Cuisine : les cotes et l'implantation à prévoir avant de commander

Prendre les mesures, choisir l'implantation, placer l'eau, l'électricité et la hotte, avec un relevé de cotes et une check-list de commande à remplir

GUIDE PRATIQUE CORICO MAISON

Cuisine : les cotes et l'implantation à prévoir avant de commander

Prendre les mesures, choisir l'implantation, placer l'eau, l'électricité et la hotte, avec un relevé de cotes et une check-list de commande à remplir

Au sommaire

01 Pourquoi tout se joue avant la commande
02 Relever les cotes de la pièce
03 Les dimensions courantes des meubles
04 Choisir l'implantation
05 Placer l'eau, l'électricité, le gaz et la hotte
06 Les appareils à encastrer
07 Avant de commander
08 Fiche : relevé des cotes
09 Fiche : inventaire des appareils
10 Check-list : avant de commander
11 Sources

Édité par PRODIF pour Corico Maison (co-ri-co.fr). Rédaction : La rédaction Corico Maison. Version du 25 octobre 2026. Ce guide donne des repères généraux : vérifiez toujours les notices des fabricants, les règles locales et les conditions de votre terrain. Usage personnel ; reproduction et revente interdites.

CHAPITRE 01

Pourquoi tout se joue avant la commande

Une cuisine est un assemblage de modules fabriqués à des dimensions fixes, posés dans une pièce qui, elle, n'est jamais parfaitement droite. Les mauvaises surprises arrivent presque toujours au moment de la pose : un meuble qui bute contre un tuyau, un lave-vaisselle qui ne rentre pas sous le plan, une porte de four qui heurte la poignée du réfrigérateur, un plan de travail trop long pour passer dans l'escalier.

Ces erreurs ont un point commun : elles se voyaient sur le plan, à condition d'avoir pris les bonnes mesures. Ce guide suit l'ordre logique d'un projet : relever, implanter, placer les réseaux, choisir les appareils, puis vérifier avant de commander.

À retenir : les dimensions de meubles citées dans ce guide sont des valeurs courantes du marché, pas des normes. Chaque fabricant a ses propres modules et chaque appareil sa notice. Les cotes définitives sont toujours celles du catalogue et des notices des produits choisis.

Ce que couvre ce guide

Étape	Ce que vous y trouverez
Relevé	Méthode, outils, points à ne pas oublier
Dimensions	Meubles bas, hauts, colonnes, plan de travail
Implantation	Formes de cuisine, zones de travail, passages
Réseaux	Eau, évacuation, électricité, gaz, hotte

Étape	Ce que vous y trouverez
Appareils	Niches d'encastrement, ouvertures, ventilation
Fiches	Relevé de cotes, inventaire, check-list de commande

CHAPITRE 02

Relever les cotes de la pièce

Les outils

- Un mètre ruban rigide, ou un télémètre laser pour les grandes longueurs.
- Un niveau à bulle d'au moins un mètre.
- Une équerre de maçon ou, à défaut, la méthode du triangle 3-4-5 (60 cm sur un mur, 80 cm sur l'autre : la diagonale doit faire 100 cm si l'angle est droit).
- Du papier quadrillé, un crayon et une gomme.

La méthode

1. **Dessinez la pièce à main levée**, vue de dessus, avec toutes les portes, fenêtres et ouvertures.
2. **Mesurez chaque mur à trois hauteurs** : près du sol, à hauteur du plan de travail (vers 90 cm) et en haut. Les murs sont rarement parfaitement parallèles ; retenez la cote la plus petite.
3. **Mesurez la hauteur sous plafond** à plusieurs endroits, surtout si vous envisagez des colonnes ou des meubles hauts jusqu'au plafond.

4. **Vérifiez les angles** avec l'équerre ou la méthode 3-4-5. Un angle ouvert ou fermé de quelques centimètres change la longueur utile du plan de travail.
5. **Contrôlez l'aplomb des murs et le niveau du sol** : les pieds réglables des meubles bas rattrapent un sol irrégulier, mais dans une certaine limite.
6. **Repérez tous les obstacles**, en notant leur position depuis un angle et leur hauteur depuis le sol fini.

