

epaires culinaires

À CANNES

Le luxe se cuisine

TEA

Parce qu'il fait des cuisines pour cuisiner, qu'il est gourmand et qu'il n'y a rien de meilleur qu'une vraie démonstration... Fulvio Petronelli a installé et mis en fonction dans son showroom la cuisine de ses rêves. La +Modo de Poggenpohl l'a totalement séduit avec ses façades à bords droits en laque noir mat et quelques touches de noyer naturel. De la hotte Novy qui débite 2 000 m³/h, au four vapeur et plaques Gaggenau, au lave-vaisselle Miele en passant par la cave à vin Sub-Zero jusqu'au broyeur ISE... la crème de l'électro est ici toujours fin prête pour des ateliers culinaires privés. Parfois, Fulvio s'invite même chez le client avec un plein cabas de saveurs et passe le tablier ! Parce qu'il a misé sur un savoir-faire sur mesure, l'espace abrite aussi La Cuisine Française au gré de modèles taillés dans la bonne tradition de la menuiserie, en bois laqué ou brut sablé à côté des formes et matières innovantes de la marque italienne Modulnova. Quant au bureau d'études, il se fait l'interprète d'une démarche de qualité qui part de la cuisine et peut se prolonger dans un élégant dressing Rimadesio par le biais de portes coulissantes ou ouvrantes en verre ou aluminium. Ne partez pas sans avoir fait un détour par la salle de bains sobre et contemporaine et une halte au petit salon.

Cuisine Project, 85, avenue Maréchal-Juin, 06400, tél. 04 93 43 38 67. Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. sur rendez-vous le samedi.







Par LAURENCE BOTTA-DELANNOY. Photos ANTHONY LANNERETONNE.