

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 48 (1975)

Heft: 9

Artikel: L'art de vivre aujourd'hui et demain... rêvé hier

Autor: Thomé, Martine

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-127793>

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: 15.03.2025

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

L'art de vivre aujourd'hui et demain... rêvé hier

51

son chef politique et il agit comme le porte-parole des municipalités de Londres.

Certains services de Londres sont entre les mains d'autres autorités que le GLC ou les conseils municipaux. Le plus important d'entre eux est la police qui est placée sous la responsabilité directe du ministre de l'Intérieur (à par la cité qui a sa propre force de police); les services de la santé sont assurés par des organes locaux et régionaux responsables devant le secrétaire d'Etat aux Affaires sociales; les services de distribution de l'eau et d'entretien des égouts sont en partie gérés par la Thames Water Authority.

Une entreprise coûteuse

L'administration de Londres est, bien sûr, une entreprise importante et coûteuse. En 1974-1975, le chiffre net des dépenses des municipalités, du GLC et de l'ILEA (en tenant compte des revenus apportés par les loyers des logements communaux, les tarifs des autobus et du métro et toute autre source de revenu) se montait à un million et demi de livres sterling. Les deux tiers de cette somme ont été dépensés par les municipalités, un sixième par l'ILEA et un autre sixième par le GLC. Les diverses municipalités emploient environ 250 000 personnes, l'ILEA 80 000 et le GLC 35 000.

Trente-cinq pour cent des dépenses sont couvertes par des subventions du gouvernement central. Le reste est réuni grâce aux impôts locaux, une taxe foncière locale levée par les communes, et ces dernières doivent trouver assez de fonds pour assurer le fonctionnement de leurs propres services et répondre aux exigences (ou contributions) du GLC, de l'ILEA et de la police.

Une répartition équitable

Afin de répartir plus équitablement les ressources de la capitale, les communes riches du centre contribuent à un plan d'égalisation qui fournit des fonds supplémentaires aux communes de l'extérieur. L'administration de la capitale britannique, comme celle de toutes les grandes cités, est toujours en proie aux difficultés. Grâce à la réforme de 1965, Londres possède maintenant une structure de gouvernement convenable pour régler tous les problèmes qui surgissent et, avec le GLC, les communes peuvent s'affirmer à bon droit comme les artisans responsables et efficaces de la bonne gestion de Londres.

Il est très facile et peu charitable de rire des prophéties... lorsqu'est passé le temps où elles devaient s'accomplir, et de ridiculiser leurs auteurs. C'est un peu comme de se moquer des Gaulois, parce qu'ils craignaient que le ciel ne leur tombât sur la tête, ou de la grande peur de l'an mille.

Mais il n'est pas interdit de sourire, de connivence avec leurs auteurs qui se sont eux-mêmes divertis en les imaginant, en lisant aujourd'hui comment des écrivains du siècle dernier — ou plus anciens — ont décrit ce que serait la vie quotidienne à notre époque, ou dans notre futur.

«La grande bouffe»

Dans son *Encyclopédie de l'Utopie et de la Science-Fiction*, Pierre Versins relève, sous l'article «Alimentation», que «l'alimentation étant, avec l'amour et la mort, l'une des trois principales préoccupations de l'homme, il est normal que son évolution ait souvent tenté l'imagination». Il ajoute que, en 1964, il a lui-même recensé 227 ouvrages où l'on relevait «le souci de se nourrir mieux ou la crainte de le faire moins bien». Mais, curieusement, «l'idée de s'alimenter autrement qu'on ne le faisait depuis la découverte du feu est très récente». Avant 1850, Versins n'a découvert que cinq auteurs qui «avaient osé aborder le problème». Serait-ce que depuis une centaine d'années ce problème est plus crucial, ou qu'avant il paraissait immuable à presque tous? Certaines «inventions» sont devenues aujourd'hui pratique courante. Ainsi, en 1870, Jules Verne, dans *Vingt mille Lieues sous les Mers*, nourrissait ses gens grâce aux algues marines, tandis que René Barjavel, en 1943, dans *Ravage* tirait ses boissons de distributeurs automatiques.

Et comment ne pas penser aux poules élevées en batterie, au cheptel «fabriqué» à la chaîne, pour qui le vagabondage dans un pré restera toujours lettre morte, en lisant sous la plume d'Emile Souvestre, dans *Le Monde tel qu'il sera*, publié en 1846 et qui prévoit l'an 3000: «Encore les espèces conservées avaient-elles été perfectionnées par la méthode des croisements, de manière à changer de forme. Ce n'était plus des êtres soumis à une loi d'harmonie, mais des choses vivantes modifiées au profit de la boucherie. Les bœufs, destinés à l'engrais, avaient perdu leurs os; les vaches n'étaient plus que des alambics animés, transformant l'herbe en laitage; les porcs, des masses de chair qui grossissaient à vue d'œil comme des ballons! Tout cela était parfait, mais hideux. La création, revue et corrigée, avait cessé d'être un spectacle pour devenir un garde-

manger; Dieu lui-même n'eût pu la reconnaître. La plupart des êtres créés par lui n'existaient d'ailleurs qu'à l'état scientifique; l'œuvre des sept jours avait été mise en flacon dans de l'esprit-de-vin et confiée à l'art des empaillleurs.»

