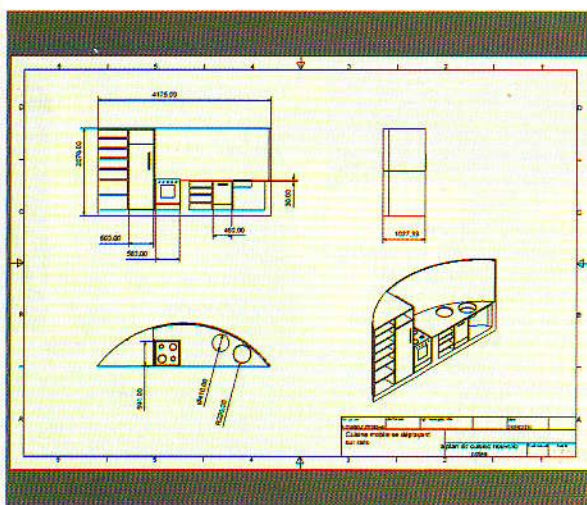


La cuisine mobile :

Une cuisine qui apparaît et disparaît au gré de vos besoins et de vos envies, voilà un rêve pour beaucoup d'entre nous ! C'est maintenant une réalité imaginée par Patrick Pierre, architecte et designer basé à Lyon. Une conception soignée et une présentation unique : tels sont les atouts de son concept de cuisine mobile.

La cuisine version mobile...

Surface : 4 m² fermée et 8 m² ouverte.



Un aperçu du plan qui décrit de manière plus technique la structure de la cuisine mobile.

Le nouveau concept de pièces mobiles (dont la fameuse cuisine dont il est question ici) mêle habilement architecture intérieure, aménagement et design. Il s'étend à de nombreux espaces de vie tels que bureaux ou dressings. Les qualités d'innovation de son inventeur, Patrick Pierre, ont été reconnues par le Salon des Arts Ménagers de Genève qui lui a attribué son Grand Prix de l'Exceptionnel en novembre 2003. Ce concept a, depuis été protégé par un brevet. Une idée géniale encore peu connue.

Le concept de mobilité

Avant de se lancer dans l'exploration même d'une telle création, il est important de comprendre ce que le concept de mobilité signifie. Il n'est pas question là de se

priver d'une fonction ou d'une autre. Dans le cas de la cuisine, vous disposez d'un espace complètement équipé (évier, égouttoir, plaque de cuisson, four, réfrigérateur, lave-vaisselle et rangements compris) dans 4m². Une fois ouverte, la pièce s'étend sur 8 m². Et la mobilité dans tout cela ? Cette facilité résulte d'un ingénieux système de coulissement sur rail intégré au sol. L'ensemble se déplace en se décalant en un tour de main.



Gain de place ne signifie pas qu'il ne reste de place pour rien. Des rangements en quantité sont à la disposition des utilisateurs.

un rêve devenu réalité

Une petite cuisine mais qui reste une pièce à vivre avant tout ! Elle occupe un espace de 4 m² fermée et peut s'étendre à 8 m², ce qui est la surface moyenne d'une cuisine en France.



Le pôle cuisson est assuré par une plaque (adaptée à votre source d'énergie) et un four.



Le pôle conservation est pris en charge par un réfrigérateur au format traditionnel. Il ne faut pas oublier que c'est une cuisine familiale avant tout.

Des avantages certains

Pour des logements à la surface réduite, c'est une solution gain de place évidente. Patrick Pierre avoue pourtant qu'à l'origine, "[son] optique était davantage la mobilité que le gain de place mais [sa] clientèle actuelle s'y intéresse pour cette dernière raison." Il est indéniable que ce concept permet d'optimiser les espaces les plus réduits tout en profitant d'une cuisine pratique et facile à vivre. Le réseau des fluides (eau, gaz, électricité et évacuations) est complètement centralisé ce qui permet de se servir de tout son équipement, et cela que la cuisine soit ouverte ou fermée.

Autre avantage non négligeable : ses qualités esthétiques. Logée dans une coque en acier plié cintré, son aspect intérieur peut être modifié. Les éléments se déclinent dans différents styles et matériaux : de l'acier au bois en passant par des matériaux plus synthétiques. L'ensemble s'adapte donc à un grand nombre d'intérieurs différents sans grande peine.

Des inconvénients ?

