

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: Quelques idées nouvelles pour l'agencement des cuisine : comment embellir le travail de la ménagère?

Autor: Bläsch, H.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-124649>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

QUELQUES IDÉES NOUVELLES POUR L'AGENCEMENT DES CUISINES

COMMENT EMBELLIR LE TRAVAIL DE LA MÉNAGÈRE ?

Par H. BIÄSCH, professeur à l'Ecole polytechnique fédérale, Zurich

Le travail de la ménagère, si on le considère soit d'une manière absolue, soit d'une manière relative, est bien le travail humain le plus répandu : en outre, c'est une activité qui accompagne les hommes, depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse, dans les secteurs de leur vie la plus intime. On ne saurait donc trop apprécier sa signification, non seulement économique, mais aussi psychologique, sociale et spirituelle. Mais si nous nous posons la question de savoir quelles sont les améliorations intervenues en faveur de la pauvre ménagère, nous sommes vraiment déçus. La merveilleuse cuisine américaine, avec sa vingtaine d'appareils automatiques, est plus le résultat de fructueuses méthodes de vente que d'une connaissance réelle de la situation véritable de la ménagère.

Notre style de travail subit une perpétuelle et profonde transformation. Les nouveaux phénomènes apparaissent tout d'abord dans le travail industriel, avec toute leur signification, pendant que les méthodes de travail de l'artisanat, et de la plupart des activités intellectuelles, et du travail ménager commencent à peine à utiliser toutes les possibilités d'amélioration. Il ne s'agit pas, comme on pourrait le penser, d'établir en premier lieu ce qu'on appelle la rationalisation dans ce domaine ; mais il faut considérer que le travail humain se présente désormais dans des conditions entièrement nouvelles. La manière d'entreprendre le travail est transformée dans sa conception elle-même. Il est d'ailleurs difficile d'envisager où conduit une telle transformation : mais il est hors de doute, en tout cas, que de toutes ces nouvelles possibilités techniques et scientifiques naîtra un nouveau style de travail.

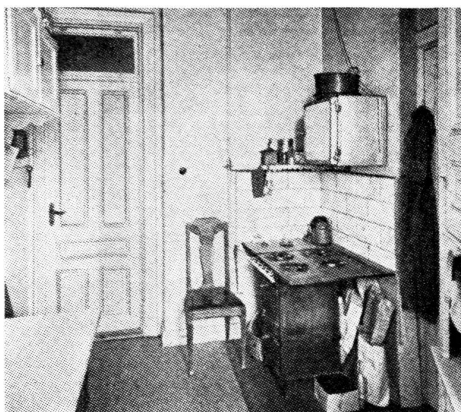
Ce que l'utopiste le plus audacieux aurait tenu pour presque impossible en 1930 est devenu actuellement, en Suisse, une réalité évidente. Nous venons de vivre une vingtaine d'années de paix du travail (pratiquement sans aucun conflit) et de plein emploi, une quinzaine d'années d'augmentation de la production (d'après Ch. Gasser, il y a eu environ 35 % d'augmentation moyenne à l'heure), sans surproduction, et dix années d'augmentations des salaires réels. Et, pendant ce temps, est apparue une nouvelle génération de salariés et d'employeurs. Alors qu'auparavant les salariés craignaient, et combattaient, la rationalisation et les dangers de chômage qui lui étaient assimilés, alors que les employeurs étaient, eux, obligés de s'y soumettre, afin de pouvoir subsister dans la lutte économique, le salariat et les entrepreneurs, aujourd'hui, sont alliés, et affirment ensemble la nécessité de l'augmentation de la productivité qui doit être pour les salariés une source d'amélioration des conditions de travail et d'augmentation proportionnelle des salaires réels. On ne craint plus, actuellement, la rationalisation, qui ne cause plus ni discorde ni méfiance. On y aspire en commun et on en parle en toute confiance, comme on se l'était promis en 1937, lors de l'établissement de la paix du travail, à laquelle, depuis, on n'a pratiquement pas manqué.



La table est le centre de la famille.

