

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 40 (1960)
Heft: 2

Artikel: En Suisse une entreprise moyenne aborde l'automation : Le Rève S.A. : du réchaud à gaz de 1910 au four électrique à thermostat
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887501>

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: 02.04.2025

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

Le Rêve S. A.

Du réchaud à gaz de 1910 au four électrique à thermostat

Lorsque le fondateur du Rêve, M. Alberto, s'installa à Genève en 1905, il ne prévoyait certainement pas l'heureux développement dont les locaux actuels de l'entreprise et surtout leurs agencements furent dernièrement l'objet.

C'était le temps des dames à tournures, la petite montre épinglée sur le sein gauche, le cou pris jusqu'aux oreilles dans des hausse-cols de tulle baleinés; des messieurs aux souliers jaunes et pointus, aux moustaches effilées, la chaîne de montre prestigieuse sur le gilet.

On n'avait confiance que dans la cuisine au bois. L'avenir, disait-on cependant, appartiendra au gaz. Une cuisinière moderne, dans une cuisine moderne, alliait la tradition et l'avenir: on commença par inventer la console supportant un réchaud à gaz, surajoutée à la cuisinière à bois, au « potager » comme l'on disait chez nous.

Le gaz était dans la place. Les belles maisons, dans les villes les plus modernes, indiquaient, par une petite plaque l'avènement des trois merveilles :

EAU, GAZ, ÉLECTRICITÉ

Vers 1910, l'atelier se mettait donc à fabriquer des cuisinières à gaz.

En 1922, l'entreprise se transforme en société anonyme

« Le Rêve ». En 1924, il faut remplacer les premiers ateliers devenus trop petits par une usine moderne, construite route des Acacias.

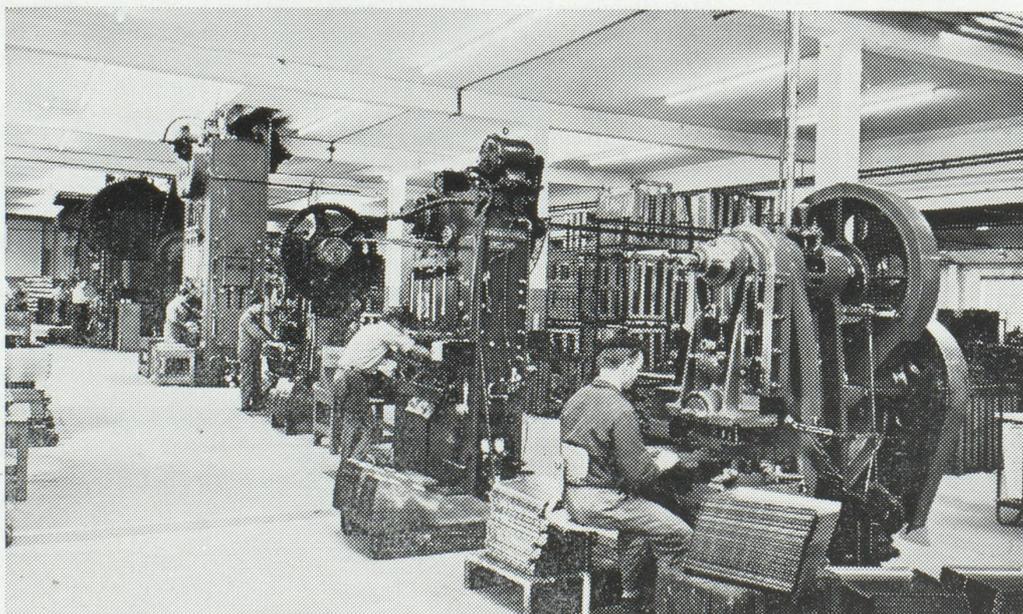
En 1927, on complète un outillage déjà considérable par la création des « Emailleries Le Rêve ». En peu d'années, la tôle d'acier émaillée a presque complètement remplacé l'ancien usage de la fonte. En 1931, l'usine s'agrandit toujours et la production augmente considérablement.

En 1934, l'usine « Le Rêve » ajoute à sa production importante de cuisinières à gaz un département de cuisinières électriques étudiées avec un soin extrême, sans négliger la production ancienne de cuisinières à bois ou à gaz.

Les problèmes de la cuisson à l'électricité ont offert maintes fois à l'équipe du Rêve l'occasion d'affirmer et d'imposer des conceptions rationnelles et d'avant-garde. Sa prise de position en faveur du thermostat unique en est un exemple.

Une conception humaine de la cuisine

Depuis plusieurs années, « Le Rêve » s'efforce de ne pas considérer la cuisinière en soi, et le meuble de cuisine pour lui-même. L'un et l'autre font partie d'un tout: la vie quoti-



dienne de la ménagère. Concevoir la cuisine en fonction de cette vie apparaît comme une nécessité et un devoir.

Or, l'activité culinaire allie l'art au pratique; la rationalisation y est auréolée de toute la poésie de la création. Rationalisation et création : deux concepts qui devraient toujours apporter à la ménagère facilité et joie. C'est ce que Le Rêve s'efforce de ne jamais oublier.

Les exigences de la vie moderne ont obligé l'architecte à réduire considérablement les dimensions et à chercher à utiliser l'espace disponible pour satisfaire un maximum d'exigences de confort. La cuisine, qui jadis bénéficiait d'un assez grand espace n'a pas fait exception à cette règle.

Si l'on peut concevoir une chambre à coucher, une salle de bain, voire une salle à manger plus petites, il était beaucoup plus difficile d'imaginer que l'on donnerait à la cuisine, un jour, des dimensions lilliputiennes, car si la surface a diminué, les usages n'ont pas changé. Il est toujours nécessaire d'avoir dans une cuisine des armoires pour y ranger les ustensiles, une table pour y manger ou y préparer les mets, une cuisinière, voire une armoire frigorifique.

