



«La cuisine devient un espace amusant de la maison.»

DANS LA CUISINE VINTAGE POP DE Caroline Notté

C'EST DANS UNE ANCIENNE LAITERIE QUE LA CUISINE DE CAROLINE NOTTÉ A PRIS VIE, IL Y A QUELQUES ANNÉES. DES LIGNES, DES CUBES ET PERSPECTIVES EN NOIR ET BLANC COMME CLIN D'ŒIL À LA CÉLÈBRE DESIGNER ET ARCHITECTE D'INTÉRIEUR ANDRÉE PUTMAN. DES COULEURS ÉLECTRISANTES POUR RELEVER LE TOUT. RÉSULTAT : UNE PIÈCE À PART ENTIÈRE OÙ CHAQUE DÉTAIL, JUSQU'À LA MOINDRE CUILLÈRE, EST CHOISI AVEC AMOUR.

À gauche du lavabo règne un homme éponge à la coupe disco et sa sœur brosse à crête rose : le ton est donné. Dans la cuisine de Caroline Notté, chaque détail, insolite ou pas, vintage parfois, arty souvent, est sélectionné avec soin. Après ses études à La Cambre, la décoratrice s'est formée deux ans auprès de Marc Corbiau pour sa vision de l'espace et quatre ans auprès de Lionel Jadot pour l'aspect décoration. Cette expérience diversifiée lui permet de créer son propre cabinet où elle affirme son style et son approche "touche-à-tout". Une autre casquette, celle de professeur au CAD (College of Advertising & Design), lui permet aussi de partager son expérience dans des ateliers pratiques avec des élèves. Cette énergie folle et créatrice se ressent dans son intérieur et son point d'orgue, la pièce ultime où il fait bon vivre : la cuisine.

CAROLINE NOTTÉ NOUS LIVRE SA VISION DE LA CUISINE DÉCALÉE

D'où vous vient l'idée de cette cuisine ?

À l'origine, cette pièce n'était pas du tout une cuisine. C'est une ancienne laiterie qui a été entièrement rénovée. Je suis donc partie de zéro en m'inspirant de la philosophie d'Andrée Putman, de son amour pour le noir et blanc. Tout a donc été dessiné sur mesure et réalisé par un menuisier. J'avais l'envie de faire un mélange de styles, d'apporter une touche pop art et un côté déstructuré. Cela se voit, par exemple, dans le carrelage noir et blanc qui n'est pas posé de manière symétrique. On le remarque aussi avec le jeu d'étagères, aussi un peu asymétrique, qui permet de laisser beaucoup d'objets apparents. Rien n'est caché dans ma cuisine. J'expose ma belle vaisselle et cette toile colorée de l'artiste américaine Maya Hayuk... un vrai coup de cœur. Mon credo : si l'on aime les belles choses, autant les montrer. C'est vrai que c'est un exercice de style, mais c'est un peu comme pour un tableau, il faut savoir jouer avec les proportions, les vides, les pleins. Cela ne se fait pas du premier coup,

mais c'est une composition qui évolue au fil du temps. Dernièrement, ma cuisine est devenue plus tropicale : j'y ai ajouté une plante tombante et des cactus.

Pourquoi peut-on dire que cette cuisine est typiquement Caroline Notté ?

Elle reflète bien plusieurs de mes facettes : l'amour du mix & match et mon culte de l'objet. Pour moi, chaque détail compte. Par exemple, je n'éclaire pas du tout comme une cuisine classique. J'ai fait le choix d'apporter des éclairages indirects avec des lampes vintage. C'est souvent le soir que je cuisine et je n'aime pas les lumières froides. Une autre de mes particularités est que je ne travaille jamais avec des cuisinistes. Dans mon travail comme dans cette cuisine, je fais toujours du sur-mesure. Je collabore avec des menuisiers, ferronniers et une firme spécialisée en électroménagers. Pour moi, la cuisine doit être pratique, mais bien intégrée dans l'esprit vivant d'une maison. On oublie la cuisine standard où hotte et frigo sont omniprésents. Je veux que la cuisine devienne un espace amusant de la maison ! Souvent la cuisine, c'est froid et sans âme. J'aime y mettre couleur et déco pointue.

Quelle est la chose la plus essentielle dans une cuisine ?

C'est de s'y sentir bien et d'avoir tout à disposition. Plus les choses sont apparentes, mieux c'est. Et puis, comme j'ai le culte de l'objet, je choisis tout avec amour, de la cocotte Le Creuset aux plats en terre cuite Bea Mombaers en passant par ce tabouret trouvé chez l'antiquaire Jacques Brol. Ma seule règle : respecter le triangle d'activités. C'est un principe que j'explique à mes étudiants du CAD. En pratique, le plan d'une cuisine doit permettre de circuler facilement entre trois pôles : le frigo, la cuisinière et le lavabo. Une fois cette règle comprise, on peut être créatif ! Je ne veux pas d'une cuisine qui disparaît et se fond dans la maison. Elle doit refléter notre manière de vivre. De toute façon, dès qu'on commence à cuisiner, on s'en met partout... (rires)

► www.carolinenotte.com