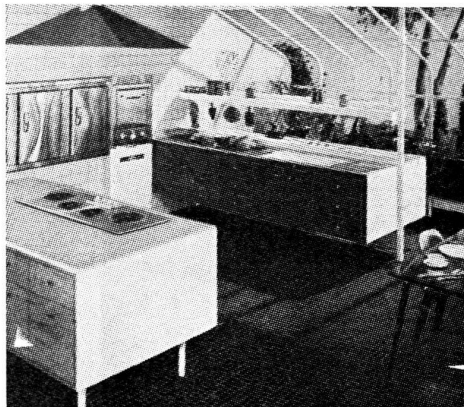
Relation intime entre la cuisine et le coin des repas dans une habitation américaine.





*Ancienne cuisine malcommode d'appartement locatif.
La cuisinière est dans le coin le plus sombre.*

Cuisine américaine avec centre de travail libre.



Ce nouvel esprit, qui règne dans les rapports entre employeurs et salariés, a fait subir également une certaine transformation dans la manière d'entreprendre le travail et dans le travail lui-même. Les locaux des usines commencent à s'éclaircir, les lieux où l'on travaille sont aménagés maintenant d'une manière pratique et véritablement habitable. Le travailleur est pleinement considéré comme un homme, il est apprécié comme on doit apprécier un collaborateur, il est reconnu comme un partenaire de valeur. Il prévoit certaines améliorations, et, par intérêt pour son travail, il en exécute même parfois, et l'employeur, en partie volontairement et en partie sur la base d'accords déterminés mutuellement, améliore les prestations sociales et les salaires. Dans l'industrie suisse des machines, ce développement se dessine clairement et d'une manière incontestable; dans d'autres sphères d'activité, il prend corps, plus ou moins, selon les circonstances, selon, en particulier, les charges sociales individuelles,

selon la réduction des heures de travail, selon les possibilités d'élévation du niveau de vie. Nous sommes en présence de l'un des événements les plus importants de la science moderne du travail, qui est désormais en mesure de nous donner un certain nombre de critères, sur la base desquels nous pouvons établir notre jugement sur les conditions techniques, physiologiques, psychologiques et sociales d'une organisation favorable du travail.

Quelles sont les répercussions de ce nouvel état d'esprit, de ce nouveau style de travail, sur l'activité de nos mères, de nos femmes, de nos filles? Sans doute existe-t-il également une science du travail dans leur domaine, mais c'est à peine si une mère de famille, choisie dans la classe moyenne, peut remarquer véritablement quelque chose d'effectif à cet égard. On croit volontiers que l'amélioration de ces activités féminines consiste en l'aménagement favorable des cuisines ou des logements, ou aussi en des achats à des conditions plus rationnelles. Les innombrables soucis, les manutentions, les heures de présence d'une mère de famille exigent certainement une durée de travail qu'on ne saurait même pas exiger d'un ouvrier, à de rares exceptions près. On a tendance à considérer que le travail féminin, en moyenne, ne peut pas être fortement réduit, et que cette charge est plus ou moins accablante, selon la manière dont elle est envisagée. Une femme intelligente, nous dit-on, peut très bien améliorer son travail, le simplifier, le réduire, avec des moyens peu considérables et, de toute façon, il ne s'agit que de cas particuliers; une autre ménagère, nous affirme-t-on aussi, doit avoir dans les jambes et dans les bras ce qu'elle n'a pas dans la tête, voulant exprimer par là qu'elle devra accomplir d'autant plus de parcours inutiles et de manutentions qu'elle n'aura pas su se faire un plan d'activité.

Ce n'est là que la moitié de la vérité. On pourrait très bien poser la question de la manière suivante: combien de travail, combien d'heures supplémentaires, une ménagère de catégorie moyenne doit-elle accomplir – et simplement en ce qui concerne ses fonctions de ménagère – par suite d'un plan de logement mal étudié? La séparation de la pièce de séjour et de la cuisine, pour ne prendre que cet exemple, crée deux séries de difficultés qui s'ajoutent les unes aux autres, et pour son travail, et pour son rôle d'épouse et de mère. Elle devrait se trouver aux deux endroits en même temps: il en résulte non seulement plus de travail et plus de chemin parcouru, mais aussi un certain désordre, un déséquilibre et – ce qui est plus grave – un malaise dans son sens de l'harmonie, pendant une grande partie de sa tâche.

