



Les astuces de roberto

Roberto DRAPRON, de la société



Hyperspécialiste de la formation des concepteurs et vendeurs de cuisines, partage son expertise en adaptant les méthodes de vente les plus connues à votre activité d'agenceur, décorateur, conseiller en aménagement et cuisiniste. Grâce à son approche, emparez-vous des méthodes les plus efficaces pour trouver des solutions idéales et adaptées aux besoins spécifiques de vos clients.

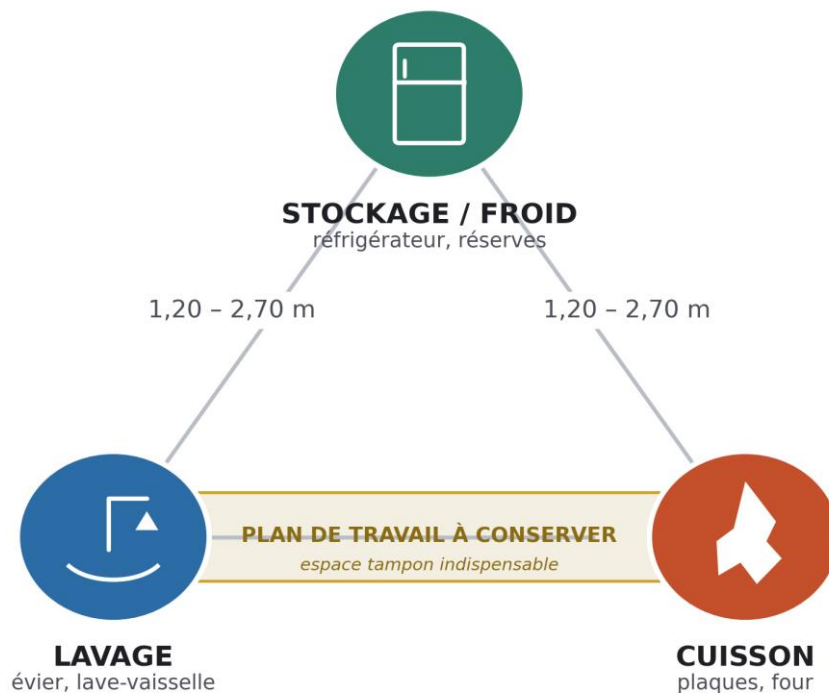
Astuce N°9 : Le triangle d'activité (et sa variante, le carré d'activité).

Avant de dessiner le moindre meuble, tout concepteur de cuisine devrait connaître l'origine de la règle qu'il applique presque instinctivement : le triangle d'activité. Ce n'est pas un gadget marketing récent, c'est l'héritier d'un siècle de recherches sur l'efficacité domestique. Une récente étude de l'IPEA (juillet 2026) souligne que les clients ne sont pas informés de cette règle presque ancestrale

Dès 1912, Christine Frederick étudie au fil tendu les déplacements d'une ménagère dans sa cuisine et démontre qu'un mauvais agencement fait perdre un temps considérable. Ses travaux, traduits en Allemagne, inspirent en 1926 la célèbre cuisine de Francfort de Margarete Schütte-Lihotzky, pensée comme un poste de travail rationalisé. Aux États-Unis, Lillian Gilbreth formalise en 1929 le « circular routing », l'ancêtre direct du triangle. C'est finalement l'université de l'Illinois qui, entre 1946 et 1949, fixe la règle telle qu'on la connaît aujourd'hui.

LE TRIANGLE D'ACTIVITÉ

Minimiser les pas entre les 3 pôles — sans sacrifier le plan de travail



L'objectif reste le même depuis un siècle : réduire au minimum les pas entre les trois pôles vitaux de la cuisine.

-  **Stockage / froid** — le réfrigérateur et les réserves.
-  **Lavage** — l'évier et le lave-vaisselle.
-  **Cuisson** — les plaques et le four.

Mais attention : minimiser les pas ne veut pas dire coller les équipements les uns aux autres. Il faut impérativement conserver du plan de travail entre chaque pôle, et particulièrement entre l'évier et la plaque de cuisson — c'est l'espace où l'on égoutte, où l'on découpe, où l'on dépose les aliments en les sortant de l'eau ou les plats qui sortent du chaud. Un triangle trop resserré, sans cette zone tampon, devient vite un piège ergonomique plutôt qu'un atout pour votre client.

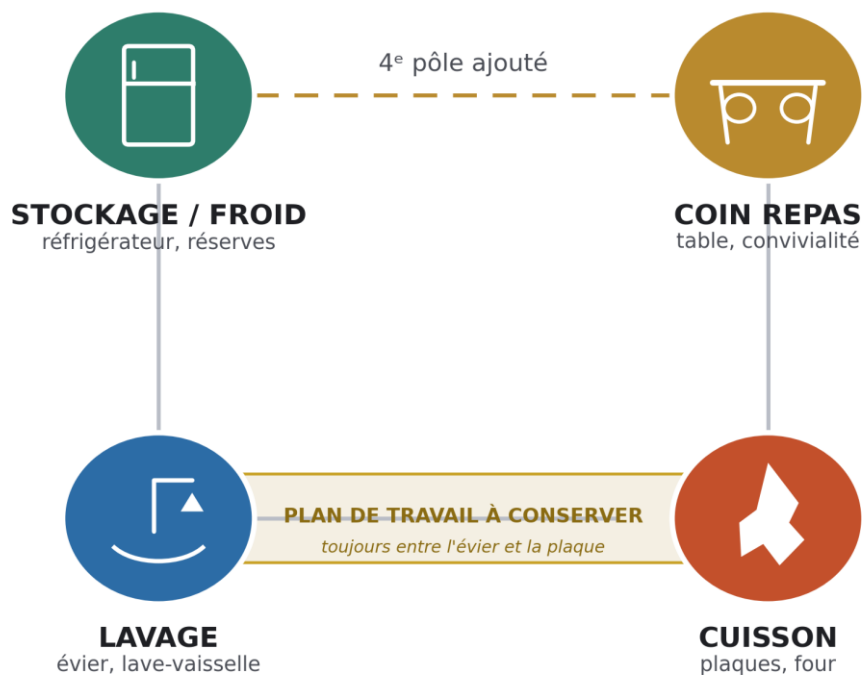
La variante : le carré d'activité

Il existe une variante : le carré d'activité. Le principe reste identique, mais on y ajoute un quatrième pôle, le coin table ou îlot avec coin repas, pour intégrer les usages réels

des cuisines contemporaines — prendre un café rapide, superviser les devoirs, recevoir sans quitter la pièce.

LA VARIANTE : LE CARRÉ D'ACTIVITÉ

Le triangle classique + un 4^e pôle : le coin repas



C'est un excellent concept à présenter à vos clients qui vivent leur cuisine comme un véritable espace de préparation. La règle des distances et du plan de travail conservé entre lavage et cuisson reste, elle, toujours valable pour une optimisation du confort d'utilisation.

Sur quelles évolutions d'utilisation et de mode de vie, le triangle à évoluer vers d'autre concept.

N.B

-Christine Frederick étudie dès 1912 les déplacements en cuisine (méthode du fil tendu).

-La cuisine de Francfort de Margarete Schütte-Lihotzky, considérée comme la première cuisine équipée moderne, date de 1926.

-Lillian Gilbreth formalise le « circular routing », ancêtre direct du triangle, en 1929.

-Le triangle d'activité est formalisé sous sa forme actuelle par l'université de l'Illinois entre 1946 et 1949.

Pour une information complémentaire contactez moi : roberto.drapron@rdfc.fr