Les obstacles à reporter sur le plan

Élément	Ce qu'il faut noter
Fenêtre	Largeur, hauteur d'allège (du sol au bas de la fenêtre), sens d'ouverture, poignée
Porte	Largeur, sens d'ouverture, débattement du battant
Radiateur	Position, dimensions, tuyaux d'alimentation
Arrivées d'eau et évacuation	Position exacte, hauteur, diamètre
Prises, interrupteurs, sortie de câble de cuisson	Position et hauteur
Compteur, tableau électrique, chaudière	Position et dégagements à respecter
Bouches de ventilation	Position ; elles ne doivent pas être masquées
Gaines, poteaux, coffrages, retombées de poutre	Dimensions et position
Plinthes	Épaisseur, si elles restent en place

Attention : une cuisine se mesure sur **sol et murs finis**. Si un carrelage, un doublage ou une crédence doivent être posés avant les meubles, intégrez leur épaisseur au relevé.

CHAPITRE 03

Les dimensions courantes des meubles

Meubles bas et plan de travail

Élément	Valeurs courantes	À vérifier
Largeur des meubles bas	Modules de 15 à 120 cm, 60 cm étant la largeur la plus répandue	Gamme du fabricant
Profondeur des caissons bas	Autour de 56 à 60 cm	Place derrière pour les tuyaux
Profondeur du plan de travail	Autour de 60 à 65 cm	Débord sur les façades
Hauteur du plan de travail	Le plus souvent entre 85 et 95 cm environ	Taille des utilisateurs, appareils sous le plan
Épaisseur du plan de travail	Quelques centimètres selon le matériau	Compatibilité avec l'évier et la plaque

La hauteur du plan de travail est le réglage qui compte le plus pour le confort. Un repère souvent donné : le plan arrive **une dizaine de centimètres sous le coude**, bras pliés. Si plusieurs personnes cuisinent, retenez la taille de celle qui cuisine le plus, ou prévoyez deux hauteurs (un îlot plus bas, par exemple). Attention : un lave-vaisselle ou un four encastré sous le plan impose une hauteur de niche minimale.

Meubles hauts et colonnes

Élément	Valeurs courantes	À vérifier
Profondeur des meubles hauts	Autour de 30 à 35 cm	Débord par rapport au plan
Espace entre plan de travail et meubles hauts	Souvent entre 50 et 65 cm	Hauteur de la hotte, prises, crédence
Hauteur des colonnes	Plusieurs hauteurs selon les gammes	Hauteur sous plafond, retombées

Placez les meubles hauts à une hauteur accessible pour l'utilisateur principal : une étagère du haut que personne n'atteint devient un placard à objets oubliés.

Fileurs, joues et angles

- **Les fileurs** sont des bandes de façade qui comblent l'espace entre un meuble et un mur. Ils sont indispensables contre un mur ou un appareil pour qu'une porte ou un tiroir puisse s'ouvrir sans heurter la poignée voisine.
- **Les joues de finition** habillent les côtés visibles des meubles.
- **Les angles** consomment de la place : un meuble d'angle bas a besoin d'un débord précis et de fileurs pour que les tiroirs voisins s'ouvrent. Vérifiez la solution d'angle prévue sur le plan, et notamment la longueur réellement utile.

CHAPITRE 04

Choisir l'implantation

Les formes de cuisine

Implantation	Pour quelle pièce	Points forts	Points faibles
Linéaire (sur un mur)	Pièce étroite, cuisine ouverte sur un séjour	Simple, économique	Plan de travail limité, déplacements en longueur
En L	Pièce carrée ou ouverte	Bon compromis, angle exploitable	Angle à bien traiter
En U	Pièce assez large	Beaucoup de rangement et de plan	Demande un passage suffisant au centre
Parallèle (deux linéaires)	Pièce longue et étroite	Plan de travail doublé	Passage central à respecter
Avec îlot ou péninsule	Grande pièce, cuisine ouverte	Convivialité, plan supplémentaire	Arrivées d'eau ou d'électricité au sol si l'îlot en accueille

Les zones de travail

Une cuisine fonctionne bien lorsque l'on enchaîne naturellement les gestes : sortir du réfrigérateur, laver et préparer, cuire, servir. On parle souvent de **triangle d'activité** entre le froid, l'eau et la cuisson. L'idée est d'éviter qu'un de ces trois points soit isolé ou qu'un passage fréquent le traverse.

Quelques repères pratiques :

- un plan de dépose près du réfrigérateur, pour poser les courses ;
- **le plus grand plan de préparation entre l'évier et la cuisson** ;

- un espace libre de chaque côté de la plaque, pour poser une casserole et tenir les manches loin du passage ;
- le lave-vaisselle **à côté de l'évier**, pour l'évacuation comme pour le rinçage ;
- la poubelle et le tri sous l'évier ou tout près ;
- les ustensiles et les épices près de la cuisson, la vaisselle près du lave-vaisselle.