Par bonheur, l'habitude, dans un grand nombre de nos familles de condition moyenne et d'ouvriers, est établie de manger dans la cuisine et de s'y tenir pendant une grande partie du temps, non pas seulement parce que cela est plus commode pour la ménagère, mais aussi parce qu'on a ainsi le sentiment d'être vraiment chez elle. Par une enquête faite auprès d'ouvriers et d'employés, la Maison Georg Fischer SA, à Schaffhouse, avait établi, entre autres, que 52% des familles interrogées désiraient une petite cuisine avec un espace attenant pour y prendre les repas (par exemple un « coin-à-manger »), 43% donnait la préférence à la grande cuisine, alors que seulement 5% aurait désiré une petite cuisine, avec les repas dans une autre pièce. Certains architectes modernes, certains hygiénistes, d'autre part, n'apprécient pas la cuisine-séjour, principalement à cause de l'humidité de l'air qui y règne, et des odeurs désagréables qui s'attachent au corps, aux cheveux, aux habits. Nous ne saurions en aucune manière prendre part à cette discussion, nous ne voulons qu'examiner les données de ce problème. La question de l'humidité et des odeurs est, depuis longtemps, résolue par les entreprises industrielles; pourquoi faudrait-il qu'elle ne le soit pas dans les installations de nos cuisines? Si l'on pose sérieusement la question de l'adaptation du travail humain, cela a comme conséquence, par rapport à l'activité féminine, de pousser les architectes, les hygiénistes, les installateurs, à s'adapter à ces nécessités, alors qu'au contraire ce serait aux femmes à exiger que leur travail et leur logement soient adaptés aux conditions optimums de l'habitabilité et de l'aménagement auxquelles elles seraient en droit de prétendre. Celui qui voudrait se figurer le véritable travail de la femme dans son centre de gravité naturel se rallierait, à coup sûr, pour la moyenne de nos familles, en ce qui concerne le plan de l'habitation et de la cuisine, à ce que nous pouvons désigner par le mot de « cuisine-atelier », en sachant bien que nous donnons une appellation nouvelle à une chose très ancienne. Nous désignons par ce mot un emplacement de travail étudié au point de vue technique, économique, psychologique, bien adapté à son but, qui est de rendre service à la ménagère et à la mère de famille. Un lieu dans lequel la femme puisse exprimer sa véritable personnalité, joyeusement, parce qu'elle y trouve un aménagement qui va au-devant de ses désirs et de ses besoins, avec tous les perfectionnements techniques actuels, avec tout l'agrément de matériaux modernes, d'un éclairage, de couleurs, d'aération bien adaptés, et, surtout, d'une conception qui puisse

satisfaire ses activités féminines et maternelles, qui puisse centrer dans toute la mesure du possible ses affections particulières et ses impulsions. Cuisine-atelier : un lieu où la beauté du travail prend toute sa valeur, un lieu où la femme, et la mère, se sent absolument chez elle, et non pas seulement un lieu où le travail quotidien de la ménagère est facilité ; un lieu, avant tout, d'harmonie, de silence, de loisirs même parfois, on pourrait presque dire un lieu poétique, tout imprégné de l'activité vitale de la femme, où les enfants, où le mari aient plaisir à se tenir, où des conversations, des contacts puissent s'établir. La cuisine-atelier n'est pas du tout un postulat technique, mais une réalité profondément humaine ; elle ne doit tendre qu'à l'expression complète de toutes les possibilités du style de vie d'une femme.

Pour réaliser vraiment un semblable idéal, un grand nombre d'études de toutes sortes, techniques, psychologiques, sociologiques seraient indispensables, pour lesquelles il faudrait mettre à contribution les possibilités et les directives d'une quantité de domaines industriels. L'exemple suivant nous dira de quelle manière on pourrait procéder :

Le directeur d'une grande entreprise industrielle suisse se faisait récemment construire une maison. Sa femme désirait s'occuper elle-même du travail ménager : c'est un travail qu'elle aimait ; elle y voyait un moyen d'exprimer sa personnalité. Son mari lui disait : « Je veux que tu aies une cuisine qui te donne satisfaction, et je veux que tu aies une maison pratique. » Il fit ce qu'il avait fait des milliers de fois dans ses usines, lorsqu'il s'était agi d'y apporter des améliorations intéressantes, qu'il étudiait dans un esprit scientifique : il se posa la question : « Comment le travail ménager de ma femme peut-il être accompli de la manière la plus agréable et la plus judicieuse possible ? » Il se plaça donc avec un bloc-notes dans la cuisine et suivit toutes les activités, observa tous les parcours, tous les travaux, toutes les manutentions de sa femme, alors qu'elle préparait les repas quoti-

diens. De cette étude, il tira le plan d'une cuisine pratique, avec tous les rangements, toutes les distances et toutes les installations les plus adéquates.

