

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: 11

Artikel: Expériences faites au sujet de l'élaboration des plans de cuisines

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-124129>

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: 27.04.2026

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

EXPÉRIENCES FAITES AU SUJET DE L'ÉLABORATION DES PLANS DE CUISINES

Le fait que la ménagère passe chaque jour 4 à 5 heures dans sa cuisine avait conduit l'auteur de l'étude « Données de base pour l'établissement des plans de cuisines modernes » parue dans le N° 3 de l'année 1951, à soulever la question de savoir si nos cuisines sont aménagées, dans leurs grandes lignes, de façon rationnelle et comment elles devraient être « organisées » pour présenter le moins d'erreurs possible du point de vue de la technique du travail. L'une des constatations faites avait été qu'il est nécessaire d'ajouter un emplacement de travail entre la cuisinière et l'évier; une autre touchait à la hauteur du plan supérieur des appareils. Il était apparu alors qu'il est judicieux, pour faciliter les diverses tâches à la cuisine, d'avoir des surfaces de travail de hauteur différente. Notre article d'aujourd'hui traitera seulement le premier point (emplacement de travail), le second fera l'objet d'un prochain article.

Le travail dans la cuisine, comprend essentiellement la préparation des mets, leur cuisson et le lavage de la vaisselle et des ustensiles. Tant pour la cuisson que pour le « relavage », une surface où pouvoir poser les ustensiles et la vaisselle à côté de la cuisinière (et aussi à côté de l'évier) s'avère indispensable. Plats, assiettes, casseroles, récipients dans lesquels les mets sont préparés ou dressés doivent pouvoir être rangés à côté de l'évier avant d'être lavés et mis dans l'égouttoir. Si de tels emplacements manquent, la ménagère est contrainte de faire de nombreux pas sans nécessité, ce qui la fatigue et lui fait perdre un temps précieux qu'elle pourrait consacrer à d'autres tâches plus utiles.

Pour des raisons d'économie, la plupart du temps, il n'est pas question de compléter chaque appareil par une tablette (ou une rallonge/desserte), car souvent l'espace disponible dans la cuisine ne le permet pas. Il est donc naturel de chercher à ne prévoir qu'un seul emplacement de travail disposé entre la cuisinière et l'évier et qui leur soit fonctionnellement commun. L'ordonnance: cuisinière/tablette/évier-égouttoir ou, inversement est la seule appropriée du point de vue de la marche du travail. C'est une erreur que de placer, l'un à côté de l'autre, la cuisinière et l'évier ou encore la cuisinière et l'égouttoir, car la cuisinière ne peut être utilisée ni comme plan de travail pour la préparation des repas ni comme emplacement de dépôt pour la vaisselle sale.

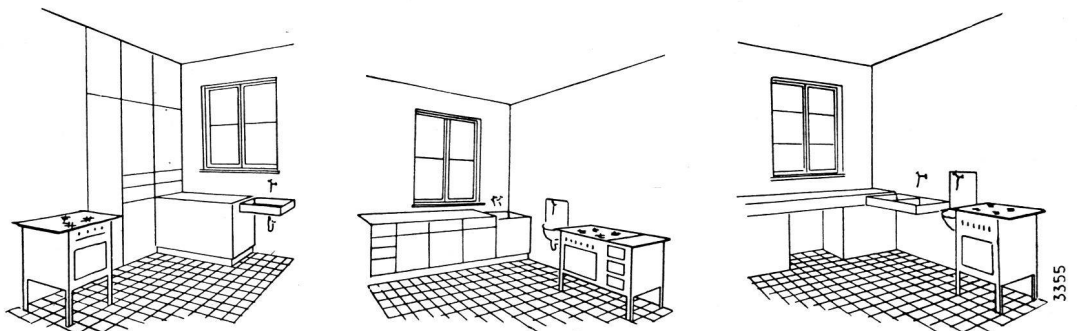
La surface à prévoir entre la cuisinière et l'évier doit donc servir à la fois d'emplacement de travail et de dépôt, ce qui est rationnel et économique. Une tablette

de travail séparée, avec siège amovible, n'est installée que dans les cuisines luxueusement aménagées. Pour notre part, nous nous bornerons à ne parler que des cas simples où un seul emplacement peut entrer en considération, tels ceux des cuisines des bâtiments locatifs et des colonies d'habitations édifiées à l'intention des classes moyenne et ouvrière. Malheureusement, il faut reconnaître que c'est justement dans cette catégorie d'immeubles que les cuisines sont le plus mal comprises. Même dans les derniers manuels d'architecture qui ont paru, on ne trouve pas encore de directives intéressant l'établissement systématique des cuisines. Nous avons analysé plusieurs plans de nouvelles colonies d'habitations et avons choisi quelques exemples d'installations donnés dans un manuel de projets édité récemment (voir les fig. 1 à 7). Dans ces cuisines, les appareils comme les meubles de cuisine y sont disposés sans discernement. Il ne peut être question ici d'organiser rationnellement le travail, car il en résulte des conditions de travail désordonnées pour la ménagère. Avec la même dépense mais avec une distribution raisonnée des appareils et meubles on aurait pu obtenir un bien meilleur résultat.

