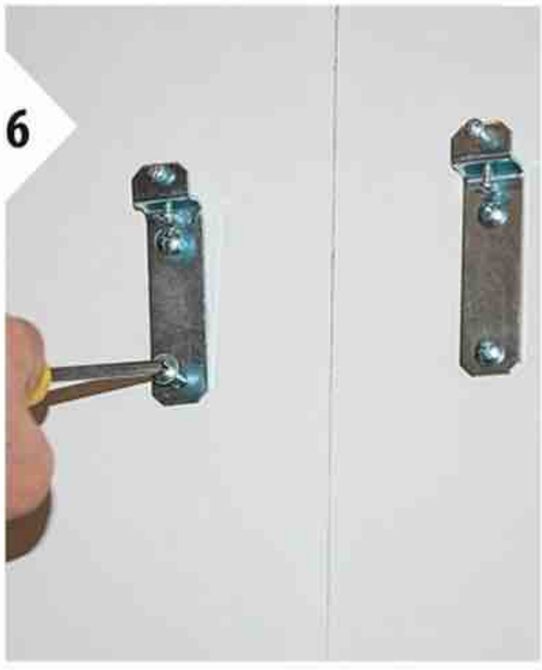


Évacuation latérale



Évacuation par l'arrière

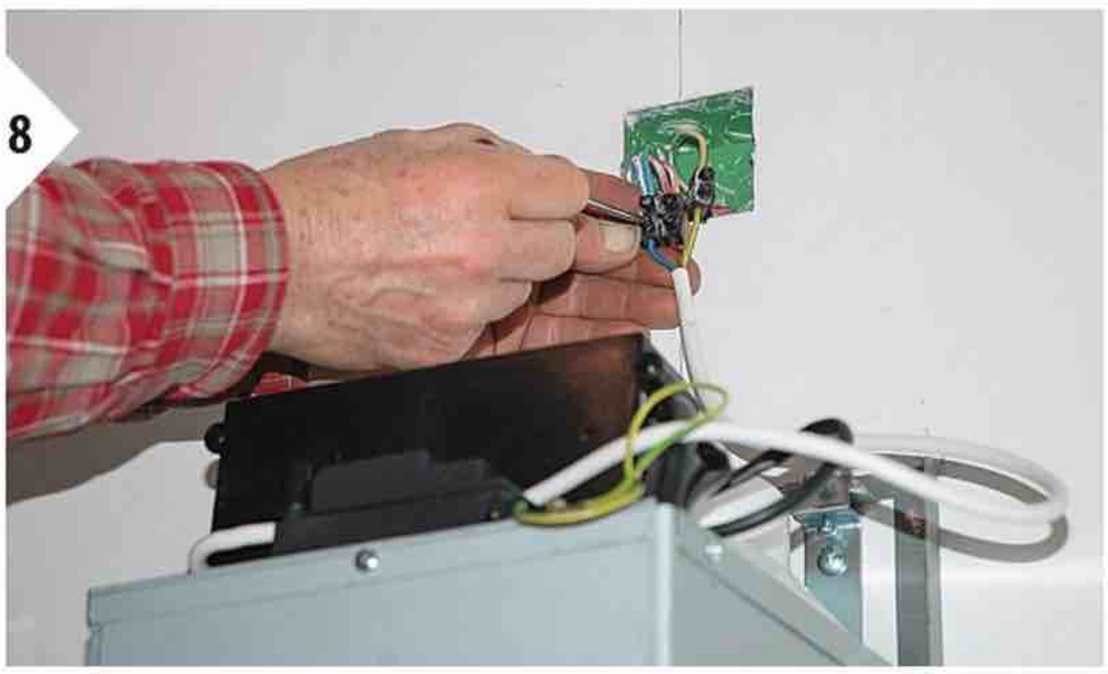




5 Positionnez le gabarit de perçage fourni en respectant les dimensions indiquées. Fixez-le avec du ruban adhésif, avant de percer aux endroits indiqués.

6 Ôtez le gabarit pour cheviller, puis vissez les pattes de suspension. En partie haute, les vis horizontales servent à la fixation du support de hotte et les verticales au réglage de niveau.





7 Accrochez la hotte sur ses pattes de suspension. Et ajustez l'horizontalité au niveau à bulle en jouant sur les vis de réglage.

8 Dénudez les trois fils et raccordez-les au domino de la boîte de dérivation, en respectant les couleurs. Fermez la boîte avec le cache fourni.







9 Coiffez la sortie du bloc turbine d'une gaine en alu semi-rigide extensible de Ø 150 mm. Bridez-la à l'aide d'un collier de serrage.

10 Insérez librement l'autre extrémité de la gaine semi-rigide au sein de la manchette scellée dans le trou d'évacuation.

11 Au plafond, vissez l'étrier destiné à maintenir l'élément haut de la cheminée d'habillage. Le plus long bord rabattu se place dans l'angle formé par le plafond et le mur.

ASTUCE

Conseil pratique

> Les petits diamètres d'évacuation sont à réserver aux conduits existants qui ne peuvent être modifiés. Des conduits étranglés ou pincés induisent une importante perte de puissance et une augmentation du bruit. Plus on réduit la distance de conduit et le nombre de coudes, plus l'extraction est efficace. De même, mieux vaut éviter de placer des coudes immédiatement après l'orifice de soufflerie du ventilateur.





12 L'élément haut remonte jusqu'au plafond en coulissant dans celui du bas. Engagez une vis à tôle dans ses préperçages, serrez à fond avec un tournevis cruciforme.



13 L'extrémité de la gaine extensible dépasse la façade d'environ 5 cm. Coupez l'excédent à la cisaille. Évasez la gaine, puis emboîtez un manchon de Ø 150 mm.



14 Solidarisez gaine et manchon avec un grand collier de serrage de type Serflex. Serrez-le au tournevis pour garantir l'étanchéité de la connexion.



15 Coiffez le manchon d'un raccord de Ø 160 mm et repoussez le tout dans la réservation. Vérifiez avec un tasseau que le raccord ne dépasse pas du plan du mur.



16 Le manchon est scellé au mortier composé de trois volumes de sable pour un de ciment. Mouillez et pressez le mortier à la langue de chat autour du raccord.



17 Présentez la grille de protection sur la manchette. Engagez les griffes de clipsage et poussez à fond. La grille est démontable pour le nettoyage.



Ici, le conduit existant sert de sortie d'air obligatoire pour la table de cuisson à gaz. L'astuce consiste à relier celle-ci à une aération haute, créée pour l'occasion, et d'affecter le conduit d'évacuation à la hotte.

Texte et photo **Hervé Lhuissier**
Remerciements à **Bruno Pineteau et la société BP Desseins (91)**

Raccorder une hotte sur un conduit existant

La plupart des hottes sont conçues pour fonctionner, au choix, en mode extraction ou en mode recyclage. Toutefois, qu'il s'agisse de se débarrasser des odeurs ou d'une vapeur d'eau excessive, le recyclage est loin de valoir l'évacuation vers l'extérieur puisque l'air filtré est renvoyé dans la pièce.

Le recyclage est une option courante lorsqu'une évacuation directe est impossible ou techniquement trop contraignante. C'est aussi une solution si l'on dispose d'une VMC ou d'un poêle installé dans la cuisine, dont le tirage pourrait être perturbé par l'aspiration. Le conduit en place est assez gros pour y raccorder la sortie d'une hotte ordinaire (Ø 125 mm). Les difficultés découlent plutôt de la position de son entrée, située à plusieurs mètres de l'endroit où l'on souhaite installer la table de cuisson…

Un parcours à adapter

Dans une telle configuration, il est nécessaire de réaliser un raccordement de transition au moyen d'une gaine souple en aluminium. Pour aller au plus court, on peut la faire passer dans un doublage de mur ou un faux plafond, selon les possibilités d'aménagement de la cuisine.

On peut aussi utiliser des gaines en PVC rigide de section rectangulaire et les faire cheminer au-dessus des meubles hauts. Du sol, elles seraient pratiquement invisibles. Des flexibles de même forme aplatie sont prévus pour raccorder les tronçons lors des changements de direction (angles de mur…). Attention à ne pas abuser des coudes. Chacun d'eux réduit l'efficacité de l'aspiration (pertes de charges) et il faut alors majorer le débit, donc la puissance de la hotte. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **une demi-journée**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **environ 200 €**

ÉQUIPEMENT : **mètre, niveau à bulle, testeur de courant, perforateur et détecteur de masses métalliques, visseuse, massette, burin plat et lunettes de protection, rouleau laqueur, pistolet pour cartouche de mastic**

FOURNITURES : **hotte aspirante (+ vis agglo Ø 5 x 80 mm et chevilles universelles Ø 6 ou 8 mm), gaine flexible en aluminium Ø 125 ou 150 mm + collier de serrage medium (ép. 16 ou 19 mm), adhésif de masquage (50 mm de largeur), enduit de rebouchage, domino 4 mm² (+ câbles 1,5 mm2 et 1 disjoncteur 10 A) fourreau Ø 16 mm (gaine annelée ICA-3321), peinture blanche satinée (pour pièces humides), mastic-colle de fixation (polyuréthane).**



1 En faisant passer les nouvelles lignes électriques dans un faux plafond ou un coffrage, on limite les saignées à creuser dans les murs.



2 Commencez par tracer un axe vertical, ici à l'aplomb de l'orifice du conduit, pour centrer la hotte et ses fixations sur la paroi.

3 Percez les points d'ancrage à la hauteur voulue, en vous aidant du gabarit. Chevillez, enfoncez les vis et présentez la hotte dessus en contrôlant le niveau.





4 Pour faciliter la mise en place, les têtes des vis dépassent de 5 à 10 mm des chevilles. Serrez les fixations à fond, puis procédez au raccordement électrique.

5 Installez le clapet antiretour en sortie de la hotte, et le réducteur Ø 150/125 mm si besoin. Enfilez la gaine flexible sur le réducteur, puis fixez avec un grand collier à tuyau.





6 Posez les éléments de « cheminée » destinés à masquer le moteur et le conduit. Effectuez un ultime contrôle d'horizontalité, avant l'installation des filtres.



7 Un bandeau décoratif (en medium ép. 19 mm) est ajouté pour cacher la boîte de dérivation et sa saignée d'alimentation, placées trop bas. Un peu plus long que nécessaire, il se fixe au mastic-colle en se glissant derrière le meuble haut de gauche, où il sera maintenu plaqué par une petite cale.

CUISINE

De Dietrich

8 hottes aspirantes décoratives

La hotte aspirante est, avant tout, le moyen de débarrasser la cuisine des fumées, odeurs et graisses de cuisson. Elle a aussi une fonction décorative grandissante. À recyclage ou à extraction, faites votre choix !

Texte **Hervé Lhuissier et Matthieu Chauvin**

Quelle que soit la famille à laquelle elle appartient (encastrée, décorative...), une hotte dispose toujours d'un moteur électrique et d'un ou plusieurs filtres. Le moteur entraîne la (ou les) turbine(s) d'aspiration à plusieurs vitesses. Celles-ci sont modulables grâce à un variateur, télécommandé ou non. Les filtres sont chargés de retenir les plus grosses particules en suspension dans l'air, à commencer par les graisses.

Deux modes de fonctionnement

Si la hotte est reliée à un conduit débouchant à l'extérieur, elle fonctionne en extraction ou évacuation. Ses filtres sont en aluminium, lavables au lave-vaisselle. Le même appareil peut également fonctionner sans conduit débouchant sur l'extérieur, c'est ce qu'on appelle le mode recyclage. On lui ajoute alors un filtre à charbon actif, à remplacer deux à trois fois par an selon le rythme d'utilisation. L'un et l'autre modes sont complémentaires d'une VMC.

Les premières hottes domestiques étaient indissociables d'un meuble haut : un caisson permettant l'encastrement, par en dessous, d'un modèle « casquette » ou « à visière ». La hotte escamotable, elle, s'y intègre entièrement. Elle comporte une façade, assortie à celle des autres meubles, qui pivote vers le haut pour dévoiler la surface filtrante de l'appareil. Encastrés ou semi-encastrés, ces équipements existent toujours et se complètent d'une variante : la hotte tiroir. Son bandeau et son filtre coulissent ensemble vers l'avant lors de la mise en route.



Indesit

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox.
Dim. : H. 7650 x L. 900 x P. 400 mm.
Puissance : 180 W, trois vitesses.
Débit d'extraction maxi : 603 m³/h. Niveau sonore maxi : 66 dB. Sortie Ø 150 mm.
Classes : énergie B, filtration des graisses C.
Deux éclairages led. 179 €. Indesit «IHPC 9.5 LM X».



Whirlpool

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox et verre.
Dim. : H. 1330 x L. 900 x 450 mm.
Puissance : 255 W, trois vitesses. Débit d'extraction maxi : 630 m³/h. Niveau sonore maxi : 71 dB. Sortie Ø150 mm.
Classements : énergie B, filtration des graisses C. Éclairage par deux led. 280 €.
Whirlpool «WHFG94FLMX».

Un style amélioré

Contrairement aux modèles précédents, les hottes «décoratives» se passent >>>

ATTENTION

Raccordement : des conditions strictes

Le raccordement de la hotte sur un conduit de cheminée ou de VMC, si ces installations sont fonctionnelles, est strictement interdit pour éviter tout risque d'intoxication ou d'incendie. En revanche, il est possible d'utiliser un ancien conduit de cheminée, sous réserve qu'il soit tubé pour prévenir des problèmes d'étanchéité liés à de la condensation sur les parois (qui, sinon, retomberait dans l'appareil…). Pour en savoir plus : www.systemed.fr/electromenager-equipements/poser-hotte-aspirante,933.html



Ikéa



Beko

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox, Dim. : H. 930 x L. 900 x P. 490 mm. Puissance : 300 W, trois vitesses + boost. Débit d'extraction maxi : 730 m³/h. Niveau sonore maxi 71 dB. Sortie Ø 120/150 mm. Classements : énergie D, filtration des graisses B. Éclairage par deux led. 310 €. Beko « HCB91731BXH ».



Brandt

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox et verre noir. Dim. H. 530 x L. 900 x P. 430 mm. Puissance : 230 W, 3 vitesses. Débit d'extraction maxi : 598 m3/h. Niveau sonore maxi : 73 dB. Sortie Ø : 150 mm. Classements : énergie C, filtration des graisses F. Éclairage par 2 leds. 340 €, Brandt « BHV6961B ».



Electrolux

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox et verre noirs. Dim. H. 915/1 260 x L. 900 x 390 mm. Puissance 150 W, 3 vitesses + boost. Débit d'extraction maxi 700 m3/h. Niveau sonore maxi 63 dB. Sortie Ø 150 mm. Classements : énergie A, filtration des graisses F. Éclairage par 2 leds. 814 €, Electrolux « Série 700 LFV619K ».

de meuble ou de toute forme d'habillage rappelant ces derniers. Elles font largement appel à l'Inox et au verre. Sur certaines, la surface filtrante s'incline vers l'arrière pour dégager l'espace devant l'utilisateur et permettre une meilleure vision. Ces « verticales » se distinguent des modèles « box », reconnaissables à leur forme en T inversé : habillage de la partie filtrante horizontale et de faible épaisseur, cheminée de section carrée ou rectangulaire qui abrite leur moteur et l'éventuel raccordement au conduit d'extraction. Le marché s'adapte ainsi à des configurations de cuisines variées (on trouve également des hottes sous plan, pour îlot central, etc.).