Eugène Mouton, lui, va encore plus loin, dans *La Fin du Monde*, publié en 1872, sous le nom de Mérinos, puisqu'il décrit «des races inouïes de moutons et de bœufs sans cornes, sans poils, sans queues, sans pattes, sans os, et réduits par l'art des éleveurs à n'être plus qu'un monstrueux beefsteak alimenté par quatre estomacs insatiables».

Quant aux cultures intensives et aux déboisements, il semble que Souvestre les ait aussi envisagés, quand il poursuit sa visite de l'an 3000 en écrivant: «Quant au jardin botanique cultivé près du Muséum, on y trouvait la collection complète de toutes les herbes, rangées par familles, avec de beaux écriteaux rouges qui leur donnaient des noms latins de peur qu'on ne pût les reconnaître. Il y avait également des serres où l'on cultivait les plantes des cinq parties du monde pour l'instruction et l'agrément du public, qui n'y entrait jamais. (...) Il leur montra un semis de sapins du Nord, sous cloche, des chênes en pots, et une bordure de peupliers de quinze centimètres de hauteur. C'étaient les spécimens des forêts vierges de l'ancien monde! Mais ils admirèrent, en revanche, des cerises de la grosseur d'un melon, et des ananas qu'il fallait scier au pied, comme des arbres de haute futaie.»

Souvestre — toujours lui — a du reste prévu aussi l'importance de l'introduction de la chimie dans l'industrie alimentaire — qui n'a mangé aujourd'hui un flan à la vanille qui est en fait à la vanilline? — puisqu'il fait offrir par un commis voyageur (on l'appelle aujourd'hui représentant) de l'an 3000, réputé pour son honnêteté, des produits de base dont il livre les recettes. Ainsi: «Recette pour le chocolat pur caraque. — Prenez un tiers de haricots rouges, un tiers de sucre avarié, un tiers de suif; aromatisez le tout avec des écorces de cacao, vous aurez du chocolat de santé.» «Recette pour le miel. — Prenez de la mélasse, de la farine de seigle, aromatisez avec de la fleur d'oranger, composée de sels de zinc, de cuivre et de plomb; vous aurez un miel du mont Hymète.» «Recette pour le sucre blanc. — Prenez de la poudre d'albâtre...»

Les usines de traiteurs

Depuis longtemps, les personnes aisées ont la faculté, lorsqu'elles reçoivent, de faire livrer le repas à

domicile, en s'adressant à un traiteur. Ce n'est qu'une question de moyens et d'habitude.

Par ailleurs, parmi les nombreux projets visant à décharger la femme des travaux ménagers, on a souvent suggéré la création de cantines pour un groupe d'immeubles, où chaque ménage pourrait venir chercher ses repas et les consommer chez soi, en famille, ce qui concilierait vie communautaire et vie privée. Des réalisations de ce genre ont vu le jour en URSS ou en Israël, et sans doute dans d'autres pays de l'Est.

En 1882, Albert Robida a résolu le problème à sa manière dans *Le Vingtième Siècle. Roman d'une Parisienne d'après-demain*, qu'il a publié, abondamment illustré de ses admirables dessins où perçait tout son génie créateur.

Le récit se situe en automne 1952. On y assiste à la scène suivante lorsque les héros sont conviés à dîner chez des cousins jeunes mariés.

«La nourriture est assurée par un abonnement à la Compagnie Nouvelle d'Alimentation et elle arrive par des tuyaux comme les eaux de la Loire, de la Seine, de la Vanne et de la Dhuis. C'est là un progrès considérable. Que d'ennuis en moins pour la maîtresse de maison! Que de soucis évités, sans parler de l'économie très sérieuse qui en est le résultat! (...) M. Ponto trouva devant lui, comme tous les autres convives, le menu suivant élégamment imprimé sur bristol rose:

Compagnie Nouvelle d'Alimentation

Capital social: 350 millions

Bureaux et hauts fourneaux:
avenue des Champs-Élysées
à l'ex-Palais de l'Industrie

SERVICE D'EXTRA

Menu:

Potage bisque	Emincé de chevreuil à la compère Guillery
Quenelle de brochets au beurre d'anchois	Chaufroid de perdreaux
Sole en matelote à la havraise	Flageolets à la maître d'hôtel
Timbales de mauviettes	Aubergines farcies au pont d'Avignon
	Glaces aux fraises

Madère, Saint-Emilion 1925, Pommard 1920,
Champagne frappé

(...) Les abonnés quittent en foule la Grande Compagnie pour venir à la Compagnie Nouvelle, c'est la grande lutte, la bataille à outrance entre les compagnies ! Nous avons six compagnies principales d'alimentation: la Grande Compagnie, la Compagnie Nouvelle, la Lucullus-Company, la Cuisine Nouvelle, les Eleveurs Réunis et la Rosbif-Compagny... Cette concurrence tournant au bénéfice de l'abonné, je la bénis !

(...) — Eh bien ! et ce potage ? demanda Gontran.

— Pas arrivé, monsieur, dit le domestique d'un air surpris.

— Comment ! fit Gontran, pas arrivé ? il est sept heures et deux minutes... le potage arrive régulièrement tous les jours à sept heures précises...

— J'ai tourné le robinet et rien n'est venu.

(...) — Vous avancez peut-être, dit Ponto, ou bien il sera survenu quelque accident aux chaudières. (...) A propos, avez-vous jamais visité l'usine de la

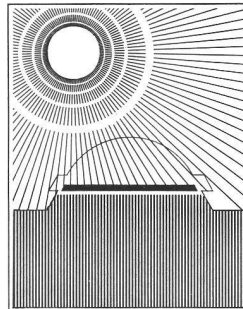
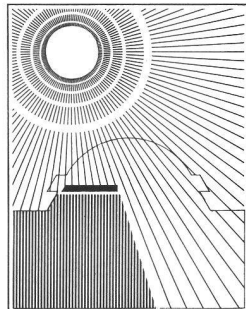
Grande Compagnie d'Alimentation ? Vous connaissez Le Creusot ? Eh bien, c'est plus imposant ! Les hauts fourneaux rôtisseurs, qui font rôtir 30 000 poulets en même temps, ont été admirablement montés par des ingénieurs du plus haut mérite... C'est un spectacle effrayant... Nous avons aussi deux grandes marmites de briques et fonte, contenant chacune cinquante mille litres de bouillon ! Ces deux récipients sont sous la direction spéciale d'un ingénieur mécanicien qui reçoit des appointements de ministre ! Vous comprenez l'immense responsabilité qui lui incombe. Une simple petite négligence d'une minute, quand les marmites sont en pression, et toute l'usine saute ! et les rues environnantes reçoivent un véritable déluge de bouillon brûlant... cent mille litres !

(...) — Je ne vous parle pas des hachoirs à vapeur pour la fabrication de la julienne, ni du marteau-pilon pour les purées...

(...) Gontran se leva de table et (...) se dirigea vers

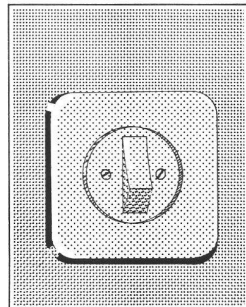
La nouvelle coupole translucide CUPOLUX® avec nullux® obscurcit désormais les locaux clairs!

Le nouveau rideau d'obscurcissement nullux permet d'obtenir à volonté un obscurcissement total ou partiel des locaux.



nullux est posé dans un cadre plat, monté avec la coupole translucide CUPOLUX sur le châssis: montage simple et rapide — pas de planification détaillée, pas de perte de temps — pas d'installation coûteuse.

Le service: aussi simple que d'allumer une lampe. Un interrupteur à bascule permet d'atteindre le degré d'obscurcissement désiré. nullux peut aussi être monté après coup, soit avec les coupoles translucides CUPOLUX, soit avec les coupoles de ventilation CUPOLUX, soit avec les exutoires de fumée fumilux.



Autre avantage de nullux: il permet de réduire les radiations calorifiques, même si les coupoles de ventilation CUPOLUX sont ouvertes: lorsque le soleil brille, on assombrit suffisamment pour qu'il ne «chauffe» plus, tout en maintenant l'éclairage nécessaire.

SCHERRER
ORIGINALE
CUPOLUX®
COUPOLES
TRANSLUCIDES
Jakob Scherrer fils SA
8059 Zurich 2
Allmendstrasse 7
Téléphone 01/25 79 80

**Scherrer —
votre
partenaire
sur les
toits plats.**

l'office où les robinets et les plaques de la Compagnie s'alignaient en ordre de bataille, au-dessus d'un grand dressoir à carreaux de faïence.

