Le cellier

AMÉNAGEMENT | ASTUCES PRATIQUES | INSPIRATION

Source : Google

Source : Google

Solutions

aménagement, rangement, déco, agencement, idées et astuces pour un cellier dans votre cuisine, buanderie, sous escalier...

INSPIREZ-VOUS
DÈS MAINTENANT

EN THÉORIE

Dans la cuisine ou dans une pièce séparée, il n'est pas toujours facile de garder rangé le cellier. Pour l'optimiser, on regroupe les aliments entre eux : les épices, féculents, conserves, sauces… On stocke les aliments secs dans des récipients hermétiques comme des bocaux. Préférez les étagères ouvertes, vous pourrez ainsi avoir un regard global sur ce qu'il vous reste ou ce qu'il vous manque. Privilégiez les étagères accessibles pour ranger les choses dont vous vous servez quotidiennement.

Source : MT.fr

Source : Google

Astuces

Pour bien ranger votre cellier, commencez par effectuer un tri en le vidant entièrement afin de déterminer quels produits vous devez jeter, consommer rapidement ou ranger.

Source : Google

Organisation

Il existe plusieurs façons d'organiser un cellier. Pour avoir les éléments du quotidien à portée de main, utilisez des étagères toute hauteur. Les ingrédients qui vous sont utiles plus occasionnellement pourront être rangés soit en bas, soit en haut.

EN PRATIQUE

L'organisation d'un cellier est primordiale. Débuter dans ce vaste projet demande énormément de motivation, de minutie et de planification. Déterminez alors et avec exactitude vos besoins, ajustez vos idées et prenez le temps pour l'accomplir, sur plusieurs jours s'il le faut. Suivez ce guide et normalement vous attend au bout la clé de la réussite.

Les étagères

L'organisation d'un cellier passe par la mise en place d'étagères. Si vous êtes bricoleur, achetez des planches en bois pour créer vous-même les étagères, sinon procurez-vous des étagères toutes faites simples à assembler. Optez également pour un ou plusieurs porte-bouteilles.

Source : MT.fr

Source : Google

Source : Google

Le rangement par catégories

Si vous disposez de beaucoup d'étagères, il est vivement recommandé d'en prendre une pour ranger les produits par catégorie : les féculents, les boissons, les sucreries, les conserves, les produits ménagers (toujours en hauteur), les petits appareils électroménagers, les aliments pour animaux.

Les paniers

Lorsque vos étagères sont posées, investissez dans des paniers ou grillagés pour ranger vos paquets. Un panier pour les pâtes, un pour les goûters, un autre pour les chocolats, ou pour vos légumes.

Source : Google

Source : Google

Les bocaux

Les bocaux sont utilisés pour mettre en conserve vos préparations alimentaires mais ils servent aussi à récupérer les aliments dont les emballages sont ouvertes. Les céréales, la farine, le sucre seront joliment présentés dans votre cellier.

Les étiquettes

Étiquetez vos paniers et vos bocaux pour faciliter la recherche par toute la famille et ainsi éviter le désordre dans le cellier mais aussi pour savoir d'un simple coup d'œil ce qu'il faut racheter ou non.

Source : Google

Source : Google

L'électroménager

Des appareils électroménagers qui ne sont pas utilisés au quotidien sont fréquents dans une cuisine. Pensez à les ranger sur les parties hautes de vos étagères.
Lors de votre agencement, il est judicieux d'y installer un plan de travail afin d'y placer votre appareillage dont vous vous servez plus régulièrement.

Les produits courants

Les produits alimentaires utilisés quotidiennement doivent être faciles d'accès, il est conseillé de les ranger à hauteur d'homme. Les packs d'eau, de lait ou autres seront à ranger sur le bas pour limiter le portage de charges lourdes.

Source : Google

Source : Google

Les paniers à linge

Votre cellier comporte peut-être votre machine à laver ? Dans ce cas, prévoyez des paniers à linge identifiés, un ou deux pour le linge sale et un ou deux pour le linge à repasser si vous ne pouvez le faire de suite.

Coin chaussures

Un cellier selon les cas peut aussi accueillir les chaussures de votre foyer. Prévoyez une étagère à chaussures pour un rangement efficace et ordonné.

Source : Google

Source : Google

Les placards avec clés

Installez un placard que vous pourrez fermer à clés pour y ranger la vaisselle fragile que vous utilisez une fois par an. Ce placard est aussi à privilégier si votre cellier n'a pas une grande hauteur sous plafond afin d'y entreposer en toute sécurité les produits d'entretien.

LES TONALITÉS

Le blanc et les teintes neutres apportent un aspect de fraîcheur, un effet épuré et amène de la luminosité. Toutefois, votre cellier peut arborer fièrement vos couleurs préférées. Assortissez vos appareils ménagers, vos accessoires et vos objets déco à votre mobilier ou à vos murs repeint dans une nouvelle nuance de coloris de votre choix.