Pour tous les budgets

Ces familles de hottes constituent le gros du marché avec des prix démarrant à moins de 50 € pour les casquettes de 60 cm vendues en GSB. Dans la pratique, des modèles peu performants et souvent bruyants, à éviter. On y trouve des hottes pyramides et tiroir dès 100-150 € et même quelques modèles décoratifs. Bien sûr à ce niveau de prix, il s'agit principalement de marques de distributeurs. Les produits de fabricants se rencontrent plutôt à partir de 150-200 €. Entre 300 et 500 €, les surfaces décoratives sont plus vastes. On remarque davantage de verre, des formes moins classiques pour certaines, la possibilité d'un montage au-dessus d'un îlot… Au-delà de 500 €, la prépondérance du design est plus marquée encore. À partir de 1 000, voire de 1 500 €, on découvre les deux familles de hottes les plus novatrices. Les unes se fixent au plafond (ou s'encastrent dans un faux plafond), les autres se logent derrière la table de cuisson, sous le plan de travail. Au plafond ou sous plan, ces appareils imposent un travail d'intégration particulier, a fortiori en mode extraction. ■

À SAVOIR

ESSENTIELLE, L'ÉTIQUETTE ÉNERGIE

Peu énergivores, les hottes sont classées de A+++ à D. Note calculée en fonction de la consommation annuelle moyenne d'énergie en kWh, pour une heure de fonctionnement quotidien de la hotte et deux heures de son éclairage*. La classe énergie figure sur l'étiquetage obligatoire, avec d'autres données d'importance, comme la sonorité, l'efficacité de filtration des graisses et d'évacuation de la vapeur.

** Source : Ademe.*





Siemens

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox et verre. Dim. : H. 628 à 1 064 x L. 900 x P. 500 mm. Puissance : 145 W, trois vitesses + 2 boost. Débit d'extraction maxi : 718 m³/h. Niveau sonore maxi : non communiqué, 55 dB en fonctionnement normal. Sortie Ø 120/150 mm. Classements : énergie A, filtration des graisses B. Éclairage par trois led avec variation d'intensité. 660 €. Siemens « iQ500 LC97BHP50 ».



De Dietrich

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox et verre. Dim. : H. 1 062 x L. 900 x 500 mm. Puissance : 319 W, trois vitesses + boost. Débit d'extraction maxi : 702 m³/h. Niveau sonore maxi : 60 dB. Sortie Ø 125/150 mm. Classements : énergie A+, filtration des graisses C. Éclairage par deux led. 599 €. De Dietrich « DHB7952X ».



Bosch

EXTRACTION/RECYCLAGE. En Inox. Dim. : H. 628 à 1 064 x L. 900 x P. 500 mm. Puissance : 145 W, trois vitesses + 2 boost. Débit d'extraction maxi : 702 m³/h. Niveau sonore maxi : 66 dB. Sortie Ø 120/150 mm. Classements : énergie A, filtration des graisses B. Éclairage par trois led. 800 €. Bosch « Série 6 DWB97JP50 ».

Extraction, recyclage et VMC

Les hottes peuvent fonctionner en mode extraction (le plus efficace) ou recyclage. Ce dernier peut, malgré tout, s'imposer : en l'absence de conduit d'évacuation ou lorsque ce dernier est déjà utilisé par un appareil à gaz, par exemple. Il n'y a pas d'incompatibilité entre extraction et VMC. En simple flux, le renouvellement d'air est simplement accéléré par la hotte, à partir des entrées situées dans les pièces à vivre. Avec une VMC double flux, le volume d'air extrait quand la hotte fonctionne est supérieur au volume d'air insufflé. Mais le phénomène, imperceptible, ne cause aucun désagrément.



Roblin

Vu sur Internet

Mijotez votre cuisine !

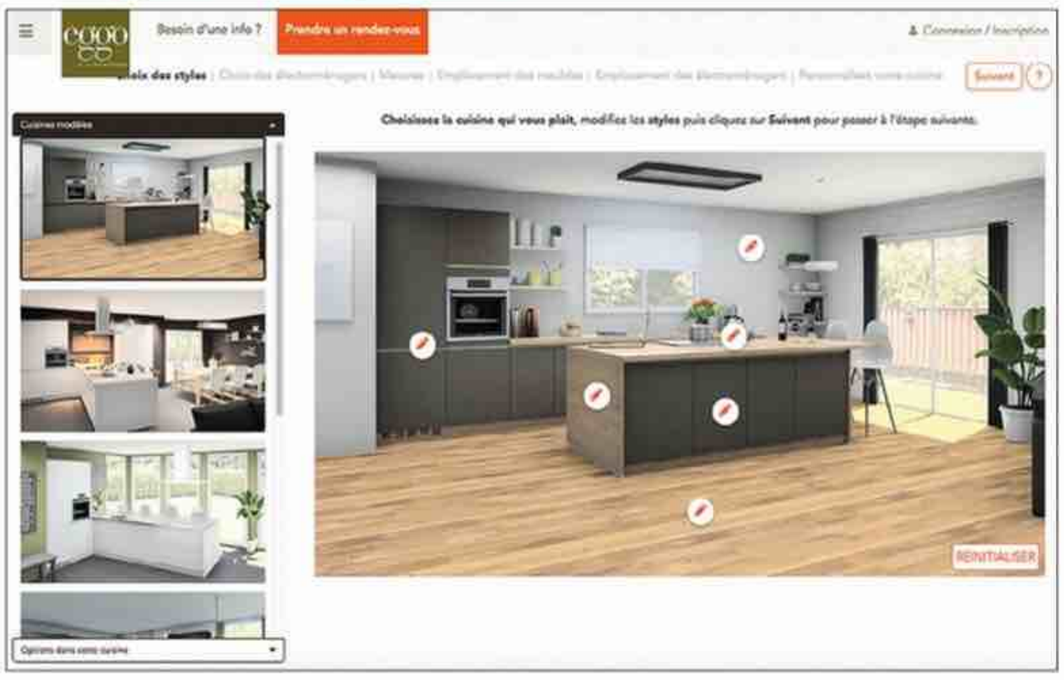
Rénover sa cuisine peut relever du casse-tête, d'autant que l'offre est vaste pour changer de décor. Les configurateurs 3D sont conçus pour vous aider à vous projeter.

En U, en L, avec îlot central ? Meubles hauts ou bas ? Coloris, finitions ? Plans de travail en matériaux naturels ou de synthèse ? Carrelage, béton ciré ou parquet ? Sans parler de l'électroménager qu'il faut choisir et parfois intégrer au millimètre près. Se lancer dans la rénovation de sa cuisine est un chantier. D'autant que la tendance est à la personnalisation. Les configurateurs proposés par les fabricants, ou non, sont une première étape pour tester de nombreuses combinaisons, modifier, corriger à l'infini. Un plan 3D permet de se projeter, offrant une visualisation réaliste. Et, selon les outils que vous aurez choisis, des conseillers sont également là pour vous accompagner. Autant ne pas s'en priver. En voici quelques-uns dont l'ergonomie et l'interface sont plutôt simples pour naviguer dans son projet de cuisine.

Ludique

Hyperintuitif, le configurateur 3D sur le web du fabricant Eggo est d'une grande simplicité d'utilisation. Complété par un instrument de mesure en ligne, il suffit de cliquer pour changer le décor selon les propositions apportées.

www.eggo.be/fr/configurateur-3d



Immersion

En plus de son configurateur 3D accessible en ligne, Ixina a déployé Carat View. Cette application gratuite permet de créer en trois clics sa future cuisine sur son mobile, de la visualiser depuis n'importe où et sous toutes les coutures, puis de la modifier à volonté.

www.ixina.fr/votre-cuisine-en-3d



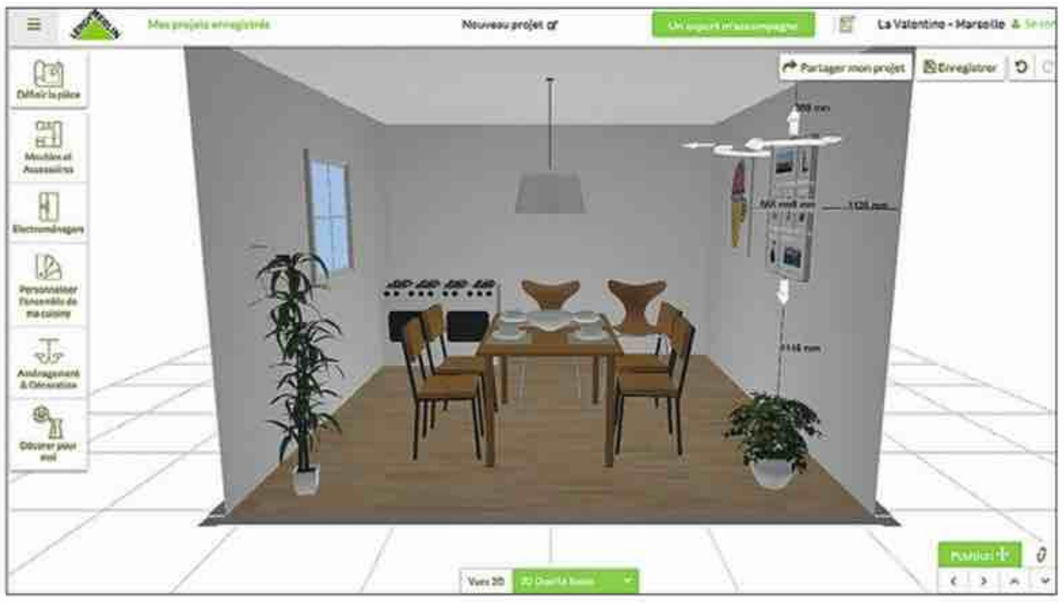
Planificateur

Sans frais ni téléchargement, ce logiciel en ligne propose un grand choix d'aménagements, de configurations, de meubles, etc. Une fois la représentation 3D réalisée, vous pouvez accéder à un professionnel à proximité, prendre rendez-vous ou demander un devis.

https://fr.kitchenplanner.net/

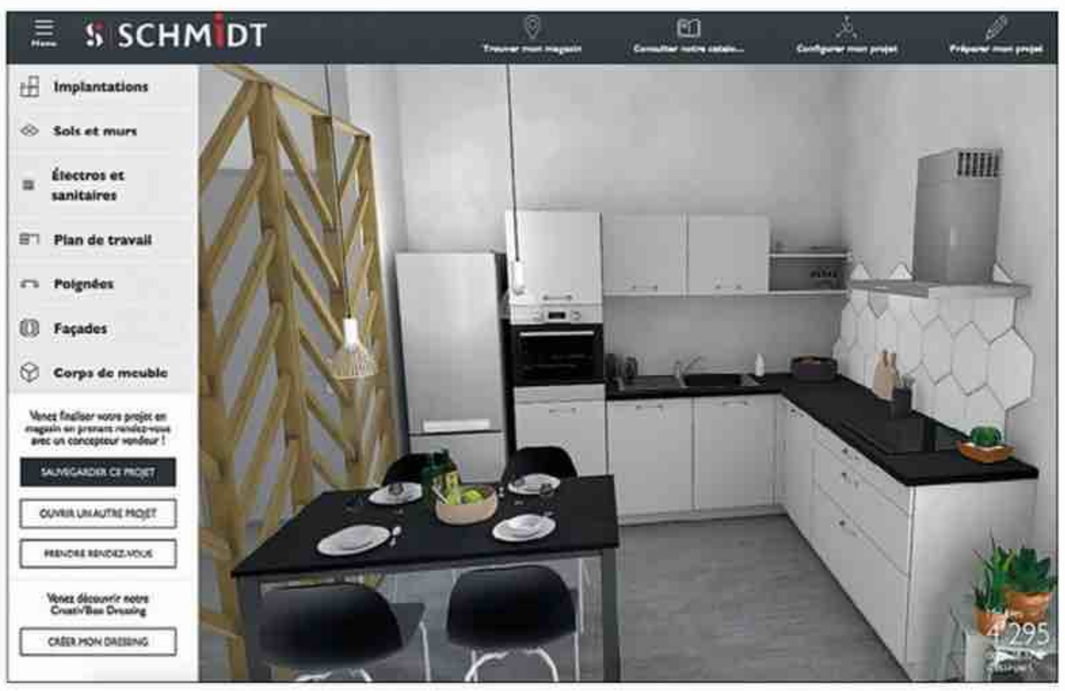


Texte **Stéphanie Lacaze-Haertelmeyer**



Chiffrage Global

Facile, l'outil 3D en ligne de Leroy Merlin fait évoluer votre projet en même temps que votre chiffrage. De la couleur des murs, jusqu'à l'électroménager. Votre envie de cuisine se concrétise avec un expert sur rendez-vous, en magasin ou à distance.
www.leroymerlin.fr/outils/concevoir-ma-cuisine-en-3d.html

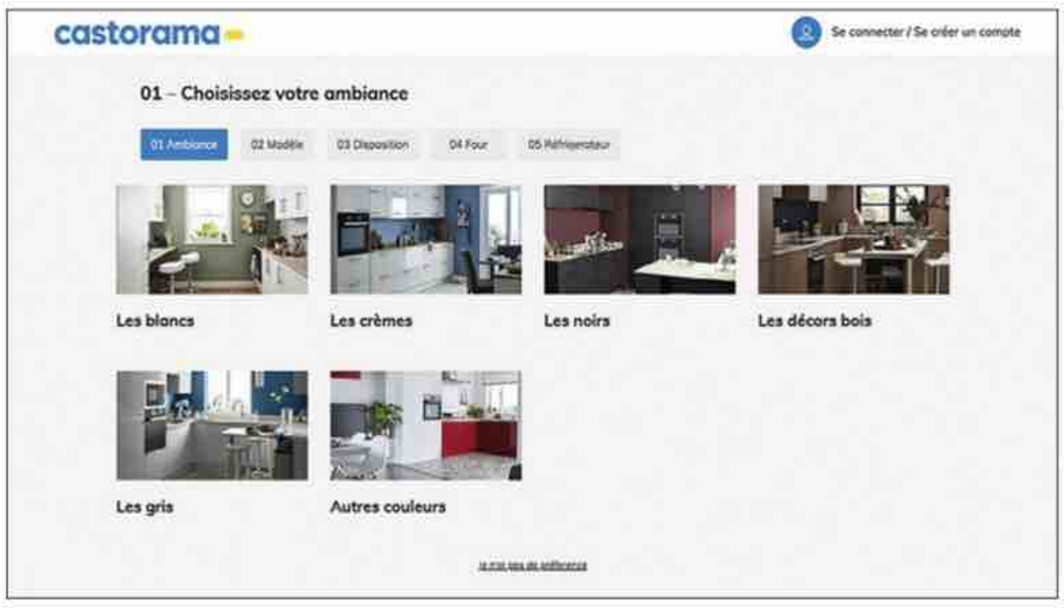


Estimer son projet

En manque d'inspiration ? La Creativ'Box, simulateur 3D en ligne de Schmidt vous prend aussi par la main. Elle propose de personnaliser huit cuisines sur mesure de 6 m² à plus de 15 m², des façades jusqu'à la teinte des sols et murs, et avec budget affiché.
www.home-design.schmidt/fr-fr/services/configurateur-3d/cuisine

Facile

Pour son configurateur 3D en ligne, Castorama propose une hiérarchisation par thèmes : ambiance, modèle, disposition, four, réfrigérateur. Pour commencer son projet de cuisine, il suffit de cliquer sur des photos.
https://plancuisine3d.castorama.fr/design



ASSAINIR L'AIR

Velux

Assainir l'air intérieur : pourquoi, comment ?

L'air de nos logements se charge de divers polluants. Nous pouvons l'améliorer en choisissant mieux nos produits de construction, de décoration, d'entretien. Il nous faut aussi adopter de bons réflexes au quotidien.

Texte **Claude Lermier**

Nos habitations sont exposées à de nombreuses sources de pollution. Ces substances d'origine biologique, chimique, physique s'accumulent et se mélangent entre elles. Absorbées par la respiration et la peau, elles causent des allergies, des irritations, des infections oculaires ou respiratoires... Les plus nocives sont classées CMR (cancérogène, mutagène, reprotoxique).

Les effets délétères se font sentir à plus ou moins long terme selon les quantités assimilées, l'âge et la vulnérabilité des occupants. Il est important de savoir identifier ces polluants pour apporter les réponses qui conviennent.



Immovlan.be

L'humidité est un fléau pour les bâtiments et la santé des occupants. Les ambiances humides et chaudes mal ventilées favorisent le développement de micro-organismes responsables d'affections respiratoires parfois sévères.

Un problème avant tout domestique

Dans un rapport, les experts de l'OQAI* mettent en évidence une « spécificité de la qualité de l'air intérieur des logements ». On y détecte certains éléments non observés dans le milieu extérieur ou présents dans des concentrations très supérieures.