— Voyons ! fit Gontran en tournant lui-même le robinet, rien ne vient et cependant, messieurs, mon odorat perçoit très nettement des effluves de bisque... c'est très contrariant, mais je crains un accident... (...) quelque tuyau dérangé... je vais en avoir le cœur net.

Et Gontran téléphona immédiatement à un abonné du bout de la rue pour savoir si le potage lui était arrivé comme à l'ordinaire.

— Pas de potage dans toute la rue ! répondit le voisin; les rues voisines l'ont reçu, mais le potage ne va pas plus loin que votre maison... on est allé chercher l'ingénieur de la Compagnie. (...)

Au même instant, le valet de chambre se précipita dans la salle à manger.

— Monsieur ! Monsieur ! Il y a une fuite dans les tuyaux... le bouillon coule dans les appartements...

(...) La femme de chambre accourut à son tour avec une horrible nouvelle:

— Madame ! Madame ! Il y a un mètre de bouillon dans la chambre de Madame !

— Grand Dieu ! un ameublement tout neuf, satin rose... tout est perdu !

(...) — Voyons d'abord au plus pressé... si nous tardons à découvrir cette fuite, le bouillon va envahir toute la maison...

(...) — Voici l'ingénieur, monsieur, dit le valet de chambre reparaisant suivi d'un monsieur inconnu. — Je vous demande pardon, mesdames et messieurs, dit l'ingénieur, mais tout va être réparé; la fuite est trouvée, mes hommes réparent le tuyau; dans cinq minutes vous pourrez dîner... Je vous prie seulement de me donner vos noms et prénoms pour le procès-verbal...

— Pour le procès-verbal ?...

— Oui, monsieur, il y aura enquête sérieuse, la malveillance n'est pas étrangère à l'événement... des tuyaux ont été coupés ou arrachés !...



Intérieur de la grande usine d'alimentation publique. (Dessin d'A. Robida, extrait de *Le Vingtième Siècle*, d'A. Robida. E. Dentu, éditeur.)

Plaques filtrantes en béton

Hunziker

HUNZIKER

- tiennent la construction au sec
- restent imputrescibles
- résistent à la vermine

— Coupés !

— Des malfaiteurs ont profité des travaux en cours dans la maison voisine pour accomplir leur odieuse manœuvre; mais nous saurons les découvrir... Vous connaissez le vieil adage: Cherche à qui le crime profite !... C'est une compagnie concurrente qui a fait le dégât pour nous faire du tort, c'est elle qui paiera les frais ! J'ai l'honneur de vous saluer !

— Le robinet marche, voici le potage ! s'écria triomphalement le domestique faisant son entrée avec la soupière.

(...) — Si vous en redésirez, fit Gontran en essayant de sourire, il y en a deux mètres dans la chambre de Madame.

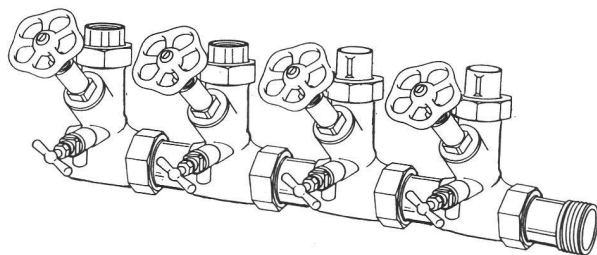
(...) Gontran conduisit ses invités examiner les dégâts causés dans les appartements par l'inondation. Des filets de bouillon coulaient dans l'escalier, et la chambre de Mme de Saint-Ponto en avait encore quelques centimètres que les domestiques épuisaient avec des casseroles.

— Et voilà, dit M. de Saint-Ponto en s'efforçant de rire, si l'on n'avait pas découvert la fuite immédiatement, nous périssions tous noyés et cuits !»

Il est amusant de noter que Robida lui-même critiquait ses propres inventions, puisqu'il écrivait dans *La Vie électrique*, parue en 1891-1892, c'est-à-dire dix ans après *Le Vingtième Siècle*, à propos de ce système de distribution de repas: «Votre cuisine de la Grande Compagnie d'Alimentation, tenez, ce n'est jamais que de la confection.» Peur des machines et vieil adage qui estime que la place de la femme est derrière son fourneau !

Nous poursuivrons cette amusante rétrospective d'un «futur passé» dans un prochain article, en relatant comment Souvestre et Robida voyaient la vie quotidienne tant en l'an 3000 qu'en 1952. Il y a là matière non seulement à sourire mais aussi à réfléchir, car il est d'étonnantes prémonitions.

Martine Thomé



Etablissements

H. Faldy & Fils - Genève

12, rue de Lyon, tél. 022/44 67 38

Robinetterie sanitaire en gros
Plonges en acier inoxydable
Sièges de W.-C. en masse pressée
Siphons en plomb