

www.monlitetmoi.fr

SOLDES

ON N'AURA JAMAIS
AUSSI BIEN DORMI !

mon lit et moi
DORMEZ BIEN LA SEMAINE, PASSEZ UN BON WEEK-END

ZI DE VILLEJAMES - RUE DE LA BRIQUERIE - 44 350 GUÉRANDE - TÉL. 02 40 42 10 10

GODIN
CHEMINÉES PHILIPPE

Cheminées
Poêles à bois
Poêles à pellets
Cuisinières

MDESIGN
Zac de Villejames
4, rue de la Briquerie
44350 GUÉRANDE
Tél. 02 40 66 70 90

STORCH
Zac de Savigne
10 rue des Aigrettes
44579 TRIGNAC
Tél. 02 40 22 20 40

UNE CUISINE TOTALEMENT PERSONNALISÉE, C'EST POSSIBLE !

Avec Corinne Mahé, votre cuisine méritera des étoiles !



De nouveaux standards pour les meubles...

On l'appelle encore cuisine, mais pour combien de temps encore ? Le fait est que cet espace s'est progressivement transformé au cours des dernières décennies : la cuisine est devenue un lieu de vie et elle s'intègre même parfois à la salle à manger ou au salon. Cette évolution a pour effet d'entraîner une remise en question majeure du métier de cuisiniste, qui doit évidemment être un bon artisan, mais aussi un archi-

tecte d'intérieur, un designer, un créatif... Certes, ce n'est pas donné à tout le monde, on ne parle plus seulement de compétences, mais aussi de talent. Corinne Mahé est connue dans toute la France car elle a beaucoup travaillé sur l'influence et l'esthétique de la cuisine dans un appartement ou dans une maison. Le bouleversement est si important qu'elle pourrait presque rédiger une thèse sur ce sujet... Nous savons tous que de nos jours, la cuisine doit

être conçue comme une pièce à vivre mais, jusqu'à présent, il fallait adapter l'architecture de la cuisine à l'espace. Or, aujourd'hui, c'est l'architecture de la cuisine qui évolue avec des nouveaux standards : « Il y a plus de choix dans les hauteurs de caissons de meubles et le standard, qui était de 70 centimètres, est passé à 78 centimètres. Ce qui permet d'avoir davantage de volumes de rangement et un plan de travail plus haut. L'épaisseur du plan peut aussi être plus fin et est ap-

pelé « slim » avec des matériaux comme la céramique » souligne Corinne Mahé. Elle se tient informée en permanence de toutes les nouveautés dans ce domaine. Elle participe au SADDEC, un salon international qui se déroule tous les deux ans à Lyon et où se retrouvent les professionnels de la cuisine du monde entier : « Cela me permet de m'imprégner de toutes les dernières innovations en matière de design, de technologies et de tendances ». L'évolution se fait sur le design et la technique. Pour l'esthétique, on privilégie des épaisseurs moins importantes. Les hottes, que l'on cherchait à dissimuler, ont un nouvel aspect et deviennent presque un objet de décoration : « Les nouvelles règles de basse consommation interdisent de faire des sorties extérieures et les constructeurs ont donc dû innover en faisant preuve de créativité ». La tendance est également aux plans de travail en céramique. Sur le plan technique, le matériel destiné à l'origine aux professionnels arrive maintenant dans nos cuisines et les nouvelles technologies prennent tout leur place, puisque l'on intègre des branchements informatiques et même des prises USB.



La céramique, le must !

le four vapeur... Mais ne pensez pas que les cuisines conçues par Corinne Mahé soient hors de prix ! Bien au contraire. Quel est son secret ? Sa méthode de travail est unique : elle reçoit ses clients à son domicile, elle suit tous ses chantiers, elle gère tous ses contacts avec ses fournisseurs et ses artisans et elle n'a pas de charges fixes : l'organisation est donc « low cost », mais le service est digne du niveau haut-de-gamme. C'est ce qui lui permet de proposer des cuisines innovantes, et totalement sur mesure, à des prix imbattables. D'ailleurs, aucune création de Corinne

Mahé ne ressemble à une autre. Elle a su séduire depuis une douzaine d'années une clientèle exigeante, qui n'hésite pas à recommander ses prestations dans toute la France. On lui propose parfois de très belles réalisations mais, comme elle travaille seule avec un réseau d'artisans locaux qualifiés, elle préfère réserver son talent aux habitants de la presqu'île. Nous aurions bien tort de nous en priver...

Contact : 06 20 62 61 73 ou 02 51 75 04 77.

Internet : www.cuisiniste-la-baule.com



Hottes, Design et fantaisies...



Nouvelle technique pour les hottes...



Un chef au service des particuliers...

**INNOVATION,
SUR-MESURE
ET PRIX
ABORDABLES...**

Toutefois, Corinne n'oublie pas qu'une cuisine, c'est d'abord fait pour cuisiner... Avec le concours de la marque KitchenAid, elle invite parfois ses clients à des démonstrations réalisées par le célèbre chef Pierre Gasser, qui vient spécialement cet été à La Baule pour expliquer comment cuisiner avec les derniers outils, comme



L'électroménager professionnel adapté aux particuliers...