

Le printemps de la cuisine

Autor(en): **Martin, Marcus**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1994)**

Heft 3

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-129286>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LE PRINTEMPS DE LA CUISINE

... mais aussi Cantine, Buvette, Malle, Réfectoire
et encore Tambouille, Popote, Chef, Coq,
Maître-queux, Cordon bleu, Gâte-sauce
Cuistance et Cuistott
(dictionnaire des synonymes)

Double sens du mot: avant d'être un art couronné, la cuisine est d'abord le lieu où l'on prépare et où l'on partage la nourriture, le foyer où tous les membres de la famille se sont réunis longtemps sous la lampe, le point vivant des habitats traditionnels. La société bourgeoise du XIX^e siècle allait s'attacher à ce symbole en séparant l'habitat des maîtres et celui des domestiques. Si la salle à manger

est restée une pièce d'apparat, la cuisine fut reléguée par les architectes dans la partie arrière des immeubles dont les belles façades ouvraient sur les boulevards.

Phénomène européen, cette évolution de la société analysée par des écrivains comme Balzac ou Zola trouve son illustration à Paris comme à Genève, à Londres ou à Milan. Un chercheur anglais contemporain, Théodore Zeldin explique de façon convaincante que la modification du logis, donc la relégation de la cuisine dans les arrières sombres, répondait à une sorte de «modèle» censé permettre d'atteindre une certaine dimension sociale.

Les cuisinières Le Rêve, fabriquées à Genève, offrent d'abord un émail résistant. Et peut-être aussi, un titre bien trouvé (L'Habitation n° 4, 1949)

POURQUOI UNE NORME SUISSE ?

Ce retour en arrière n'est pas inutile quand on aborde le secteur de la cuisine suisse vue sous l'angle mobilier. Grâce à une documentation dynamique, des idées, des projets et des actions originales, l'association suisse pour les cuisines, qui regroupe principalement les agenceurs et les producteurs d'appareils, est le principal bénéficiaire d'un regain d'intérêt pour la cuisine considérée comme pièce à vivre.

Objet privilégié de l'action de ce groupe professionnel: la norme dimensionnelle suisse SINK, qui existe depuis les années 50, et représente à leurs yeux un modèle pour les cuisines d'aujourd'hui comme pour celles de demain (voir encadré). Face à une prétendue norme européenne, les membres de l'association suisse pour les cuisines ap-



MÊME L'ALLEMAGNE !

La base du système dimensionnel suisse est le module fondamental 55/60/90 cm. qui tient compte des activités ménagères et de la diversité des morphologies. La division de ces cotes par sixième autorise une grande souplesse d'utilisation. Même dans les pays d'Europe ayant poussé très loin la standardisation industrielle – l'Allemagne – il n'y a pas de système définissant toutes les cotes dans les trois dimensions. C'est ainsi que la Norme DIN 68'901 pour agencements de cuisine admet officiellement des variations de hauteur du plan de travail de 820 à 870 mm au-dessus du sol, ainsi que du socle pour lequel il est dit qu'il doit être d'au moins 100 mm (sans limitation supérieure).

La cote 60 cm est donc une référence floue – d'où les conflits entre cotes du mobilier et des appareils dont la largeur peut ainsi varier elle-même d'un fabricant à un autre (sans même parler de la hauteur).

