

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 24 (1952)

Heft: 5

Artikel: Une étude française sur la cuisine et sur son aménagement

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-124099>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.12.2025

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

UNE ÉTUDE FRANÇAISE SUR LA CUISINE ET SUR SON AMÉNAGEMENT

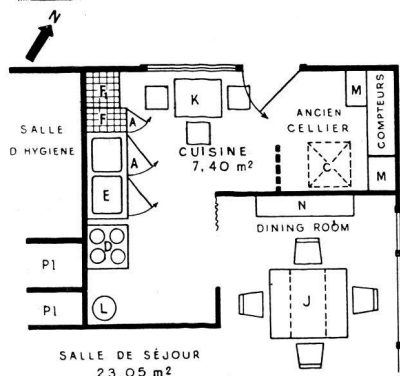
Dans leur ensemble, les cuisines de la Cité d'expérience de Noisy, réalisées avec le souci d'une utilisation économique et pratique et d'un entretien facile, sont très appréciées des usagers. Elles laissent, d'ailleurs, une impression unanime très favorable aux nombreuses personnes tant françaises qu'étrangères qui, le mercredi et le vendredi après midi de chaque semaine, visitent les différents pavillons : techniciens du bâtiment, représentants d'associations féminines ou sociales... qui, à des titres divers, étudient les problèmes du logement et de son équipement.

Les dix-neuf cuisines examinées ont été groupées d'après les modes classiques de dispositions d'équipements qui se rencontrent le plus fréquemment :

- 1° En ligne (cuisines 1 à 8) ;
- 2° En lignes parallèles (cuisines 9, 10, 11) ;
- 3° En équerre (cuisines 12 à 16) ;
- 4° En U (cuisines 17, 18, 19).

Une attention toute particulière a été portée aux détails d'installation qui constituent des éléments importants du vrai confort.

La cuisine, en effet, vaut plus par l'ensemble des commodités qu'elle procure que par la complication et le luxe des appareils.



Disposition du plan de travail en ligne.

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables, pas d'emplacement pratique.
- C. Dépôt des déchets dans vide sanitaire (accès par trappe).
- D. Cuisinière à gaz américaine (quatre brûleurs et four).
- E. Evier : deux bacs $42 \times 38 \times 17$ cm.
- F. Paillasse bois recouverte de linoléum brun rouge uni, longueur 37 cm.

- F¹ Paillasse bois recouverte d'aluminium, longueur 48 cm., hauteur 88 cm.
- G. Réfrigérateur (néant).
- H. Hotte (néant).
- J. Table à manger, 100×100 cm. pliante.
- K. Table pour petits déjeuners : 60×50 cm.
- L. Chauffe-eau à accumulation à gaz américain (90 l.).
- M. Matériel de table.
- N. Epicerie dans buffet du dining-room.

Maison américaine Fox Broth (4 usagers)

Généralités. — Type de cuisine assez différent des types courants français par la disposition et l'équipement. Celui-ci est composé à peu près uniquement d'éléments préfabriqués assemblés et posés très simplement.

La communication directe avec le dining-room par une large baie avec rideau est très pratique pour le service, mais laisse passer buées et odeurs.

Assez bon éclairage. Mauvaise ventilation.

Utilisation. — Les repas principaux sont pris dans le dining-room. Une petite table sert pour le petit déjeuner dans la cuisine.