Considérons l'exemple de la figure 5 (p. 13, en haut à droite). La cuisine mesure 2,60 sur 3,60 m. Dans l'angle droit supérieur beaucoup de place est inutilisée et perdue à cause du mauvais emplacement des portes dont une, de plus, s'ouvre du mauvais côté. Entre la cuisinière et l'évier, une tablette/desserte fait défaut. L'armoire à vaisselle est établie dans l'angle le plus éloigné de l'évier. La liaison fonctionnelle entre la cuisinière et la table à manger est mauvaise et aurait pu être mieux comprise. Les deux modifications apportées à la cuisine (fig. 11 et 12) montrent comment on peut assurer, à partir du plan même, des conditions de travail meilleures et réduire, par une disposition judicieuse des portes, les trajets entre les appareils et les meubles. Entre la cuisinière et l'évier une tablette/desserte a été intercalée, l'armoire à vaisselle a été rapprochée de l'évier et la table à manger est placée à proximité de la cuisinière. La surface récupérée dans la cuisine, par suite du nouvel arrangement, peut être ajoutée à celle d'autres pièces de l'appartement.

L'idée de rationaliser les plans de cuisines n'est pas nouvelle. Dans ce domaine, d'autres pays où des études approfondies y ont été et sont constamment faites, nous ont devancés depuis longtemps. En Suède, par exemple, les ménagères et les maîtresses de ménage ont fondé un Institut de recherches pour l'amélioration

Fig. 1 à 3. Ces plans de cuisines sont tirés d'un manuel paru récemment; cuisinière et évier y sont placés comme des meubles, sans liaison entre eux; il manque une tablette/desserte entre les deux.



