**Publié le 02 février 2017 à 09h38** | Mis à jour le 02 février 2017 à 09h38

# Dans la cuisine de Stefano Faita

Le cuisinier Stefano Faita
Photo Marco Campanozzi, La Presse

Lucie Lavigne
La Presse

Après la cuisine de Ricardo Larrivée, nous poursuivons notre série en explorant celle d'un autre cuisinier vedette: Stefano Faita. Nous nous sommes rendus chez lui, un duplex transformé en maison unifamiliale qu'il partage avec sa conjointe et leurs deux enfants, dans la Petite Italie. Dominée par un grand îlot fonctionnel, la cuisine ouverte compte plusieurs bonnes idées d'aménagement. Après usage, il nous fait part de ses impressions.

**Sa cuisine en six points**

**Îlot**

Dans la cuisine de Stefano Faita, il y a un îlot d'environ 4 pi sur 10 pi qui occupe pratiquement tout l'espace. «Je le voulais grand, car tout tourne autour de l'îlot dans une cuisine. Quand on est beaucoup, tout le monde s'y trouve.» Et c'est à l'une des extrémités de cet îlot, agrémentée d'une planche à découper, qu'il cuisine. «Tout se passe ici!», résume celui qui aime cuisiner à la maison. «Bon, j'ai moins de temps depuis que je suis copropriétaire de restaurants [Impasto, pizzeria GEMA, Chez Tousignant], mais Isabelle [Lemme], ma blonde, prend le relais et cuisine également.»

**Bonne distance**

La distance entre l'extrémité de l'îlot et la cuisinière à gaz est d'environ 42 po. Tout près se trouvent le réfrigérateur et le tiroir contenant les ustensiles essentiels pour cuisiner. «Cette distance est parfaite, considère Stefano. Je me sens très à l'aise et tout est facile d'accès.» «Cette distance permet la circulation de la famille pendant qu'une personne cuisine à l'îlot, ajoute Brigitte Boulanger, copropriétaire de l'entreprise Cuisines Steam, qui a conçu la cuisine. Aussi, le frigo, isolé de l'îlot, peut être ouvert sans obstruer l'espace. Dans l'ensemble, cette disposition évite toute forme d'obstruction», souligne-t-elle.

Si c'était à refaire... Stefano Faita aurait «éloigné» l'évier vers le lave-vaisselle afin d'obtenir une plus grande surface de préparation.
Photo Marco Campanozzi, La Presse

**Si c'était à refaire**

«J'aurais dû éloigner l'évier [situé tout à côté de la planche à découper sur l'îlot] pour avoir plus de surface de préparation, avoue Stefano. Je l'aurais juste tassé, plus loin, vers le lave-vaisselle. Ainsi déplacés, l'évier et le lave-vaisselle auraient été plus proches de la salle à manger. Ce qui aurait été pratique lorsqu'on débarrasse la table.» Quant à sa cuisinière à gaz, il admet: «Je voulais avoir un "gros" poêle de 36 po, mais j'aurais pu me contenter d'un plus petit modèle à quatre ronds plutôt que six. De toute façon, je n'utilise jamais les six ronds en même temps...»

**Frigo**

Stefano apprécie les dimensions de son réfrigérateur à profondeur de comptoir. «Il est large, mais pas très profond. Donc, en ouvrant la porte, on voit tout le contenu, d'un coup d'oeil, jusqu'au fond.» Et côté design, l'appareil est dans l'alignement. «Je voulais qu'il arrive *flush* avec le comptoir de cuisine», dit-il.

Le mur de rangement contient une série d'armoires dont les portes sont soulignées d'un petit cadrage, un clin d'oeil au style Shaker, mais modernisé. «Les gens qui viennent pour la première fois chez moi sont surpris de découvrir que ce mur cache du rangement», raconte Stefano Faita.
Photo Marco Campanozzi, La Presse

**Mur de rangement**

L'un des aménagements préférés du cuisinier? Le mur de rangement. Il comporte une série d'armoires et fait environ 12 pi de largeur sur 9 pi de hauteur. «Vraiment cool comme espace de rangement et très pratique dans une maison comme la mienne qui n'est pas très grande.» Tout s'y trouve ou presque... Vaisselle, assiettes de service, mélangeur, mijoteuse... Sans compter le garde-manger. «Ce que j'utilise fréquemment se trouve à la hauteur des mains. Autrement, on y range le papier d'emballage à cadeaux, de petits outils, des médicaments, du matériel pour le spa, du bricolage pour les enfants...», énumère-t-il.

**Dosseret**

Aménagé avec style, le dosseret couvre le mur de l'espace où se trouve la cuisinière. Habillé de carreaux noirs avec coulis blanc, il est paré d'étagères en chêne permettant d'exposer livres et accessoires. Machine à café, pots d'ail et d'oignons, huiles et vinaigres, notamment, sont disposés sur le comptoir en granit noir. «Le dosseret souligne la séparation entre la cuisine et le salon», note Stefano. «Du côté de la cuisinière, on cherchait à créer un esprit de cuisine de restaurant, ouverte et fonctionnelle tout en favorisant la convivialité. À l'inverse, le mur d'armoires a été traité comme un grand meuble intégré», explique Patrizia Giacomini, designer chez Cuisines Steam.

Partager 5 Tweeter G+1 0

© La Presse, ltée. Tous droits réservés.