Comme on ne pouvait supprimer aucun de ces éléments, il fallait qu'ils soient conçus de telle façon que, sans perdre leurs qualités nécessaires, ils occupent la place la plus restreinte et la plus efficace.

C'est donc vers le meuble que la pensée des constructeurs s'est dirigée. Une alternative se présentait : un meuble unique, groupant sous une table d'un seul tenant des éléments reliés entre eux, ou un assemblage de meubles séparés, reliés entre eux par un couvre-joint.

C'est à cette formule que Le Rêve s'attacha, considérant que si la première solution avait l'avantage d'éliminer partiellement les nids à saleté, elle avait l'inconvénient d'être peu souple et coûteuse. La seconde permettait l'acquisition d'un ensemble en une ou plusieurs fois, le déplacement éventuel de l'ensemble et des modifications en cours d'usage.

Chaque élément est conçu suivant une formule mécano excessivement simple, qui permet pour chacun d'eux les usages les plus divers.

Première étape vers l'automatisation

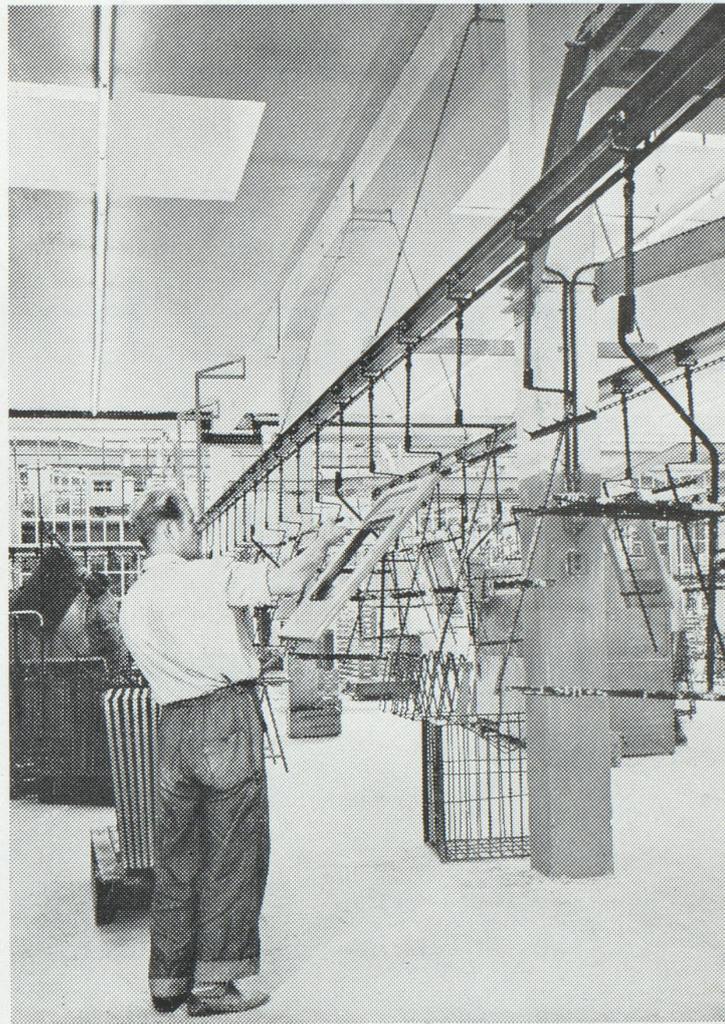
Une fois de plus, Le Rêve se trouve en tête. Nous ne sommes pas seuls à relever le fait.

Etre en tête, ce n'est pas seulement faire preuve d'initiative et d'audace. C'est aussi être conscient des nécessités d'adaptation à l'évolution de l'économie et de la technique d'une part, des possibilités et des limites qui caractérisent une situation régionale et particulière d'autre part. Confiance et réalisme, telles sont les deux qualités maîtresses que la direction et les cadres du Rêve s'efforcent de développer en eux, dans l'intérêt de la production comme de la clientèle.

C'est ainsi que Le Rêve vient de transformer ses ateliers par l'achat de nouvelles presses, par l'amélioration de son outillage et enfin par la mise en travail d'une nouvelle installation d'émaillage, dotée d'un four tunnel automatique et d'une capacité de travail bien supérieure.

Comme le « Journal de Genève » le disait :

« Cette installation est une des premières à fonctionner en Suisse romande. Économiquement, elle permet d'obtenir une qualité supérieure à un prix de revient mieux équilibré.



Socialement, elle épargne aux ouvriers de pénibles travaux de nuit. Pour une production égale, on réalise une diminution de main-d'œuvre de 12 %. Aucun licenciement n'a pourtant eu lieu lors de la mise en service de cette émaillerie automatisée; on a simplement procédé aux mutations internes qui s'imposaient. Tout cela — et sans parler de l'acquisition d'une magnifique machine à pointer permettant de simplifier le réglage des outils — impliquait un effort financier considérable. C'est un acte de courage et de foi qu'a accompli le conseil d'administration de l'entreprise pour surmonter une crise de structure passagère.»

Le standard de vie en Suisse et les hauts salaires obligent nos entreprises, pour maintenir leur capacité de concurrence, à adopter effectivement les méthodes modernes de l'automatisation. Cette obligation s'imposait d'autant plus à une entreprise mêlée aux luttes d'une concurrence particulièrement âpre : celle de la branche des appareils ménagers. C'est ce qu'a compris « Le Rêve » qui, en se modernisant, a su démontrer que l'automatisation n'est pas le fief des grandes entreprises, mais que les entreprises moyennes s'en accommodent fort bien.