Les principaux polluants de nos habitations sont les acariens des poussières, les allergènes d'animaux de compagnie, les moisissures et micro-organismes provenant d'une humidité excessive et, bien entendu, les composés organiques volatils (COV). Ces derniers regroupent l'ensemble des conservateurs, dégraissants, diluants, solvants... mis en œuvre dans l'industrie. Issus de la pétrochimie, mais aussi d'origine naturelle, ils émanent d'une multitude de produits et de matériaux de construction, de décoration ou d'entretien. Les COV proviennent également de la combustion de matières carbonées comme le bois, le charbon, les hydrocarbures ou le tabac.

Prévention par l'étiquette

Depuis l'année 2013, la législation rend obligatoire un étiquetage relatif aux >>>

À SAVOIR

Dépolluantes, vraiment ?

Ces plantes ont pour nom Anthurium, Chlorophytum, Dracænas, Ficus, Hedera helix (lierre)... Fonctionnant comme des filtres naturels, elles auraient la capacité de débarrasser l'air intérieur de nombreux polluants chimiques. Plusieurs études (Phytair, Phyt'office...) menées en France et à l'étranger confirment leur efficacité épuratrice, mais dans des conditions précises de laboratoire. En habitat, il faudrait en installer une quantité astronomique (10/m² au moins) pour améliorer de façon significative la qualité de l'air. En revanche, leurs propriétés décoratives et rafraîchissantes (notamment en mur végétal) sont bien réelles.

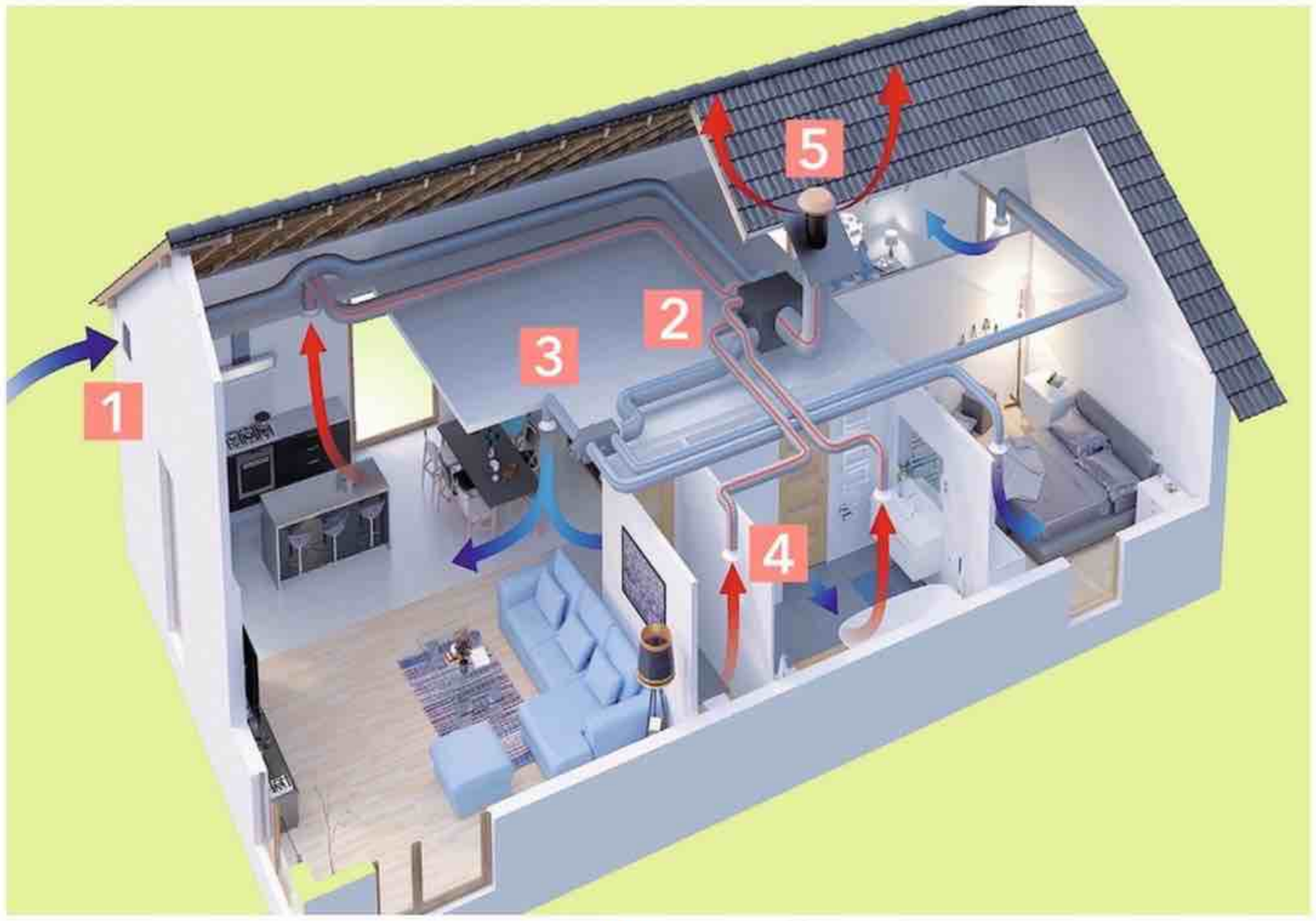


Jardiflore



Beissier

Classé A+, cet enduit de finition est une solution deux-en-un pour murs et plafonds, applicable par projection. Blanc ou coloré, il permet la mise en peinture ou la pose directe d'un revêtement, sans nécessiter d'impression.



Autogyre

Principe de la VMC double flux. L'air neuf (1) est puisé à l'extérieur au travers d'une grille et envoyé au groupe de ventilation (2) pour alimenter le réseau de soufflage (3) desservant les pièces de vie. Dans le même temps, les bouches d'extraction des pièces humides aspirent l'air vicié (4), qui est évacué par une sortie de toit (5).

émissions de COV dans l'air intérieur. La mesure s'applique à l'ensemble des bois et panneaux dérivés, cires, colles, peintures, vernis, matériaux isolants, revêtements de murs ou de sols... vendus en France. Cependant, de nombreux produits couramment utilisés dans la maison en sont exemptés.

Le classement se base sur des seuils limites de concentrations, exprimés en microgrammes par mètre cube (µg/m³) d'air. Il s'établit sur une échelle de A+ (très faibles émissions) à C (fortes émissions). L'étiquette retient toujours la note la plus pénalisante pour chaque substance émise présentant un risque de toxicité par inhalation. Privilégier les matériaux et produits classés A+ est un passage obligé vers un meilleur contrôle de la qualité de l'air intérieur.

Des nettoyants faits maison, plutôt qu'industriels

Briquer son intérieur, ce n'est pas forcément bon pour la santé. Du moins, avec de multiples produits ménagers vendus dans le commerce : dépoussiérants, liquides vaisselle, nettoyants pour cuisine, salle de bains, sols, vitres, W.-C., etc. Des études réalisées par l'Ademe, l'Ineris et le CSTB montrent que la totalité des familles de produits testées émet des COV. Les tests portent sur les divers types de conditionnements : liquide, gel ou poudre, berlingot, flacon pulvérisateur ou bombe. Tous les modes d'application sont incriminés, mais le vaporisateur est celui qui répand le plus de molécules dans l'air. Parmi celles-ci, on trouve des substances hautement toxiques, tels l'acétaldéhyde, le formaldéhyde et le benzène. À chaque application, les COV se dispersent dans l'air pendant une quarantaine de minutes. Plus on utilise

ASTUCE

Pour une maison propre et saine

Trois à quatre produits verts suffisent dans la plupart des cas pour entretenir son intérieur de façon économique et saine. Ils peuvent s'utiliser seuls ou mélangés. Le bicarbonate de sodium (ou de soude) est une poudre blanche connue pour ses propriétés alcalinisantes, antiseptiques, détachantes, nettoyantes. Le savon de Marseille, le vrai, se compose à 99 % d'ingrédients d'origine naturelle. En pain ou liquide, ses vertus assainissantes ne sont plus à démontrer. La terre de Sommières possède un fort pouvoir absorbant qui la rend très efficace contre les taches grasses (moquette, tapis, tissus...).

RECETTE DE LESSIVE « MAISON »
Faites dissoudre 40 g de savon de Marseille en copeaux dans 1 l d'eau bouillante. Ajoutez une cuiller à soupe de bicarbonate de soude, une autre de vinaigre blanc et mélangez bien.



Starwax



Eurotops

Équipé de six filtres différents, ce purificateur d'air est conçu pour éliminer 99 % des polluants, agents pathogènes, odeurs désagréables... présents dans l'atmosphère. D'un débit de 220 m³/h, il peut purifier l'air d'une pièce de 30 m².



Clim Sud

Les filtres des climatiseurs sont à remplacer régulièrement (voir notice). Sans quoi, l'installation risque de tourner au ralenti ou d'émettre une odeur peu agréable. Lors du nettoyage courant, attention à employer un produit sans COV et laisser sécher les filtres avant de les remettre en place.

de produits différents, plus on augmente le nombre et la variété des polluants. La majorité des nettoyants ménagers étant multi-usages, il suffit d'en acheter moins pour réduire les sources polluantes. Si l'on prépare soi-même ses nettoyants avec des composants naturels (bicarbonate de soude ou sodium, savon de Marseille, savon noir, terre de Sommières...), on gagne sur tous les plans : économique et sanitaire !

Bons gestes au quotidien

Il est nécessaire d'assurer un renouvellement régulier de l'air que l'on respire chez soi. En l'absence d'une ventilation mécanique, ouvrir les fenêtres dix à quinze minutes permet d'éliminer, outre les COV, un maximum d'allergènes et de poussières en suspension. Ce geste est à effectuer matin et soir, ainsi qu'au cours d'activités spécifiques : bricolage, cuisine, ménage ou gymnastique, par exemple.
On doit veiller à maintenir en bon état ses appareils de combustion : chaudière, chauffe-eau à gaz, cuisinière, poêle... Leurs fumées constituent de sévères sources de pollution intérieure. Elles libèrent dans la maison des gaz nocifs (dioxyde, monoxyde de carbone...), des COV et des particules fines. Par ailleurs, les plus tenaces (fumée de cigarette en particulier) peuvent résister plusieurs années.
Dans le même ordre d'idée, gare aux marqueurs d'odeurs : bougies parfumées, encens, désodorisants et autres huiles essentielles diffusées par pulvérisation ou nébulisation. Ces produits sont à consommer avec parcimonie. Que certains soient à base de plantes et vendus en pharmacie ne les rend pas sans danger. Mal utilisés, ou de façon continue (ce qui est vivement déconseillé), ils peuvent devenir rapidement toxiques. ■



Poser une VMC monobloc

Ce type de modèle double flux repose sur un seul caisson réunissant les fonctions motorisées d'extraction et d'insufflation. Elle intègre un échangeur thermique qui permet de contrôler la diffusion de l'air neuf et l'évacuation de l'air vicié.

Texte **François Roebben**
Photos **Christian Hochet**

Système « tout-en-un », la VMC monobloc est plus simple à installer qu'une double flux classique, constituée de plusieurs caissons à raccorder : centrale d'extraction, prise d'air neuf, répartition/insufflation… Autoréglable, son rendement est d'environ 15 % inférieur, mais elle est d'un prix plus abordable : proche de celui d'une VMC simple flux. Ce matériel (de marque Autogyre) convient pour une maison de deux à sept pièces principales. Il est disponible sous forme de pack avec une bouche de Ø 125 mm, sept autres de Ø 80 mm, cinq bouchons adaptés, un commutateur petite et grande vitesse.

Principe de fonctionnement et d'installation

L'air vicié, extrait des pièces humides (cuisine, salle de bains…), passe par l'échangeur thermique avant d'être rejeté à l'extérieur par la sortie de toit. En traversant l'échangeur, l'air neuf aspiré (en provenance du dehors) récupère des calories et en fait profiter les pièces de vie équipées des bouches de soufflage. Le by-pass incorporé, à commande manuelle, permet de réduire l'échange thermique et d'utiliser la fraîcheur nocturne de l'air extérieur pour rafraîchir les chambres, par exemple. Le caisson peut se placer à l'horizontale (plancher…) ou à la verticale (au mur). Le passage des gaines dans les combles ou un faux plafond est la seule partie un peu délicate, lorsque l'on installe soi-même une VMC. Celles-ci doivent être convenablement tendues, en limitant les coudes. Les dévoiements brusques sont à éviter. On doit veiller à la bonne étanchéité de chaque réseau et, le cas échéant, à isoler les gaines cheminant dans le volume non chauffé. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **1 à 2 jours, à deux personnes**
NIVEAU : ● ● ● ○

COÛT : **390 € le pack**

OUTILLAGE : **mètre, crayon, scie à guichet, tournevis, cutter, lampe frontale, pince coupante, pince à dénuder, perceuse-visseuse…**

FOURNITURES : **pack VMC monobloc, gaines (isolées si besoin), colliers de fixation, bande aluminium adhésive…**







1 En faux plafond, tracez l'empreinte de la bouche et découpez avec une scie à denture fine (ici à guichet) en ajoutant environ 1 cm de marge.

2 Passez la gaine calorifugée (de Ø 80 ou 125 m, selon la pièce à traiter) à travers le plancher et le faux plafond.

3 Fixez la bouche d'extraction ou de soufflage sur la gaine calorifugée au moyen d'un collier de serrage. Utilisez de l'adhésif revêtu d'aluminium pour assurer l'étanchéité des raccords.

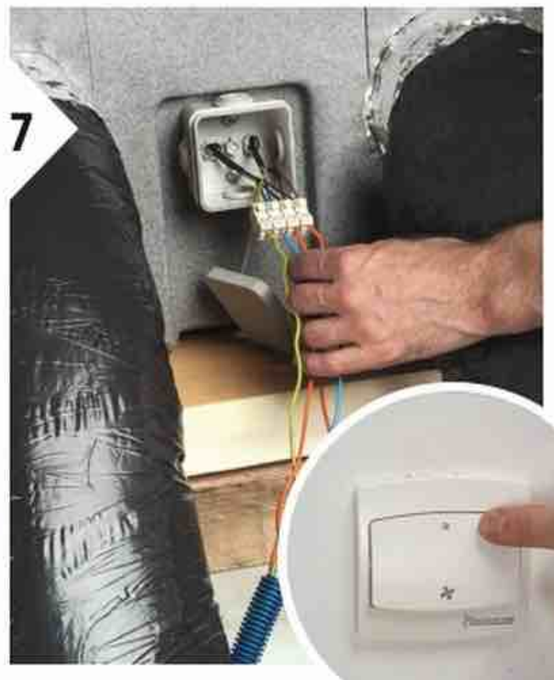


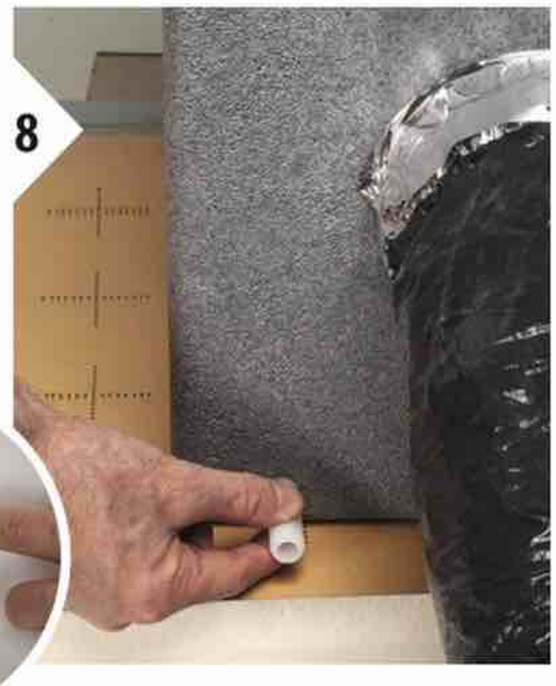


4 Dans les combles, posez le caisson double flux sur une plaque isolante. Cette dernière peut être légèrement calée en pente.

5 Suivant les indications du schéma, reliez les gaines à la VMC comme précédemment avec des colliers de serrage et de l'aluminium adhésif.







