

**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:** La cuisine-atelier

**Autor:** Neuenschwander, Ed.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-124650>

### **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:** 30.01.2025

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

les tyrans de la maison, de véritables démons du nettoyage : elles ne marquent plus d'intérêt pour rien au monde, elles ennuient 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<sup>r</sup> H. BIÄSCH

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

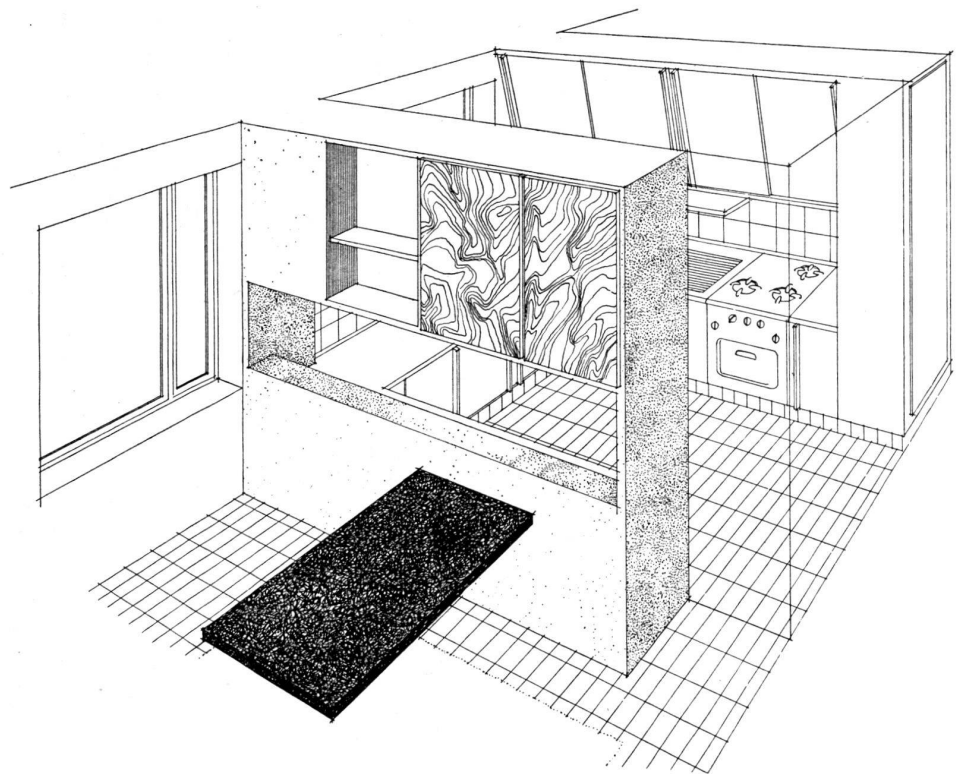
## LA CUISINE-ATELIER

par ED. NEUENSCHWANDER, architecte à Zurich.

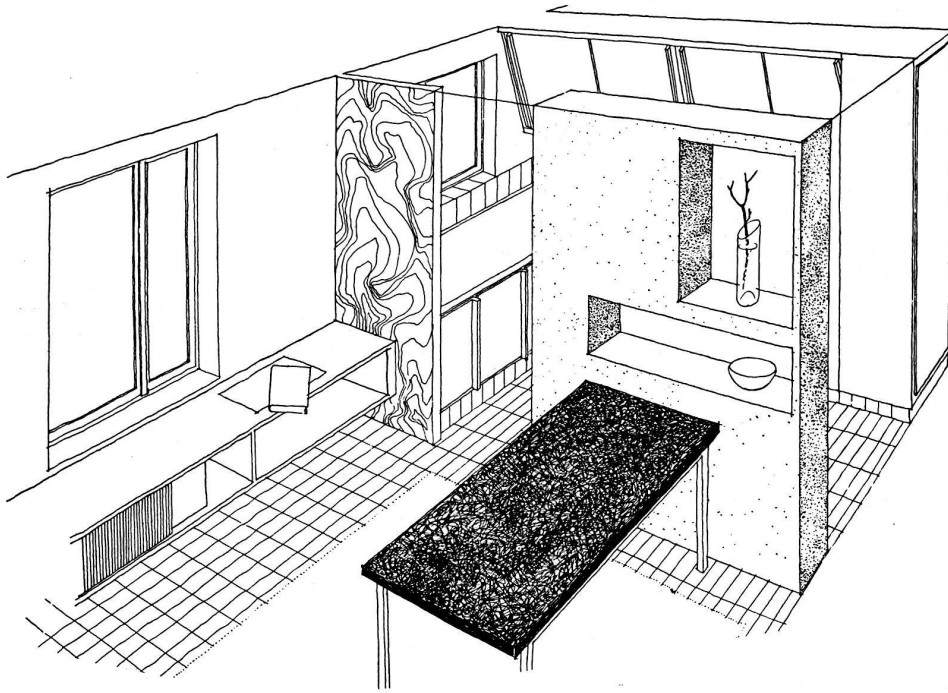
L'évolution du problème de la cuisine prend aujourd'hui deux aspects différents : d'un côté, nous constatons un équipement mécanique toujours plus perfectionné, un confort fonctionnellement toujours plus grand, une utilisation toujours plus rationnelle, et, d'un autre côté, le sentiment est toujours 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.*



