



# LE GUIDE pour réussir VOTRE projet cuisine !

6 Bonnes  
raisons pour  
créer **VOTRE**  
**CUISINE** au  
début de votre  
projet !

Fabienne Luypaert



## Le guide pour réussir votre cuisine !

Vous vous lancez dans **votre projet cuisine**, mais vous ne savez pas **par où commencer ?**

### Alors ce guide est fait pour VOUS !

En effet, avec du recul et plusieurs années d'expérience, je constate que **les clients se sentent souvent perdu au démarrage d'un projet de cuisine.**

Dans ce guide, je vous propose de voir ensemble **les clés pour démarrer votre projet de cuisine sereinement.**

**Ce guide** vous aidera à **prendre un bon départ** dans votre **projet de cuisine** et il pourra aussi vous aider pour d'autres espaces de votre habitat.



**La cuisine est le cœur de votre habitat !**

## A LIRE – TRES IMPORTANT

Le simple fait de lire le présent guide vous donne le droit de « l'offrir en cadeau » à qui vous le souhaitez.

Vous êtes autorisé à l'utiliser selon les **mêmes conditions** commercialement, c'est-à-dire à l'offrir sur votre blog, sur votre site web, à l'intégrer dans des packages et à l'offrir en bonus avec des produits, mais PAS à le vendre directement, ni à l'intégrer à des offres **punies par la loi** dans votre pays.

Vous êtes libre de le distribuer à qui vous voulez, à condition de ne pas le modifier, et de toujours citer l'auteure **Fabienne Luypaert** comme l'auteure de ce bonus, et d'inclure un lien vers :

<https://flinterieur.com/>



## MENU

---

- **Qui suis-je ?** P.4
- **6 bonnes raisons pour créer sa cuisine au début de votre projet !** P.5
- **J'ai un projet de construction.** P.6
- **J'ai un projet de rénovation.** P.7
- **Votre checklist** P.8-10
- **Quelles sont les contraintes dans votre projet ?** P.11-12
- **Quel est votre budget ?** P.13
- **Conclusion** P.14

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**



## CHAQUE ESPACE EST UNIQUE ET DIFFERENT !

Aujourd'hui dans ce guide, je souhaite partager avec vous **les clés importantes** à connaître avant de vous lancer dans votre projet de cuisine.



**Fabienne Luypaert**, Belge, fondatrice de FL'intérieur.

Je suis diplômée en **architecture d'intérieur** depuis 1992 à Anvers (Belgique).

J'ai suivi une **formation en Fengshui**, en **Art Thérapie** et je continue à me former par soif d'apprendre et de me challenger !

**Passionnée de l'optimisation d'espace** et de la fonctionnalité, j'ai une très bonne compréhension de l'habitat.

J'aime **relever des défis** toujours différents. Je reconnais l'influence et la force d'un espace fonctionnel et harmonieux ainsi que l'impact qu'il a sur ses occupants.

Je suis une femme de terrain et dès que je vois les lieux à œuvrer, j'entre déjà dans la **vision 3D** des lieux transformés.

J'ai travaillé **5 ans chez un cuisiniste**, ce qui m'a **forgé une expérience solide dans la création** d'une centaine de **cuisines**, salles de bains, dressing et des rangements.

*LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !*

## 6 BONNES RAISONS



- 1. Une bonne analyse de vos besoins va déterminer l'espace nécessaire** pour votre future cuisine. Exemple: les clients veulent souvent un réfrigérateur américain, l'inconvénient c'est qu'il prend beaucoup de place.
- 2. Si, votre cuisine donne sur un espace ouvert**, il sera important de vérifier si la cuisine ne prend pas trop de place dans le séjour. Quel mobilier souhaitez-vous (canapé, buffet, meuble tv,...) ? Cela vous aidera à définir et délimiter l'espace de votre cuisine ! Cela vous évitera de faire une trop **petite ou trop grande cuisine**.
- 3. Les fenêtres et portes ont un impact sur l'implantation** de votre cuisine. En analysant vos besoins, vous pourrez vérifier si les ouvertures prévues sont adaptées. **Attention**: les **modifications d'ouvertures** sont possibles uniquement si les plans de construction n'ont pas encore été validés en mairie.
- 4. Bien analyser la quantité des prises électriques** nécessaires par rapport à **vos petits et grands électroménager** et le **positionnement de votre sanitaire**. Exemple: si vous souhaitez un évier sur un îlot, ça doit être défini avant le terrassement.
- 5. Définissez le budget** que vous souhaitez **investir** dans votre cuisine. Cela vous aidera à définir la cuisine que vous pourrez créer.
- 6. Vous pouvez gagner du temps et de l'argent** avec une bonne analyse.