6 Posez des bouchons sur les entrées (d'air neuf) ou les sorties (d'air vicié) inutilisées.

7 Le raccordement électrique s'effectue à l'arrière de l'appareil : orange pour la phase, bleu pour le neutre, vert-jaune pour la terre. Le commutateur prend place dans la cuisine.

8 Percez le caisson à l'endroit prévu et montez le robinet fourni. Reliez-le à une conduite d'évacuation ou à un tuyau débouchant à l'extérieur.

L'extracteur « intermittent » sert à évacuer l'air vicié et les mauvaises odeurs. Comme son nom l'indique, l'appareil fonctionne de façon ponctuelle en fonction des besoins de renouvellement d'air.

Texte **François Roebben**
Photos **Christian Hochet**



Installer un extracteur d'air

Dans l'habitat ancien, la ventilation naturelle reste le système le plus répandu. Au mieux, l'air neuf pénètre par des grilles posées en façade et l'air vicié est évacué par des conduits, individuels ou collectifs, débouchant en toiture. Plus l'écart de température est grand entre l'intérieur et l'extérieur, plus le tirage est efficace… et les déperditions importantes. L'inconvénient peut être en grande partie évité grâce à la ventilation naturelle hybride (VNH) ou à la ventilation mécanique répartie (VMR). Ces systèmes combinent les entrées d'air avec des appareils individuels (aérateurs ou extracteurs) installés dans les pièces humides et reliés avec l'extérieur. L'air circule dans le logement par balayage, en passant sous les portes de communication.

Un système en prise directe

Aérateur ou extracteur, c'est souvent une question d'appellation. Il s'agit d'un équipement destiné à capter l'air vicié de la pièce où il est installé et à le rejeter à l'extérieur. Soit directement au travers du mur de façade ou d'un vitrage, soit par l'intermédiaire d'un conduit souple ou rigide. Il existe différentes versions : à déclenchement manuel (par cordelette), automatique par détection d'humidité (hygrostat) ou de présence (infrarouge). Une autre solution consiste à coupler un extracteur à commande temporisée avec l'interrupteur d'éclairage de la pièce. La minuterie se règle selon la durée de fonctionnement désirée : entre deux et trente minutes, par exemple. La mise en route s'effectue en actionnant l'interrupteur. À la fin de la temporisation, le ventilateur continue de tourner pendant une minute environ, puis s'arrête de lui-même. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **Environ 2 heures**
NIVEAU : ● ● ○ ○

COÛT : **50 à 120 € selon le modèle**

OUTILLAGE : **crayon, perceuse ou perforateur + foret à béton, burin, massette, pince coupante, pince à dénuder, tournevis d'électricien…**

FOURNITURES : **extracteur d'air mural, gaine d'évacuation, colliers de serrage, chevilles, vis de fixation, câble électrique…**





1 Sur la face intérieure du mur, tracez l'empreinte de l'aérateur en ajoutant 2 à 4 mm. À l'aide d'un outil adapté, percez une série de trous à l'intérieur du cercle, puis finissez d'ouvrir à la massette et au burin. Réalisez également une petite encoche pour le passage des fils électriques.

2 Après avoir tiré les câbles électriques et inséré la manchette de l'appareil, raccordez l'ensemble à l'aide d'un tournevis d'électricien.





3 Depuis l'extérieur, introduisez une gaine souple dans le trou et emboîtez-la sur la manchette. Faites très attention à ne pas la déchirer.

4 Fixez la grille extérieure à la gaine avec un collier de serrage et bloquez-la contre le mur. Selon le modèle, la pose s'effectue au mastic colle, par chevillage et vissage ou scellement.







5 Retournez à l'intérieur pour relier la gaine à l'aérateur avec un même collier de serrage.

6 Plaquez le socle contre le mur, en le réglant de niveau. Marquez l'emplacement des points de fixation. Ressortez l'appareil pour percer et cheviller la paroi, puis vissez-le en place.

7 Il reste à placer le filtre moustiquaire et à clipser le capot de protection. L'appareil est prêt à fonctionner, vous n'avez plus qu'à rebrancher le courant.

Les installations de ventilation mécanique sont trop souvent équipées de gaines non isolées. Au fil du temps, celles-ci peuvent se remplir d'eau par condensation de l'humidité contenue dans l'air véhiculé.

Texte et photos **Philippe Donnaes**
Remerciements à **l'entreprise Menu (12)**



Changer les gaines d'une VMC

L'air extrait du volume habitable (à 20 °C environ) circule dans les gaines d'extraction. Lorsqu'elles passent dans des combles perdus sans être protégées thermiquement, les gaines ont à peu près la même température que l'air ambiant soit la température de l'air extérieur, à quelques degrés près, dans un espace non isolé.

De l'eau dans le réseau

La différence de température entre le comble et le volume habité provoque la condensation d'une partie de la vapeur d'eau contenue dans l'air. Les gaines, par essence souples, se déforment alors sous le poids croissant du liquide.

Privilégier des gaines isolées

« Cette problématique est souvent amplifiée par la nature des charpentes. Les fermettes constituent des obstacles entre lesquels il faut serpenter. Dans un tel espace, il est souvent difficile de réaliser une pose bien à plat », explique Mickaël Menu, responsable de l'entreprise du même nom qui est intervenue sur ce chantier.

Si rien n'est entrepris, on peut craindre l'apparition de moisissures et le développement de micro-organismes pathogènes dans l'hypothèse où la VMC viendrait à tomber en panne. Autre risque : un dégât des eaux à la suite du percement d'une ou plusieurs gaines. Dans tous les cas, et même en l'absence de problème, il faut impérativement remplacer les gaines en PVC non isolées par des versions enrobées de 25 à 50 mm de laine de verre. *« Un surcoût insignifiant eu égard aux dommages potentiels évoqués »,* conclut Mickaël Menu. ■

EN PRATIQUE

TEMPS : **une matinée à deux personnes**
DIFFICULTÉ : ● ● ● ○

COÛT : **env. 24 € la gaine de 6 ml (Ø 160 mm)**

ÉQUIPEMENT : **cutter, pince coupante, seau, éponge, lampe frontale, gants, masque et combinaison de protection…**

FOURNITURES : **gaines, colliers de fixation en plastique, solution lavante, ruban adhésif, sac poubelle…**


1


2

1 Éteignez la VMC depuis le tableau électrique. Déposez les gaines existantes après avoir sectionné les colliers de fixation qui les maintiennent à l'extracteur. Protégez-vous contre tout risque pathogène.

2 Désolidarisez les gaines en PVC des bouches d'extraction situées dans la maison (cuisine, salle de bains…).

3 Nettoyez les embouts d'entrée de l'extracteur, pour éliminer les moisissures susceptibles de propager des bactéries. Puis raccordez-y les nouvelles gaines isolées.

4 À l'aide de ruban adhésif, obstruez les embouts d'entrée non utilisés de la centrale d'extraction électrique.

5 Raccordez la gaine d'évacuation extérieure à la sortie de toit, après avoir replié la couche isolante sur quelques centimètres. Replacez la laine de verre, en prenant soin de la fixer à la partie en PVC avec du ruban adhésif.

6 Fixez la gaine à la bouche de sortie à l'aide d'un collier de serrage plastique. Répétez ces étapes pour le raccordement de la gaine d'extraction à la sortie du groupe motorisé de la VMC.

7 Faites cheminer la gaine d'extraction le plus à plat possible, afin d'éviter au maximum de former une cuvette. Remettez l'installation en service et ne l'éteignez plus, sauf en cas d'intervention spécifique.


3


4


5


6


7

ASSAINIR L'AIR

InspirAIR Top Premium Aldes

Choisir une VMC simple ou double flux

Depuis l'arrêté du 24 mars 1982, l'aération des logements doit être générale et permanente. Du moins, pendant les périodes où la température extérieure oblige à vivre avec les fenêtres fermées. Dans ce contexte, la VMC trouve tout son intérêt.

Texte **Stéphanie Lacaze-Haertelmeyer**



Simple flux autoréglable à détection d'humidité. Du T2 au T7. Deux vitesses. Débit d'air : 300 m³/h. Niveau maxi : 26 dB(A). Dim. : L. 266 x H. 312 x P. 260 mm. Poids : 3,8 kg. Classe énergie C. Prix : 88 €. Leroy Merlin «Equation Dhu 2».



Simple flux autoréglable. Du T2 au T7 jusqu'à quatre sanitaires. Deux vitesses. Débit d'air maxi : 330 m³/h. Niveau sonore maxi : 25 dB(A). Dim. : L. 379 x H. 372 x P. 150 mm. Poids : 2,9 kg. Classe énergétique C. Prix : 160 €. Sauter «Agalina Extra Plat».

L'air de nos logements n'est pas d'une totale salubrité. En réalité, il est même cinq fois plus pollué qu'à l'extérieur selon l'Observatoire de la qualité de l'air intérieur (OQAI). Avec des conséquences sur la santé : asthme, allergies, irritations ORL, etc. La vocation première de la VMC est d'améliorer sa qualité à des degrés plus ou moins poussés, selon que l'on opte pour un système simple ou double flux.

Simple flux, ventiler sans se ruiner

Peu encombrante, facile à installer, la VMC simple flux reste la plus répandue. Le principe : un extracteur électrique collecte l'air vicié des pièces humides grâce à un réseau de bouches d'aspiration. Il l'expulse à l'extérieur par des gaines reliées à une sortie de façade ou de toit. L'air neuf arrive par dépression via des entrées d'air disposées en hauteur dans les pièces de vie. Disponible à moins de 100 €, la VMC simple flux autoréglable se caractérise par son fonctionnement en continu toute l'année. Elle peut être dotée de sondes électroniques permettant de détecter les détériorations de l'air intérieur, passant alors en grande vitesse pour évacuer les polluants. Sauf que, si les débits >>>

À SAVOIR

Entretenir sa VMC : une nécessité

Pour assurer un renouvellement d'air efficace et de qualité, un entretien régulier s'impose en fin de saison hivernale. La maintenance doit inclure un check-up complet des réseaux de gaines tous les deux ans.
Si l'on néglige, l'installation extrait moins bien les polluants de l'air et perd la capacité à évacuer les excès d'humidité. Avec, pour conséquences, l'apparition de moisissures qui menacent la santé des occupants et altèrent le bâti.


Zehnder


Atlantic

Simple flux autoréglable, système iH (intelligence humidité). Du T1 au T7 jusqu'à quatre sanitaires. Trois vitesses. Débit d'air maxi : 330 m³/h. Niveau sonore maxi : 50 dB(A). Dim. L. 372 x H. 150 x P. 79 mm. Poids : 2 kg. Classe énergétique C.
Prix : 276 €. Atlantic «Autocosy iH Flex».


Autogyre

Simple flux autoréglable, très basse consommation. Du T2 à T7 jusqu'à quatre sanitaires. Deux vitesses. Débit d'air maxi : 249 m³/. Niveau sonore maxi : 60,5 dB(A). Dim. : L. 391 x H. 388 x P. 267 mm. Poids : 2,8 kg. Classe énergétique B.
Prix : 329 €. Autogyre «Styl'Air QAI».


S&P

Double flux. Du T1 au T7 jusqu'à quatre sanitaires. Deux vitesses (vitesse boost cuisine). Débit d'air maxi : 210 m³/h. Niveau sonore maxi : 50 dB(A). Dim. : L. 765 x H. 305 x P. 538 mm. Poids : 15 kg Classe énergétique B.
Prix : 1 044 €. Solar & Palau «Orka BP HR».

d'air extrait et insufflé sont constants et automatiques, quel que soit le nombre d'occupants, ils le restent qu'il fasse chaud ou froid. On doit donc consommer de l'énergie pour rétablir une température agréable dans la maison.
À partir de 100 €, la VMC simple flux hygroréglable adapte sa puissance selon le taux d'humidité. Elle peut se compléter de capteurs qui analysent les variations d'humidité, pour surventiler le temps nécessaire au renouvellement de l'air. Comme son moteur ne tourne pas en continu, elle est moins gourmande en électricité que l'autoréglable. Pour s'équiper d'une VMC double flux, on doit au moins débourser 1 000 €, prévoir des bouches de soufflage dans les pièces de vie et d'extraction dans les pièces d'eau. Le tout raccordé à deux réseaux de gaines, l'un d'insufflation, l'autre d'extraction et d'évacuation de l'air vicié vers l'extérieur.

Double flux, chauffage et air pur

Un échangeur thermique permet de récupérer jusqu'à 90 % des calories de l'air extrait des pièces humides avant qu'il ne soit évacué, pour réchauffer l'air neuf. C'est un des grands atouts de la VMC double flux. Capable de moduler les débits d'air en fonction du taux de CO_2 détecté, elle sait aussi filtrer 100 % des polluants, particules extra-fines et bactéries.
La présence de deux moteurs constitue son principal défaut énergétique. Mais il est, en partie, corrigé par les nouvelles technologies à basse consommation. Combinée avec un puits canadien/provençal, la VMC permet d'importantes économies de chauffage ou de rafraîchissement. Sa rentabilité reste toutefois conditionnée à une bonne isolation thermique de la maison. Il est

INFO PLUS

Un débit d'extraction à adapter

L'article R.111.9 du Code de la construction et de l'habitation donne, entre autres précisions, les débits d'extraction mini/maxi à respecter dans les pièces d'eau. Les chiffres varient en fonction du nombre de pièces du logement. Par exemple, dans la cuisine : 20 à 75 m³/h pour un T1 à 45 à 135 m³/h pour un cinq-pièces ou plus. À titre d'information, les débits spécifiés sont seulement de 15 à 30 m³/h dans la salle de bains (avec ou sans VMC).



Mano Mano



Double flux. T5 jusqu'à quatre sanitaires.
Quatre vitesses. Débit d'air maxi :
331 m³/h. Niveau sonore maxi. : 46,1 dB(A).
Dim. : L. 560 x H. 1 088 x P. 560 mm.
Poids :41 kg. Classe énergétique A.
Prix : 3 050 €. Aldes « InspirAIR Top 300 Premium ».



Helios

Double flux haut rendement. Du T3 à T6 avec une cuisine + neuf sanitaires.
Trois ou quatre vitesses. Débit d'air maxi : 360 m³/h. Niveau sonore maxi : 64 dB(A).
Dim. : L. 598 x H. 650 x P. 345 mm.
Poids : 72 kg. Classe énergétique A+.
Prix : 4 090 €. Helios « KWL EC 360 W ».



Zehnder

Double flux haut rendement. Du T3 au T5 jusqu'à sept sanitaires. Trois vitesses. Débit d'air maxi : 600 m³/h.
Niveau sonore maxi : 51 dB(A).
Dim. : L. 725 x H. 850 x P. 570 mm.
Poids : 50 kg. Classement énergétique A+.
Prix : 4 532 €. Zehnder « ComfoAir Q 600 ».

possible de la connecter (à un smartphone) pour gérer son fonctionnement à distance, visualiser la qualité de l'air intérieur, être alerté pour changer les filtres, etc.

De l'importance du réseau

Simple ou double flux, plus le logement est grand, plus il a besoin de débits d'air élevés. Le choix de la puissance dépend ainsi du nombre de pièces humides, celles-ci déterminant aussi le nombre de piquages. Le réseau doit être étanche, pour garantir le bon fonctionnement de la VMC, et correctement dimensionné. ■

Quelle consommation ?

En utilisation permanente, une VMC simple flux consomme environ 438 kWh par an, soit un budget de plus ou moins 70 €. À comparer aux près de 600 kWh/an d'un ordinateur de bureau. Le fonctionnement continu d'une simple flux est plus énergivore que celui d'une double flux. Mais l'investissement de cette dernière est plus long à amortir. L'étiquetage des performances énergétiques de ces appareils est un bon indicateur. Il s'échelonne de A+ pour les meilleures à G pour les moins bonnes. L'étiquette fournit d'autres informations utiles au confort, tels que le niveau sonore de l'appareil ou le débit d'aspiration. Depuis le 1er mars 2021, une nouvelle étiquette énergie, plus exigeante, avec réparabilité et recyclabilité incluses, vise l'appareillage électroménager. Mais elle ne sera applicable aux VMC qu'à compter de… 2030 !