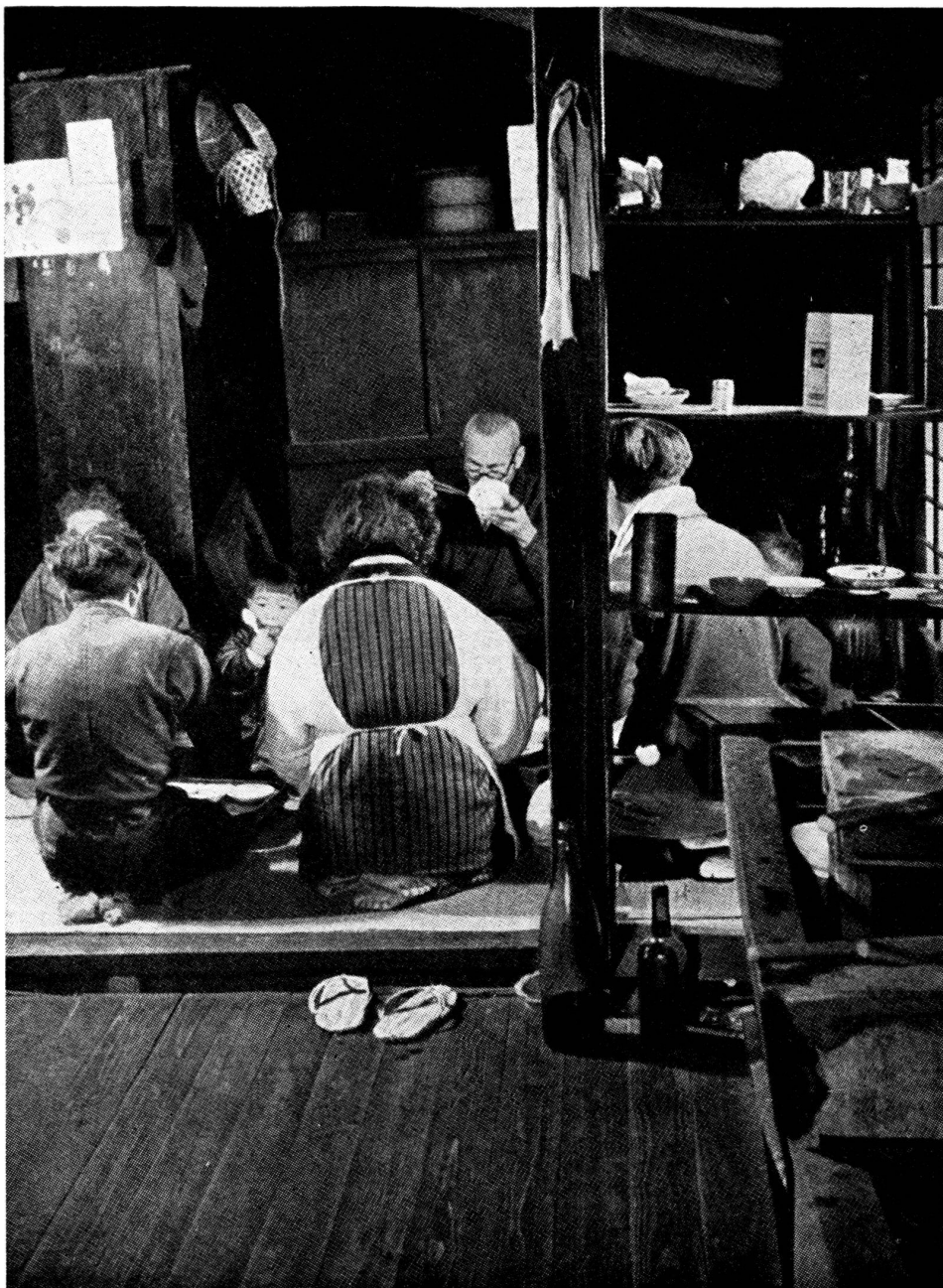
N'avons-nous pas, en cet exemple, une notion tout à fait nouvelle ? Un directeur surchargé de travail se préoccupe, avec le plus grand sérieux, de l'aménagement de la cuisine d'un ménage de deux personnes, non pas comme distraction ou comme un moyen d'oublier ses soucis, non pas dans l'intention de se mêler de ce qui ne le regarde pas, mais tout simplement par intérêt non sentimental pour le travail féminin. Il cherche à donner à ce travail l'espace le mieux adapté, dans lequel l'existence de son épouse puisse s'épanouir dans les meilleures conditions, c'est-à-dire le plus simplement et le plus naturellement possible.