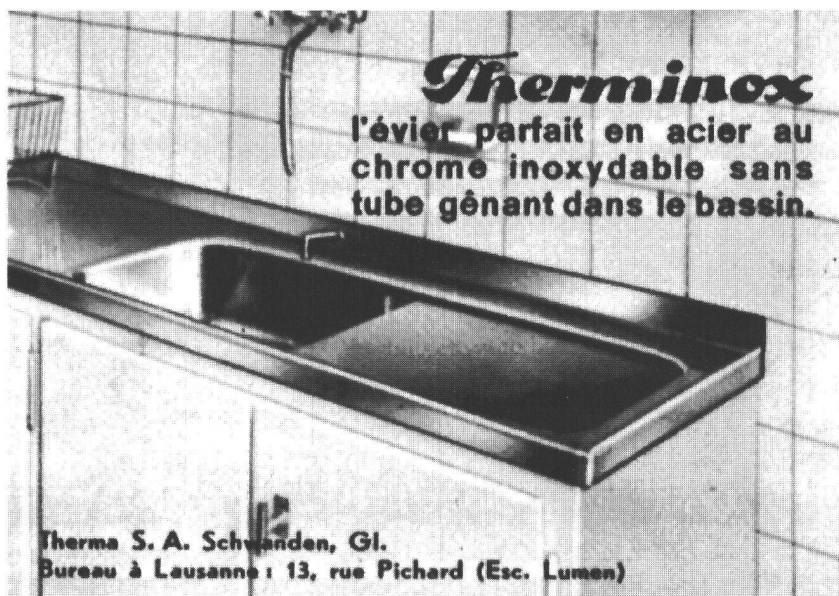
portent des arguments précis. Ils relèvent qu'il n'existe pas en Europe de norme codifiée dans les trois dimensions : hauteur, largeur, profondeur, alors que ces valeurs sont parfaitement définies en Suisse depuis un quart de siècle et que de grands fabricants d'appareils, comme Miele, fabriquent aujourd'hui en Allemagne selon la norme SINK. Au sein de cette corporation animée par les grands fabricants d'appareils de cuisine, le métier d'installateur de cuisines, longtemps marginal, a connu un fort développement à partir des années septante. Actuellement il s'installe en Suisse entre nonante et cent mille cuisines neuves par an, l'augmentation prévisible étant chiffrée à 120'000 unités. Fabricants et installateurs de cuisines suisses considèrent qu'ils sont tout à fait concurrentiels face aux producteurs étrangers (Allemagne, Italie, France, Belgique, etc.) dont les propositions alimentent le quart du marché. Dans la branche de l'installation de cuisine, où les PME sont les plus nombreuses, les spécialistes utilisent des procédures techniques de pointe pour répondre aux exigences d'un marché très attractif lié à la mode et au besoin de renouvellement des matériels. Dans cette cuisine nouveau style, on trouve des produits «post-formés» – les arrondis obtenus par chauffage notamment – bien adaptés. Sociologiquement la cuisine que l'on fabrique aujourd'hui est un lieu beaucoup moins froid que ne le fut la cuisine-laboratoire de nos mères et se rapproche plutôt, par sa conception, de la cuisine-foyer de nos grands-mères.



Ces deux images parviennent de la même époque (hiver 1940-41). Elles disent les efforts techniques des fabricants pour adapter les appareils de cuisson à l'électricité. Ci-dessus, la jonction très imparfaite entre la cuisinière et le meuble voisin témoigne des progrès à accomplir. Ci-dessous, l'évolution technique – l'acier au chrome inoxydable – devient un argument de vente (L'Habitation n° 9, 1940 – n° 3, 1941)

LA CUISINE ET LE LOCATAIRE ?

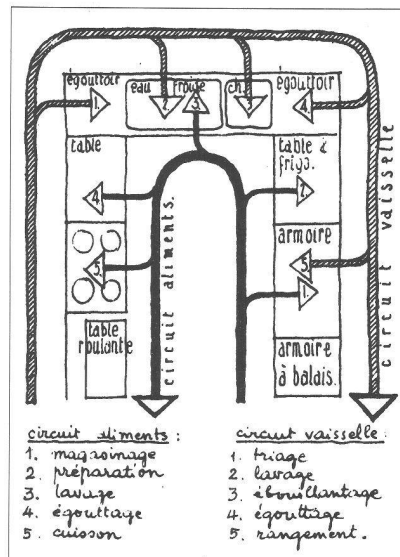
Combien de cuisines équipant les quelque deux millions et demi de logements suisses méritent-elles le label «cuisine de rêve»? Les locataires de leur logement – l'immense majorité des Suisses – n'ayant pas voix au chapitre doivent se contenter de ce que le bailleur leur impose. Sans une volonté affichée des professionnels – comme ce fut le cas dans les logements sociaux des années trente à Genève – le promoteur sera plus sûrement inspiré par le prix que par toute autre considération. Sans doute les agences de cuisine et fabricants d'appareils – cuisinières, réchauds, fours, hottes d'aspiration, lave-vaisselle et réfrigérateurs – proposent-ils un matériel répondant aux plus récentes connaissances techniques mais, pour nous limiter à un seul aspect, la trame de ces installations reste encore sujette à discussion. En Suisse romande à cause de l'influence française, ici très marquée, mais aussi de la présence des fabricants allemands, belges et italiens qui proposent des cuisines agencées se-