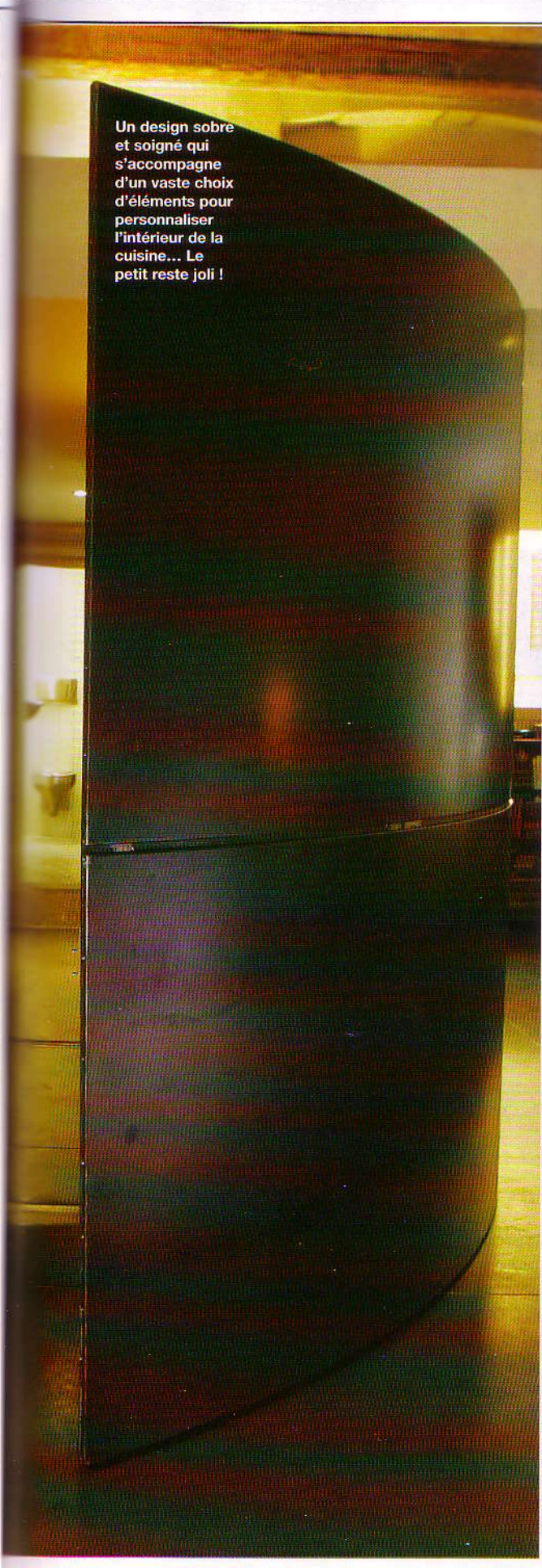
Autant de fonctions regroupées dans une surface aussi réduite, mobile qui plus est, peut laisser songeur, surtout quand on évoque l'épineuse question de la sécurité des utilisateurs. Toutes les normes en vigueur ont été respectées. C'est déjà un bon point... Une fonction de verrouillage, qui est active en position fermée comme ouverte, interdit l'accès à la pièce aux enfants. Il aussi possible, grâce à cela, de bloquer le système de coulissement : il devient ainsi impossible de déplacer la cuisine... Autre atout du concept : Il est possible de fermer totalement le lieu même en cas de fonctionnement. Si vous avez des enfants, cela les empêchera d'accéder au four ou à la plaque de cuisson si cette dernière est en marche. Le seul inconvénient notable pourrait être le prix. Patrick Pierre souligne que sa clientèle, pour ce produit, est essentiellement "urbaine et dispose d'un budget assez conséquent." Mais notre qualité de vie ne mérite-t-elle pas un certain investissement ? ■

Contact

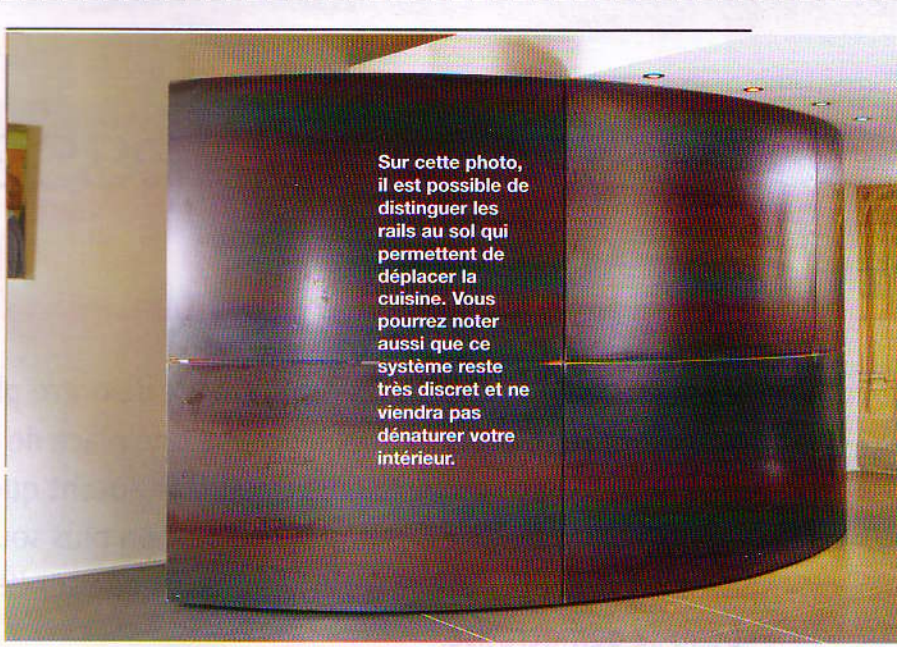
Patrick Pierre Design - 16, rue Juiverie - F-69005 Lyon - Tél. : 04 72 98 33 58

ppi@patrickpierre.com

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à visiter le site de Patrick Pierre : www.patrickpierre.com. Vous y trouverez une version filmée du concept de la cuisine mobile !



Un design sobre
et soigné qui
s'accompagne
d'un vaste choix
d'éléments pour
personnaliser
l'intérieur de la
cuisine... Le
petit reste joli !



Sur cette photo,
il est possible de
distinguer les
rails au sol qui
permettent de
déplacer la
cuisine. Vous
pourrez noter
aussi que ce
système reste
très discret et ne
viendra pas
dénaturer votre
intérieur.



La cuisine mobile
apparaît ici
fermée. Nous ne
pouvons rien
distinguer de ce
qui se dissimule
derrière sa coque
de protection.