Nous aurions pu, nous aurions dû décrire toutes les observations faites par cet homme au cours de son enquête, observations d'après lesquelles il a présidé à l'organisation de l'existence de sa femme, avec amour et respect, en tout ce qui concerne l'aménagement de son logement et de sa cuisine. Il se disait : « Si nous nous occupons de nos salariés, en mettant à leur disposition des usines modernes, bien installées, belles – et non seulement parce que cela paie, mais parce que cela honore le travail humain – pourquoi ne pas appliquer des postulats si évidents à l'aménagement des lieux où nos femmes, nos mères et nos familles vont être obligées de vivre ? Ce que nous économisons ainsi en travail de nos ouvriers, en activité ménagère, en forces non gaspillées et en dépenses de toutes sortes, ne pouvons-nous pas le porter au crédit de toute la population ? Ces économies d'énergie et de temps sont considérables, comme le savent tous les techniciens : elles sont de l'ordre de 30 %, et peut-être même plus en certains cas. »

Avant de poursuivre ces réflexions, d'autres pensées se présentent à notre esprit, pour les contredire : « Rationaliser les ménagères et les mères de famille ? Que Dieu nous en



La cuisine-atelier. Pour la ménagère, cela signifie que nous plaçons la cuisine, centre de son activité, en une nouvelle relation avec l'appartement dans son ensemble, et que la cuisine n'est plus une machine de travail isolée, mais un centre agréable de travail. (Exemple de Félix Schwarz, architecte.)



Cuisine et table dans une maison paysanne japonaise.

préserve ! » Mais il ne s'agit pas de rationaliser nos femmes ou nos mères, il s'agit de rendre leur travail plus agréable, de telle sorte que leur féminité, leur charme, leurs qualités humaines, toutes notions d'une valeur irrationnelle incontestable, s'épanouissent mieux, en temps voulu et à bon escient.

Tout cela montre, d'une manière indubitable, que c'est dans une mesure très réduite qu'il s'agit ici d'un problème purement technique d'organisation du travail ménager, et que c'est dans une mesure considérable qu'il s'agit d'un problème psychologique, à savoir qu'il s'agit de notre prise de position à l'égard de toutes les magnifiques possibilités offertes, grâce à l'amélioration du travail de la femme, à nos épouses, et aussi à nous-mêmes. Le travail ménager n'est pas seulement une des activités humaines les plus répandues, mais c'est aussi celle qui, la plupart du temps, est organisée

le plus aveuglément, avec la routine la plus stupide, et dans le plus grand désordre. Dans toutes les activités industrielles, on cherche justement à supprimer cette cécité, qui dévalorise le travail humain, qui l'avilit et qui lui enlève toute sa valeur. Et le travail ménager pourrait fort bien s'inspirer de ces conceptions nouvelles. Nous sommes bien obligés de supposer que nous méconnaissions toute l'urgence du problème, mais il faut espérer qu'au moins nous sommes disposés à tenter de nouvelles recherches, à essayer des moyens nouveaux pour le résoudre.

N'est-il pas indéniable que de trop nombreuses femmes succombent littéralement devant une tâche interminable et que, souvent, elles doivent employer le double de l'énergie qui serait vraiment nécessaire pour résister à leur fatigue ?

Dans de telles conditions, elles souffrent d'une véritable déformation professionnelle, très dangereuse, et deviennent

les tyrans de la maison, de véritables démons du nettoyage : elles ne marquent plus d'intérêt pour rien au monde, elles ennuiant leur mari lui-même, et passent le meilleur de leur existence dans le ressentiment et dans l'amertume. Qui pourrait nous dire combien cette déformation du caractère des ménagères a été la cause de crises conjugales et de malheurs familiaux, et qui nous dira aussi combien le joyeux équilibre d'un travail ménager bien entrepris et bien mené peut être la source d'une vie familiale et conjugale heureuse ? Nous devons aimer le travail de la ménagère, nous devons lui vouer toute notre attention et l'aider jusque dans toutes ses conséquences, de la même manière que nous aimons notre propre travail et que nous apportons à son amélioration toutes les ressources de la technique et de la science.

