

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 66 (1994)

Heft: 3

Artikel: La cuisine et "l'habitation"

Autor: Martin, Marcus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-129287>

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: 21.02.2026

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

LA CUISINE ET «L'HABITATION»

Dès sa première année de parution en 1928, «L'Habitation», organe de l'Union suisse pour l'amélioration du logement, consacre un très important article de page une aux Cuisines. Sous ce titre générique, A. Hoechel, architecte, détaille l'évolution de la cuisine à partir du potager, dispensateur de chaleur et de cuisson jusqu'à la cuisine de Francfort ainsi désignée puisque c'est une «dame-architecte» (réd. la première architecte femme!) qui l'a dessinée pour les maisons familiales construites par la ville de Francfort. Les plans de cette cuisine (ci-dessus), et ceux de la cuisine-laboratoire installée à la Cité Vieusseux de Genève dès 1930 indiquent que mon éminent prédécesseur était parfaitement renseigné sur les évolutions techniques et sociologiques de cette pièce. Piqué au vif par les critiques des dames américaines sur le manque d'intérêt que les architectes de l'époque portent à la cuisine, il fait un exposé exhaustif des raisons qui plaident en faveur de la cuisine-laboratoire. Anticipant sur la disparition du potager, la distribution de la chaleur par le chauffage central et l'installation généralisée du gaz, il

présente témoignage d'un sens pratique évident. Citons-le: «Nous reconnaissons qu'il sera moins facile d'entretenir le linoléum de la chambre commune (réd. où se tiennent les enfants) que le carrelage d'une grande cuisine: mais le léger travail supplémentaire ne compense-t-il pas le confort d'une chambre bien plus agréable que la cuisine?».

Et plus loin, après avoir rendu l'ouvrier suisse attentif «au luxe inouï» qu'il se permet en laissant la plus belle pièce de son appartement inutilisée, en faisant du meilleur local une pièce d'apparat destinée aux «visites» et «dans laquelle les enfants n'ont pas d'accès...», il assène un dernier argument massif sur cette bonne vieille cuisine-chambre-commune dont, manifestement, il ne veut pas. De son point de vue, «l'humidité et les odeurs que dégagent les marmites, si appétissant que soit leur contenu, les petites lessives que se permettent de faire les jeunes ménagères après l'arrivée du nouveau-né, la combustion du gaz qui laisse échapper environ 11 d'eau sous forme de vapeur par m³, tout cela rend la cuisine très peu hygiénique lorsqu'elle est destinée à devenir en même temps la chambre commune de la famille». On retrouve un certain nombre de recommandations dans «L'Habitation» des années suivantes. Souvent il s'agit de réclamer des entreprises électriques qui tentent d'amener la ménagère à cuisiner à l'électricité. Pour plus d'efficacité, le message sera aussi adressé aux propriétaires (cf. pages précédentes). Le fabricant Therma, qui sera un annonceur fi-

dèle, propose dès 1941 une cuisine électrique avec cuisinière, réfrigérateur et évier en acier au chrome inoxydable. Dans le même numéro, une cuisinière gazogène plaide pour l'invention de son auteur. En 1942, un article signé A.J. souligne les exigences de rationalité (cf. dessin en tête de p. 15) et donne très concrètement des conseils d'installation d'une cuisine «moderne» intégrant les deux circuits: celui des aliments d'une part, de la vaisselle de l'autre. Dès cette époque, les grands fabricants comme Therma proposent des cuisines d'un seul bloc sans interstices entre évier, cuisinière et armoire frigorifique. Bientôt surgira des ateliers des Acacias à Genève la cuisinière «Le Rêve» dont la réclame a fait justement rêver nos grands-mères. Leur grand succès sera précisément le bloc-cuisine tellement plus facile d'entretien.

Au début des années cinquante, «une cuisine de logement populaire» réalisée par W. Vetter et J.-P. Vouga, architectes, pour la SI Bellevue-Montoie à Lausanne, est présentée au cœur du n° 2 de février 1950. Les photos que nous avons reprises (cf. p. 16) indiquent bien la qualité du projet. Les auteurs soulignent que «cette cuisine a fait l'objet d'études assez poussées. (...) à l'inverse de cuisines présentées en France ou en Angleterre, nous n'avons, par exemple, même pas cherché à grouper l'évier, le fourneau et la table de travail sous une seule plaque d'acier inoxydable, que l'industrie suisse ne fabrique pas encore...».

Marcus Martin

Plans présentés dans l'Habitation n° 5, 1928

