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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 29 (1957)

Heft: 8

Artikel: Cuisines d'immeubles locatifs

Autor: Zucker, Hellmut

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-124651

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: 02.10.2025

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

CUISINES D'IMMEUBLES LOCATIFS

par HELLMUT ZUCKER, architecte, Stockholm

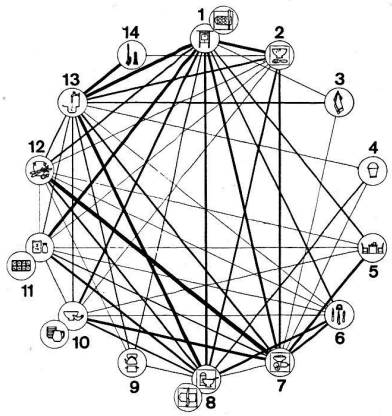


Diagramme des trajets qu'une ménagère parcourt dans sa cuisine. Institut ménager de Stockholm. (L'épaisseur des traits est proportionnelle à la fréquence des parcours.)

1. *Cuisinière et surface disponible à côté de la cuisinière.*
2. *Surface disponible pour la vaisselle sale.*
3. *Serviette.*
4. *Boîte à ordures.*
5. *Table de cuisine.*
6. *Appareil de préparation et de cuisine.*
7. *Emplacement des mets chauds et froids.*
8. *Place de préparation.*
9. *Casseroles, cafetières et théières.*
10. *Vaisselle.*
11. *Armoire à épices et condiments.*
12. *Garde-manger et réfrigérateur.*
13. *Eau et écoulement.*
14. *Placard à balais.*

La vue rétrospective historique, par laquelle auraient dû commencer ces considérations, a été donnée par l'architecte Altherr dans une étude intéressante, qui a paru dans la revue *Bauen und Wohnen*, N° 2, 1948. Il traitait la question de la liaison de la cuisine avec l'emplacement des repas, considérait, en cours de route, le problème de la cuisine et de la table de repas, et en arrivait à des exemples montrant que tout devait être conçu en fonction de la grandeur de la famille. Il décrivait les dispositions les plus favorables de la cuisine dans l'ensemble du logement, par rapport au « coin à manger », par rapport à la terrasse et à la chambre à lessive. Alors que ces exemples, dans leur ensemble, exprimaient les solutions idéales pour les maisons familiales, cet article veut tenter d'exposer la question de la cuisine dans les immeubles collectifs.

Il faut lier ces considérations aux conceptions qui ont été admises jusqu'ici. Nous devons pour cela nous référer au travail plein d'enseignement qui a été fait par Grete Schütte-Libotzky qui, grâce à son étude sur les parcours de travail dans la cuisine, a posé les principes de la « cuisine de Francfort », élaborée par elle pour les colonies d'habitation que construisit, en 1925, Ernst May. Aujourd'hui, nous ne craignons pas de revenir sur les idées qu'elle avait alors développées, sur l'emplacement des locaux de travail, sur leur hauteur, sur les meubles de rangement ; nous adoptons même ses solutions, qui semblaient alors fort audacieuses. Ce travail, accompli en son temps par un architecte novateur, ne peut pas être oublié aujourd'hui par ceux qui sont habitués à travailler avec les éléments standards actuels de bois ou de métal.

Ainsi, alors que ces recherches de base ont apporté une grande clarté sur l'organisation idéale des emplacements de travail dans la cuisine, alors que le développement technique déterminait les éléments nécessaires en fonction d'une mécanisation toujours plus grande de leur fabrication, toute une gamme de transformations survenait, que nous allons tenter d'énumérer.

Dans tous les pays du monde, les femmes tendent à devenir les égales des hommes, dans le domaine des salaires particulièrement, où elles sont à même de participer à la production des marchandises, et aussi dans le domaine des services publics : de ce fait, le travail ménager se trouve être de moins en moins attirant. La ménagère et la travailleuse, en nombre toujours plus grand, accomplissent cette tâche sans aide aucune. Elles tiennent donc beaucoup à tous les allégements qu'on pourra leur procurer, dans le double travail dont elles sont chargées.