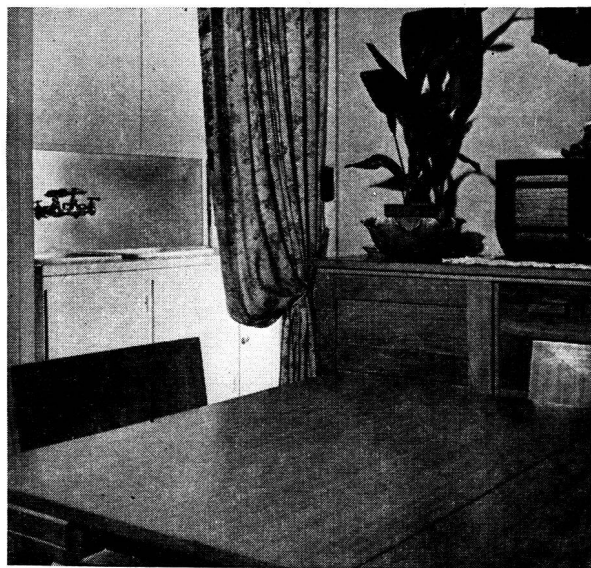
La disposition d'origine a été modifiée par les locataires : ils ont supprimé l'épi de séparation avec le cellier et augmenté ainsi la surface utile.

La cuisine sert également au lavage du linge (absence de buanderie) et au repassage.

Préparation des repas. — Pas de réfrigérateur, ni de garde-manger, ce qui est très incommode.

Manque de placards bien aménagés et placés à portée du plan de travail ; le placard prévu pour la boîte à ordures sert au rangement et le dépôt des déchets se fait dans le vide sanitaire sous plancher accessible par une trappe.

L'absence de table de préparation gêne l'utilisateur.



Surface : 7,40 m².

Hauteur sous plafond : 2,43 m.

Portes : une vitrée 70×205 cm. donnant à l'extérieur, et baie de communication avec dining-room (largeur 1,20 m.)

Fenêtre : 115×115 cm. ouvrant vers l'extérieur.

Protection : volets bois extérieurs rapportés (français) et stores intérieurs orientables (américains).

Revêtements de sol : genre « balatum » américain jaspé.

Revêtements muraux : peinture huile mate et dossier aluminium (hauteur 60 cm.) au-dessus de l'évier.

Plafonds : peinture à la colle.

Lavage. — L'évier à double bac est très pratique et peut servir pour le lavage du petit linge. Il est encastré dans la table du meuble. Le joint entre la cuvette et cette table constitue le point délicat (étanchéité, protection du bois sous linoléum, contre la pourriture) dans cette technique de construction si simple par ailleurs et si bon marché. Les Américains emploient des mastics spéciaux.

Le dossier en aluminium ne faisait pas partie de l'équipement américain. Il était indispensable de protéger les murs.

Cuisson. — Très bon appareil. Consommation normale.

Rangement. — Placards en bois insuffisants et non aménagés pour un rangement rationnel du matériel.

Généralités. — Le matériel d'équipement d'origine a été fortement complété, l'aspect général en souffre un peu.

L'évier se détache trop sur les placards.

La porte extérieure est gênante pour l'utilisation de la cuisinière.

Raccords entre murs et évier défectueux. Absence de dossier.

Le revêtement de sol est assez apprécié, il est lavé et non ciré.

Utilisation. — La surface est suffisante ; les repas sont pris dans la salle à manger (voir plan).

L'évier sert très souvent pour laver le linge, en raison de l'absence de buanderie ; la peinture des murs en souffre.

Préparation des repas. — L'emplacement de la boîte à ordures n'est pas ventilé.

La paille, ajoutée en dernier lieu, est très petite. Son usage est un peu contrarié par l'armoire haute.

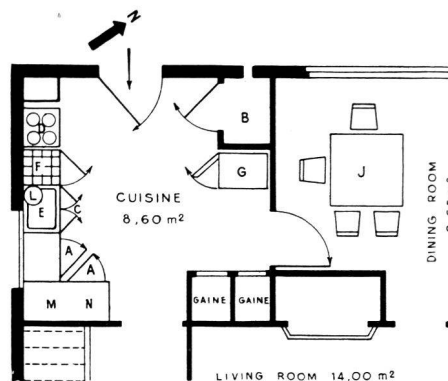
Lavage. — L'évier, d'une grande contenance, emploie beaucoup d'eau chaude, mais il est très pratique pour le lavage du petit linge.

Les robinets placés très haut permettent le remplissage de grands récipients.