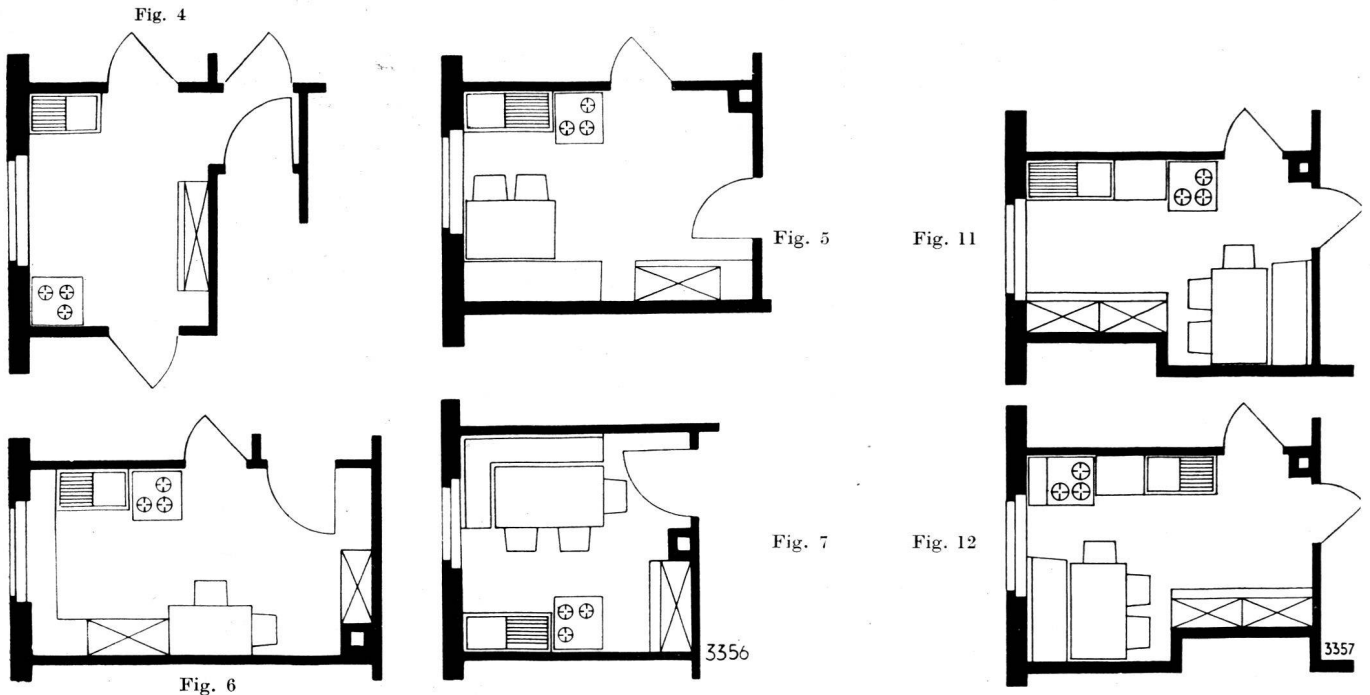


Fig. 4 à 7 (en haut). Ces plans sont ceux de cuisines d'appartements d'immeubles locatifs et de colonies d'habitations construits dernièrement. La cuisine devrait, pour assurer des conditions de travail aisées à la ménagère, comprendre une tablette/desserte entre la cuisinière et l'évier, sur laquelle elle peut déposer les aliments à apprêter ou la vaisselle sale; elle serait aussi utilisée comme emplacement de travail.

Fig. 11 et 12 (ci-dessus). Le plan de la cuisine fig. 5 (en haut à droite) peut devenir rationnel si on lui apporte quelques modifications, lesquelles conduisent en même temps à une meilleure utilisation de l'espace; la surface gagnée l'est au profit des autres pièces. L'ensemble cuisinière/égouttoir du plan (fig. 12) n'est pas combiné pour permettre l'exécution du travail dans le sens normal allant de droite à gauche; néanmoins, il est de beaucoup meilleur au plan initial (fig. 5).

Fig. 13 et 14 (ci-dessous). Plan et coupe d'une cuisine d'appartement d'immeuble locatif suédois (cuisine établie sur la base des recherches scientifiques de l'Institut suédois pour l'amélioration du logement) publiés dans le *Journal suisse de la Construction*, du 6 septembre 1947, par M. W. Burger, architecte à Winterthour. L'étude de ce dernier relevait encore d'autres particularités intéressantes des plans de cuisines suédoises.

du logement (H. F. I.) qui fournit aux architectes des données précieuses pour l'installation des cuisines. L'architecte W. Burger de Winterthour a publié dans le N° 6 de l'année 1947 du « *Journal suisse de la construction* » les résultats des recherches entreprises dans ce secteur. Les photos figures 13 et 14 représentent le plan et la paroi principale d'une cuisine d'appartement d'immeuble locatif suédois dans lesquels nous voyons la confirmation de nos vues en la matière. De telles recherches aboutissant à des conclusions semblables ont été entreprises aux U. S. A. et en Allemagne également.

En Suisse, ce sont depuis quelque temps l'Institut suisse pour l'économie ménagère et l'Institut d'organisation industrielle de l'E. P. F. à Zurich qui s'occupent du problème, encouragés par Usogaz. Des résultats de recherches scientifiques en rapport avec l'exécution pratique du travail dans la cuisine ont été publiés par M. R. Hinden, rédacteur de la revue « *L'Installateur sanitaire* » à Berne, dans un livre paru dernièrement et intitulé « *Die neue Küche* ». Les cuisines modèles exposées dans les stands de l'Association des usines à gaz suisses au Comptoir suisse à Lausanne et à la Foire suisse à Bâle et qui tiennent compte des dernières recherches et expériences autorisent également tous les espoirs quant à l'aménagement et l'équipement des nouvelles cuisines de nos habitations.

rt.

(Le gaz dans l'habitation moderne.)

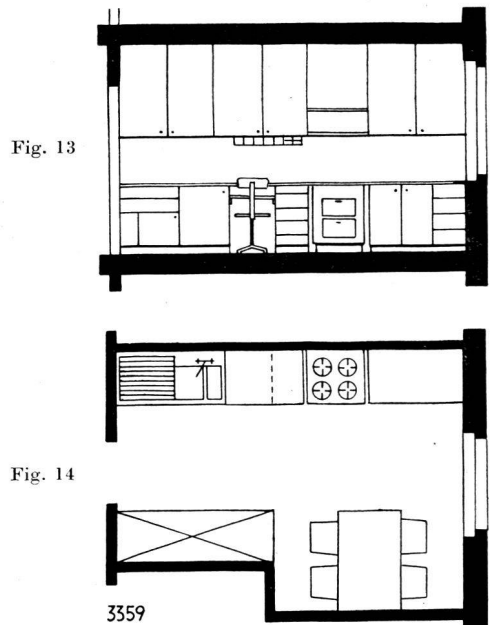


Fig. 8 à 10. Avec quelques modifications et adjonctions peu importantes, il est possible de créer des cuisines fonctionnellement rationnelles à partir de celles représentées en plan par les figures 1 à 3; une tablette/desserte intercalée entre l'évier et la cuisinière épargne à la ménagère des va-et-vient inutiles.