Vu sur Internet

www.**systemed.fr** /Forum/

Chantier

Exemple à suivre



Après deux ans de travaux, réalisés avec des artisans et des amis, Guillaume a poussé la porte de son chalet. Sur son blog, il détaille chaque étape de mise en œuvre de la ventilation : de l'intégration de la gaine pour l'extraction de la cuisine, aux raccordements, en passant par l'installation des bouches d'extraction.

http://chaletauxgranges.over-blog.com

Fenêtre

Choisir son aérateur



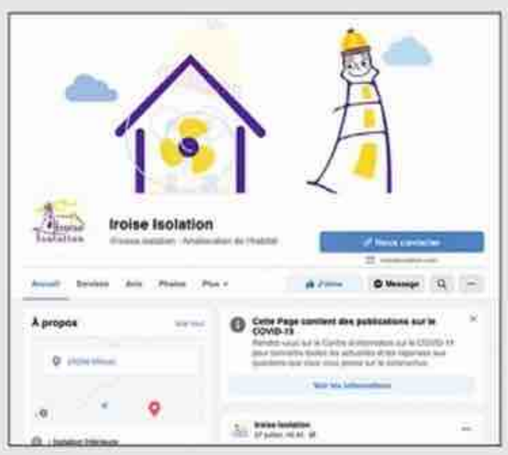
Vous souhaitez poser un aérateur de fenêtre et vous êtes en quête d'informations claires sur ce sujet ? Cette page est faite pour vous. Savoir dans quels aérateurs investir – permanents ou intermittents –, leurs rôles, à quel prix, déterminer les étapes d'installation. Avec en plus quelques astuces.

www.pratique.fr/aerateur-fenetre-informations-pratiques-budget-comparatif.html

Vu sur Facebook

Bien isoler, bien ventiler : les indispensables d'un logement sain. Sur cette page, l'entreprise bretonne Iroise Isolation dévoile des solutions innovantes pour améliorer le confort dans l'habitat.

www.facebook.com/iroise.isolation



Humidifier

Huit trucs et astuces



Le saviez-vous ? En plus de sa bonne qualité, l'air à l'intérieur du logement ne doit pas être trop sec. Grâce à ce site, vous connaîtrez les équipements pour mesurer le bon taux d'humidité dans l'air. Mais aussi les types d'appareils qui existent sur le marché, ou comment humidifier sans se ruiner.

www.maisonbrico.com/organisation-et-minimalisme/8-conseils-et-astuces-pour-humidifier-chez-soi,20123.html

Rénovation

Installer une VMC simple et une VMC double flux



Grâce à ce site, la pose d'une VMC n'aura plus aucun secret pour vous. En deux chapitres distincts, il donne toutes les clés pour s'équiper d'une VMC simple flux et d'une VMC double flux, avec deux vidéos didactiques en appui.

www.renovationettravaux.fr/comment-installer-une-vmc-infos-installation

AUTOCONSTRUCTION

Double flux faite maison



Les deux configurations sont valables mais c'est à mon avis la configuration avec caisson de répartition qui a le plus d'avantages comme je le résume ci-dessous.

Phico s'est lancé dans la réalisation d'une VMC double flux avec échangeur à plaques d'aluminium à flux croisés. Il délivre, ici, son expérience : de l'étude, en passant par la construction de l'échangeur, des ventilateurs, du gainage avec schémas explicatifs. Un site riche, instructif et largement documenté.

http://vmc-double-flux-auto-construction.blogspot.com/



et sur les **réseaux**

Texte **Stéphanie Lacaze-Haertelmeyer**

Vu sur Pinterest

Aérer, compenser les pertes de calories en hiver en choisissant la bonne ventilation. Faites le plein d'idées sur nos pages Pinterest. Épinglez les articles pratiques de *Système D,* partagez-les.
www.pinterest.fr/pin/807833870537340 34/



Pratique

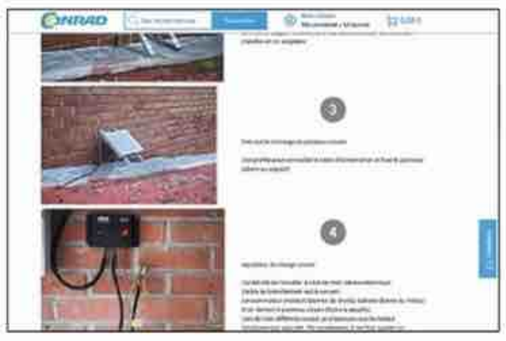
Changer d'air



Vous souhaitez assainir l'air de la maison simplement ? Aérer au moins trois minutes chaque jour, bien utiliser les huiles essentielles, choisir les bons produits d'entretien de la maison et des recettes de grand-mère toujours efficaces, ce blog du hérisson vous livre quelques astuces faciles.
https://leblogduherisson.com/assainir-lair-de-la-maison-5-astuces/#comments

TUTO

Fabriquer un extracteur d'air solaire



Gauthier souhaitait utiliser une énergie propre pour faire fonctionner sa ventilation. Il a donc installé des panneaux solaires et un régulateur de charge. Mise en œuvre détaillée ici, avec des photos, tout en apportant des idées pour gagner en confort acoustique et énergétique.
conrad.fr/tuto-fabrication-vmc-solaire

À LIRE SUR LE **FORUM** DE **systemed.fr**

Ventiler la chambre à coucher

Dans sa maison ancienne, *FredericVi* constate un pic de CO_2. Craignant pour la santé de son enfant, doit-il nettoyer ou changer la VMC ? Quelles sont les autres options à envisager ?
www.systemed.fr/forum-bricolage/chambre-trop-chargee-en-co2-t82041.html

Éradiquer les moisissures

Maxwell vit dans une région littorale humide. Si sa VMC fonctionne, il constate l'apparition de moisissures en bas de murs en été. Comment y remédier ? Les internautes lui répondent.
www.systemed.fr/forum-bricolage/moisissures-malgre-vmc-en-ete-t81889.html

Aérer dans une maison troglodyte

Dans son salon creusé dans la roche, *Claublue* constate une condensation importante. La VMC ne semble pas envisageable. Les experts du forum la conseillent.
www.systemed.fr/forum-bricolage/condensation-piece-troglo-t81899.html

Calculer la bonne entrée d'air

Blou95 constate le mauvais d'état des entrées d'air de ses fenêtres. Les membres du forum lui indique le type d'ouvertures installer et comment limiter les entrées d'air parasites.
www.systemed.fr/forum-bricolage/changement-entrees-d-air-fenetres-t80535.html

Nettoyer sa VMC

Jc31170 a installé une VMC en complément de travaux d'isolation à 1 euro. Comment la nettoyer ? DOMI12 lui délivre ses conseils pour la rendre plus propre.
www.systemed.fr/forum-bricolage/comment-nettoyer-vmc-t79807.html



Vu sur Internet

Texte **Stéphanie Lacaze-Haertelmeyer**

Les tutos [vidéo]

LA VMC, ARME ANTIHUMIDITÉ

Aérer la salle de bains



L'humidité ambiante dans les pièces humides favorise l'apparition des moisissures et la dégradation des murs. Pour une atmosphère saine, il faut aérer. En quelques minutes, cette vidéo décrit l'installation simple d'un extracteur : une fois l'emplacement déterminé, on vous explique comment percer le mur, installer l'aérateur, fixer le volet antiretour... Ce tuto vous guide. D'autant qu'il faut se référer à la notice du fabricant et respecter les étapes préalables relatives à la sécurité électrique : couper l'alimentation et se conformer aux zones de sécurité de la NF C 15-100.
www.youtube.com/watch?v=s_It0QIAfPI

Réduire le bruit de sa VMC



Philippe, plombier-chauffagiste, partage la mise en place d'un équipement économique pour réduire le bruit de l'aspiration de la ventilation : l'anneau acoustique. En moins de cinq minutes, il explique son positionnement, son installation, et l'étanchéité à réaliser au moyen d'un joint. En plus, Philippe donne les liens pour trouver facilement ces anneaux acoustiques.
www.youtube.com/watch?v=zwxu_on4VVk

Comprendre la double flux



Comprendre les commandes de sa VMC double flux. Quels modes pour gérer automatiquement renouvellement, rafraîchissement ou réchauffement de l'air intérieur ? Où installer un échangeur thermique air/eau pour alimenter un puits canadien ? Comment changer les filtres ? Équipements à l'appui, Papy Bricolo décrypte l'utilisation efficace et rentable d'une VMC double flux.
www.youtube.com/watch?v=v3AKGyo_DvM&feature=youtu.be

Filtrer les pollens



Les aérateurs de fenêtre laissent passer pollens, courants d'air et bruits. Cette vidéo explique comment atténuer ces désagréments avec des chutes de filtres de hotte de cuisine, en leur donnant une seconde de vie. Une astuce simple. Mais attention à changer ce filtre régulièrement pour assurer le bon niveau d'alimentation d'air du logement en particulier s'il est chauffé au gaz.
www.youtube.com/watch?v=6N1mnnFREng

Chasser l'humidité dans la VMC



Simple ou double flux, les tuyaux peuvent contenir de l'eau, diminuant l'efficacité d'une ventilation avec une incidence sur le volume d'air aspiré. Pire, les condensats peuvent endommager les plafonds. Simoh rappelle comment une installation doit être réalisée dans le cas de combles avec fermettes : créer une pente vers le bas, pour ne pas créer de point de stockage d'eau.
www.youtube.com/watch?v=S9R-hCcIPIk&feature=youtu.be

Découvrez la Formule de Système D et Bricothèmes



VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version numérique incluse	Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans	Frais de port offert en France métropolitaine	Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

Abonnement 1 an
12 + 4 numéros

69,90 € / an au lieu de 106,40 € / an en kiosque

soit **34%** de réduction

Recevez chaque mois Système D le magazine incontournable du bricolage :

- **Des dossiers thématiques** avec pas-à-pas pour réussir tous vos projets.
- **Des fiches pratiques** à détacher et à conserver.
- **Des guides d'achat** et des bancs d'essai pour faire les bons choix au meilleur prix.
- **Les travaux du mois** pour vous aider à planifier tous vos travaux.
- **Un plan de réalisations :** une exclusivité réservée aux abonnés.
- **Chaque trimestre un carnet** de 32 pages supplémentaires.

✚ Recevez chaque trimestre, Bricothèmes :

- **100 pages de conseils** pour réussir vos travaux d'aménagement.
- **Des pas à pas**.
- **Des idées** originales.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre réglement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Système D - Libre réponse 33103 - 60647 Chantilly Cedex

Vous pouvez aussi vous abonner
Par internet sur **www.abo.systemed.fr/ABOBRICO46**
Par téléphone au **0 809 400 390** Service gratuit + prix appel

☑ **Oui,** je souhaite m'abonner

☐ **OFFRE COUPLÉE** **Système D 1 an - 12 numéros + 12 plans de réalisations + 4 carnets de 32 pages supplémentaires + Bricothèmes – 4 numéros** pour **69,90€ / an** au lieu de 106,40€ / an en kiosque, soit **34% de réduction.** PSDBR46

☐ **OFFRE BRICOTHÈMES** **2 ans – 8 numéros + version numérique incluse** pour **39,90€** au lieu de 63,20€ en kiosque, soit **36% de réduction.** PBRICO46

Je choisis de régler par :
☐ Chèque bancaire à l'ordre de "SYSTÈME D".

MES COORDONNÉES : M ☐ Mme ☐

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ Oui, je souhaite recevoir les newsletters du site systemed.fr et les meilleurs offres du moment.

☐ Oui, je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Système D.

PBR46

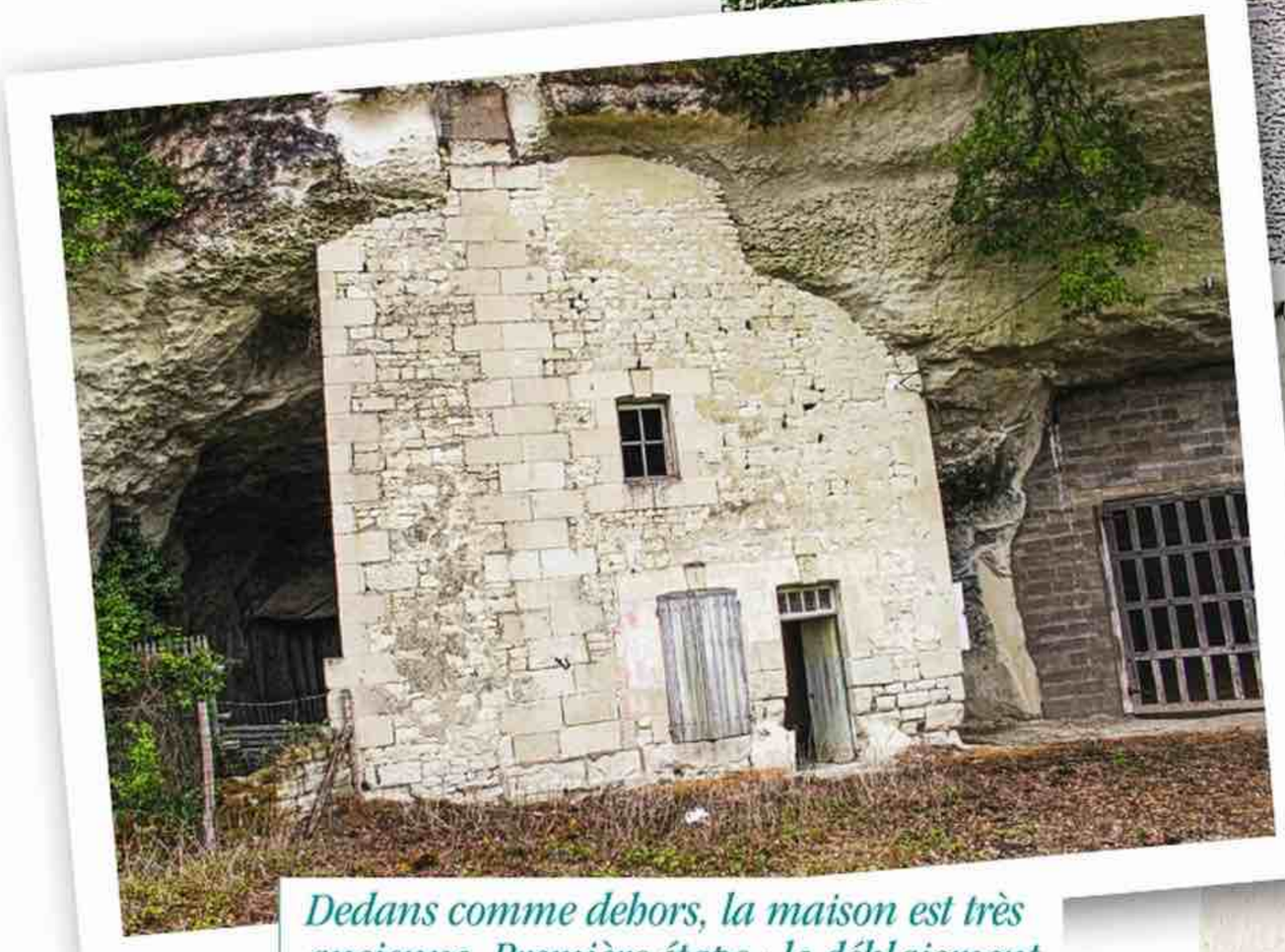
Offre valable 1 mois en France métropolitaine : *106,40€ = prix de vente au numéro. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par SYSTEME D pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de réabonnement. Elles sont destinées à être utiliseés par SYSTEME D et les prestataires techniques de SYSTEME D afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à SYSTEME D – Service Abonnements – B270– 60643 Chantilly Cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.systemed.fr/chartepdp

LA

Cette petite maison troglodyte a retrouvé une seconde vie grâce à la pugnacité de Tony Delion. La bâtisse a été entièrement repensée avec tout le confort moderne, dont une VMC, pour la transformer en gîte. Et ce, dans le respect de l'architecture vernaculaire où la pierre est omniprésente.

Texte **Stéphane Miget**
Photos **Lecteur**

La pierre est le fil conducteur de cette réhabilitation. Les anciens enduits sont enlevés pour retrouver l'appareillage d'origine. Dans le même temps, le plancher d'étage et tous les cloisonnements sont démontés. Seule la cheminée est conservée et sera restaurée.