*Deuxième exemple.*

comme un tout, et que la cuisine n'est plus seulement un lieu de travail bien équipé mécaniquement, mais le véritable centre de l'habitation elle-même. Nous prolongeons, nous agrandissons ainsi la cuisine par un petit espace – et c'est l'ensemble de cette disposition que nous nommons cuisine-atelier – et nous gagnons ainsi, par une liaison sans solution de continuité, la place où l'on prendra les repas, le lieu où se tiendront les enfants, et les autres endroits où la ménagère pourra exécuter ses travaux. De cette manière, l'appareillage de la cuisine peut être, à volonté, concentré et rationalisé, et la mère de famille aura de plus grandes possibilités d'élargir physiquement son existence et ses activités ménagères.

#### *Analyse*

La cuisine remplit, dans l'organisation d'un ménage, deux sortes de fonctions : 1. La cuisine elle-même, notion qui comprend la préparation, la cuisson, la vaisselle et le rangement. 2. Le repas, notion qui comprend la préparation, le repas lui-même et la mise en ordre.

Nous avons ainsi deux cycles d'activités qui sont en étroite liaison les unes avec les autres, qui se complètent les unes les autres à tour de rôle, qui demandent, chacune pour soi, les objets les plus différents.

Il y a, en chaque logement, la possibilité de relier entre elles ces deux fonctions, de les séparer, ou même de les attacher à d'autres fonctions en un seul local. Ainsi nous trouvons, dans l'habitation actuelle, les différentes sortes de cuisines que voici :

#### 1. *La cuisine de travail*, nommée également la cuisine de « cuisson »

Elle est exclusivement consacrée au travail, et surtout au travail de cuisson des repas (en comprenant, dans cette notion, toute leur préparation en général) ; mais elle est utilisée à d'autres travaux encore, à la lessive, au repassage, au net-

toyage des chaussures. Elle est pour ainsi dire l'« usine » de la ménagère.

Un arrangement judicieux, c'est-à-dire en rangée, des appareils, est très important ici, de même que l'aménagement des diverses places de travail. On prévoira une bonne liaison entre la cuisine et le lieu où l'on prend les repas, que ce soit dans une salle à manger, dans un hall habitable ou dans la salle de séjour. Le parcours entre la cuisine et ce lieu doit être effectué par la ménagère un nombre incalculable de fois dans la journée, et parfois avec un plateau très chargé, ou des plats.

Avantages : lieu de travail bien défini, d'où séparation claire entre travail et loisirs, pour la travailleuse et pour la vie de famille. Bonne isolation des bruits et des odeurs entre la cuisine et le logement.

Désavantages : plus de travail à cause des parcours cuisine-lieu de repas ; prix de revient plus élevé par rapport à d'autres sortes de cuisines.