lon une prétendue «norme internationale», le système dimensionnel suisse ne parvient pas à s'imposer face à un système de largeur standard qui entraîne des pertes de 10 à 15 cm en largeur, de quelque 20 cm en hauteur – soit un minimum de 15% de volume utile. A Genève, il semble que les régies immobilières adoptent cette procédure pour éviter des contestations délicates en fin de bail. Résultat: cuisinière et réfrigérateur sont relégués en bout de mobilier, solution insatisfaisante tant sur le plan fonctionnel (cuisson et réfrigération souvent juxtaposées) qu'esthétique et – surtout – hygiénique (chute de résidus entre les appareils et les parois, etc).

LES PROFESSIONNELS RÉUNIS

Voilà plus de trente ans – le départ remonte à 1961 – que les professionnels tentent de coordonner les



La représentation des deux circuits reprises de l'Habitation n° 1, 1942.

Ci-dessous, la représentation de la cuisine de Francfort par une artiste contemporaine, Danièle Gobbo.

cotes de construction. C'est dans ce but qu'ils ont fondé l'AFSAC (les agenceurs suisses de cuisines) groupant les principaux fabricants suisses de mobiliers et d'appareils de cuisine, domiciliés essentiellement en Suisse alémanique. De nombreuses entreprises artisanales régionales – parfois romandes –, agenceurs de cuisines et aménageurs d'intérieurs les ont rejoints. A l'heure actuelle, l'AFSAC groupe – en plus du secteur helvétique de l'électro-ménager – 56 entreprises se consacrant à l'agencement de cuisines, des plus petites aux plus grandes. Annuellement, elles en étudient, fabriquent et montent sur chantier quelque 65'000 (sans compter la propre production de nombreuses entreprises artisanales de menuiserie).

Au sein de l'AFSAC, qui dispose d'un budget global annuel de 500'000 francs, les contacts entre les professionnels qui participent à l'équipe-

IL Y A CUISINE ET CUISINE

Le coin-cuisine, offre la plus petite cuisine installée pour économiser de la place. Ce modèle surprend toujours par la place offerte et le nombre d'équipements qu'il peut abriter derrière un paravent ou deux portes de placard.

La cuisine-travail sert à la préparation des repas. Sa surface brute se situe entre 8 à 9 m².

La cuisine-repas exige une surface de base de 12 à 15 m².

La cuisine-séjour qui sert à la fois de lieu de travail, de repas, de jeu et de séjour, compte entre 16 et 20 m².

Si la cuisine dépasse une longueur de 6 à 7 éléments – 3,5 à 4 m – il est plus pratique de répartir l'équipement, les surfaces de travail et placards sur deux blocs, ceci afin de réduire les allées et venues trop nombreuses.

Une cuisine **en forme de L** qui permet de tirer le maximum de l'espace disponible convient bien à des cuisines-séjours pour des ménages petits ou moyens.