Dedans comme dehors, la maison est très ancienne. Première étape : le déblaiement et un état des lieux minutieux pour lister l'étendue des travaux à effectuer.



RÉHABILITATION
d'une maison troglodyte

Je regardais souvent les annonces sur Internet pour trouver un petit *« truc à retaper »*, se souvient notre lecteur Tony Delion. *« Et puis, il y a quatre ans, je vois une petite maison troglodyte. »* Nous sommes, en effet, sur les bords de Loire. C'est le coup de cœur : *« J'ai tout de suite appelé et, le lendemain, c'était signé. »* La maison, sur deux étages, est une ancienne ferme inhabitée que notre lecteur baptise le *« Troglo du coteau »*. Elle est saine. *« Pour un projet comme celui-ci, il faut bien réfléchir, passer du temps à observer pour bien saisir l'ambiance et ne pas se tromper. »* Mais tout est à repenser : *« Il y avait environ 30 m² habitables avec, au fond, une cave d'environ 70 m² et, à côté, une sorte de grange-étable également troglodyte. »* Décision est prise d'aménager la cave et une petite partie de la grange, ce qui porte l'ensemble habitable à près de 120 m². Notre lecteur fait table rase du passé et, hormis une belle cheminée en pierre, il supprime l'ensemble des cloisons et planchers existants. Il renforce aussi une partie de la voûte de la grotte : *« Il y avait eu des éboulements dans la cave et on a dû consolider. »* Un géologue est sollicité pour vérifier l'état de la roche et éviter les mauvaises surprises.



Au fond de la cave, la voûte est fissurée. Par sécurité, notre lecteur construit un pilier à l'aide de blocs à bancher ferraillés avant le coulage du béton.



L'étape suivante consiste à décaisser le sol en préparation de la dalle. Une gaine de ventilation est installée dans une tranchée contre le mur. Elle apporte de l'air sain au fond de l'espace, là où sera installé le Jacuzzi.

Retrouver les bases

Une fois l'ensemble déblayé et consolidé, Tony Delion commence les travaux de réhabilitation par la façade. « *Elle était très malade, notamment en pied, où de nombreuses pierres avaient souffert du salpêtre.* » Il décide donc de les changer avec du tuffeau. De la même façon, il refait les angles et la cheminée. À l'intérieur, il prépare une dalle de propreté pour repartir sur de bonnes bases. Première étape : décaisser sur 20 cm au burineur électrique. Ensuite, couler la dalle en prévoyant le passage des fluides (plomberie, électricité et ventilation) : « *J'ai amené un conduit d'aération au fond de l'ancienne cave.* » Important, d'autant plus qu'il prévoit d'installer un Jacuzzi : « *À ce niveau, j'ai quand même prévu une VMC.* » Il prépare également le plancher d'étage tout en bois ou presque : « *J'avais récupéré, il y a quelques années, un ancien poteau en acier de France Télécom, je l'ai utilisé en soutien de la poutre principale du plancher.* »

Les pierres du soubassement sont remplacées une à une : « La découpe du tuffeau est facile avec une scie équipée d'une lame à denture carbure. » Une fois découpées, les pierres sont mises en place dans l'espace préalablement dégagé.



Livraison des poutres et des solives du futur plancher d'étage : « Le débit a été réalisé sur mesure par une scierie voisine. »



> *« Le chantier aura nécessité une très grosse quantité de béton, mais on a pu se passer de faire appel à un camion-toupie. »*

Les pierres sont scellées avec un mortier de sable fin et de chaux : « J'ai utilisé une chaux hydraulique. » Un mortier liquide, toujours à base de chaux et de sable, est préparé pour combler à l'arrière des pierres : « J'employais une bouteille pour le faire couler. »

Tuffeau, la pierre des châteaux

La pierre de tuffeau a été très utilisée dans la construction des maisons et des châteaux de la Loire. Formée par des sédiments marins riches en silice vieux de 90 millions d'années, cette craie résistante, mais facile à travailler, était extraite de carrières souterraines. Lesquelles, au fil du temps, ont été aménagées en caves, fermes, puis habitations troglodytes. Cet habitat fait le charme du Val de Loire : il est classé au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco.



Après la préparation, le décaissement, la mise en place du polyane et des armatures, la dalle est coulée avec le béton préparé sur place.



Original, le poteau de soutien de la poutre principale du plancher d'étage. Cet élément en acier repose sur un socle en pierre. Pour maintenir l'ensemble, un support est conçu à l'aide de blocs à bancher.





La poutre porteuse sera fichée dans la paroi et soutenue par un corbeau traditionnel taillé lui aussi dans un bloc de tuffeau.



La sous-face du plancher est en lattis de châtaignier. Le dessus sera constitué d'une chape sèche isolante.



À l'extérieur, ça ne chôme pas non plus. La paroi de la grange est habillée avec un nouveau bardage en bois. Elle recevra des portes et fenêtres en aluminium, avec insertion d'un joint Compriband pour assurer l'étanchéité à l'air.



L'escalier en bois qui mène à l'étage a été réalisé sur mesure. « Il donne accès à une mezzanine sur laquelle j'ai choisi de créer une chambre. » Le sol est revêtu d'un dallage en pierre.

La pierre en évidence

Pour les aménagements intérieurs, un dénominateur commun : la pierre. « *C'est un matériau noble.* » Elle sera retenue pour tous les sols, la salle de bains, les plans de travail, les vasques… Avant de poser les revêtements finaux, Tony prépare l'emplacement de la salle de bains. « *J'ai empiété un peu sur la grange en construisant en blocs béton l'espace nécessaire.* » Il la dote d'un plancher chauffant : « *Ce n'est pas bien compliqué, je l'avais déjà fait pour ma maison ; je suis reparti sur les mêmes bases.* » Il va jusqu'à poser lui-même la PAC air-eau : « *Je me suis fait conseiller et le vendeur est venu sur place pour la mise en route.* » Seule la chape liquide sera réalisée par un pro. Restent les aménagements extérieurs avec la façade de la grange, entièrement bardée de bois, et les abords à enherber. La roche étant à fleur, il a fallu apporter de la terre pour semer une pelouse.

> « *Il m'a fallu quatre ans pour réaliser ce projet de rénovation de la maison et des aménagements extérieurs, en travaillant les week-ends et pendant les vacances.* »

La cuisine moderne possède un évier taillé et creusé dans un unique bloc de pierre. Ses jambages et ceux de la niche du lave-vaisselle attenant sont aussi en tuffeau.

LA

> *« Les matériaux doivent présenter une inertie naturelle permettant de conserver la chaleur et de la restituer lentement. »*

Thierry Mathieu a démonté, puis reconstruit un four à pain trop endommagé pour fonctionner. Bien conçu, il permet de servir pizzas et autres plats qui fleurent bon la cuisson au feu de bois...

Texte **Stéphane Miget**
Photos **Lecteur**



L'ancien four se trouvait à l'intérieur de la maison. Thierry l'a entièrement démonté, y compris le socle qui comportait une réserve à bois. Le nouveau socle est rehaussé pour faciliter l'accès à la gueule du four.





La façade de l'ancien four était posée directement sur le sol. Avant son remontage, notre lecteur a reconstruit l'assise (réserve à bois) en béton armé, pour garantir sa pérennité.

RECONSTRUCTION d'un four à pain traditionnel

Déconstruire, puis reconstruire un four à pain traditionnel demande un peu d'audace et un bon niveau technique. Avant de se lancer, notre lecteur a beaucoup lu sur le sujet. Il a notamment appris que, pour faciliter le tirage, la sole foyère devait être légèrement en pente et surélevée d'environ 5 cm dans le fond. Autre information importante : la surface en briques réfractaires n'est pas scellée, de façon à la laisser se dilater sous la chaleur. Il faut savoir qu'un four de qualité se reconnaît à plusieurs critères. Outre sa résistance aux fortes températures et sa capacité à absorber la dilatation importante des matériaux, ces derniers doivent présenter une inertie naturelle permettant de conserver la chaleur et de la restituer lentement.



Les pierres de pays formant la façade et l'assise sont scellées avec un mortier bâtard (chaux/ciment). Une pierre rectangulaire reposant sur les jambages compose le linteau.



Le montage de la sole débute par la pose, sur un coulis de chaux, d'un revêtement en briques (de 50 x 20 cm) humidifiées au préalable. C'est cette surélévation qui facilitera l'accès à la chambre de cuisson.

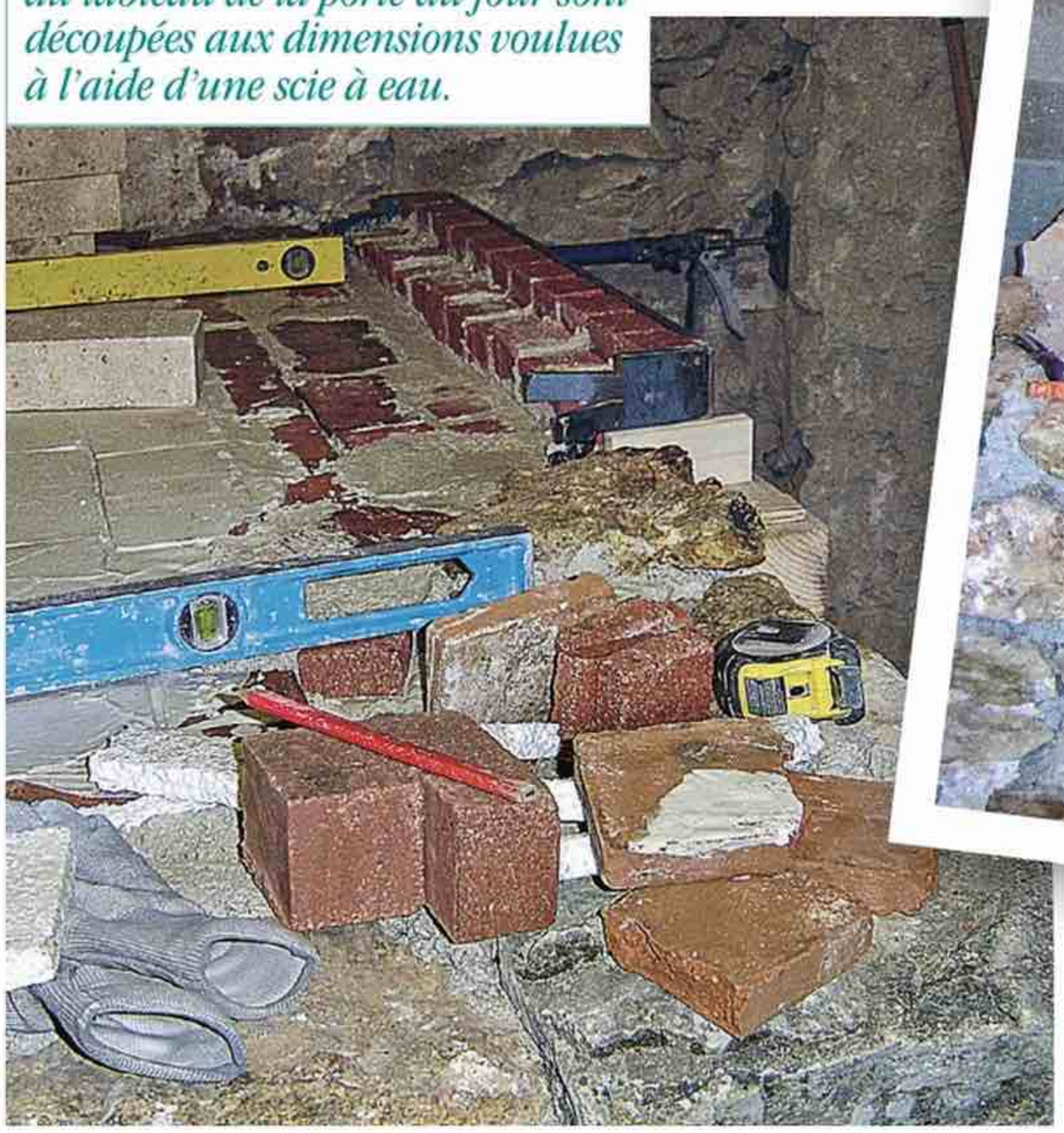
Tuiles plates « à la briarde »

Pièce maîtresse, le foyer est posé sur une assise à hauteur d'homme. Il est constitué de la sole et des parois réfractaires de la voûte, édifiée en partant de la gueule du four. Grâce à sa forme en anse de panier, cette dernière permet d'optimiser le volume de la chambre de cuisson (enfournement sur les côtés de la pâte à pain). L'ouvrage est conçu dans la pure tradition briarde, avec des tuiles plates qui lui apportent une forte inertie. Le four achevé est néanmoins isolé avec des panneaux de laine de roche, pour conserver un maximum de chaleur. À noter que son moulage (forme et gabarit), ainsi que la mise en place et la découpe des tuiles constituent les étapes les plus longues et complexes du chantier.

Au niveau de l'ouverture de la porte, la ceinture est réalisée en fer plat de 60 x 10 mm, scellé avec un mortier de chaux réfractaire et de briques réfractaires.



Les briques réfractaires destinées au tableau de la porte du four sont découpées aux dimensions voulues à l'aide d'une scie à eau.





Après avoir tracé l'emplacement de la voûte sur la sole, une rangée de briques est scellée (mortier de chaux réfractaire). Elle sert de support aux tuiles.

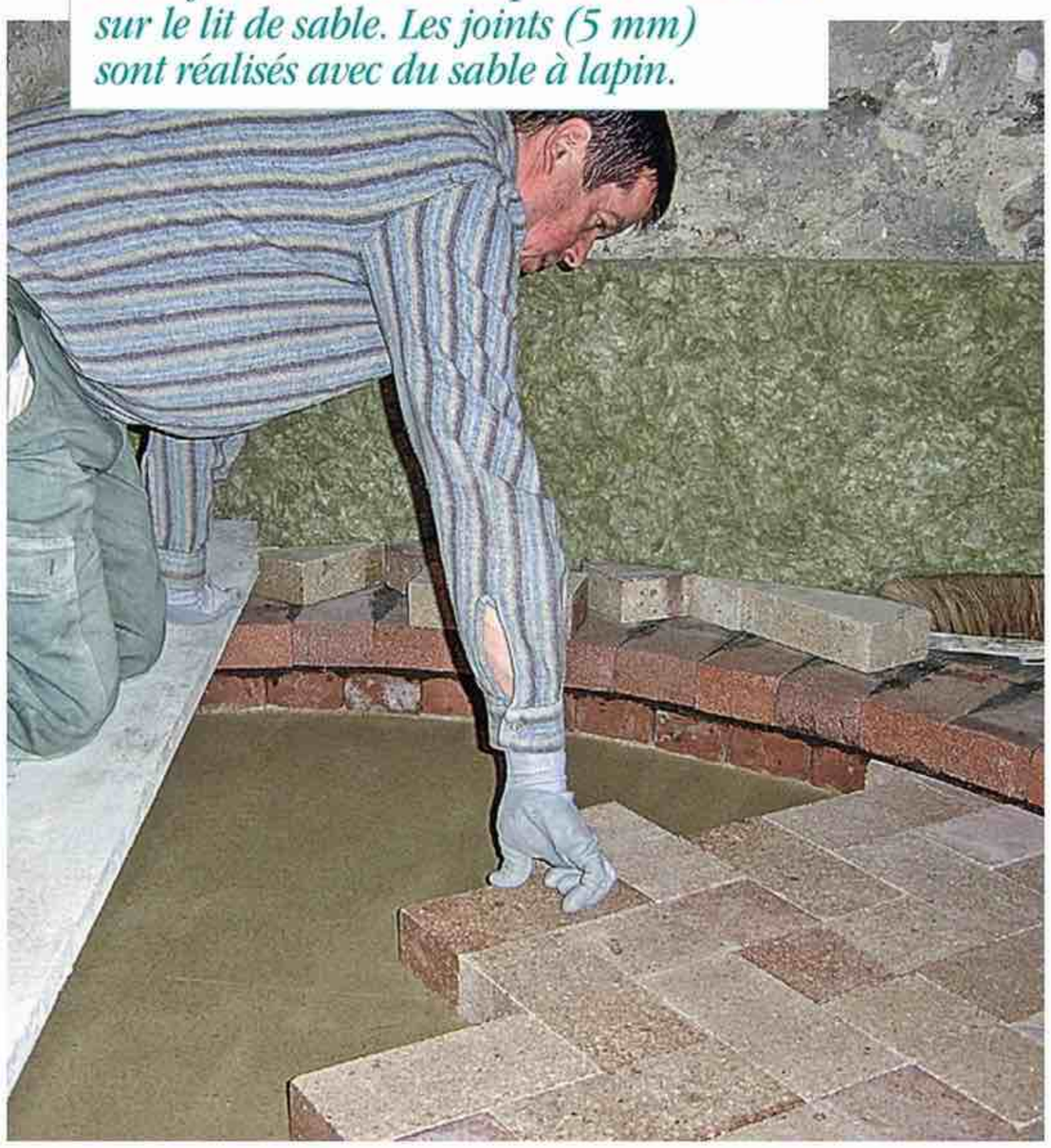
Achetée chez un spécialiste, la porte (L. 75 x H. 40 cm) est maintenue à la verticale par un étai bloqué contre le premier rang de briques. Elle est scellée au mortier de chaux réfractaire, bien entendu.