Cela a, comme conséquence, d'apporter d'importants changements dans les habitudes de la famille. La collaboration des enfants et du père de famille en ce qui concerne, par exemple, le lavage de la vaisselle, et les travaux de propreté en général, est considérée comme une aide toute naturelle pour la maîtresse de maison, ce qui n'aurait jamais été accepté, il y a quelques années seulement.

Et nos rapports avec nos amis et avec nos hôtes sont également transformés. Le temps du repas de cérémonie est révolu et les formes d'invitation et d'hospitalité sont très simplifiées. On n'attend pas d'une femme qui travaille en dehors de son ménage, des mets et des services aussi compliqués qu'autrefois. Nous donnons notre préférence – sans pour cela qu'on puisse nous reprocher un ascétisme exagéré – à une table à thé plutôt qu'à un service trop cérémonieux et notre sociabilité s'en portera tout aussi bien. Et nos hôtes eux-mêmes participent au service, sans que personne puisse nous reprocher de manquer aux bons usages.

La nourriture elle-même se transforme. L'horaire de travail dans les grandes villes oblige une grande partie des travailleurs à prendre leur repas de midi dans un restaurant ou dans une cantine, ce qui, naturellement, ne laisse pas d'avoir une influence sur le repas du soir. Le petit déjeuner des enfants, avant de partir à l'école, se compose de gruaux d'avoine ou de maïs, ou d'autres mets encore, qui n'exigent pas une préparation très compliquée, et qui peuvent souvent être apprêtés par les enfants eux-mêmes.

Notre manière de considérer le bien-être et le confort physique s'est complètement transformée en une génération. Un homme corpulent pouvait retirer, de cette corpulence, certains avantages, et un certain crédit, car on en déduisait généralement, qu'il était un homme bien nourri. Aujourd'hui, il sera un objet de pitié, non seulement par son médecin cardiologue, mais aussi pour toute la généralité des gens sportifs. Et la femme qui travaille en dehors de chez elle doit soutenir une concurrence quotidienne avec de sveltes jeunes filles et, de ce fait, doit continuellement soigner sa ligne. Et son époux, qui comprend cette situation, désire lui aussi qu'elle soit, le plus souvent possible, libérée de ce travail ménager et de la cuisine, et il invite le dimanche sa famille au restaurant où, alors, il aura plaisir à manger d'une manière plus raffinée. Nos mœurs, en ce qui concerne la nourriture, ont bien changé : et celui qui en douterait, n'aurait qu'à lire un livre de recettes de 1900, il croirait lire un recueil de contes de fées.

L'industrie des conserves, les produits surgelés, les viandes ou la pâtisserie apprêtées à l'avance contribuent également à changer nos habitudes sur ce point. Il faudrait le double de cette revue pour énumérer tous les plats qui ne demandent que cinq minutes de préparation. Mais il suffit, pour s'en rendre compte, de faire un tour dans un magasin de produits alimentaires.

Et nous avons changé également notre mobilier. Le temps de la salle à manger est du domaine du passé. Nous n'avons plus la place, dans nos logements, pour le buffet gigantesque, objet d'un grand prestige, ou pour la table à rallonges où vingt-quatre convives trouvaient place. Nous en sommes d'ailleurs très heureux, sans regrets pour cette mentalité féodale et nous simplifions ainsi le labeur de notre épouse.

