

Les 10 erreurs qui font déraiper un projet cuisine

Avant de demander un devis, vérifiez les points qui coûtent cher.

Ce PDF vous aide à préparer votre projet cuisine avant de comparer ou signer : budget complet, usage réel, ergonomie, lumière, travaux, livraison, pose et choix du bon professionnel.

La promesse :

- ✓ moins de devis incomparables
- ✓ moins de mauvaises surprises techniques
- ✓ plus de confort pendant 10, 15 ou 20 ans
- ✓ une décision plus claire avant signature

LANCER MON PROJET



kitchen-designer.org/faire-son-projet/



Scanner pour commencer

Ce guide est fait pour vous si...

Le but : vous reconnaître vite, puis agir.

Vous êtes concerné si :

- vous préparez une cuisine équipée
- vous allez bientôt demander des devis
- vous hésitez entre plusieurs cuisinistes
- votre budget n'est pas encore clair
- vous avez déjà un devis mais vous doutez
- vous voulez éviter une cuisine belle sur plan mais pénible au quotidien

Le vrai coût d'une erreur

Une erreur de cuisine ne se corrige pas comme une erreur de déco. Une mauvaise hauteur, une implantation gênante, une lumière mal placée, un budget incomplet ou une pose mal préparée peuvent vous suivre pendant des années.

argent perdu

temps perdu

confort perdu

conflits / SAV

Avant de signer, comparez le même projet.

Sinon, vous comparez des prix, pas des solutions. C'est là que les mauvaises décisions commencent.

VÉRIFIER MON PROJET

kitchen-designer.org/faire-son-projet/



Kitchen Designer : le rôle exact

Un guide indépendant avant le choix final.

Kitchen Designer ne remplace pas le cuisiniste.
Kitchen Designer prépare mieux le projet avant de le présenter.

Objectif : mieux cadrer avant devis, sans pousser vers une marque.

1

Vous décrivez

budget, adresse, délais, travaux, usage réel

2

Le projet se structure

les informations utiles deviennent comparables

3

Le matching aide

le projet est rapproché de cuisinistes cohérents

4

Vous ajustez

vous pouvez affiner avant d'avancer

Nos valeurs terrain

CLARTÉ

INDÉPENDANCE

BON SENS

ERGONOMIE

BUDGET MAÎTRISÉ

COMMENCER MON PROJET

kitchen-designer.org/faire-son-projet/

Pourquoi j'ai créé Kitchen Designer

25 ans de terrain, de la pose au Matching 1.



25 ans
terrain

Grands comptes
projets immo

PMR
ergonomie réelle

Mon histoire terrain

● Poseur

Depuis plus de 25 ans, je vis la cuisine sur le terrain : accès, murs, réseaux, délais, finitions, ergonomie et imprévus.

● Immo

J'ai accompagné des projets plus complexes, jusqu'aux grands comptes et aux projets immobiliers, avec une forte exigence de coordination, de budget et de qualité.

● PMR

J'ai développé une vraie expérience des projets PMR : circulation, hauteurs, sécurité, confort et autonomie.

● Digital

J'ai vu trop de projets mal cadrés et de devis difficiles à comparer. Kitchen Designer est né pour relier expérience terrain et matching intelligent.

Ce que vous apporte le Matching 1

- Clarifier l'essentiel en quelques minutes
- Mieux cadrer budget, besoin et contraintes
- Préparer un projet plus lisible avant les devis
- Identifier des cuisinistes plus cohérents

PASSER LE MATCHING 1

**Un gâteau raté,
ça fait rire.**

**Une cuisine ratée,
c'est 20 ans.**

Un gâteau raté, on l'oublie vite. Une cuisine mal pensée, on la subit tous les jours : manque de plan de travail, mauvais éclairage, rangements mal placés, budget mal cadré, pose compliquée. Avant de signer, vérifiez les points qui comptent vraiment.



Budget cadré avant devis

éviter les surprises et les devis incomparables.

Cuisine adaptée à votre vraie vie

frais, surgelé, famille, robots, café, rangements.

Travaux et pose anticipés

accès, réseaux, protections, supports, responsabilités.

20 ans

d'expérience terrain

pour repérer les erreurs avant qu'elles ne deviennent des regrets.