Un lit de sable à lapin est établi sur l'ancien support en brique rouge. D'une épaisseur de 2 cm, il est aplani au platoir, en vérifiant soigneusement les niveaux.

> ***« Le moulage (forme et gabarit), ainsi que la mise en place et la découpe des tuiles constituent les étapes les plus longues et complexes du chantier. »***

Les briques réfractaires constituant la surface de la sole sont posées en chevron sur le lit de sable. Les joints (5 mm) sont réalisés avec du sable à lapin.





Le coffrage du dôme est construit avec des parpaings, des caisses en plastique et du polystyrène avant d'être recouvert d'une couche d'au moins 15 cm de sable à lapin, humidifié et tassé. Passé sur le sable mouillé, un gabarit donne la forme définitive de la voûte.



Pour protéger le sable du coffrage, lors de la pose des tuiles, plusieurs couches de papier journal sont appliquées. Il faut régulièrement les humidifier pendant le montage.





La façade est montée artistiquement avant l'habillage du dôme. Ce dernier va nécessiter un long travail de découpe. La taille des tuiles diminue, en effet, à mesure qu'elles approchent de la clé. Un bloc de polystyrène découpé à la forme voulue a servi de coffrage pour réaliser l'avaloir du conduit de fumée.

Cuisson porte fermée

Contrairement à la tradition locale, les fumées ne sont pas évacuées par la gueule du four. Notre lecteur a préféré réaliser un avaloir et ajouter un conduit, autorisant la cuisson porte fermée. Pour garder la chaleur lorsque le feu est éteint, il a prévu un volet (à l'intérieur du conduit), qui vient aussi régler le tirage. Seule contrainte, faire en sorte que ce conduit puisse évacuer correctement les fumées : un seul dévoiement de 20° maxi et un dépassement de 40 cm au-dessus du faîtage du toit.

Info+

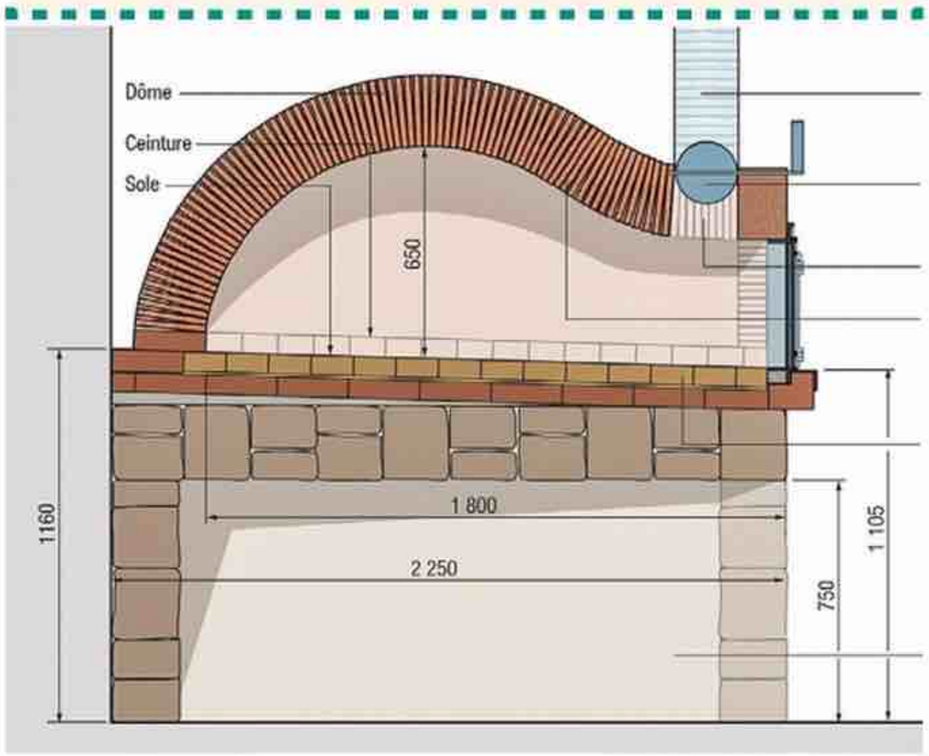
Comment construire un four à pain avec des matériaux naturels (terre crue, bois, paille...) et bien l'utiliser pour en profiter pleinement ? Vous trouverez toutes les réponses dans cet ouvrage largement illustré. En bonus, des recettes pour cuire viandes, légumes et pains frais.

« Construire un four à pain dans la maison ou dans le jardin », Éditions Ulmer, 96 pages, 17 €.



La pose des tuiles d'habillage débute avec une ceinture scellée au mortier réfractaire. Les éléments sont orientés perpendiculairement au dôme.

> *« Thierry a préféré réaliser un avaloir et ajouter un conduit, autorisant la cuisson porte fermée. »*



Jean Bourgeois, bricoleur avisé, s'est lancé dans un projet d'aménagement intérieur unique. La création d'un espace d'exposition, au design contemporain, dans une bâtisse qui fêtera bientôt ses quatre siècles d'existence.

Texte **Stéphane Miget**
Photos **Lecteur**





La façade de la maison, rénovée quelques années plus tôt, a conservé son caractère patrimonial. Le showroom aménagé au rez-de-chaussée bénéficie de l'apport de lumière naturelle, grâce à deux grandes fenêtres.

Pour augmenter la hauteur sous plafond, notre lecteur a dû décaisser. « Nous devions gagner au moins 30 cm. » Donc, huile de coude, marteau-piqueur et « plus de 200 brouettes à évacuer ».

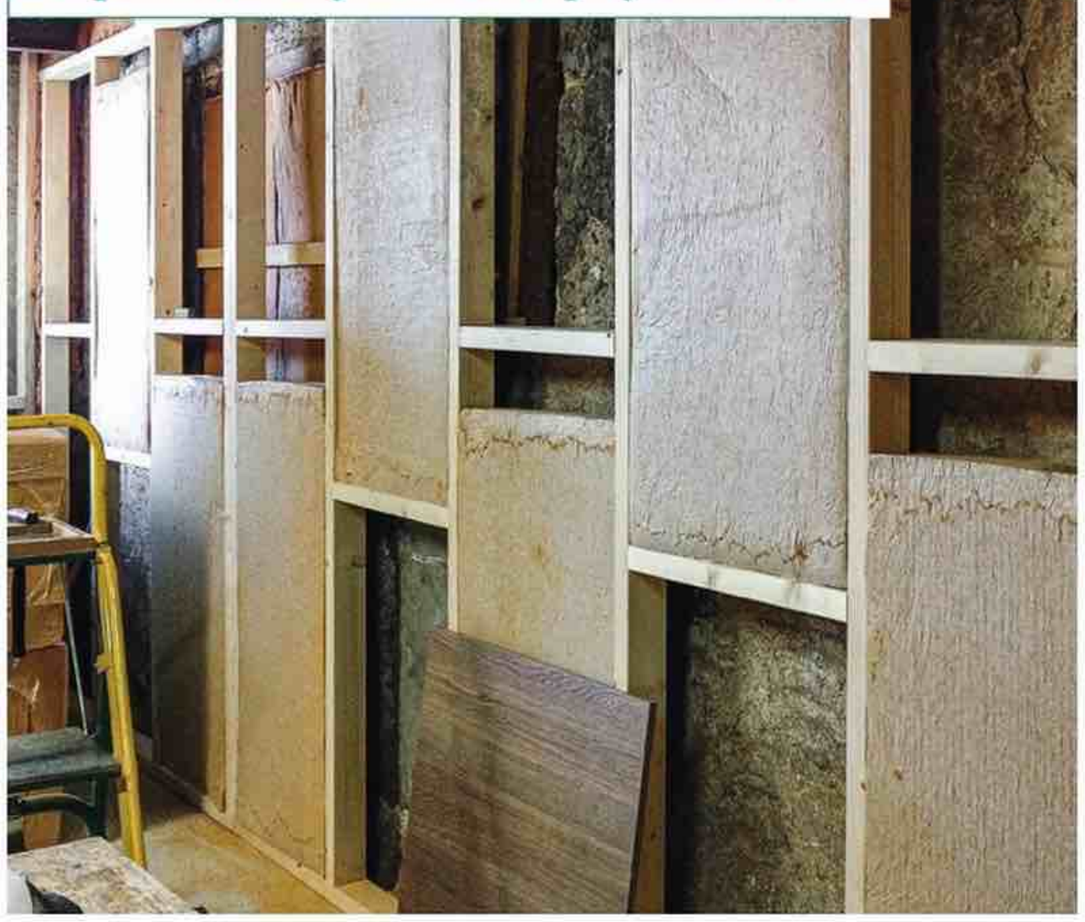


UN SHOWROOM dans une ancienne ferme



Une belle ferme franc-comtoise que cette maison de famille, située dans le Doubs. Retraité (très) bricoleur, Jean Bourgeois a réalisé, dans une partie laissée en l'état, un showroom pour son fils David, cuisiniste. *« Nous n'avons pas touché à l'aspect extérieur de la bâtisse qui date de 1732. En revanche, nous avons imaginé, à l'intérieur, un projet contemporain fonctionnel, destiné à la présentation de cuisines »*, explique-t-il. Soit un espace de 30 m², bien éclairé et isolé contre le froid et le bruit. *« Il a fallu gagner en hauteur. J'ai abattu les plafonds et décaissé le sol en piochant des bancs de roche sur lesquels la maison est construite. »* Et, surprise : *« J'ai dégagé la partie supérieure de la magnifique voûte de la cave. Nous avons décidé de la mettre en valeur. »* Toutefois, des pros sont sollicités pour couler la dalle en béton.

Les lisses basses de l'ossature sont vissées directement dans le béton du sol, qui a été coulé par des maçons. Les montants, rigidifiés par des entretoises, reprennent les dimensions des panneaux de fibre de bois qui y sont insérés.





Un retraité au travail avec toutes les protections utiles, atelier de découpe sécurisé, chantier propre… Rien à dire.

Une boîte dans la boîte

Pour ce projet, Jean Bourgeois privilégie la qualité. Il réalise dans l'espace ainsi dégagé une vraie construction à ossature bois. Un choix technique qui lui permet de répondre au cahier des charges fixé par son fils : *« Des murs plans sans faux aplomb, aptes à supporter de lourdes charges et très bien isolés. »* La fibre de bois est choisie pour l'isolation thermoacoustique : *« Il était important que l'on n'entende pas ce qui se passe dans le logement au-dessus, et inversement. »* Auparavant, notre lecteur a repris le plafond, dont le rôle est essentiel pour concevoir cette boîte isolée. L'ensemble semblait bien faible avec ses solives d'une portée de 400 cm et espacées de 120 cm. Décision est donc prise de le renforcer, mais sans abaisser la hauteur sous plafond : *« C'est la raison pour laquelle nous avons choisi d'installer des IPN entre chaque poutre »*, explique Jean Bourgeois.



Peinture et papier peint habillent les parois. Et la voûte de la cave ? « Un cadre en Inox qui affleure à la surface du carrelage est pris dans la chape. Il intègre un vitrage de 52 mm d'épaisseur sur lequel il est possible de marcher. J'y ai aussi installé un éclairage led à couleurs changeantes. »



Les parois sont recouvertes d'une membrane d'étanchéité : « Bien tendue, elle est agrafée sur le bâti et les raccords collés pour neutraliser les circulations d'air », détaille Jean Bourgeois. Les gaines électriques sont placées avant de poser, en parement, des panneaux d'OSB de 18 mm.



Le faux plafond en trois étapes : « Comblement entre les poutres avec de la laine de bois pour "tuer" le bruit ; fixation des suspentes des rails et pose des plaques de plâtre. » Un travail réalisé seul à l'aide d'un lève-plaque prêté par un ami : « Très pratique. »





Et voilà, tout est prêt pour recevoir les clients dans de bonnes conditions : « Comme cela, mon fils peut mettre en valeur les innombrables possibilités d'aménagement de cuisines, dressings ou salles de bains. »

Un espace lumineux

Avant de finaliser les parois en OSB et le faux plafond suspendu (en plaques de plâtre sous ossature), il attaque l'installation électrique, dans le respect de la réglementation en vigueur. Prises de courant en quantité pour l'électroménager, l'assistance motorisée, l'informatique, la télé… De même, un éclairage homogène pour valoriser les produits : « *J'ai prévu un plan d'éclairage avec une quinzaine de spots led.* » Un éclairage spécifique est prévu pour la voûte apparente de la cave : « *Un led avec couleurs variables la met en relief sous sa plaque de verre trempé.* » Cette dernière affleure le sol, lui-même isolé sur 70 mm d'épaisseur et carrelé par un professionnel. Elle est assez épaisse pour supporter le passage inhérent à un local commercial. Ne reste plus qu'à aménager le showroom…

> *« Pour une installation électrique aux normes, je me suis aidé d'un ouvrage spécialisé. Je l'avais déjà fait pour un gîte où il y a eu le passage du Consuel. »*

Bon à savoir

Les démarches pour exercer son activité dans un local d'habitation dépendent de la taille de la commune.

Moins de 200 000 habitants

- En rez-de-chaussée : pas d'autorisation requise s'il s'agit de l'habitation principale. On peut recevoir la clientèle et les marchandises si cela n'entraîne pas de nuisances ou de danger pour le voisinage.
- En étage, avec réception de clientèle : autorisation nécessaire. Les critères sont établis par les conseils municipaux et varient d'une commune à l'autre.

Plus de 200 000 habitants et dans le 92, le 93 ou le 94

- Les occupants de leur résidence principale peuvent exercer chez eux. Une autorisation du maire est exigée pour recevoir la marchandises et la clientèle.

Système D présente

SON CAHIER DÉTACHABLE

Entretien & réparation





À DÉCOUVRIR régulièrement dans votre magazine

RDV dans Système D



en partenariat avec Spareka™ Réparer c'est facile.

Actuellement dans votre rayon presse

Texte **Christian Raffaud**
Photos **Lecteur**

Une verrière pour hotte aspirante

Lors de l'installation de sa cuisine ouverte sur le salon et la salle à manger, Paul Le Guen a réalisé un caisson éclairé pour encastrer la hotte. Notre lecteur a eu l'idée d'ajouter, en dessous, une verrière à ossature métallique, pour canaliser au mieux les fumées et les odeurs de cuisson. Une réalisation aussi judicieuse qu'esthétique.





