

GUIDE IDÉALE

Créer une cuisine qui vous ressemble

Les choix essentiels pour concevoir une cuisine belle, fonctionnelle et pensée pour durer.

CUISINEIDÉALE™
EST.1971

Pourquoi **ce guide?**

Avant de commencer votre projet

Une cuisine ne se choisit pas seulement en fonction de son apparence. Matériaux, rangement, ergonomie, éclairage, circulation et budget jouent tous un rôle dans la réussite d'un projet.

Ce guide vous accompagne à travers les décisions essentielles pour mieux définir vos priorités, éviter les erreurs courantes et faire des choix éclairés.



Table **des matières**

La méthode idéale en 6 étapes 4

Votre cuisine, vos priorités 5

Ce qui fait la différence 6

Les tendances qui inspirent 7

Une cuisine pensée pour votre quotidien 12

Bien investir dans votre projet 13

Deux inspirations pour vous projeter 14

Les checklists à garder sous la main 16

Contact & mot de l'équipe 18

La méthode Idéale en 6 étapes

01 **Inspirations & besoins**

Définissez votre style, vos habitudes, vos inspirations et vos priorités.

02 **Design & choix**

Votre projet prend forme à travers les plans, matériaux, couleurs et solutions d'aménagement.

03 **Échantillons & validation**

Comparez les matières, les couleurs et les finis avant de faire vos choix.

04 **Atelier & contrôle qualité**

Votre projet est fabriqué avec précision et soumis à des contrôles à chaque étape.

05 **Livraison, installation & suivi**

Notre équipe assure la mise en place, les ajustements et les dernières finitions.

06 **Expérience après-vente**

Nous restons présents après l'installation pour assurer le suivi de votre projet.

Votre cuisine, **vos priorités**

Vos habitudes

Vous cuisinez :

☐ Quotidiennement
☐ Le week-end
☐ Rarement

Enfants/animaux :

☐ Oui
☐ Non

Vous recevez :

☐ Souvent (6+)
☐ Parfois (2–4)
☐ Rarement

Hauteur plan de travail :

☐ 30 po
☐ 36 po
☐ 42 po (personnes grandes)

Votre style

Cochez 1 ou 2 choix :

☐ Contemporain
☐ Moderne
☐ Transitionnel
☐ Farmhouse
☐ Industriel
☐ Rustique
☐ Classique

Priorités & contraintes

☐ Rangement optimisé
☐ Durabilité
☐ Éclairage
☐ Entretien facile
☐ Délai maîtrisé
☐ Design exclusif

Budget :

☐ $
☐ $$
☐ $$$

Ce qui fait **la différence**



Structures & caissons

Des caissons robustes conçus pour assurer stabilité, alignement et durabilité.



Quincaillerie & tiroirs

Des mécanismes fluides et précis pour un confort d'utilisation au quotidien.



Façades & finitions

Une grande variété de styles, de matériaux et de finis pour personnaliser votre espace.



Installation

Une installation professionnelle pour assurer des ajustements et des alignements précis.

La qualité se ressent dans chaque détail :
au toucher, à l'ouverture, au silence et à l'alignement.

Les tendances **qui inspirent**

Les tendances évoluent, mais une cuisine bien pensée doit rester agréable à vivre pendant de nombreuses années. Inspirez-vous des tendances actuelles tout en les adaptant à votre style et à votre quotidien.



Couleurs naturelles

Vert sauge / vert forêt pour l'apaisement, brun terre cuite pour la chaleur & blanc chaud pour la clarté.

Duos gagnants :

- Îlot vert profond + armoires noyer/bois
- Armoires sable / brun caramel + comptoir en pierre claire veinée
- Blanc Snowbound (chaud) + bois clairs + laiton







Éclairage en couches

Ambiant (plafond discret), intégré (sous-meuble / sous-étagère)







Matières & détails

- Bois massif / placage, pierre naturelle / technique, tissus sur tabourets pour adoucir.
- Intégration des électros, hottes, rangements café / thé dissimulés







Agencements intelligents

- Verrières/claustras pour ouvrir-fermer l'espace selon l'usage
- Crédences en carrelage jusqu'au plafond ou mosaïques pour le rythme.
- Étagères flottantes (par touches) pour « casser » les masses d'armoires.