VÉRIFIER MON PROJET AVANT DE SIGNER

kitchen-designer.org/faire-son-projet/

Votre prochaine étape

1

Décrivez votre projet

Adresse, budget, type de cuisine, délai, travaux et contraintes.

2

Recevez un matching

Votre projet est rapproché des cuisinistes les plus cohérents.

3

Ajustez si besoin

Vous pouvez compléter ou affiner votre projet à tout moment.

?

Si vous voulez un accompagnement

Nos experts sont là pour vous aider à chaque étape.

[/accompagnement](#)

Projet cuisine : kitchen-designer.org/faire-son-projet/

10 raisons de ne pas lire ni distribuer ce PDF

À prendre au second degré. À envoyer aux amis avant signature.

1

Avoir des amis avec une cuisine moche et pas pratique, mais vouloir les laisser tranquilles.

2

Continuer à mal acheter, parce que les mauvaises surprises donnent du suspense.

3

Aimer perdre son temps : les rendez-vous inutiles occupent les journées.

4

Aimer se plaindre de la vie, surtout devant un tiroir qui ne s'ouvre pas.

5

Penser que lire et apprendre, c'est pour les autres.

6

Savoir déjà tout sur tout, même avant d'avoir les dimensions de la pièce.

7

Adorer les papiers, les litiges, les mails, les SAV et les petits procès qui détendent.

8

Faire des kilomètres pour rien, parce que l'essence est gratuite dans une autre dimension.

9

Signer d'abord, réfléchir après : méthode rapide, résultats variables.

10

Trouver normal de vivre 20 ans avec une cuisine qui vous énerve tous les matins.

Si une ligne vous fait sourire, envoyez ce PDF avant la signature.

CHECKLIST GLOBALE

Les 10 points à valider avant de vous engager

1

Budget complet calibré : meubles, pose, livraison, électroménager, travaux et marge d'imprévu.

6

Cuisine suffisamment dimensionnée : plan de travail, rangements, poubelle, petits appareils, zones utiles.

2

Cahier des charges clair : besoins, contraintes, mesures, priorités, délai et niveau de finition.

7

Implantation technique vérifiée : plaque/évier, angles, lave-vaisselle, ouvertures de portes et tiroirs.

3

Mode de vie réel pris en compte : frais, surgelé, famille, café, robots, stockage, repas rapides.

8

Électroménager défini avant validation : dimensions, ventilation, arrivées, puissance et intégration.

4

Ergonomie validée : hauteurs, accès, gestes quotidiens, four, meubles hauts, confort d'usage.

9

Travaux préparatoires anticipés : sol protégé, murs prêts, électricité/plomberie, supports et accès.

5

Lumière utile prévue : plan de travail éclairé, variation possible, commandes et prises cohérentes.

10

Pose, livraison et choix du professionnel sécurisés : pas d'économie apparente qui crée un vrai risque.

Budget pas calibré

Un budget cuisine n'est pas seulement le prix des meubles. C'est l'enveloppe complète pour obtenir une cuisine finie, utilisable et posée correctement.

L'erreur classique consiste à garder tout le budget pour les façades et le plan, puis à découvrir ensuite les coûts oubliés : pose, livraison, électroménager, électricité, plomberie, reprise de sol, crédence, éclairage, accessoires et imprévus.

Résultat : le projet est revu à la baisse au mauvais moment. On supprime ce qui donne du confort, on choisit dans l'urgence, ou on signe un devis qui n'inclut pas tout.

Un bon budget doit être réaliste avant le premier rendez-vous. Sinon, chaque cuisiniste va vous orienter différemment et les devis deviendront impossibles à lire.

Concrètement

- ☐ Séparez meubles, plan de travail, électroménager, pose/livraison et travaux.
- ☐ Gardez une marge pour les imprévus techniques.
- ☐ Demandez toujours ce qui n'est pas inclus dans le devis.
- ☐ Ne comparez jamais deux prix sans vérifier le périmètre exact.

À éviter

Signer un devis séduisant mais incomplet, puis découvrir les vrais coûts après engagement.

Pas de cahier des charges clair

Un projet cuisine doit partir d'une base simple : qui utilise la cuisine, comment elle est utilisée, quelles contraintes existent, quelles priorités ne doivent pas bouger et quel budget est réellement disponible.