1



2



3

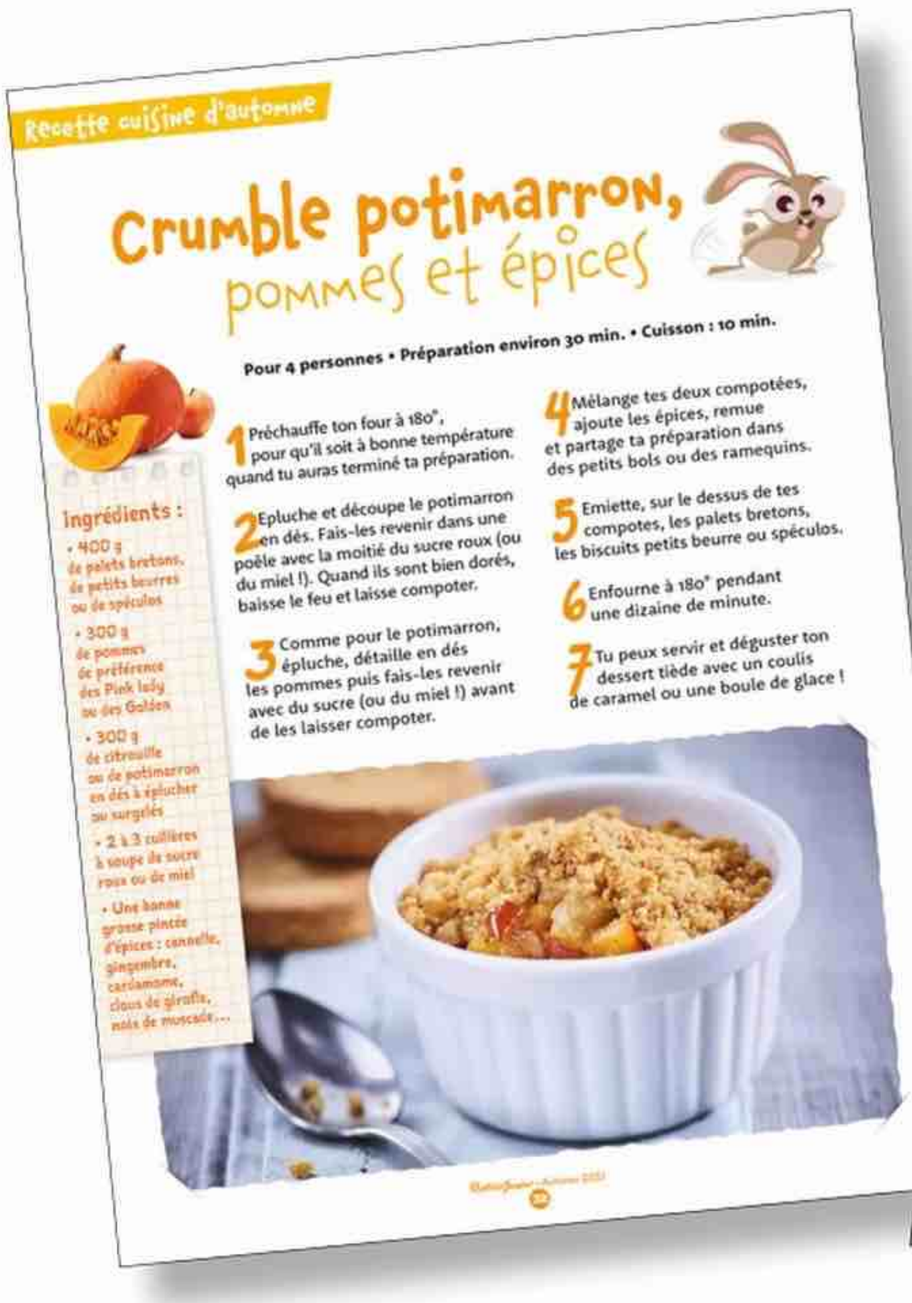


4

(1) Le caisson est fabriqué en médium de 12 mm d'épaisseur. Les éléments sont collés et vissés pour une parfaite rigidité. (2) L'ossature de la verrière, en cornières d'acier de 30 x 30 mm, est montée à blanc pour vérification, puis soudée. (3) Le caisson mis en place est peint et les emplacements des spots sont percés. Il est fermé par une plaque d'acier laquée, collée dessous, pour faciliter le nettoyage. L'ossature de la verrière est positionnée et maintenue par des étais avant vissage. (4) Les carreaux de verre armé sont placés sur l'ossature, après collage des joints, et maintenus par des parcloses démontables constituées de fers en « U » de 10 mm.

Rustica Junior

Découvrez le numéro 1 : le magazine de jardinage et nature pour les 7-12 ans !





Au rythme de **4 numéros par an,** Rustica Junior déclinera les rubriques suivantes :

- **Aventuriers des jardins**
- **Histoires de savoir**
- **Les sciences, comme par magie**
- **« Zoologisterie » pratique**
- **DIY « ZERO DECHET »**



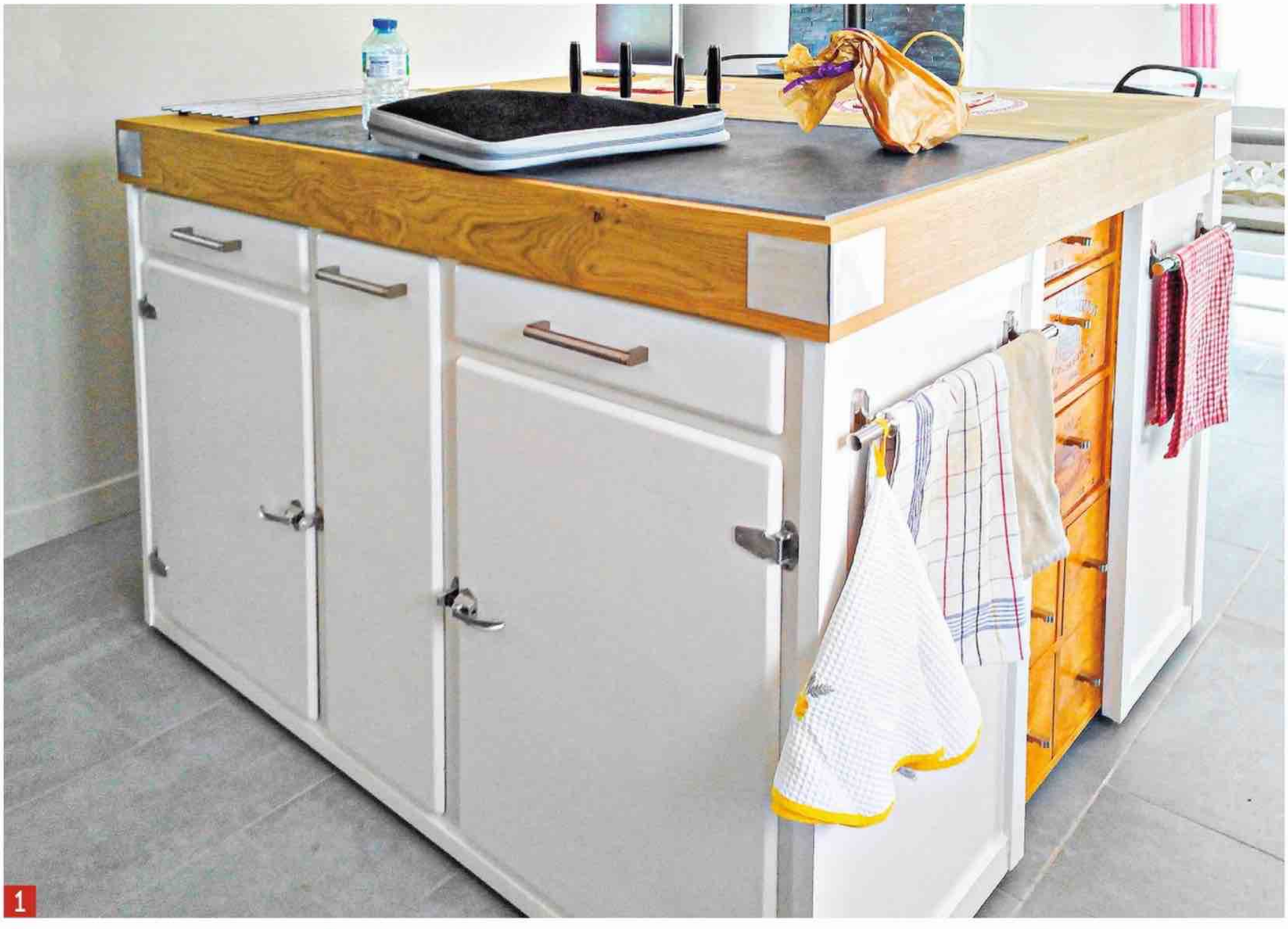
EN VENTE À PARTIR DU 28 SEPTEMBRE

chez votre marchand de journaux

PRJBR

Retrouvez votre premier numéro également à la vente sur le site : laboutiquejardinmaison.fr/rusticajr ou scannez directement le QR code avec votre smartphone.

Texte **Christian Raffaud** Photos **Lecteur**



1

Le buffet fait l'îlot

Sébastien Gaillard est parti d'un vieux buffet de cuisine datant des années 1950 pour créer un îlot central, aux multiples rangements. L'astuce : placer la partie haute de l'ancien buffet à l'arrière de l'élément bas, pour constituer la base du meuble, avec des rangements de chaque côté. L'espace vide entre les parties est comblé par des casiers faits maison, qui accueillent panières et caisses de bouteilles de vin. En plus d'optimiser la surface de rangement, cela donne du volume à l'îlot. Le plan et les entourages sont en chêne massif, donnant l'impression d'un véritable îlot de pro.

(1) Le vieux buffet trouvé sur Internet a été choisi pour ses poignées de style chambre froide. (2) L'îlot est équipé d'une planche à découper réalisée à partir d'une grande plaque de carrelage.



2



Texte **Christian Raffaud** Photos **Lecteur**

Un garde-manger d'autrefois

Paul Chauve, lecteur assidu à la retraite, a conçu ce petit meuble pour y entreposer ses fromages, fruits et légumes à l'abri des insectes. Il l'a fabriqué à partir de liteaux de récupération rabotés, pour l'ossature et la porte. Le dessus et le fond sont découpés dans un panneau de contreplaqué. Pour faire barrière aux insectes, un grillage très fin est agrafé sur l'intérieur des parois ajourées et de la porte. Petit détail artistique : le loquet est en bois sculpté par l'auteur.





Pour un équerrage parfait et faciliter ainsi l'assemblage des côtés et de la porte, notre lecteur a confectionné deux gabarits, sur lesquels il maintient en place, à l'aide de cales pour le collage, les deux côtés réalisés à partir de liteaux biseautés à 45°. Cela évite l'utilisation de serre-joints et permet de coller les deux côtés en même temps.

Une petite cuisine déstructurée

Laurent Bonnefille, fidèle lecteur, a imaginé un concentré de cuisine d'une longueur de 2 m pour un petit appartement. La particularité de cette réalisation : une ligne frontale brisée, suivant des angles compris entre 3 et 6°. La plaque de cuisson et les façades des tiroirs suivent le mouvement, tout comme les montants et les traverses des correspondants. À noter, l'aménagement ne comprend pas deux façades identiques.



Les caissons sont réalisés en contreplaqué, le plan de travail est en chêne abouté, les montants et traverses des façades de tiroirs en frêne. Les panneaux des façades de tiroirs mélangent des bois de récup'. Pour la finition, le meuble est recouvert de vernis polyuréthane en phase aqueuse.



Texte **Christian Raffaud** Photos **Lecteur**



Une cuisine d'été à structure maçonnée

Arnaud Petit aime les barbecues entre amis. Ces repas conviviaux l'ont incité à construire un coin cuisine au bord de sa piscine. L'aménagement s'intègre entre le garage et une haute haie, située dans son prolongement. Équipé d'un évier, le plan de travail bétonné est assez grand pour accueillir une plancha et un four électrique. Un volet roulant électrique, rapide à dérouler, protège la cuisine des intempéries et des poussières. Cette fermeture favorise un hivernage tranquille.

(1) Après avoir arraché une partie de la haie, les fondations sont creusées à la bêche sur 35 cm de largeur et 70 cm de profondeur. Le premier rang de parpaings est édifié sur les fondations. Il sert de coffrage à la dalle en béton, coulée dans la foulée jusqu'au niveau de la plage de la piscine constituant le sol existant. Les parois se montent ensuite, renforcées dans les angles par des chaînages verticaux. (2) Le linteau, en béton vibré, est coulé dans un coffrage. Il est surmonté, après séchage, des chevrons supports de couverture (liteaux et tuiles plates identiques à celles de la maison). (3) Le plan de travail est lui aussi réalisé en béton coffré et ferraillé. L'ouvrage est étayé par des parpaings jusqu'à la prise complète. En finition, la structure recevra un enduit de façade lissé, tandis que le plan de travail sera carrelé et le sol dallé. La pose du volet roulant et de la gouttière en zinc achève la construction.


1


2


3

Carnet d'**adresses**



BIEN PENSER SA CUISINE [p. 10]

- **IKEA**
www.ikea.fr
- **LAPEYRE**
www.lapeyre.fr
- **XAVIE'Z**
www.xaviez.com

LES RÈGLES D'IMPLANTATION TOUR D'HORIZON [p. 12]

- **Éditions Fleurus**
www.fleuruseditions.com

PRÉVOIR ET ORGANISER LES RÉSEAUX [p. 16]

- **HAGER**
www.hager.fr
- **LEGRAND**
www.legrand.fr
- **NICOLL**
www.nicoll.fr
- **SFA**
www.sfa.fr

BIEN CHOISIR SON MITIGEUR D'ÉVIER [p. 26]

- **AURALUM**
www.auralum.com
- **BLANCO FRANCE**
www.blanco-germany.com
- **CASTORAMA**
www.castorama.fr
- **CUISISSIMO**
www.cuisissimo.com
- **GROHE FRANCE**
www.grohe.fr
- **HANSGROHE**
www.hansgrohe.fr
- **HOMELODY-CD**
www.homelody-fr.com
- **LEROY MERLIN**
www.leroymerlin.fr
- **HUDSON REED**
www.hudsonreed.com
- **PORCHER**
www.porcher.com
- **ROCA**
www.roca.fr

MONTER LES ÉLÉMENTS D'UNE CUISINE EN KIT [p. 36]

- **BOSCH**
www.bosch-do-it.com
- **FORMICA**
www.formica.com/fr/fr
- **HETTICH**
www.hettich.com/fr
- **SARL N&F**
Tél. : 06 62 49 04 08
ou 06 71 13 22 36
- **SIKA**
https://fra.sika.com
- **WOLFCRAFT**
www.wolfcraft.fr

ASSEMBLER UNE CUISINE INTÉGRÉE AVEC ÎLOT [p. 40]

- **CUISINELLA**
www.cuisinella.com

DES ÉLÉMENTS BIEN RECYCLÉS [p. 54]

- **AEG**
www.aeg-powertools.fr
- **Dewalt**
www.dewalt.fr

FABRIQUER UN COMPTOIR [p. 62]

- **Berner**
http://shop.berner.eu
- **Bostik**
www.bostik.fr
- **V33**
www.v33.fr

PLUS D'INFOS SUR www.systemed.fr



● Des conseils pratiques ● Un forum multithématique sur le bricolage
● Des vidéos, des fiches et des articles ● Les anciens numéros de Bricothèmes.

“Ma maison, c’est des moments inoubliables !”



Interrupteur Odace compatible avec Wiser

Application Wiser Home

Avec Wiser, connectez-vous au confort personnalisé

Intense ou tamisée, la lumière anime tous les instants de la journée !
Avec l’éclairage connecté Wiser, variez les ambiances lumineuses au gré de vos envies. Une simple pression du doigt vous permet d’éteindre ou de rallumer toutes les lumières de la maison.
Wiser, la solution connectée qui met tout le monde d’accord.
Découvrez tous ses avantages sur se.com/fr.

Wiser
Connected Technology for Homes*

Life Is On | Schneider Electric

ZZ6837 - Life Is On : la vie s’illumine - 11/2020

ServiStores

40 ans à vos côtés !

FABRICANT
DE VOLETS ROULANTS
RÉNOVATION ET TRADITIONNEL

ServiStores Depuis 1981

à partir de 84 € ht

- Lame PVC ou aluminium
- Manuel ou automatisé*
- Large choix de coloris

Sur mesure

Prix usine

En 8 jours*

FABRIQUÉ DANS LE LOIRET

* Filaire, radio, solaire

* Délai de fabrication







DEVIS RAPIDE

PLUS D'INFORMATIONS

Nos conseillers à votre écoute :

0.891.700.160 Service 0,25 € / min + prix appel

www.servistores.com

CONCEPTION : VIOLETTE & LULU