Une cuisine pensée pour **votre quotidien**

01 Hauteurs

Plan 30 à 42 po selon la taille, four en colonne à hauteur de bras ; micro-ondes / steam à hauteur sécurité enfants.

02 Triangles & flux

Cuisson, évier, froid, sans obstacle ;
îlot = espace de circulation 36 à 42 po.

03 Accessoires gagnants

Tiroirs à épices, casseroliers, profonds, colonnes garde-manger extractibles.

04 Silence & confort

Amortisseurs & éclairage intérieur

05 Entretien

Finitions durables & résistantes aux traces

Bien investir dans **votre projet**

Fourchettes indicatives

(à calibrer sur devis)

Surfaces :

- Mélamine : +
- Polymère : +
- Stratifié : +
- Laque : ++
- Bois : +++
- Pierre : ++++

Standard :

- Électros : gardez 10–20% de marge
- Éclairage & accessoires : 5–10% chacun

Échéancier :

- Diagnostic & mesures : 1–2 semaines
- Design & choix : 1–2 semaines
- Fabrication & logistique : 6–10 semaines
- Pose & finitions : 2–5 jours selon les matériaux
- SAV / ajustements : Selon les matériaux

Prioriser l'invisible qui dure :

Caissons 3/4", quincaillerie premium, installation par un professionnel

Optimisez le visible modulable :

Poignées, luminaires, dosserets

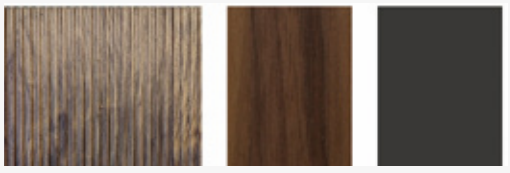
Deux inspirations pour **vous projeter**

Découvrez comment les matériaux, les couleurs et l'aménagement peuvent se combiner pour créer une ambiance cohérente.