Quand cette base n'est pas écrite, chaque rendez-vous part dans une direction différente. Une personne vous vendra du design, une autre du prix, une autre des options. Vous aurez l'impression de comparer, mais vous comparerez des projets différents.

Un bon cahier des charges n'a pas besoin d'être long. Il doit seulement rendre les choix importants visibles avant la conception.

Concrètement

- ☐ Préparez photos, dimensions, contraintes, arrivées d'eau, prises et accès.
- ☐ Listez vos priorités : budget, solidité, rangement, esthétique, délai, pose.
- ☐ Distinguez les points obligatoires des options confort.
- ☐ Gardez la même base pour tous les rendez-vous.

À éviter

Laisser le projet se construire uniquement autour d'une image 3D ou d'une promotion.

Oublier sa vraie façon de cuisiner

Une cuisine doit servir votre quotidien, pas une photo Pinterest.

La bonne question n'est pas seulement : 'quelle cuisine est belle ?' La vraie question est : 'comment allez-vous cuisiner dedans ?' Frais ou surgelé ? Beaucoup de préparation ou repas rapides ? Une personne seule ou plusieurs personnes en même temps ?

Les robots, la cafetière, le grille-pain, le micro-ondes et les petits appareils sont souvent oubliés. Ils finissent alors posés en permanence sur le plan de travail, parce qu'aucune zone n'a été prévue pour eux.

Une cuisine réussie ne cache pas la réalité. Elle organise la réalité pour qu'elle reste pratique et propre au quotidien.

Concrètement

- ☐ Notez ce que vous cuisinez vraiment : frais, surgelé, batch cooking, repas rapides.
- ☐ Listez les appareils qui restent branchés ou sortent souvent.
- ☐ Prévoyez une zone café ou robot si vous l'utilisez tous les jours.
- ☐ Adaptez les rangements à vos stocks réels.

À éviter

Concevoir une cuisine parfaite sur image mais ingérable avec vos habitudes réelles.

Ergonomie et hauteurs mal pensées

L'ergonomie ne se limite pas au triangle d'activité. Elle touche les hauteurs, les profondeurs, les zones de prise en main, les meubles hauts, le four, le lave-vaisselle, le plan de travail et les gestes répétés.

Une cuisine peut être techniquement 'standard' et pourtant mal adaptée à vous. Si le plan est trop haut, si les meubles hauts sont inaccessibles, ou si le four impose des gestes dangereux, le confort disparaît.

La bonne hauteur n'est pas seulement une norme. Elle doit être cohérente avec votre taille, votre usage, votre mobilité et votre façon de préparer les repas.

Concrètement

- ☐ Testez la hauteur du plan de travail en situation réelle.
- ☐ Vérifiez l'accès aux meubles hauts sans forcer.
- ☐ Placez le four et le micro-ondes à une hauteur sûre.
- ☐ Pensez aux enfants, aux seniors ou aux besoins PMR si concernés.

À éviter

Accepter une hauteur standard sans vérifier si elle correspond à votre corps et à vos gestes.

Lumière mal placée ou pas réglable

Une belle cuisine mal éclairée reste inconfortable.

La lumière doit éclairer les zones de travail, pas seulement faire joli au plafond. Si vous êtes dos à la lumière, vous créez votre propre ombre sur le plan de travail.

Un seul point lumineux central ne suffit généralement pas. Il faut penser aux plans de préparation, à l'évier, à la cuisson, à l'ambiance et aux moments différents de la journée.

La variation est souvent oubliée. Pourtant, une cuisine n'a pas besoin de la même lumière pour préparer, manger, recevoir ou passer le soir.

Concrètement

- ☐ Éclairez directement le plan de travail, surtout sous les meubles hauts.
- ☐ Prévoyez plusieurs sources : fonction, ambiance, îlot ou repas.
- ☐ Ajoutez des variateurs ou des scénarios si possible.
- ☐ Anticipez les arrivées électriques avant les travaux.

À éviter

Choisir les luminaires à la fin, quand les câbles et commandes sont déjà figés.

Sous-dimensionner sa cuisine

Une cuisine trop petite sur le papier devient vite saturée en usage réel.

Sous-dimensionner ne veut pas forcément dire manquer de mètres carrés. Cela peut vouloir dire manquer de plan de travail utile, de rangements accessibles, de zones de dépose, de prises ou de place pour circuler.