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

## VOUS AVEZ UN PROJET DE CONSTRUCTION

(plan VEFA, architecte, constructeur, promoteur)

Où en êtes-vous dans votre projet ?

Mes plans sont modifiables / Mon espace cuisine est modifiable

Mes plans ne sont plus modifiables

Quand dois-je me préoccuper de la cuisine ?

**La cuisine est la pièce principale de la maison.**

Concevez la cuisine au début de votre projet de construction pour **définir l'espace utile** pour vos besoins et vos envies afin de pouvoir modifier la surface ou l'espace si nécessaire et pour vous éviter une déception.

Que puis-je faire ?

**Votre construction a déjà commencé.**

Vous pouvez demander des modifications, mais cela vous coûtera plus cher. Vous pouvez aussi faire certaines modifications à la remise des clés et avant l'arrivée de la cuisine.

**Votre Checklist  
une aide précieuse avant de concevoir votre cuisine**

Voir page 8/9/10

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

## JE RENOVE MA CUISINE

Où en êtes-vous dans votre de rénovation ?

Je rénove ma cuisine

Je relooke ma cuisine

Etes-vous prêt à effectuer des travaux ?

Comment relooker ma cuisine à moindre coups ?

### Questions à se poser :

- Je fais des petits ou grands travaux ?
- Qui fera les travaux ?
- Que puis-je faire moi-même ?
- Dois-je faire appel à un professionnel ?
- Quel budget je suis prêt à mettre ?

### Vous pouvez ...

- Repeindre vos façades de cuisine
- Changer vos façades
- Changer uniquement votre plan de travail et vos plinthes
- Rajouter des meubles ou remplacer 2 à 3 meubles abimés
- Repeindre les murs ou poser un nouveau revêtement de sol

