

5 erreurs à éviter pour une cuisine réussie



Introduction

Concevoir sa cuisine est un projet passionnant...

Mais aussi semé d'embûches ! Trop souvent, des erreurs simples peuvent nuire au confort, à la fonctionnalité et même à l'esthétique de votre espace. En tant que conceptrice indépendante à Narbonne, j'ai accompagné des dizaines de clients dans la création de leur cuisine sur mesure. Voici les 5 erreurs les plus fréquentes que j'observe... et comment les éviter.

❌ 1. Négliger l'ergonomie

Une belle cuisine, c'est bien. Une cuisine pratique, c'est encore mieux !

Beaucoup de gens oublient de penser aux **flux de circulation**, aux distances entre les pôles clés (froid / cuisson / lavage), et à la **hauteur des meubles**.

Mon conseil : respectez le triangle d'activité (réfrigérateur, évier, plaques) et adaptez les hauteurs à votre morphologie.

❌ 2. Sous-estimer le rangement

Des tiroirs trop petits, un manque d'accessoires, pas assez de colonnes...

Le **rangement est la clé** d'une cuisine agréable au quotidien.

Mon conseil : multipliez les zones de rangement (y compris en hauteur) et pensez aux coulissants, aux casseroiliers et aux rangements d'angles optimisés.

❌ 3. Choisir des matériaux peu adaptés à la vie quotidienne

Un plan de travail fragile, un sol glissant, des portes de placards trop salissantes : autant d'erreurs qu'on regrette vite.

Mon conseil : pensez à l'entretien, à la résistance à l'eau, aux chocs et à la chaleur. Il existe aujourd'hui de beaux matériaux durables.

✗ 4. Ne pas anticiper l'éclairage

L'éclairage est souvent relégué à la fin, et pourtant, c'est **indispensable** : zones sombres, reflets désagréables, lumière trop froide ou trop faible.

Mon conseil : prévoyez un éclairage général (plafonnier ou spots) **et** un éclairage fonctionnel sous les meubles hauts.

✗ 5. Vouloir tout faire soi-même... ou tout déléguer

Une cuisine réussie, c'est un équilibre entre vos envies, vos besoins techniques et le savoir-faire des pros.

Mon conseil : faites-vous accompagner par un professionnel à l'écoute, qui comprend vos besoins, connaît les contraintes techniques et sait s'entourer des bons artisans.

🎁 Conclusion : vous méritez une cuisine belle ET fonctionnelle

Éviter ces erreurs,

c'est l'assurance d'une cuisine qui vous ressemble, pensée pour durer et agréable à vivre au quotidien.

En tant que conceptrice indépendante basée à Narbonne, je suis là pour vous accompagner, du premier croquis à la pose finale, avec une approche humaine, locale et sur mesure.

Les Cuisines de ChaCha

06.58.73.64.86

Charline Soula

55 Avenue du Général Leclerc - 11 100 Narbonne