On voit souvent des cuisines avec beaucoup de meubles mais peu d'espace vraiment pratique. Le plan est coupé par l'évier, la plaque, les colonnes ou les angles. Les appareils n'ont pas de place. La poubelle bloque un passage.

Le bon dimensionnement consiste à prévoir l'usage réel : cuisiner, poser, laver, ranger, servir, nettoyer et circuler.

Concrètement

- ☐ Gardez une vraie zone de préparation libre.
- ☐ Ne sacrifiez pas tous les plans de travail pour des colonnes.
- ☐ Prévoyez la place des robots, cafetière et appareils quotidiens.
- ☐ Vérifiez les rangements par famille d'objets, pas seulement le nombre de meubles.

À éviter

Remplir la pièce de meubles sans vérifier où vous allez réellement cuisiner.

Plaques, évier ou ouvertures mal placés

Certaines erreurs d'implantation se paient tous les jours.

Mettre une plaque ou un évier dans un angle peut sembler pratique pour gagner de la place, mais cela crée souvent une zone inconfortable : manque d'appui, gestes coincés, éclaboussures, difficultés de nettoyage, perte de plan utile.

L'autre oubli fréquent concerne les ouvertures. Un tiroir qui tape dans une poignée, un lave-vaisselle qui bloque le passage, une porte de frigo qui ne s'ouvre pas assez ou deux appareils face à face peuvent rendre la cuisine pénible.

Une implantation doit se vérifier en mouvement : ouvrir, sortir, poser, tourner, se baisser, servir. Pas seulement regarder le plan.

Concrètement

- ☐ Évitez plaque ou évier collés dans un angle si l'usage devient contraint.
- ☐ Testez toutes les ouvertures : portes, tiroirs, frigo, four, lave-vaisselle.
- ☐ Gardez des zones de dépose autour de la cuisson et du lavage.
- ☐ Vérifiez le passage quand un appareil est ouvert.

À éviter

Valider une implantation sur image sans simuler les gestes et ouvertures.

Choisir l'électroménager à la fin

L'électroménager n'est pas un détail : il structure le plan.

Acheter l'électroménager à la fin peut sembler logique pour profiter d'une promotion, mais les dimensions, puissances, ventilations et contraintes d'intégration doivent être connues avant de figer la cuisine.

Un frigo plus profond, une plaque avec besoin électrique spécifique, un four mal ventilé ou un lave-vaisselle mal positionné peuvent obliger à modifier les meubles, les arrivées, le plan ou la pose.

Vous pouvez finaliser l'achat plus tard, mais vous devez choisir le type, les dimensions et les contraintes techniques avant la validation finale du projet.

Concrètement

- ☐ Définissez les appareils avant validation technique du plan.
- ☐ Vérifiez largeur, hauteur, profondeur, ventilation et puissance.
- ☐ Placez le lave-vaisselle près de l'évier si possible.
- ☐ Gardez les fiches techniques dans le dossier projet.

À éviter

Acheter une bonne affaire qui ne s'intègre pas correctement dans la cuisine prévue.

Travaux préparatoires oubliés

Une pose réussie commence avant l'arrivée de la cuisine.

Le sol, les murs, l'électricité, la plomberie, la ventilation et les supports doivent être prêts avant la pose. Sinon, l'équipe perd du temps, la finition se dégrade ou certains éléments ne peuvent pas être installés correctement.

Protéger le sol est aussi un vrai sujet. Une cuisine, ce sont des charges lourdes, des colis, des déplacements, des découpes et des risques de choc. Un beau sol non protégé peut être abîmé avant même la première utilisation.

Les travaux préparatoires ne sont pas la partie la plus visible, mais ce sont eux qui permettent à la cuisine d'être propre, droite, durable et raccordée correctement.

Concrètement

- ☐ Confirmez qui gère plomberie, électricité, murs, sol et évacuations.
- ☐ Protégez les sols et les zones de passage avant livraison.
- ☐ Vérifiez niveaux, aplombs, supports et dimensions avant pose.
- ☐ Ne laissez pas les arbitrages techniques au dernier jour.

À éviter

Découvrir pendant la pose que la pièce n'est pas prête.

10

Économiser au mauvais endroit

Une cuisine est lourde, technique et sensible aux détails. La livraison demande accès, stockage, protection et manutention. La pose demande niveau, ajustements, fileurs, découpes, raccords, finitions et responsabilité en cas de casse.

