

canapé



**SUGGESTIONS, COMMENTAIRES,
ABONNEMENTS ET VENTES**

info@magazinecanape.ca

ÉDITRICES / RÉDACTRICES EN CHEF

Azélie Pilon

Marie-Pier Bélanger

PHOTO COUVERTURE

Photographe : Maxim Desbiens

Design : AKB Design

ILLUSTRATIONS

Claudie Lamarre (artiste de *Out of the*)

DESIGN

Les Mauvais Garçons

IMPRIMEUR

Numérix

CORRECTION

Mélissa Plante

RÉVISION

Prose communication

MERCI À NOS PARTENAIRES

Cosentino

FENIX™

Groupe Sidex

Interbois

Noir sur Blanc - Atelier d'art et Design

Tungstene Luminaires Créatifs

UNE PUBLICATION DE

La Pièce, Boischatel, Québec

Tous droits réservés.

Le contenu de ces pages ne peut être reproduit sans autorisation préalable.

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationale du Québec, 2023

ISSN 2817-2469



PCF

BIOGAS



Imprimé au Québec sur du papier Rolland Enviro Print,
fait à 100 % de fibres recyclées durables



LA LISTE DES BESOINS

Se poser les bonnes questions avant de commencer un projet

UN NOUVEL AMÉNAGEMENT, UNE RÉNOVATION OU
UNE CONSTRUCTION NEUVE, ÇA DEMANDE DE LA PLANIFICATION

Un projet de rénovation ou de construction neuve demande énormément de travail, c'est vrai. Avant même d'en parler avec un ou une designer d'intérieur, il y a beaucoup de choses auxquelles vous devez penser. En effet, les occupants et les occupantes de la maisonnée doivent s'entendre sur les besoins à combler dans l'aménagement et sur la façon d'intégrer les goûts de chacun et chacune dans le décor. De telles réflexions peuvent provoquer des tensions, voire des conflits. Pour éviter de se retrouver dans une pareille situation, il est primordial de discuter et de négocier pour en arriver à un consensus. Pour vous aider dans votre exploration, voici les paramètres à prendre en compte avant d'amorcer un projet de rénovation ou de construction.



Rêver!

Parfois, l'amorce d'un projet de design est difficile, surtout sans trop savoir par où commencer. La meilleure façon d'entamer le tout, c'est de rêver! Énumérez tous les éléments qui répondraient à vos besoins et à vos désirs. Il est aussi important d'indiquer ce qui vous dérange dans un décor et ce que vous ne voulez absolument pas retrouver.

Même si certains points de votre liste ne sont pas réalisables, peu importe les raisons, ils pourront, de toute façon, servir à alimenter les discussions futures avec toutes les parties impliquées.

Définir les besoins à court et à long terme

Après avoir discuté des bases du projet, il est temps de définir les besoins à court et à long terme de chaque espace. Encore une fois, ces informations serviront à planifier correctement l'aménagement des pièces.

La liste des besoins à court terme est créée à l'aide des éléments à considérer pour les prochains mois et les prochaines années. Par exemple, lors de la conception d'un *mudroom*, si vous avez de jeunes enfants, il peut être pertinent de prévoir du rangement accessible pour eux, quitte à l'adapter au fil du temps, ou de penser à une façon de faire sécher les vêtements d'extérieur mouillés durant l'hiver.

Quant aux besoins à long terme, ces derniers doivent refléter les utilisations projetées pour les années ultérieures. En général, il est raisonnable de réfléchir et de catégoriser les nécessités des années futures sur un horizon de plus ou moins cinq ans. Cette liste de besoins permet d'effectuer des choix judicieux sur certains éléments du projet. Disons, par exemple, que vous pensez aménager un espace multifonctionnel près de la cuisine, qui servira autant pour le télétravail que pour les devoirs. Dans ce cas, assurez-vous de choisir les composantes fixes (ex. : le plancher et les divisions créées par les murs) de façon stratégique afin qu'elles puissent bien évoluer dans le temps.

*Il est aussi important
d'indiquer ce qui vous
dérange dans un décor
et ce que vous ne
voulez absolument
pas retrouver.*



Distinguer les besoins essentiels des désirs

Lorsque la liste de besoins devient trop longue, il est préférable de revenir à la source et de distinguer les besoins des désirs. Les besoins essentiels sont caractérisés par l'utilisation quotidienne de la pièce, le nombre de personnes qui la fréquentent et les éléments employés régulièrement à cet endroit. Les désirs ont tendance à être dirigés vers des besoins superficiels, temporaires et qui peuvent être motivés par l'ego. Ce qui compte, c'est d'obtenir un résultat final qui correspond aux besoins des habitants de la maison.