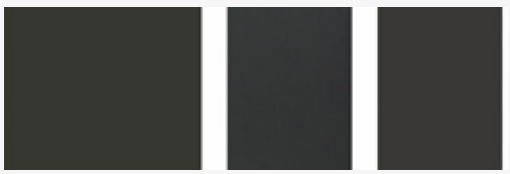


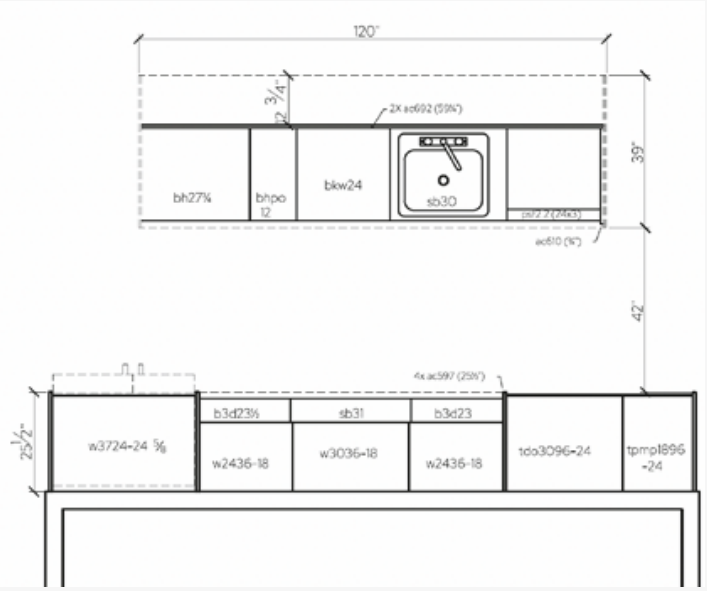
Matériaux

Wood section



Grey section







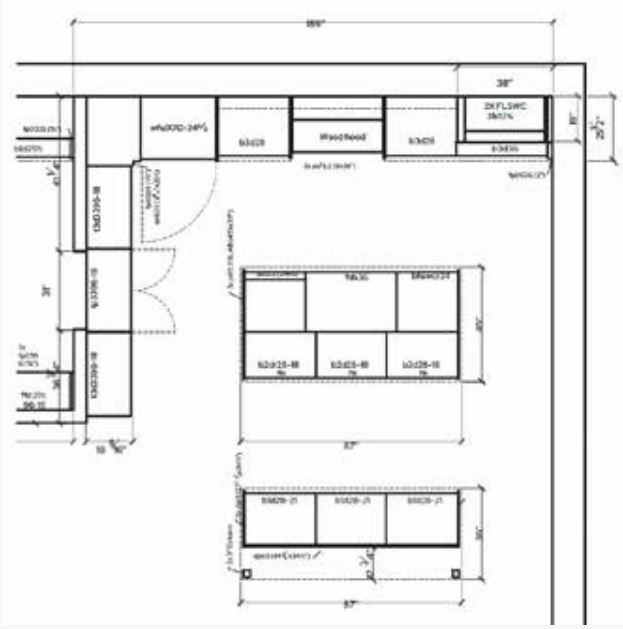
Matériaux

White section



Wood section





Les checklists à garder **sous la main**

Avant de signer

- ☐ Choisir des caissons de 3/4” pour « économiser »
- ☐ Négliger la quincaillerie (bruyante / qui prend du jeu)
- ☐ Décider des couleurs à une mauvaise lumière
- ☐ Oublier l’éclairage de tâche et d‘ambiance
- ☐ Mettre des étagères partout (poussière / entretien).
- ☐ Sous-dimensionner l’îlot / les dégagements.
- ☐ Ignorer la ventilation / hotte.
- ☐ Copier une tendance sans penser à l’usage.
- ☐ Reporter les accessoires indispensables (vous les regretterez).
- ☐ Sous-estimer les prises / USB.
- ☐ Zapper le tri sélectif intégré.
- ☐ Sous-estimer l’impact des tabourets (confort).
- ☐ Ne pas prévoir d’espace café / thé.
- ☐ Choisir un plan trop fragile pour votre rythme de vie.
- ☐ Ne pas tester l’ouverture simultanée des portes / tiroirs.
- ☐ Oublier l’entretien des finitions (suivre l’avis fabricant).
- ☐ Ne pas verrouiller la timeline avec l’atelier / pose.
- ☐ Oublier les protections chantier.
- ☐ Ne pas prévoir un budget « imprévus » (5–10%).
- ☐ Signer sans conditionner au relevé final de mesures.

Prise de cotes (base)

- ☐ Mesures des murs (intérieur-intérieur)
- ☐ Hauteur sous plafond et / ou sous retombées
- ☐ Ouvertures (portes / fenêtres)
- ☐ Arrivées / évacuations
- ☐ Prises
- ☐ Contraintes techniques (poutres, colonnes).
- ☐ Photos générales + gros plans points singuliers.

Préparation chantier

- ☐ Dégager l'espace
- ☐ Protéger planchers / murs / escaliers
- ☐ Prévoir zone de coupe / aspiration
- ☐ Réserver stationnement
- ☐ Animaux / enfants sécurisés
- ☐ Créneaux bruyants communiqués aux voisins (copropriété).



Votre projet **commence ici**

Parlons de votre espace

Chaque projet commence par une idée. Notre équipe est là pour comprendre vos besoins, vous guider dans vos choix et transformer votre vision en un espace pensé pour durer.

Prenez rendez-vous

info@cuisineideale.com

Téléphone : 819-566-2401

Sans frais : 888-566-8080

Diagnostic design de 20 minutes offert :

En visioconférence, on valide vopriorités, on propose 2 pistes créatives, on fixe un budget / timeline réaliste



Un mot de **notre équipe**

Chez Cuisine Idéale, nous croyons qu'une cuisine réussie ne se résume pas à de belles images. C'est un espace qui doit s'adapter à votre quotidien, aujourd'hui comme dans les années à venir.

Notre rôle est de comprendre votre façon de vivre, de vous guider dans vos choix et de créer un espace à la fois beau, fonctionnel et durable.

Parce qu'au fond, ce sont les moments que l'on y vivra qui rendent une cuisine vraiment idéale.

PRÊTS À IMAGINER LA VÔTRE?

CUISINEIDÉALE™
EST.1971