



MAISON ET JARDINAGE

Comment aménager sa cuisine extérieure pour un espace de vie en plein air réussi ?



Pauline Champion

21 avr. 2023 4 min

Une cuisine extérieure bien conçue offre non seulement un espace de préparation de repas, mais peut également servir de lieu de détente et de divertissement pour les amis et la famille.




LE MARQUIER

Comment aménager sa cuisine extérieure pour un espace de vie en plein air ? (Photo © Le Marquier)

L'aménagement d'une cuisine extérieure peut transformer votre jardin en un espace de vie convivial et pratique pour toute la famille. Une cuisine extérieure bien conçue

offre non seulement un espace de préparation de repas, mais peut également servir de lieu de détente et de divertissement pour les amis et la famille.

Dans cet article, nous allons vous donner des conseils pratiques pour aménager votre cuisine extérieure de manière réussie et nous vous présenterons les avantages des cuisines extérieures de **La Maison du Barbecue**.

Cuisines extérieures en modules ou complètes - Tous types de matériaux

Découvrez notre large gamme de cuisines d'extérieur en alu, inox, PVC, céramique, bois, acier...à La Maison du Barbecue !



Barbecue Nantes, La Maison du Barbecue



Choisissez le bon emplacement

Le choix de l'emplacement de votre cuisine extérieure est crucial pour son utilisation et sa durabilité. Vous voudrez peut-être la placer près de votre maison, ou dans un coin plus éloigné de votre jardin pour une plus grande intimité. Il est important de choisir un endroit qui soit protégé des éléments, comme le vent et la pluie, pour éviter que votre équipement de cuisine ne soit endommagé.

Assurez-vous également que votre cuisine extérieure est accessible depuis votre maison et votre jardin. Si vous avez une piscine ou une terrasse, il peut être judicieux de les intégrer dans la conception de votre cuisine extérieure pour créer un espace de vie en plein air cohérent et pratique.

Choisissez les bons matériaux

Les matériaux que vous choisissez pour votre cuisine extérieure déterminent sa durabilité et son apparence. Les matériaux les plus couramment utilisés pour les cuisines extérieures sont l'acier inoxydable, la pierre naturelle, le béton et les matériaux composites. Ils sont résistants aux intempéries et faciles à nettoyer.

Si vous souhaitez ajouter une touche de chaleur à votre cuisine extérieure, vous pouvez opter pour des matériaux comme le bois et la brique. Cependant, il est

important de se rappeler que ces matériaux peuvent nécessiter plus d'entretien et peuvent être plus sensibles aux intempéries.

Choisissez les bons équipements

Le choix des équipements de cuisine extérieure est également crucial pour créer un espace de vie pratique et agréable. Les équipements les plus couramment utilisés dans les cuisines extérieures sont les [barbecues](#), les planchas, les [fours à pizza](#) et les fumoirs. Vous pouvez également ajouter des brûleurs, des éviers, des réfrigérateurs et des armoires de rangement pour plus de commodité.

Il est important de choisir des équipements de qualité qui sont conçus pour une utilisation en extérieur. Les équipements de cuisine extérieure doivent être résistants aux intempéries et à la corrosion, et doivent être faciles à nettoyer et à entretenir.

Choisissez le bon éclairage

L'éclairage est un élément crucial de la conception de votre cuisine extérieure. Il est important d'avoir un éclairage suffisant pour préparer les repas et pour profiter de votre espace de vie extérieur en soirée. Les options d'éclairage pour une cuisine extérieure comprennent les appliques murales, les spots, les lampes de table et les guirlandes lumineuses.

Assurez-vous de choisir des luminaires qui sont conçus pour une utilisation en extérieur et qui offrent suffisamment de lumière pour vos besoins. Les luminaires à LED sont une excellente option car ils sont économes en énergie et ont une longue durée de vie.

Choisissez les bons accessoires

Les accessoires de cuisine extérieure peuvent ajouter une touche de style et de fonctionnalité à votre espace de vie extérieur. Les accessoires couramment utilisés dans les cuisines extérieures comprennent les ustensiles de cuisine, les plateaux de service, les coupes à vin pour un [vin rosé de provence](#) par exemple et les verres à bière.

Vous pouvez également ajouter des accessoires pour le confort et la détente, tels que des coussins, des tapis et des parasols. Les accessoires peuvent également être utilisés pour ajouter de la couleur et du style à votre espace de vie extérieur.

Créez un espace de vie confortable

En plus de la cuisine elle-même, il est important de créer un espace de vie confortable et accueillant. Les éléments clés d'un espace de vie confortable comprennent les meubles, les plantes et la décoration.

Les meubles pour votre espace de vie extérieur peuvent inclure des chaises, des canapés et des tables à manger. Assurez-vous de choisir des meubles qui sont conçus pour une utilisation en extérieur et qui sont résistants aux intempéries.

Les plantes peuvent ajouter de la couleur et de la vie à votre espace de vie extérieur. Les plantes couramment utilisées dans les espaces de vie extérieurs comprennent les arbres fruitiers, les plantes grimpantes et les plantes à fleurs.

La décoration peut ajouter une touche personnelle à votre espace de vie extérieur. Les éléments de décoration couramment utilisés dans les cuisines extérieures comprennent les coussins, les tapis, les nappes et les paniers à pain.

Conclusion

En résumé, l'aménagement d'une cuisine extérieure peut transformer votre jardin en un espace de vie pratique et convivial. En choisissant le bon emplacement, les bons matériaux, les bons équipements, l'éclairage approprié, [les bons accessoires](#) et en créant un espace de vie confortable, vous pouvez créer un espace de vie extérieur réussi pour vous et votre famille. Avec les bons éléments en place, vous pourrez profiter de repas délicieux et de moments de détente inoubliables dans votre cuisine extérieure.

La Maison du Barbecue est super fière de vous présenter une large gamme de cuisines extérieures, conçues en France, pour la plupart 100% made in France.

La Maison du Barbecue présente des cuisines complètes, sur-mesure ou en modules standards, qui utilisent différents matériaux comme le bois, l'inox, le PVC, le Dekton

(céramique), l'aluminium ou encore le granite.

Selon le modèle que vous choisirez, vous pourrez soit monter votre future cuisine vous-même, soit elle sera assemblée en usine ou encore livrée et montée sur place par notre poseur. En parlant de couleurs, les gammes sur mesure vous permettront de choisir la [référence RAL](#) adaptée à votre environnement.

Et pour finir, **La Maison du Barbecue** vous aidera à choisir la plancha ou le barbecue qui conviendra le mieux à vos attentes culinaires, ainsi que le réfrigérateur, la friteuse ou l'évier qui s'adapteront aux modèles de cuisine que vous avez sélectionnés.



N'hésitez pas à les contacter pour plus d'informations sur leurs designs français pour une cuisine d'extérieur personnalisée à votre image !

READ NEXT



Chauffage 19 degrés : la solution idéale pour un confort thermique optimal

17 MAI 2023



Vitrage chauffant : la solution pour réduire votre facture de chauffage

6 AVR. 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris