

Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 35 (1963)

Heft: 1

Artikel: La cuisine, première cellule du logement : du foyer à la cuisine moderne

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-125411>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

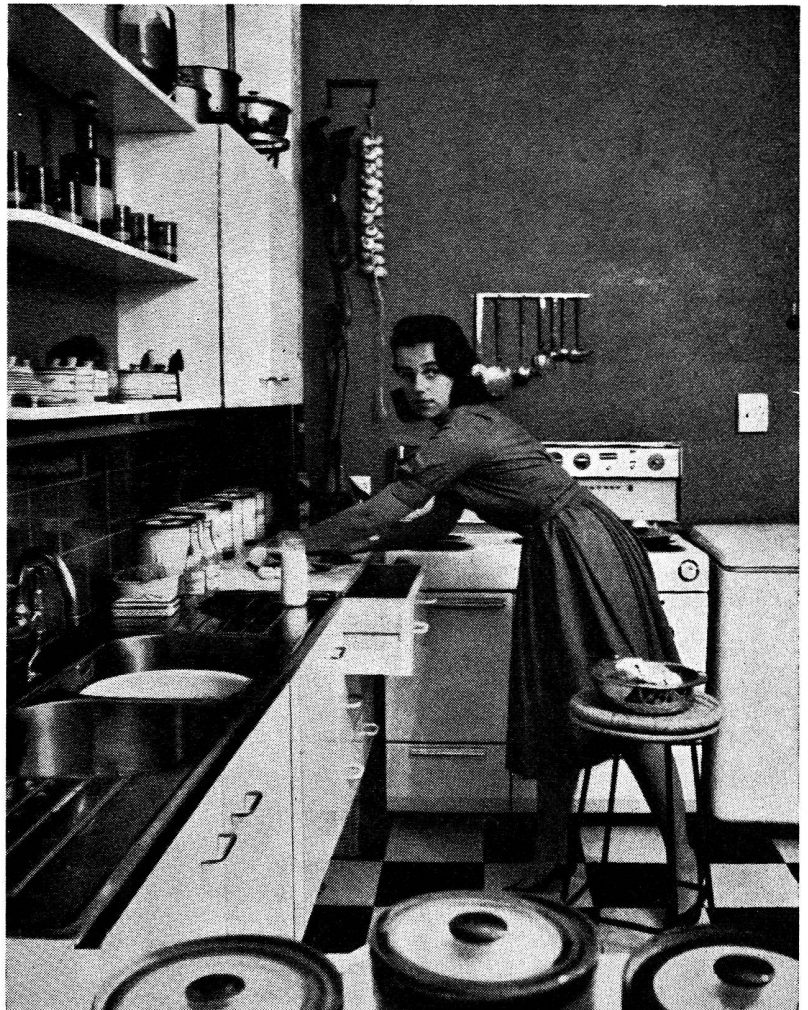
Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La cuisine première cellule du logement

Du foyer à la cuisine moderne

15



Dans une cuisine bien organisée, les travaux sont assurément moins pénibles.

Une vie supportable et confortable exige de nombreuses installations techniques parmi lesquelles figure l'approvisionnement en énergie, notamment sous forme de feu. Nous ignorerons probablement toujours quand et comment l'homme a réussi à maîtriser cet élément et à s'en servir.

Le feu a pour fins principales de procurer la chaleur et la lumière nécessaires pour préparer une nourriture profitable et agréable. Le combustible importe peu. Il est donc normal que ces propriétés du feu aient attiré la vie des hommes et la vie familiale autour de lui.

Avec le progrès technique, le feu à l'air libre s'est mué en un feu de foyer, lieu autour duquel on a réuni tous les ustensiles et autres objets nécessaires pour exploiter le feu en tant que source d'énergie à fins alimentaires. C'est de là qu'est née la cuisine. Les trouvailles préhistoriques montrent que, même dans les abris les plus simples, nos ancêtres ont réservé à la préparation des aliments un certain espace, un coin à cuisiner, qu'on peut déjà qualifier de cuisine primitive.

Celle-ci s'est développée dans la même mesure que les habitations en général. Elle a été plus ou moins bien équipée selon le mode de vie de chaque époque; elle dépendait du progrès technique. On a commencé par allumer des feux sur un sol plat, puis on les a entourés de pierres, lesquelles, avec le temps, ont pris la forme

d'un four surmonté d'un échappement pour la fumée. Plus tard, le feu a été enfermé dans un four bien fermé, en carreaux de faïence, muni de couvercles de fonte et d'une cheminée. On a appelé cela la « machine à cuire » de l'ère des machines. Au début de ce siècle, elle faisait partie de l'inventaire usuel et il existe encore d'anciens logements dont les cuisines sont ainsi outillées.

L'approvisionnement de la cuisine en eau et en lumière a connu une évolution analogue. On trouve encore aujourd'hui les seaux à remplir à la fontaine; l'éclairage au moyen de torches de bois résineux, de lampes à pétrole et de gaz n'a cédé la place à la lumière électrique qu'au siècle présent. Notre rétrospective montre que seule notre ère technique a permis d'équiper la cuisine de manière que le travail y soit facilité dans une mesure importante. Quiconque garde le souvenir des décennies écoulées sait apprécier combien le progrès a été rapide. Mais ce n'est pas seulement l'approvisionnement en feu, en eau et en lumière, donc la technique domestique qui a changé. La cuisine exige en outre d'être pourvue des meubles et des ustensiles appropriés.

Les cuisines les plus anciennes avaient déjà des rayons, voire des rayonnages semblables à une armoire, pour y serrer les ustensiles et une partie des provisions alimentaires. On s'étonne pourtant que le genre et la forme de ces « meubles de cuisine » n'aient pas varié au cours des



C'est la tâche de l'architecte de faire en sorte que le respect de conditions fonctionnelles très strictes se traduise par des formes esthétiquement indiscutables (Sabez, Sanitär-Bedarf, Zurich).

siècles. C'est notre époque seulement qui a réussi à vaincre l'inertie de l'ameublement face au développement de la technique domestique. Au XIX^e siècle, l'équipement normal d'une cuisine comprenait la combinaison d'une armoire, d'un rayonnage, d'une table et de chaises, combinaison devenue uniforme et encore en usage.

Lors de l'épanouissement de l'ère bourgeoise, depuis 1870, les logements et leurs cuisines ont acquis une apparence également uniforme. Dans la haute bourgeoisie, la cuisine a cessé d'être le centre de la vie familiale, pour devenir un simple accessoire des autres pièces. Dans les milieux moins aisés, la cuisine est devenue une pièce de séjour. Cette évolution provient des grandes différences créées entre les classes sociales, du fait que le temps comptait pour peu, et que le personnel domestique était nombreux et bon marché. Le travail de cuisine s'en est trouvé déclassé et abandonné aux domestiques. C'est l'époque des bonnes à tabliers blancs et à bonnets de dentelle.

La première guerre mondiale a brusquement modifié les habitudes; elle a même temporairement favorisé le progrès technique. Le changement des structures sociales s'est caractérisé, dans une mesure croissante, par l'accession progressive de la classe ouvrière au niveau de la classe bourgeoise. Le personnel de maison est devenu plus rare et plus cher. Le travail domestique est devenu plus important et mieux respecté. La cuisine est

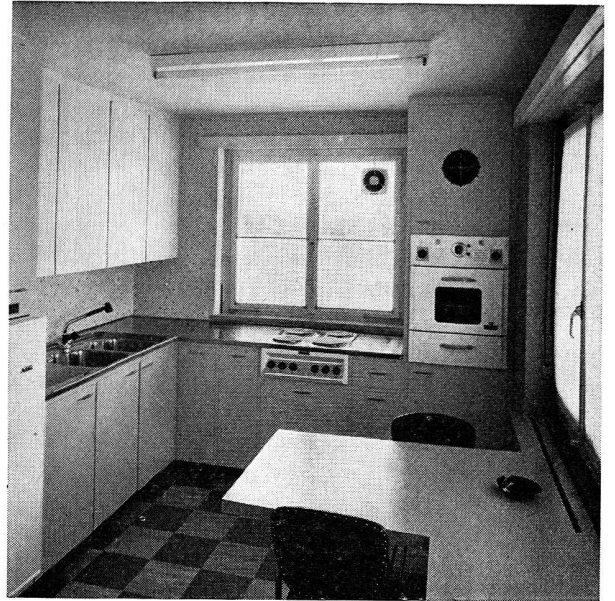
redevvenue le centre de la vie familiale. Il en est résulté des efforts pour améliorer le travail domestique et, en particulier, le travail de cuisine.

Les logements existaient en nombre suffisant et l'on n'en a pas construit beaucoup de nouveaux. Aussi s'est-on directement intéressé à l'équipement de la cuisine. En centralisant les ustensiles dans une armoire judicieusement améliorée, on a gagné de l'ordre et du temps. Mais la rupture avec les traditions ne devait provenir que du mode accéléré de vie qui s'est emparé de l'homme.

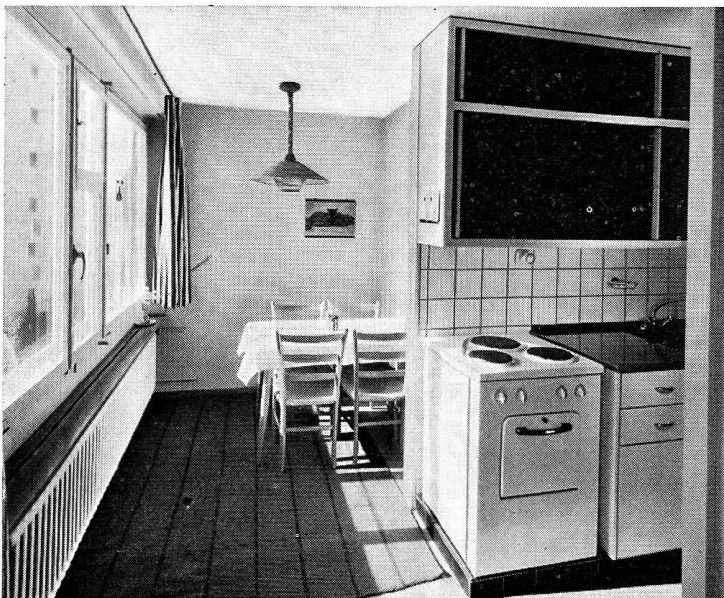
En s'inspirant de considérations d'économie publique et sociale, la recherche et la technique ont tendu vers un nouvel équilibre, notamment dans l'industrie et le commerce. Les résultats en sont notoires: la diminution des heures de travail, la rationalisation des procédés de fabrication et l'aménagement des postes de travail. On a très vite compris que la maîtresse de maison exécute, elle aussi, un travail sommairement assimilable à celui d'un travailleur manuel. Des enquêtes approfondies ont prouvé que les cuisines représentent le plus grand chantier du monde. Elles ont montré que, dans les logements anciens, on fait chaque jour des parcours totalisant plusieurs kilomètres. Les immenses cuisines traditionnelles exigeaient des déplacements, des tours de mains et des mouvements qui ont causé des maladies parfaitement évitables; elles astreignaient les ménagères à des efforts excessifs. Ces inconvénients s'aggravaient lorsque

celles-ci ne pouvaient compter que sur elles-mêmes. Les domestiques sont devenues rares et coûteuses au point que même des familles aisées doivent s'en passer. De surcroît, la maîtresse de maison exerce souvent une profession hors du domicile. Elle ne peut pas compter sur l'aide d'enfants, car ceux-ci sont accaparés par leur école et leur formation professionnelle. C'est pourquoi les laboratoires de recherche et l'industrie ont collaboré à trouver des solutions appropriées au problème posé par la nécessité de l'allègement du travail domestique.

L'idée centrale de ces solutions réside dans la planification fonctionnelle de la cuisine par rapport au logement, allié à la rationalisation du travail de cuisine. Toutefois, même les recherches forcées de la dernière décennie et l'information améliorée des maîtres d'état n'ont pas empêché la construction de nombreuses nouvelles habitations nullement adaptées au mode de vie contemporain. Un logement n'est organisé fonctionnellement que si la cuisine, la table à manger et la porte extérieure sont disposées entre elles de telle manière que les parcours soient les plus réduits



Cuisine très bien équipée d'un immeuble locatif. Sa forme en L ouvre des possibilités intéressantes. Le four est à la hauteur des yeux; la ventilation est ingénieuse (Troesch & Cie AG., Zurich, Berne, Bâle).



A gauche: Les cuisines de la Cité «Arbentalstrasse» de la «Familienheim-Genossenschaft» sont une constante source de joie pour les ménagères: ensoleillées, aérées, aussi bien équipées qu'organisées. La ménagère n'en travaille pas pour autant dans un laboratoire grâce aux larges baies vitrées.

