

L'ÎLOT CENTRAL : Convivialité, praticité et design au cœur de la cuisine

Aujourd'hui, l'îlot central s'impose comme un incontournable des cuisines modernes. À la fois espace de préparation, de repas et de rangement, il symbolise la convivialité et l'ouverture.

Au centre de la pièce, il crée un point de rassemblement naturel, idéal pour cuisiner en famille ou partager un moment entre amis tout en gardant le contact avec le reste de la maison.

Mais au-delà de son aspect esthétique, l'îlot est un véritable élément fonctionnel qui structure l'espace et facilite la circulation dans une cuisine ouverte.

1/ Les différents types d'îlots

Il existe plusieurs configurations selon la taille de la pièce et les besoins :

- L'îlot de préparation

- Dédié à la découpe et à la mise en place.
- Généralement sans électroménager, pour maximiser la surface utilisable.
- Idéal dans les petites cuisines où chaque mètre carré compte.

- L'îlot multifonction

- Combine plan de travail, évier, plaque de cuisson et rangements.
- Parfait pour les grands espaces : il devient une véritable mini-cuisine à lui seul !
- Attention : Nécessite une arrivée d'eau et d'électricité au sol.

- L'îlot repas ou snack

- Mix entre une table et un plan de travail.
- Peut accueillir 2 à 6 personnes selon la taille.
- Souvent agrémenté de tabourets hauts pour un effet bar convivial.



• Le semi-îlot ou épi

- Rattaché à un mur ou à un linéaire de meubles.
- Solution astucieuse quand on manque d'espace.
- Permet d'optimiser la surface.



2/ Les avantages d'un îlot central

- Plan de travail supplémentaire : plus d'espace pour cuisiner confortablement.
- Convivialité et échange : fini le cuisinier isolé !
- Rangements intégrés : tiroirs, casseroiliers... pour que tout reste à portée de main.
- Polyvalence : plan snack, coin bureau, espace petit-déjeuner ou devoirs des enfants.



3/ Les points à anticiper avant l'installation

- Espace disponible : prévoir au minimum 90 cm de circulation tout autour pour une bonne ergonomie.
- Raccordements techniques : arrivée et évacuation d'eau, électricité, éventuellement une hotte de plafond ou en plan.
- Proportions : un îlot trop grand peut gêner la circulation, un trop petit semblera « perdu » dans la pièce.
- Harmonie visuelle : choisir des matériaux et coloris en cohérence avec le reste de la cuisine.
- Budget : selon les équipements (plaque, évier, rangements, plan de travail), le coût peut varier.



4/ Les tendances du moment

- Îlot bi-matière : mariage du bois et de la pierre ou du quartz pour un effet chic et chaleureux.
- Contraste visuel : base sombre et plan clair (ou inversement) pour structurer l'espace.
- Îlot prolongé en table : combinaison esthétique et gain de place.
- Îlot ouvert sur le séjour : le côté de l'îlot qui donne sur le séjour peut être aménagé avec des niches pour casser l'effet cuisine des façades pleines
- Éclairage suspendu : luminaires design qui mettent en valeur l'îlot.