Les passages et les ouvertures

Entre deux linéaires, ou entre un linéaire et un îlot, il faut pouvoir circuler **portes et tiroirs ouverts**. Un passage d'environ 90 cm est un minimum couramment admis pour une personne ; comptez davantage, autour de 1,20 m, si deux personnes cuisinent ensemble ou si le passage dessert une autre pièce.

Vérifiez sur le plan, en dessinant chaque ouverture :

- la porte du lave-vaisselle ouverte à plat ;
- la porte du four ouverte ;
- la porte du réfrigérateur, avec son sens d'ouverture (souvent réversible) ;
- les tiroirs sortis en entier ;
- la porte de la pièce et les fenêtres ouvrantes.

> **Attention** : évitez la plaque de cuisson sous une fenêtre à rideaux ou à battants qui s'ouvrent au-dessus du feu, et en bout de plan de travail, où un manche de casserole dépasse dans le passage.

CHAPITRE 05

Placer l'eau, l'électricité, le gaz et la hotte

L'eau et l'évacuation

L'évier se place souvent sous une fenêtre, pour la lumière, mais ce n'est pas une règle. Ce qui compte : la **position de l'évacuation**. Une évacuation a besoin d'une pente régulière vers la chute ; plus l'évier est loin, plus la pente consomme de hauteur sous le plan. Déplacer un évier de plusieurs mètres se prévoit avec un plombier. Notez la position et la hauteur des arrivées et de l'évacuation existantes, et prévoyez des robinets d'arrêt accessibles pour l'évier et le lave-vaisselle.

Les règles électriques de la cuisine

La norme d'installation électrique NF C 15-100 fixe des minimums pour la cuisine, rappelés par Promotelec :

Point	Exigence
Prises de courant (cuisine de plus de 4 m²)	Au moins 6 prises, dont au moins 4 au-dessus du plan de travail
Prises de courant (cuisine de 4 m² ou moins)	Au moins 3 prises
Hauteur des prises au-dessus du plan	Au moins 5 cm
Emplacements interdits	Au-dessus de la plaque de cuisson et du bac de l'évier (admises au-dessus de l'égouttoir)
Prise de la hotte	Une prise supplémentaire admise, identifiée pour la hotte, placée vers 1,80 m du sol fini

Point	Exigence
Cuisson	Circuit spécialisé protégé par un disjoncteur de 32 A en monophasé
Four, lave-vaisselle et autres gros appareils	Circuits spécialisés protégés par un disjoncteur de 20 A au plus
Éclairage	Point lumineux au plafond de préférence, sinon appliques, raccordés par un dispositif de connexion de luminaire (DCL)

Pensez aussi à prévoir des prises en nombre suffisant pour le petit électroménager, et des prises dans l'îlot s'il sert de plan de préparation.

> **Attention** : tout travail sur l'installation électrique, et tout ajout de circuit au tableau, se confie à un électricien qualifié. Dans le neuf et en rénovation complète, l'installation doit respecter la norme NF C 15-100.

Le gaz

Si la cuisson est au gaz, le raccordement, sa modification et la vérification de l'étanchéité relèvent d'un professionnel. Le robinet de commande doit rester accessible après la pose des meubles, et le tuyau de raccordement doit être d'un modèle adapté et en bon état. Un local où fonctionne un appareil à gaz doit être correctement ventilé : ne masquez jamais les entrées d'air ni les grilles de ventilation.

La hotte

Type	Principe	Points d'attention
Évacuation extérieure	L'air est rejeté dehors par un conduit	Trajet et diamètre du conduit, traversée de mur ou de toiture
Recyclage	L'air est filtré puis renvoyé dans la pièce	Filtres à changer régulièrement

La notice du fabricant fixe la **hauteur minimale entre la plaque et la hotte**, souvent plus importante au-dessus d'une cuisson au gaz. Une hotte à évacuation ne doit **jamais être raccordée sur une bouche ou un conduit de VMC**, qui ont leur propre fonctionnement. Faites vérifier le trajet du conduit avant de choisir l'emplacement de la cuisson.

CHAPITRE 06

Les appareils à encastrer

Les niches d'encastrement

Chaque appareil encastrable a une **cote de niche** (largeur, hauteur, profondeur) donnée par sa notice. Elle doit correspondre au meuble prévu sur le plan. Les erreurs les plus fréquentes :

- un lave-vaisselle intégrable trop haut pour la hauteur de plan retenue ;
- un réfrigérateur encastrable dont la hauteur ne correspond pas à la niche de la colonne ;
- une plaque dont la découpe ne laisse pas assez de matière dans un plan de travail étroit ;
- un four sous plaque sans la distance ou la ventilation exigée par les notices des deux appareils.