Cuisson. — Très bon appareil, d'une consommation normale ; son dossier est très pratique.

Rangement. — Placards en bois bien disposés, mais non aménagés à l'intérieur. La glacière, qui n'était pas prévue dans l'équipement, a été installée par l'usager.

(A suivre.)



Surface : 8,60 m².

Hauteur sous plafond : 2,43 m.

Portes : une extérieure de 85 x 205 (partie haute vitrée) et deux intérieures à panneaux bois.

Fenêtre : métallique 100 x 125, un vantail et un châssis ouvrants vers l'extérieur, allège 95 cm.

Protection : volets roulants (français).

Revêtements de sol : pitchmastic anglais.

Revêtements muraux : peinture à l'huile, couvercle cuisinière en tôle émaillée relevable.

Plafonds : peinture à la colle.

Disposition du plan de travail en ligne.

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables.
- C. Logement des déchets.
- D. Cuisinière à gaz anglaise, quatre brûleurs, un four, un grill.
- E. Evier en grès émaillé, 52 x 39 x 22 cm. Egouttoir en hêtre (à gauche).
- F. Paille en bois, développement 53, hauteur 90 cm.
- G. Glacière installée par l'usager.
- H. Hotte (néant).
- J. Table à manger 95 x 95 cm.
- L. Chauffe-eau instantané à gaz.
- M. Matériel de table dans placard haut.
- N. Epicerie dans placard haut.

UNE ÉTUDE SUR LES DIVERS ASPECTS DE L'HABITATION COLLECTIVE

Il y a quelque temps, l'Ecole d'architecture de l'Université de Genève a proposé à ses étudiants une étude analytique des divers types de l'habitation collective ; le programme de ce travail était le suivant :

« Le groupement des sociétés humaines en agglomérations plus ou moins denses en certains points, présentant des conditions topographiques, politiques ou culturelles privilégiées, a conduit de tout temps les constructeurs à rechercher des aménagements permettant une densité de plus en plus forte de l'habitat.

La réunion des diverses cellules habitables à l'intérieur d'un même bloc a permis d'augmenter la densité de l'occupation du sol, par rapport à la maison individuelle implantée au milieu d'espaces libres. La superposition des ensembles de locaux habitables sur plusieurs niveaux de construction a permis d'augmenter encore cette densité ; il n'y a pratiquement pas de limite à cette évolution. Cependant, pour des raisons de facilité, de circulation et d'hygiène, on a pu se rendre compte qu'il y avait des maximums qu'il était dangereux de dépasser.

Dans les conditions actuelles de notre existence, dans la pratique, tous les architectes ont à traiter des questions se rapportant à ce problème sous les divers aspects qu'il peut présenter. Il est donc intéressant de savoir quelle a été à travers les âges et au cours des civilisations,

l'évolution de cette conception particulière du programme de l'habitat.

On propose, dans le cadre des études analytiques telles qu'elles sont organisées à l'école, de rechercher quelles ont été les principales étapes de cette évolution, d'examiner quelle est sa position actuelle et quelles sont les tendances futures.

Il serait osé de prédire rigoureusement quelle sera l'habitation future. En revanche, il est possible de dégager quelques idées qui semblent devoir se développer plus ou moins fortement, avec plus ou moins de succès. Dans les pages qui vont suivre, on ne trouvera donc que quelques aspects significatifs du ou des problèmes qui nous semblent importants pour concevoir l'habitation de l'avenir.

Il est également possible que telle construction soit déjà solidement adoptée par un pays, alors que, par un autre, elle est nettement du domaine du futur. Notre analyse contient donc beaucoup d'immeubles déjà exécutés, ou en train de l'être.

La plupart de nos figures montrent des projets qui cherchent à résoudre les problèmes suivants, non encore résolus par l'habitation actuelle :

1. Densité. Le problème de l'habitation collective est celui de la densité urbaine. Il s'agit de grouper le plus