Autre piège : croire qu'un diplôme ou un beau discours suffit. L'architecture d'intérieur, la décoration et la conception cuisine ne sont pas toujours le même métier. Ce qui compte, c'est l'expérience terrain, la maîtrise technique, la qualité de pose, le suivi et le SAV.

Enfin, ne pas comparer correctement est dangereux. Comparer seulement le prix revient souvent à ignorer les matériaux, la quincaillerie, la pose, les garanties, les exclusions et les travaux non inclus.

Concrètement

- ☐ Évaluez le vrai risque avant de livrer ou poser vous-même.
- ☐ Vérifiez l'expérience cuisine, pas seulement le titre ou le diplôme.
- ☐ Comparez devis, matériaux, pose, garanties, SAV et exclusions.
- ☐ Gardez une trace écrite de tout ce qui est inclus.

À éviter

Gagner un peu au départ et perdre beaucoup en SAV, casse, retards ou finitions.

Checklist finale + score

Avant devis, signature ou lancement du matching

- ☐ Budget complet séparé par postes : meubles, plan, électroménager, pose, livraison, travaux, imprévus.
- ☐ Cahier des charges écrit : besoins, contraintes, priorités, délais, photos, mesures.
- ☐ Usage réel pris en compte : frais/surgelé, famille, robots, café, stockage, repas rapides.
- ☐ Ergonomie validée : hauteur du plan, accès, meubles hauts, four, lave-vaisselle, circulation.
- ☐ Lumière prévue : plan de travail éclairé, commandes cohérentes, variation si possible.
- ☐ Implantation vérifiée : évier, plaque, angles, ouvertures de portes, tiroirs et appareils.
- ☐ Électroménager défini techniquement : dimensions, ventilation, puissance, fiches techniques.
- ☐ Travaux préparatoires anticipés : électricité, plomberie, murs, sol, protection, accès.
- ☐ Livraison et pose sécurisées : stationnement, étage, poids, stockage, garanties, responsabilités.
- ☐ Devis comparés sur le même périmètre : matériaux, quincaillerie, exclusions, SAV, garanties.

Votre score simple

- **8 à 10 points validés :** Projet plutôt cadré : vous pouvez comparer plus sereinement.
- **5 à 7 points validés :** Projet à clarifier : risque de devis incomparables.
- **0 à 4 points validés :** Risque fort : ne signez pas sans recadrer le projet.

**Ne restez pas avec une checklist.
Lancez votre projet cuisine.**

kitchen-designer.org/faire-son-projet/

Et maintenant ?

Passez de la lecture à l'action

Si cette checklist vous a aidé à y voir plus clair, le plus important est maintenant de transformer ces conseils en projet concret. Une bonne cuisine **se prépare, se compare et se valide** avant de signer.

Ce que Kitchen Designer vous aide à faire



Clarifier votre besoin
avant les devis.



Mieux cadrer
budget, contraintes et travaux.



Comparer des cuisinistes
sur des critères concrets.



Avancer vers un projet
plus cohérent et plus fiable.



LANCER MON PROJET >>

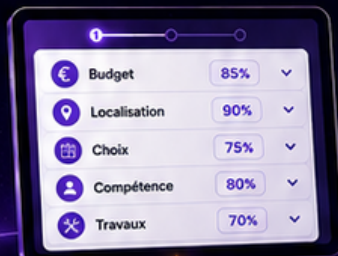
kitchen-designer.org/faire-son-projet/

PORTEUR DE PROJET ?

MATCHING INTELLIGENT
PROJET ↔ CUISINISTE

TROUVER MON CUISINISTE →

1



2 minutes

2



Complétion
du dossier
50%

€ Budget 85%

Localisation 90%

Choix 75%

Compétence 80%

Travaux 70%

3

	ixóna	4,8 km	98% Compétibilité ★★★★★
	MOBALPA	7,2 km	94% Compétibilité ★★★★★
	SoCoo'c	9,5 km	91% Compétibilité ★★★★★

4



Modifier le projet

Ajustez vos critères
et relancez le matching.

Relancer le matching



Merci d'avoir consulté ce guide. Kitchen Designer a été pensé pour aider les porteurs de projet à éviter les erreurs les plus fréquentes et à **mieux réussir leur cuisine**.