En ce sens, l'idée de la cuisine-atelier pourrait recevoir une impulsion considérable et pourrait devenir une de nos valeurs les plus précieuses. Ce nouvel aménagement serait le cadre dans lequel s'accomplirait, dans des conditions inconnues encore, un travail vraiment bien dosé, et vraiment effectif. Lorsque les femmes verront que les hommes considèrent leur travail avec une attention et un esprit scientifiques, pour en faire disparaître toutes ces petites choses qui appartiennent désormais au domaine du passé, il est probable qu'elles accompliront leur tâche avec beaucoup plus d'agrément et de joie.

D^r H. BIÄSCH

Professeur à l'Ecole polytechnique fédérale, Zurich. (Traduction P. J.)

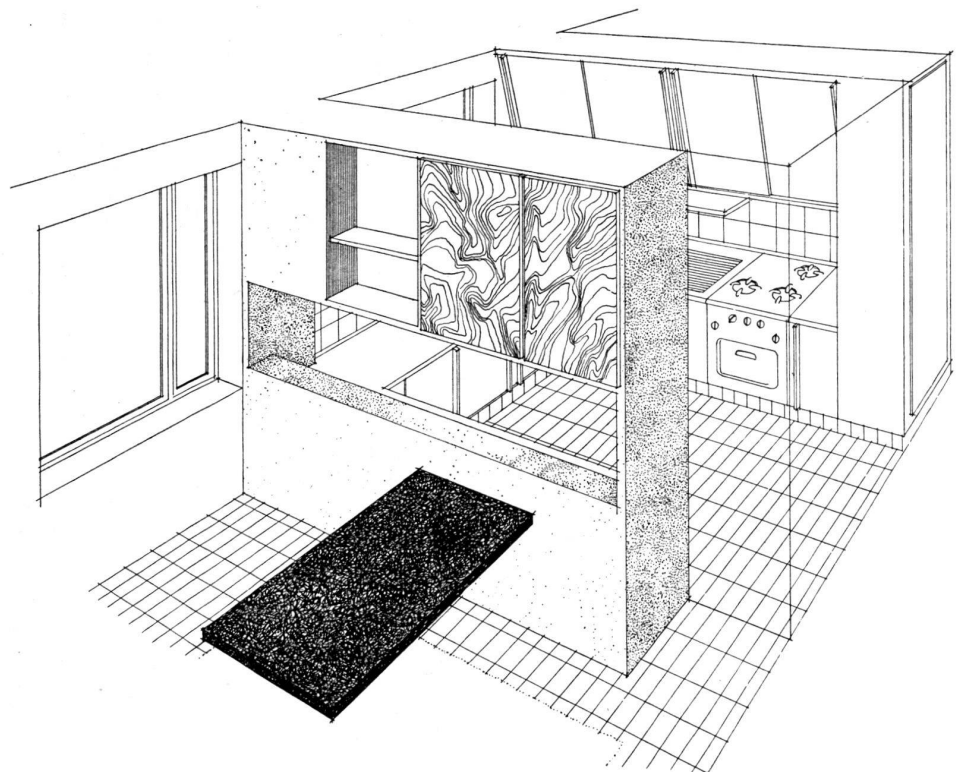
LA CUISINE-ATELIER

par ED. NEUENSCHWANDER, architecte à Zurich.

L'évolution du problème de la cuisine prend aujourd'hui deux aspects différents : d'un côté, nous constatons un équipement mécanique toujours plus perfectionné, un confort fonctionnellement toujours plus grand, une utilisation toujours plus rationnelle, et, d'un autre côté, le sentiment est toujours plus vif que la cuisine, comme lieu central de travail de la ménagère, exige un climat de plus en plus bienfaisant.

On peut déduire de cette constatation que l'amélioration purement mécanique de ce travail, qui va permettre un gain d'énergie organique, ne sera effective qu'à certaines conditions physiques déterminées.

Cela signifie pour la ménagère que nous considérons la cuisine comme centre de son activité, dans les nouveaux rapports qui s'établissent dans le logement actuel considéré



Premier exemple.