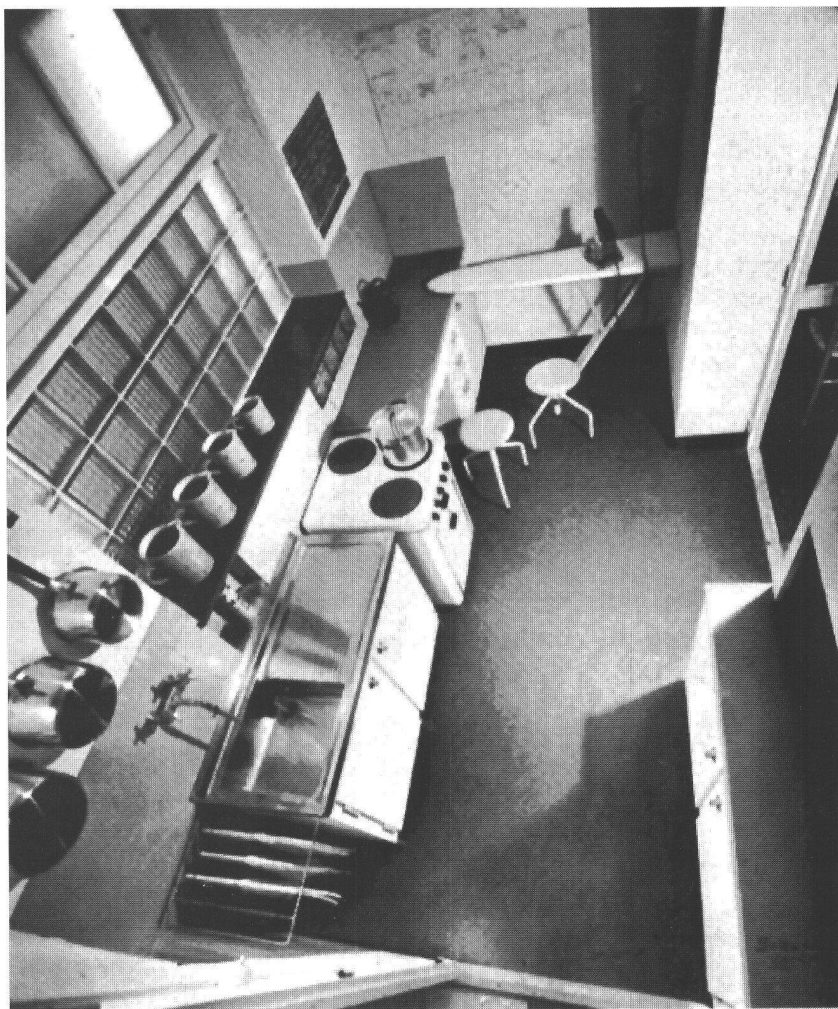
La cuisine **en forme de U** est pratique du point de vue méthode de travail, la répartition des points d'activité raccourcissant les allées et venues.

La cuisine **en forme de G** est, dans la majorité des cas, intégrée au lieu de séjour et on peut par exemple la pourvoir d'une ouverture vers le lieu de séjour, ou utiliser l'une des parties frontales en tant que bar.





Une cuisine de logement populaire



ment (mobilier, appareils, fournisseurs d'accessoires ou composants) jouent un rôle prépondérant. Pour faire connaître ses réalisations l'association engage un budget de publicité de 250'000 francs par an.

LE PRIX D'UNE CUISINE

Dans le volume global de la production de cuisines, quelques grands constructeurs détiennent à eux seuls environ 70% du marché. En aval les producteurs locaux: PME spécialisées, entreprises d'aménagement intérieur et de menuiserie, département cuisines des firmes d'installations sanitaires, maisons de meubles et de décoration intérieure, etc. installent précisément les matériels choisis en fonction des demandes du public. Ces dernières années, les constructeurs ont pris en compte une recherche de cuisines à la fois «habitables» et pratiques. Parallèlement – crise oblige – l'essentiel des ventes est venu du secteur de la rénovation qui représente 60% des commandes.