Ce que nous venons de dire sur la préparation des repas pour notre famille ou pour nos hôtes rend d'autant plus impérieuse la tendance à rapprocher de plus en plus le lieu où l'on mange et la cuisine. Le chemin n'est pas très long à parcourir, qui va du passe-plats ou de la porte coulissante, à la cuisine complètement ouverte faisant partie d'un ensemble que l'on pourrait nommer « pièce habitable pour les repas ». La maîtresse de maison, occupée à son fourneau, s'entretient avec sa famille et avec ses amis : elle n'est plus isolée, mais prend part à la conversation. La famille et les amis discutent du dernier film avec la même élégance que dans un fauteuil, mais en mettant la table ou en apportant le fromage. Tous travaillent. La vie est devenue vraiment « civile », et la culture d'un homme peut se démontrer aussi bien en face d'un hareng salé que dans une noble compagnie.

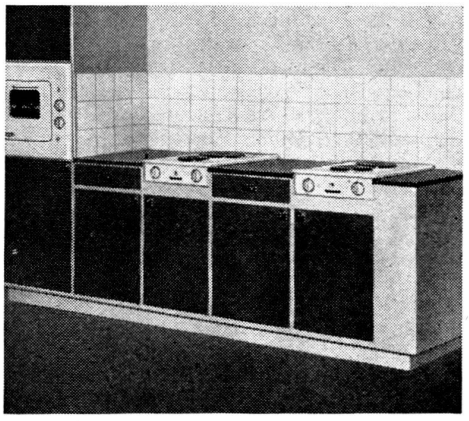
Naturellement, il faut que certaines conditions soient remplies. En premier lieu, une telle installation n'aura de signification que si elle ne sacrifie rien aux anciennes questions de prestige. Seuls des gens manquant de naturel n'admettront pas la suppression de cette paroi entre la cuisine et l'emplacement des repas. En second lieu, l'aération de la cuisine ne doit gêner en rien la liberté d'esprit des convives. C'est là le point délicat soulevé par les adversaires de cette solution, qui sont en droit, bien entendu, de vouloir goûter séparément un bon Mozart et un bon fromage. Il existe d'excellents manteaux de cheminée en verre ou en matières plastiques, et il existe également des ventilateurs de cuisine. Il ne faut pas craindre d'attacher la plus grande importance à ce chapitre. Troisièmement, nous savons, d'après de nombreux exemples, combien un fourneau, un réchaud, un gril ou un frigo, peuvent avoir un aspect agréable. Nous ne savons que d'après ce que nous avons contemplé dans les coûteuses installations de restaurants combien une machine à laver la vaisselle peut être plaisante. Mais ces machines, quand elles sont prévues pour nos ménages, nécessitent tellement de temps pour le rangement et pour l'enlèvement de la vaisselle, qu'il est plus facile de la laver à la main. Il faudrait faire encore d'autres expériences sur ce point.

Le cercle se ferme encore une fois. C'est la sympathique cuisine des paysans que nous pouvons prendre comme modèle, pratique et hautement moderne, de nos cuisines citadines, et nous sommes disposés à introduire cette perfection dans notre sphère. Toutes les facilités, et aucun isolement dans les volumes ; une aération bien meilleure qu'actuellement, et un meilleur éclairage, une meilleure installation d'eau et de meilleurs écoulements. L'emploi de bois qui ne s'endommagent pas n'est pas encore aussi favorable que l'emploi de matières plastiques, qui ne doivent naturellement pas avoir l'aspect du bois. Et toutes les installations doivent être faites de matériaux rationnels : fibres de verres et de matières plastiques. Et les couleurs, pour terminer, seront également très soigneusement étudiées.

Hellmut ZUCKER, architecte. *(Traduction P. J.)*

N. B. – *Les trois articles sur le problème de la cuisine sont traduits de la revue* Bauen und Wohnen, *Zurich.*

Dans un immeuble locatif d'expérimentation à Göteborg, on a laissé de côté la paroi entre la cuisine et la salle de séjour, sans qu'un locataire l'ait regrettée.



La cuisinière est divisée en ses éléments, soit plaques chauffantes, four et gril.

Le four et le réfrigérateur modernes à gaz dans une cuisine moderne.