**Votre Checklist**  
une aide précieuse avant de rénover  
votre cuisine

Voir page 8/9/10

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**







## LES CONTRAINTES

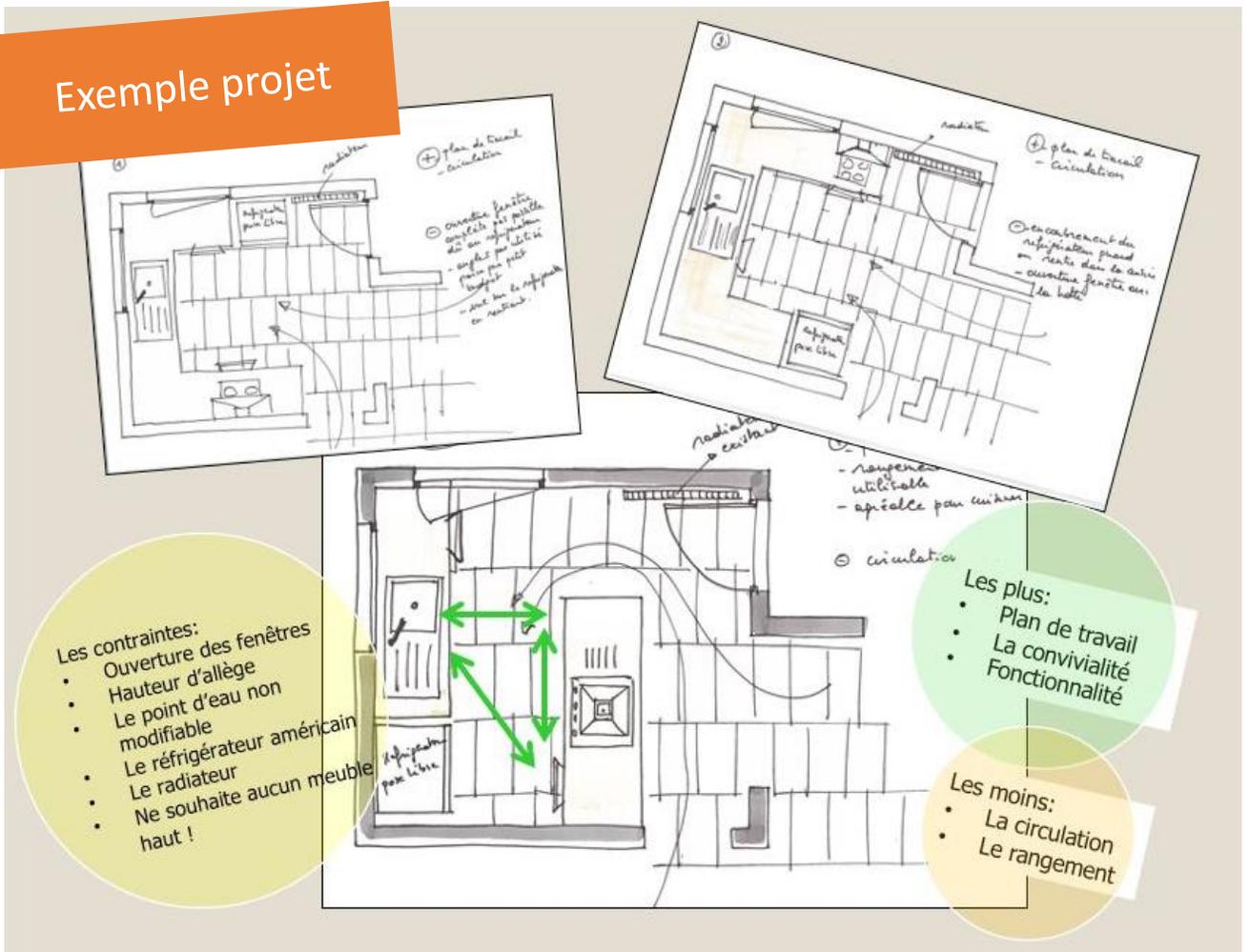
Liste non-exhaustive



- ✓ Les allèges : sont-elles suffisamment hautes pour le plan de travail ? (allège = hauteur fenêtre depuis le sol)
- ✓ Attention à la hauteur de votre robinet si votre évier se trouve devant une fenêtre. Si le robinet est trop haut , il peut gêner l'ouverture du vantaux.
- ✓ Les fenêtres ou portes peuvent être mal positionnées par rapport à votre cuisine idéale !
- ✓ Vérifiez si il y a des radiateurs ? Sont-ils gênants ? Pouvez-vous les déplacer ?
- ✓ Est-ce que le constructeur a prévu suffisamment de prises électriques. Sont-elles prévues au bon endroit par rapport à votre utilisation !
- ✓ Attention certains réfrigérateurs américains nécessitent une arrivée d'eau ?
- ✓ Les bouches d'aération (VMC) doivent rester accessibles. Tenez en compte si vous souhaitez des meubles hauts et ou des colonnes.
- ✓ Attention de ne pas positionner une hotte îlot proche d'une fenêtre ! La hotte pourrait gêner l'ouverture complète d'une fenêtre ou une porte.
- ✓ Est-ce que votre réfrigérateur viendra dans un angle, vérifiez à laisser au moins 5 à 10 cm pour un réfrigérateur classique et 30 cm pour un réfrigérateur américain. Cela afin d'ouvrir correctement vos portes et de pouvoir sortir votre bac à légumes !

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

## Exemple projet



**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

## Comment définir mon budget ?



### 1. Dans une construction neuve:

Le montant de la cuisine doit être proportionnel au coût du bien immobilier (+/- 10%). Anticipez et faites une cuisine fonctionnelle et ergonomique, cela vous donnera une plus-value si vous revendez un jour !

### 2. Dans une rénovation:

Il faut aussi tenir compte du coût des travaux que vous envisagez en plus de la rénovation de la cuisine. La valeur finale de la cuisine ne doit pas dépasser les 10% de la valeur de votre bien.

### 3. Vous êtes locataire:

Avez-vous l'accord du propriétaire ? Participe-t-il aux travaux ? Allez-vous rester longtemps dans ce bien ? Comptez-vous l'emporter avec vous plus tard ? Posez-vous les bonnes questions avant d'investir.

### 4. C'est votre premier investissement:

Dans un premier investissement, il y a beaucoup de chance que vous n'allez pas y rester. Faites une cuisine simple et pratique avec des finitions sobres. Partez sur une entrée de gamme de qualité parce qu'elle doit durer dans le temps et une cuisine donne une plus-value à votre bien à la revente.

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

# CONCLUSION

Nous voilà arrivés à la fin de ce BONUS.

J'espère vous avoir ouvert les yeux sur les points importants à prendre en compte avant de vous lancer dans votre projet cuisine.

**Appliquez la checklist** pour créer la cuisine qui vous va bien et qui vous permettra d'y voir plus clair dans **vos réels besoins**. Vous n'aurez plus de déception !

N'hésitez pas si le cœur vous en dit à me **laisser un commentaire** en **cliquant sur le bouton ci-dessous**, afin de me dire :

- ce que vous avez particulièrement apprécié dans ce guide
- ce que vous auriez aimé y trouver en complètement

**Toutes remarques constructives sont les bienvenues.**



[Je laisse un commentaire](#)

A très bientôt,

**Fabienne Luypaert**

Votre architecte d'intérieur

**LA CUISINE EST LE CENTRE DE VOTRE HABITAT !**

**Le guide pour réussir votre projet cuisine !**



**[www.flinterieur.com](http://www.flinterieur.com)**

**Fabienne Luypaert**

**Architecte d'Intérieur**

**Fabienne  
Luypaert**

**Edition 2024**

**Remerciement à Eveline Quick  
Pour la relecture**