

L'îlot double

Dans les dernières années, l'îlot s'est vraiment taillé une place de choix dans les cuisines. Il est pratique, fonctionnel et convivial : toutes les raisons étaient bonnes de l'adopter ! La nouvelle tendance quand l'espace nous le permet ? Doubler la mise ! En effet, on voit de plus en plus de cuisines arborer l'îlot double, l'un pour préparer les repas, l'autre pour les savourer. En prime, on augmente le rangement. Un deux pour un qui en vaut le coup !

Conception et aménagement : Sophie P. Lefebvre, designersophie-lefebvre.com. **Réalisation :** Le Pierre rénovation, lepierrerenovation.com. **Photos :** Pommier Photo, pommierphoto.com.



Zone cuisson d'un côté, évier de l'autre et frigo entre les deux : il n'y a pas à dire, le triangle d'activité est parfaitement efficace !