La ventilation des appareils

Réfrigérateurs, fours et plaques à induction ont besoin d'air pour évacuer leur chaleur. Les notices précisent les grilles, les espaces derrière les meubles ou les découpes à prévoir. Ne les ignorez pas : un appareil mal ventilé chauffe, consomme davantage et peut tomber en panne.

Les appareils posables

Un réfrigérateur ou une cuisinière posables doivent eux aussi trouver leur place : prévoyez un espace de quelques centimètres autour, selon la notice, et vérifiez que leur porte s'ouvre sans buter contre un mur.

CHAPITRE 07

Avant de commander

Faire relire le plan

Que vous passiez par un cuisiniste ou commandiez en ligne, faites vérifier le plan **à partir de vos propres mesures**. Chez un cuisiniste, demandez si un métreur vient relever les cotes sur place avant la commande définitive, et qui est responsable en cas d'erreur de mesure. Commander soi-même, c'est assumer seul ses cotes.

Penser à la livraison

- Le plan de travail le plus long passe-t-il par la porte d'entrée, l'escalier, l'ascenseur, les virages du couloir ?
- Les colonnes montées passent-elles debout ?
- Y a-t-il un endroit pour stocker les cartons pendant le montage ?

Organiser le chantier

L'ordre habituel : dépose de l'ancienne cuisine, travaux de plomberie et d'électricité, revêtements (sol, murs), montage des meubles bas, pose du plan de travail et découpes, raccordements, meubles hauts, crédence, appareils et finitions. Prévoyez quelques jours sans cuisine.

À REMPLIR / À COCHER

Fiche : relevé des cotes

- Longueur du mur A (bas / milieu / haut) : ____ / ____ / ____ cm
- Longueur du mur B (bas / milieu / haut) : ____ / ____ / ____ cm
- Longueur du mur C (bas / milieu / haut) : ____ / ____ / ____ cm
- Hauteur sous plafond (relevés) : ____ / ____ / ____ cm

Angle A-B d'équerre (oui, non, écart)

Angle B-C d'équerre (oui, non, écart)

- Fenêtre : largeur ____ cm, hauteur d'allège ____ cm, distance à l'angle ____ cm

Porte : largeur ____ cm, sens d'ouverture

Radiateur : position ____, dimensions

Arrivées d'eau : position ____, hauteur

Évacuation : position _____, hauteur _____, diamètre

_____

Sortie de câble de cuisson : position _____, hauteur

_____

Bouche de ventilation : position

_____

Arrivée de gaz (si concernée) : position

_____

Obstacles divers (gaine, poutre, compteur)

_____

Épaisseurs à ajouter (carrelage, doublage, crédence)

_____

À REMPLIR / À COCHER

Fiche : inventaire des appareils

Appareil	Posable ou encastrable	Marque et référence	Cote de niche (L × H × P)	Circuit électrique ou gaz	Sens d'ouverture
Réfrigérateur					
Congélateur					
Plaque de cuisson					
Four					
Micro-ondes					
Lave-vaisselle					
Hotte					
Lave-linge (si en cuisine)					

À REMPLIR / À COCHER

Check-list : avant de commander

- ☐ Cotes relevées sur sol et murs finis, à trois hauteurs
- ☐ Angles et aplombs vérifiés
- ☐ Tous les obstacles reportés sur le plan
- ☐ Hauteur du plan de travail choisie pour l'utilisateur principal
- ☐ Passages vérifiés, portes et tiroirs ouverts
- ☐ Fileurs prévus contre les murs et les appareils
- ☐ Solution d'angle vérifiée
- ☐ Évier placé selon l'évacuation, lave-vaisselle à côté
- ☐ Au moins 4 prises au-dessus du plan, aucune au-dessus de la plaque ni du bac de l'évier
- ☐ Circuits spécialisés prévus pour la cuisson et les gros appareils
- ☐ Hauteur et type de hotte conformes à la notice, aucun raccordement sur la VMC
- ☐ Cotes de niche de chaque appareil comparées aux meubles
- ☐ Ventilation des appareils respectée
- ☐ Accès de livraison vérifié pour le plan de travail le plus long
- ☐ Plan relu et validé par écrit avec le vendeur

RÉFÉRENCES

Sources

- Promotelec — tout savoir sur les normes électriques dans votre cuisine
- Promotelec — conditions de pose des prises de courant dans une cuisine
- AFNOR — norme NF C 15-100, installations électriques à basse tension
- Notices des fabricants de meubles de cuisine, d'électroménager encastrable et de hottes