

MAISONS ET AMBIANCES

LE MAGAZINE SUISSE POUR LE DESIGN, L'ARCHITECTURE ET L'INTÉRIEUR

JUILLET/AOÛT - N°03 2020 - CHF 8.50

LES COULEURS DE L'ANNÉE
HIGH-TECH EN CUISINE
ÉVASION: MAISONS DE VACANCES



PANORAMIQUE

À GENÈVE, AMIS ET FAMILLE SE RÉUNISSENT AUTOUR DES PASSIONS DE LA MAÎTRESSE D'OUVRAGE, CINÉASTE ET AMATRICE DE VINS. RESPONSABLES DE LA RÉNOVATION TERMINÉE EN 2019, CAMILLE BAGNOUD ET CAROLE FROIDEVAUX, FONDATRICES DU BUREAU D'ARCHITECTURE COCI À LAUSANNE ET À LONDRES, LIVRENT LEUR VISION DE LA CUISINE: CONVIVIALE ET CHALEUREUSE.

TEXTE CORINE STÜBI
PHOTOS DANIELA & TONATIUH

La pièce à vivre s'organise autour de la verrière en métal et de son double banc, dessinés sur mesure par *Coci* et réalisés par *Pont Sàrl*. Suspensions CYMBAL de *Giulio Parini*.





Les armoires
réalisées par *Pont
Sàrl* apportent
du mouvement
en toile de
fond. Poignées
REFLECTION de
Superfront.

On pourrait se trouver au beau milieu d'un décor pastel de Wes Anderson, ou dans un film français des années 1950, à la Jacques Tati, et pour cause, la propriétaire des lieux est réalisatrice. « Elle voulait une ambiance < bistro parisien >, avec sa cave à vin et ses verres suspendus. » dévoile Camille Bagnoud. La jeune femme a créé en 2018 le studio Coci avec Carole Froidevaux « Nous nous sommes rencontrées à l'EPFL, avant de travailler dans le même bureau d'architectes à Lausanne. Puis Carole s'est installée à Londres et nous avons décidé de nous lancer à notre compte, une antenne dans chaque ville. »

TOUT UN CINÉMA Quand Camille Bagnoud et Carole Froidevaux découvrent la pièce à vivre, elle est mal proportionnée. Il a fallu la réorganiser : « La cliente rêvait d'une verrière de style industriel », la séparation graphique partage ainsi le séjour et la salle à manger, appareillée de deux bancs placés dos à dos. Côté cuisine, les invités s'y installent autour de la grande table en bois, pendant que la banquette côté salon les accueille pour la projection d'un film.

« Nous aimons jouer avec les textures, les matériaux et les coloris pour créer une atmosphère singulière, qui correspond à la personnalité du maître d'ouvrage » confient les architectes. Comme un fil rouge, la trame cinématographique se déroule selon de multiples perspectives, toutes empruntées au vocabulaire du 7^e art.

Panoramique, d'abord : « Le plan de travail est long, linéaire et léger. Au-dessus, pas de lourd buffet, une composition d'éléments en laiton, marbre ainsi que deux appliques viennent habiller le tableau sur un fond menthe. » En arrière-plan, la surface veinée du bois teinté vert profond — la couleur favorite de la maîtresse d'œuvre — des armoires toute hauteur apportent de la densité et du mouvement. « Les chants en laiton dessinent une grille structurante, pendant que les poignées ponctuent la masse. » ➔

«LE PLAN DE TRAVAIL EST LONG, LINÉAIRE ET LÉGER. AU-DESSUS, PAS DE LOURD BUFFET, UNE COMPOSITION D'ÉLÉMENTS EN LAITON, MARBRE AINSI QUE DEUX APPLIQUES VIENNENT HABILLER LE TABLEAU SUR UN FOND MENTHE.»



Panorama culinaire. Hotte, tablette et crochets en laiton: design *Coci* et réalisation *Pont Sàrl*. Plan de travail en marbre Estremoz (Portugal). Évier et robinetterie de **Nivito**. Appliques CONES de **Areti**. Peinture du mur: **Farrow & Ball**, col. TERESA GREEN



Carrelage noir et blanc en porcelaine de **Topcer**. Chaise MOSER 1-250 de **Werner Max Moser** (1931) pour **horgenglarus**



Enfin, la verrière noire et son double banc occupent le rôle de filtre; perméables, ils unissent autant qu'ils divisent l'espace. « Le coussin recouvert d'un tissu rayé rose et beige de Raf Simons (Kvadrat) égaye et adoucit l'effet de la verrière. »

UNE CUISINE OÙ L'ON SE SENT BIEN « C'est un endroit convivial où l'on ne fait pas que préparer les repas. Une cuisine ne doit pas forcément être grande mais agencée pour encourager l'expérimentation, au niveau culinaire bien sûr, mais pas uniquement. » remarquent les architectes. Elles pensent aux rangements, nombreux, pour désencombrer un plan de travail où s'exprimer sans obstacle et dans lesquels elles cachent l'électroménager. Car une cuisine agréable, selon Coci, doit être aérée et flexible, mais aussi, bien équipée. Leur indispensable? La hotte d'aspiration. « Elle est souvent négligée voire camouflée. Pourtant, elle peut donner du caractère à la pièce en s'affirmant par sa géométrie et sa matérialité, jusqu'à devenir aussi ornementale qu'une belle lampe. »

Joyeux et coloré, cet environnement au glamour plein de charme plante le décor d'apéros animés auxquels on s'inviterait bien. •

www.cocistudio.com

ÉQUIPE CONFORT



Vous n'aurez plus jamais à tondre votre gazon vous-même. Les robots de tonte iMOW® de STIHL s'en chargent pour vous. Ces robots intelligents tondent de manière autonome et précise, ils contournent les obstacles, ils grimpent les pentes et se rechargent eux-mêmes au besoin. Pendant ce temps, vous pouvez profiter de votre jardin en toute sérénité.

QUEL EST LE ROBOT DE TONTE QU'IL VOUS FAUT?

DÉTAILS SUR STIHL.CH



LES MODÈLES DOTÉS DE FONCTIONS DE COMMUNICATION PEUVENT MÊME ÊTRE CONTRÔLÉS VIA UNE APPLICATION DE MANIÈRE SIMPLE ET INTUITIVE

