



# MAGELLAN, DÉLICIEUSEMENT !

LA TOILE DE FOND ? UN PETIT VILLAGE EN PLEINE NATURE. LE DÉCOR ? UNE ANCIENNE ET VASTE FERME. LES ACTEURS ? UNE FAMILLE ÉLARGIE D'AUJOURD'HUI. VOYAGE AU CŒUR D'UNE CAMPAGNE RIANTE, SOUS LA CONDUITE ZÉLÉE ET BIENVEILLANTE DE PHILIPPE GATIN, CONCESSIONNAIRE MOBALPA EN BELGIQUE, ENTRE FRANCE ET GRAND DUCHÉ...

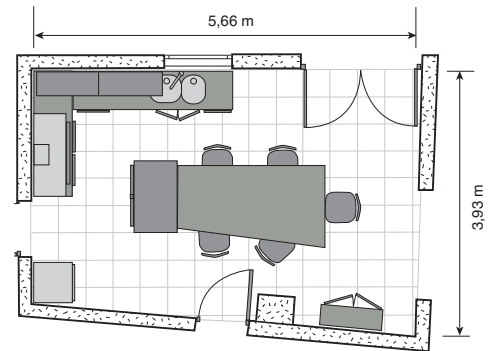
« Nous sommes ici dans la Lorraine belge » explique Philippe Gatin alors que nous traversons, un petit village campagnard avant de nous garer devant une très grande bâtisse. Murs de pierres et vastes baies vitrées ouvrant sur deux terrasses et un grand jardin. On a ici, d'évidence, le goût de la nature et de l'authenticité.

Un bébé dans les bras et une ronde d'enfants autour d'eux, Nathalie et Jean-Luc Tibermont nous attendent sur le pas de la porte. « Les présentations, d'abord, dit en souriant Nathalie. Voici, donc, par ordre d'entrée en scène Thibaud, 13 ans, Bertrand, 11 ans, Justine, 8 ans et Jeanne, 16 mois. » Salutations de toute la maisonnée, puis Nathalie reprend : « Lorsque nous avons repris la maison, c'était encore une ferme avec sols en terre battue, écurie et porcherie. Nous avons tout refait, de la cave au grenier. Maintenant, c'est une demeure douillette avec sa cheminée à casette entre salon et salle à manger. Mais je vous laisse imaginer l'ampleur des travaux !

La cuisine est vaste, pas moins de 5,50 x 3,54 m. Nous souhaitons quelque chose qui dure dans le temps, sans lasser ni se faner. Quelque chose d'authentique et de fonctionnel aussi, compte tenu du nombre d'enfants et de leurs appétits. Je l'avoue, nous avons sollicité plusieurs cuisinistes qui nous ont beaucoup surpris, tant par les aberrations de leurs conceptions que par leurs prix proprement sidérants. M. Frédéric Cady, lui, a vite et bien

cerné ce que nous cherchions. Nous avons immédiatement accroché. » « M. Cady est notre concepteur au magasin des "Trois Frontières" » précise Philippe Gatin visiblement ravi par les remarques de Nathalie. Elle poursuit : « Vous l'avez sans doute remarqué, dans cette cuisine, les murs ne sont absolument pas droits. M. Cady a eu l'idée géniale de nous proposer une grande table en chêne massif, réalisé sur mesure (épousant le tracé de la pièce) qui est aussitôt devenue le centre de la maison. On s'y retrouve en famille ou entre amis. On fait, là, les devoirs, la couture... Je m'en sers aussi pour ranger mes photos, plier mon linge.

Autre bonne idée, l'évier étant juste devant la fenêtre, je craignais qu'elle ne soit condamnée. Mais M. Cady nous a proposé une robinetterie adaptée. » En homme de l'art, Philippe Gatin intervient : « C'est un mitigeur spécial fenêtre à bec haut avec douchette Hangrohe, associé à des cuves intégrées sous le plan de travail. » Il poursuit : « Non seulement les murs ne sont rectilignes, et ont parfois nécessité jusqu'à 10 cm de plâtre, mais la pièce est assez basse de plafond. Pour alléger l'ensemble, et pour



**Réalisation :** Mobalpa 3 Frontières  
 Rue de l'Institut, 78 A. B6780 Differt Messancy  
 Tél : 32 (0)63 676 353 - Fax 32(0)63 676 354  
<http://messancy.mobalpa.be>

gagner en fonctionnalité M. Cady a ajouté ces élégantes clayettes. Même souci de légèreté avec cette colonne 2 fours qui regroupe cuisson micro-ondes et four traditionnel. Vient ensuite, l'espace cuisson équipé d'une plaque 6 foyers gaz de 92 cm avec crédence et hotte inox. En partie basse 2 coulissants bouteilles-épices et 2 casseroles. Dans l'angle, sous le plan de travail en granit, se trouve un coulissant Magic corner avec paniers inox extractibles. En partie haute, 2 meubles à portes relevables sont à portée de main des adultes seulement et à droite de l'évier le lave-vaisselle accessible à tous (clin d'œil aux enfants qui pouffent de rire). Faisant face au réfrigérateur américain en inox, un meuble bas surmonté de 3 clayettes en bois optimisent le rangement. Enfin, l'îlot central avec ses 3 tiroirs de 1 m de large, et la table trapézoïdale donnent à la pièce toute son originalité.

Sobriété et simplicité, proportions maîtrisées, c'est une parfaite intégration tant dans le style retenu par les clients que dans la conception de la pièce. » À notre question : « Que prépare-t-on dans cette cuisine ? », Nathalie répond en riant : « De tout : du classique spaghetti au

foie gras poêlé avec ses pommes caramélisées, à la pierrade pour profiter de la convivialité de la grande table. Des desserts et des pâtisseries dont nous sommes tous fans... » Cette dernière affirmation se perd dans un tonnerre d'approbations car c'est déjà l'heure du goûter. Nous prenons discrètement congé.

Sur la route du retour, Philippe Gatin nous confie : « L'entreprise familiale que j'ai reprise en 1983, existe depuis 1952. Nous disposons actuellement de 2 espaces de vente certifiés ISO 9001. Celui de Marche, entre Bruxelles et Luxembourg, ouvert il y a 17 ans, propose sur 800 m<sup>2</sup> des expositions de cuisines, salles de bains et rangements. "Mobalpa Trois Frontières" quant à lui, est idéalement situé à 8 km du Grand Duché et 5 km de la France. Je travaille avec une douzaine de collaborateurs dont cinq "monteurs maison". Nous mettons un point d'honneur à satisfaire nos clients. C'est le moteur qui nous fait avancer. Ainsi, nous répondons à beaucoup de demandes singulières comme, par exemple, cette table sur mesure, une implantation particulièrement aérienne, ou encore 150 pages d'offres, s'il le faut, pour un client plutôt exigeant... »

**FICHE TECHNIQUE**



**Modèle Magellan**

- Coloris : chêne nature
- Poignées : Magellan
- Tiroirs : Optima
- Plan de travail : Granit Jasberg finition Anciento

**Électroménager**

- Four multifonctions, four micro-ondes, et table gaz 6 foyers Siemens
- Réfrigérateur américain Whirlpool
- Hotte murale Novy

**Mobalpa Sélection**

- Mitigeur spécial fenêtre Variarc - Hansgrohe