Cuisine d'un seul bloc; éclairage et ventilation au-dessus de l'emplacement de travail (Accum S. A., Gossau).

possible, et que la lumière, ni l'isolation ne soient entravés. Il est également indispensable de jouir de nombreux emplacements pour travailler ou pour déposer les choses les plus diverses et de bien situer la salle d'eau par rapport aux chambres à coucher et aux pièces de séjour. Ce qui est résultat de l'étude du second problème, c'est la «cuisine moderne» proprement dite. Celle-ci représente une notion bien déterminée dans l'industrie du bâtiment et chez la plupart des maîtres d'œuvre. Cela n'exclut évidemment pas que, même involontairement, des entreprises capables en arrivent à altérer cette notion, ou que des acquéreurs ignorants se trouvent induits en erreur. La cuisine moderne est une combinaison organique et fonctionnellement judicieuse de meubles et d'ustensiles de cuisine dans un local dont une installation et une organisation architecturale sans reproche répondent à toutes les exigences de la technique culinaire contemporaine. Il faut bien distinguer la cuisine moderne de la cuisine d'aspect moderne; celle-ci n'est qu'une cuisine tradi-



tionnelle avec un petit air «à la mode»; elle a certes son bloc combiné, sa table et ses chaises du dernier style, un réchaud du dernier modèle et un réfrigérateur, mais on n'y trouve aucune combinaison organique du mobilier et des ustensiles pour simplifier, alléger et abrégé le travail de la maîtresse de maison, bref pour le rationaliser. Ce qui distingue un travail rationalisé, c'est la disposition réciproque des postes de travail. Une cuisine munie de meubles et d'ustensiles à la mode n'est pas pour autant moderne et n'atteint pas son but si l'ignorance des principes déterminants de construction et une installation défectueuse compromettent son efficacité.

Les postes de travail essentiels sont ceux de la préparation, de la cuisson, et du lavage de la vaisselle; ils doivent être équipés chacun de manière pratique. Il faut y adjoindre également, dans un ordre pratique, un poste pour la cuisson, un économat alimentaire et, le cas échéant, un poste de travail polyvalent. Il n'y a de cuisine moderne que si ces postes sont harmonieusement distribués dans le local, de telle manière que la ménagère y puisse œuvrer rapidement et aisément, en économisant ses forces, et de surcroît y trouver du plaisir. Un caractère particulier de la cuisine moderne consiste en ce qu'elle a fait disparaître la disposition uniforme et l'aspect typique de la cuisine traditionnelle. Mais, on l'a dit, ce n'est pas seulement l'aspect de la cuisine, c'est sa productivité qui a été accrue par le renouvellement formel et matériel. On distingue aujourd'hui des cuisines en une ou deux parties, les cuisines en forme de L ou de U, avec leurs variétés, ainsi que

les cuisines de travail, les cuisines à manger et les cuisines de séjour, lesquelles n'ont rien de commun avec les cuisines d'autrefois.

La cuisine à manger est elle-même autre chose que la cuisine d'autrefois où l'on cuisinait, mangeait et séjournait. Faute d'un autre poste de travail, la table à manger servait aussi bien à la préparation des repas qu'au nettoyage de la vaisselle. Aujourd'hui, la table à manger est réservée aux repas et n'est qu'un complément de la cuisine de travail. Cela devient tout à fait apparent lorsque la table à manger est séparée des postes de travail par une paroi. La cuisine a donc subi, surtout pendant la dernière décennie, une métamorphose historique complète. Mais dans l'évolution du travail de cuisine, l'élément de rationalisation va de pair avec l'élément optique et les progrès de la technique laissent prévoir que l'esprit inventif des hommes exploitera encore de nombreuses possibilités d'alléger la tâche des maîtresses de maison.

(«Das Wohnen».)
Helmut Wenke.

Trad. MP.

18



A gauche: Dans cette cuisine bien organisée, on a donné la préférence à une cuisinière dégagée (photo Service du gaz de la ville de Zurich).

Légendes de la page 19

A droite en haut: Cuisine dans une cité d'habitation érigée à Birrfeld pour environ 500 ouvriers et employés de Brown, Boveri. La maison Merker a mis au point ici avec un spécialiste de réputation internationale une cuisine avec coin à manger où on remarque une amenée réglable d'air frais, une hotte pour l'évacuation des buées et des odeurs.

A droite en bas: Cuisine bien équipée et bien organisée. Evier en grès et surface en plaques synthétiques. Bien des ménagères donnent encore leur préférence aux éviers en grès qui sont faciles à entretenir (ici: modèle Léman).