Par ailleurs l'installation de cuisines à éléments incorporés s'est généra-

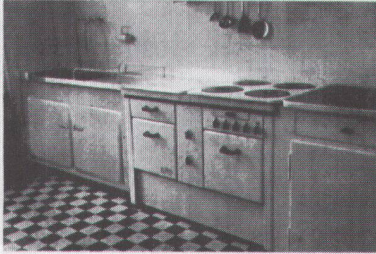
À L'EXCEPTION DE GENÈVE !

Miroir de la société la cuisine a subi en peu de temps des évolutions galopantes. Foyer de la famille paysanne, point vivant des logements ruraux, lieu de réunion quotidienne, elle va subir de plein fouet les assauts de la société issue du machinisme qui séparera de façon visible l'habitat des maîtres et celui des domestiques. L'invention des architectes de l'époque fut de reléguer dans la partie la plus sombre des immeubles dits «bourgeois» tout un peuple de serveurs. L'entrée des fournisseurs, séparée de celle des invités, fut une autre de leur invention. L'époque a d'ailleurs qualifié d'un mot une partie de cet espace sombre où les cuisinières préparaient les repas des maîtres: la souillarde! Curieusement, la relégation de la cuisine dans les arrières sombres est toujours présente dans notre vie quotidienne, et elle explique l'étrange oubli qui préside à la distribution de nos appartements. A la notable exception de Genève, la cuisine ne figure jamais dans le décompte des pièces. Croyez-vous que ce soit un hasard ?

*Maintenant
plus que jamais
Cuisinez à l'électricité*



Le SERVICE DE L'ÉLECTRICITÉ de la ville de Lausanne accorde des facilités d'installations. Profitez-en sans tarder.



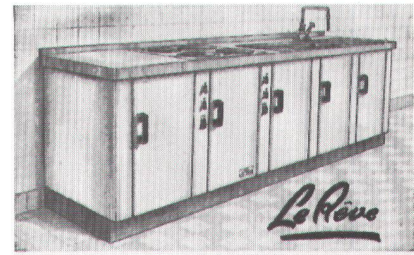
Propriétaires,

voulez-vous que votre immeuble soit vraiment moderne ?

Alors installez une cuisinière électrique dans chaque cuisine



Le Service de l'électricité de la ville de Lausanne renseigne gratuitement



Moderne, pratique, esthétique

tel se présente le nouvel ensemble

cuisinière-évier comprenant :

une cuisinière électrique ou à gaz LE RÊVE avec régulateur de température
un évier en acier au chrome
des armoires en tôle d'acier émaillé ou en bois, sur socle.

LE RÊVE S. A. GENÈVE-Aoacias
vous donnera, sur demande, tous les renseignements désirés.

Le rêve du tout-à-l'électricité dans L'Habitation n° 5, 1939 / n° 1-2, 1945 / n° 12, 1949.

Ci-dessous, une cuisine design vue par Pecub

lisée dans l'ensemble du pays, la Suisse romande ayant suivi avec retard. Grâce aux avantages que présente la réalisation d'un grand nombre d'unités, une cuisine d'appartement locatif revient en moyenne à moins de 10'000 francs, appareils habituels, livraison et montage compris. Il faut compter aussi avec les cuisines commandées par les particuliers, produits individualisés donc nettement plus chers. On admet que le marché né des besoins des nouveaux appartements et de la rénovation des anciennes cuisines représente un volume global de près d'un milliard et demi de francs, un tiers pour les appareils, deux tiers pour le mobilier et son installation.. Une centaine d'entreprises sont actives dans ce secteur. Quelques grands constructeurs, employant entre 100 à 300 personnes, produisent de 5000 à 10'000 cuisines par an. A l'opposé des «grands», une multitude de PME comptant de 25 à 50 collaborateurs installent chacune entre 250 et 800 unités par an. Ce dernier groupe offre environ 5000 postes de travail.

M.M.

La cuisine est le lieu d'un combat entre l'esthétique et le fonctionnel. Souvent ce qui est pratique est laid. Les tissus pratiques prennent la couleur et font des rideaux tristes. Et un radiateur posé au hasard quelque part dans une pièce n'est pas l'un des meilleurs moyens de l'égayer.