Bien réfléchir avant de faire un achat important

Lors de la planification d'un projet, tous les éléments intégrés doivent être réfléchis. Certains, d'une plus grande importance, comme le mobilier, le recouvrement de sol, le comptoir, l'habillage de fenêtre ou une œuvre d'art, doivent faire l'objet d'une analyse plus approfondie appuyée sur différents critères :

- Quelle sera l'utilisation première de cet élément?
- Est-ce que la résistance de ce nouveau produit convient aux usages souhaités?
- L'entretien de cet article correspond-il aux habitudes de vie?
- Est-ce que cet élément est de la bonne dimension pour la pièce?

Il est certain que le budget est un facteur décisionnel majeur. Cependant, il faut considérer tous les critères de sélection, surtout s'il est question de composantes fixes dans la pièce. Lorsque le budget n'est pas au rendez-vous, il vaut mieux attendre quelque temps avant de procéder à l'achat pour faire des choix judicieux, durables et qui conviendront à vos préférences esthétiques.

Travailler l'esthétique du projet

Une fois toutes les composantes et les contraintes du projet analysées de fond en comble, il est temps – enfin! diront certains – de passer à l'action, de dessiner les premiers croquis et de préparer les plans en vue de l'exécution des travaux.

Certes, le design d'intérieur s'avère un processus parfois long et complexe. Cependant, lorsque le résultat final sera dévoilé, toutes ces heures consacrées à la planification et à la réalisation du projet en auront valu la peine, c'est garanti. Et vous en ressortirez avec une grande fierté d'avoir contribué à la création d'un espace à l'image de vos inspirations, de vos désirs, de vos envies et de vos besoins.

Voici des pistes de réflexion pour votre liste de souhaits :

- Quelles utilisations (primaire et secondaire) ferez-vous de cette pièce?
- Combien de personnes utiliseront cet espace?
- Combien d'invités prévoyez-vous recevoir dans cette place?
- Aimerez-vous que la configuration des murs reste telle quelle? Est-ce qu'il y a une possibilité d'agrandir la pièce?
- Avez-vous besoin de rangement? Si oui, que voulez-vous ranger et à quel endroit voulez-vous le placer?
- Est-ce qu'il y a des appareils électroniques à mettre dans la pièce? Si oui, est-ce que l'emplacement des prises de courant vous convient?
- Est-ce que l'éclairage actuel vous plaît?
- Quels meubles désirez-vous conserver? Avez-vous besoin d'en acheter des nouveaux?
- Avez-vous des enfants ou des animaux? Si oui, est-ce que les matériaux choisis correspondent à l'usage des personnes habitant dans la maison?
- Quelle couleur ne souhaitez-vous absolument pas utiliser dans votre projet?





L'évolution de la cuisine à travers les époques

À QUOI RESSEMBLERA LA CUISINE DE DEMAIN?

La cuisine est probablement la pièce de la maison qui a connu les plus grands changements au fil du temps. Son emplacement et sa configuration n'ont cessé d'évoluer et continuent d'être le sujet de recherches de nombreux architectes et sociologues.

Cuisiner pour se nourrir est un besoin primaire de l'espèce humaine. Les premières cuisines étaient à ciel ouvert. Les peuples se rassemblaient autour d'un feu de camp pour cuire ce qu'ils avaient chassé. À l'époque romaine, la cuisine se définissait par un espace organisé et communautaire pour tous les habitants de la ville. Ce n'est qu'au moyen âge que la cuisine est devenue un espace isolé.

Seules les maisons bourgeoises disposaient d'une cuisine complète. La pièce était située à l'arrière de la demeure ou au sous-sol. Elle se trouvait aussi parfois dans un bâtiment à l'extérieur de la résidence, dans les appartements des domestiques qui s'occupaient de la préparation des repas.

La grande cheminée au cœur de la maison était la principale source de chaleur. Tout s'organisait autour d'elle, notamment les repas. Dans les habitations paysannes, la cuisine était le lieu où on dînait, vivait, se lavait et dormait. Les caves faisaient office de garde-manger pour l'entreposage. La viande était conservée dans une pièce artisanale isolée de bran de scie, appelée *glacière*. Les ustensiles, les broches pour faire rôtir la viande et les pelles pour le feu trouvaient leur place tout près de l'âtre. Ils étaient rangés soit dans un buffet, soit suspendus à la crémaillère, cette tige de métal à laquelle on accrochait les marmites au-dessus du feu de cheminée



La cuisine post-révolution industrielle

Les premières cuisines telles que nous les connaissons aujourd'hui ont été dessinées en 1926 par l'architecte autrichienne Margarete Schütte-Lihotzky. Conçues pour le projet d'habitation sociale *Römerstadt* à Francfort-sur-le-Main, elles étaient appelées cuisines de Francfort. Le modèle type consistait en une cuisine laboratoire étroite, mesurant 1,9 sur 3,4 m, située dans une pièce séparée de la salle à manger et du salon. Les cuisines équipées étaient modernes et avaient été aménagées suivant un concept global pensé pour rendre les tâches ménagères efficaces tout en demeurant bon marché.