La vie en rose...

La teinte rose prédomine dans cette agencement. Le noir vient rehausser l'ensemble et apporte la touche élégante de ce cellier. La finalité de ce projet se trouve dans l'harmonisation des appareillages, ustensiles et accessoires.

Source : Mobalpa

Source : Google

Noir c'est noir...

Le noir vient intensifier cet aménagement et renforce son style campagnard contrasté avec le plan de travail en bois naturel. Coté accessoires, on met en avant des pièces récupérées et ceux qui ont une histoire, qui ont su traverser les époques.

TRUCS & ASTUCES

Une fois votre aménagement et votre agencement terminé, il est encore possible de vous faciliter la vie par de petits trucs et astuces. Ces exemples sont non exhaustifs, mais vont sûrement vous déclencher d'autres idées et ainsi appréhender vos rangements et votre organisation selon vos besoins et votre style de vie.

Le tableau de bord

Cette pièce dédiée au cellier fourmille de petites idées dont le tableau de bord. Très pratique pour annoter rapidement nos articles manquant ou nos menus, il contribue sans aucun doute à améliorer notre quotidien.

Source : MT.fr

Source : Google

Source : Google

Les épices

Après le tourniquet à épices, place au gradin. Une autre manière de ranger nos condiments qui seront toujours à portée de main.

Verticalité

Avec un rangement pour dossier, son détournement est l'idée ingénieuse à retenir pour y "classer" nos moules, nos plaques à gâteaux ainsi que nos planches à découper

Source : Google

Source : Google

Support

Une autre idée pour les épices ! Recouvrez une partie de votre mur avec une peinture spéciale tableau noir, fixez des supports, inscrivez le nom de vos épices sur votre nouveau "tableau", placez vos épices dans des pots et le tour est joué !

Transparence

Semi-visible, semi-caché, les tiroirs légèrement ouverts sont une bonne option pour un cellier rangé. Car cela peut vite devenir problématique si le bazar s'installe. Ici, on laisse juste dépasser les bocaux ou les paniers, histoire de voir rapidement ce que l'on garde dans chaque espace de rangement.

Source : Google

Source : IKEA

Contenant

Ce support avec récipient permet d'utiliser astucieusement l'espace sous vos tablettes. Sa transparence lui confère un côté pratique : en un seul coup d'oeil vous visualisez ce dont vous avez besoin. Pâtes, farine, sucre fin, oignons, ail ou encore céréales y trouvent sa place.

L'EMPLACEMENT

Nous n'avons pas toujours la possibilité de dédier un espace pour créer un cellier. Dans nos foyers où la tendance est que chaque m2 comptent, utilisons-les alors à bon escient. Il existe donc différents modules ou emplacement dont nous ne pensons pas forcément. Exit nos placards où nos aliments côtoient notre vaisselle. On s'organise, on s'inspire et on se sent bien chez soi !

Les escaliers

Une idée absolument géniale qui provient de nos amis suédois - de l'enseigne jaune et bleue - à copier sans modération. Il est d'autant plus facile de s'en inspirer, vous savez où trouver tous ces articles.

Source : MT.fr

Source : IKEA

Source : Google

A la vue de tous

Personne ne remettra en question notre réserve d'aliment. Alors pourquoi ne pas "l'exposer" sur une étagère placée dans la cuisine ? Dans de jolis bocaux, étiquetés et par ordre de couleurs, l'effet est garanti !

Horizontalité

L'aménagement de ce mur est quelque peu déstabilisant, reprenant tous les codes de ce que l'on peut retrouver dans son garage, mais cela fonctionne.

Source : Google

Source : Google

Le couloir

Une étagère, différents bocaux de tailles et de formes, des corbeilles pour y placer vos boîtes de conserves et voilà que vous créer un cellier original dans un lieu atypique.

Le garage

Autre idée, le garage. On privilégiera nos réserves de conserves et nos bouteilles d'eau ou de soda dans cet espace plutôt dédié aux véhicules, atelier ou outils de jardinage. Les aliments du quotidien - pâtes, sucre, farine, biscuits, etc. - seront entreposés au sec et à l'abri de la lumière, comme dans notre cave ou chez soi.

Source : Google

Source : Google

Le placard

La superficie de votre logement ne vous permet pas d'aménager un cellier ?
Vos placards restent la meilleure solution.
Supprimez alors tous vos emballages disgracieux apportant visuellement le désordre en disposant vos aliments dans des contenants étiquetés. Un mini cellier aux allures de GRAND !

DECOR INSIDE

ARCHITECTE D'INTÉRIEUR
EN LIGNE

Pour plus d'articles
www.decorinside.ch