Vers les années 1960, la compagnie Formica® popularise la cuisine équipée qui devient alors accessible à tous. Le *Formica*, produit inventé aux États-Unis au début du XX^e siècle, a vite été repéré pour ses avantages et ses utilisations multiples dans le domaine de l'architecture. Simple à manipuler et applicable sur presque toutes les surfaces, il se révèle également esthétique et résistant. Sa facilité d'entretien le rend pratiquement inaltérable puisqu'il est composé de résine, matériau parfait et bon marché pour l'aménagement des cuisines à l'époque. Dans les années 1970, la cuisine s'organise autour des nouveaux électroménagers. Les progrès technologiques permettent de maîtriser les odeurs, la fumée et la buée dans les années 1980-1990. Avec le temps, cette évolution et cette modernisation font de la cuisine un lieu de vie central, dans une aire ouverte, bien loin de la pièce cloisonnée servant uniquement à cuisiner.

Formica®, c'est plus de 110 ans d'histoire, d'innovation et de développement technologique. C'est au début du XX^e siècle que le stratifié Formica fut inventé, tout d'abord utilisé comme isolant électrique en remplacement du mica. La fusion des mots *for*, signifiant « pour » ou « à la place de », et *mica*, « minéral stratifié », est à l'origine du nom de ce matériau haute densité.



La cuisine de l'avenir

Plusieurs experts se questionnent à savoir quelle sera la cuisine de demain. Pourtant, pour beaucoup de peuples, elle est souvent encore commune ou parfois inexistante. La cuisine de rue ou les restaurants bon marché comblent ce besoin de préparation des repas. La cuisine, telle qu'on la connaît, est accessible à une population vivant dans une société relativement riche et prospère. Des études sociodémographiques prédisent que la cuisine, lieu de confection des repas à la maison, tendrait à disparaître au profit des commandes en ligne et livrées depuis des restaurants. Ou alors, elle serait remplacée par des aires de préparation centralisées. Cela s'expliquerait par l'augmentation du prix de l'immobilier et des loyers. Par conséquent, les espaces privés auraient tendance à se réduire ou à se partager. Certains sociologues, architectes et promoteurs immobiliers ont commencé à s'intéresser à la question. La superficie des maisons diminue. La cuisine est bien souvent le premier espace à être sacrifié. Une étude américaine confirme que les cuisines des nouvelles constructions sont plus petites de 13 % que celles aménagées dans les années 1960. Une tendance s'installe dans les appartements de taille réduite avec la création d'un coin déjeuner. Cet espace compact comprend habituellement un évier de bar, un réfrigérateur de comptoir et une plaque de cuisson afin d'accommoder les personnes qui habitent le logement au quotidien. Soyons réalistes, il est peu probable de voir disparaître, dans un court horizon, les cuisines de nos maisons!

Au cours de son histoire, la cuisine a aussi été annexée à une arrière-cuisine, un petit local attenant nommé cellier. Cette pièce était affectée à la conservation des provisions, des fruits et légumes, des œufs, des viandes salées ou séchées. On y entreposait également le vin et des alcools forts. Le mode de vie actuel, plus conscient de l'environnement, évoque le retour de cet espace. Celui-ci offre l'avantage d'une vision globale des stocks dispo-



nibles, favorisant une consommation mieux réfléchie. La *pantry* d'aujourd'hui permet un aménagement optimal des zones de travail du côté de la cuisine et est synonyme d'organisation. Ce lieu réservé réduit le gaspillage de manière notable puisqu'on a sous les yeux tous les ingrédients et toutes les provisions de nourriture.

La cuisine contemporaine est ergonomique et fonctionnelle. Elle est réfléchie et dessinée en phase avec un style de vie plus authentique où le rythme de notre quotidien est ralenti. Peu importe comment la cuisine évoluera dans le futur, le besoin de se rassembler autour d'une bonne table est vital et passera au travers de toutes les modes et tendances.

Peu importe comment la cuisine évoluera dans le futur, le besoin de se rassembler autour d'une bonne table est vital et passera au travers de toutes les modes et tendances.