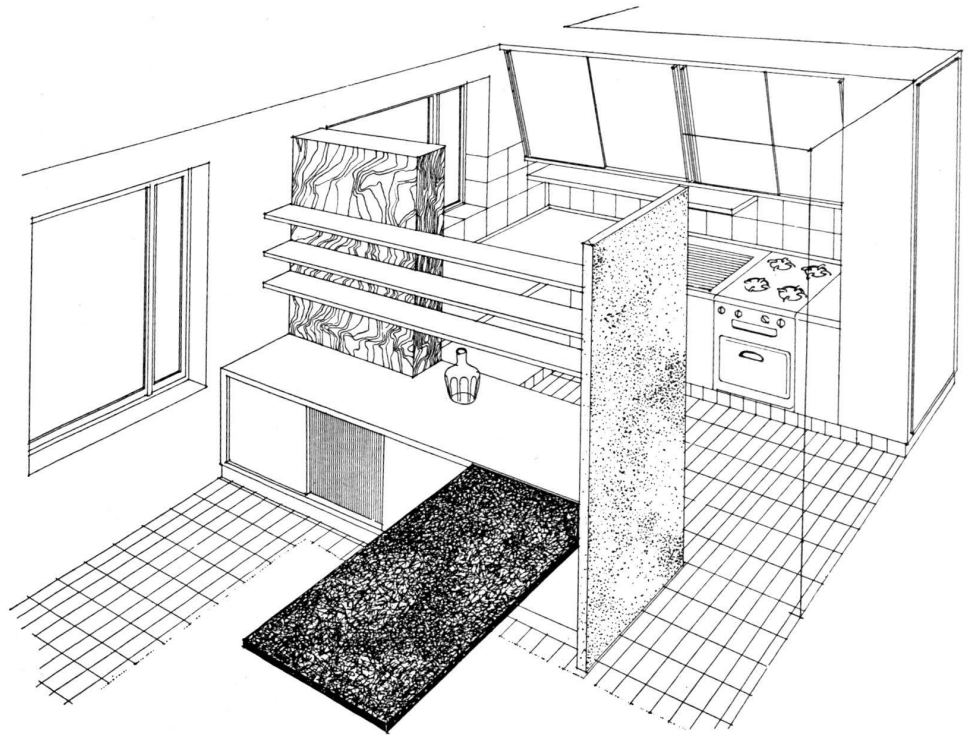
Cette cuisine de travail sera appréciée par les familles ayant des domestiques, ou par des gens qui ont un travail intellectuel.

Selon l'arrangement des appareils et des places de travail, on distingue les cuisines sur une seule rangée, sur deux rangées, en forme de L ou en forme de U.

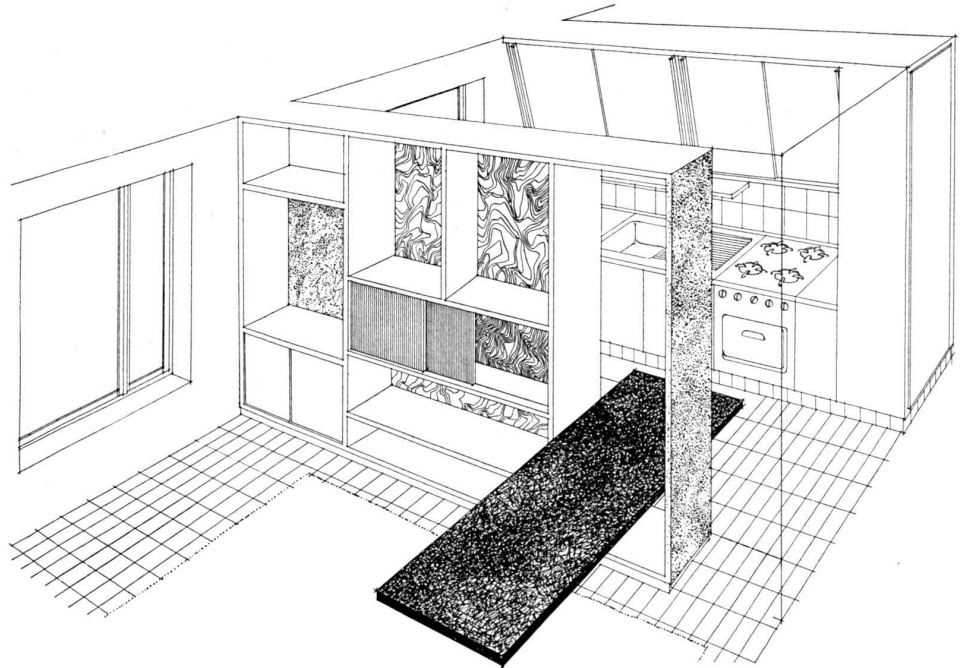
#### 2. *La cuisine-repas*

Elle groupe, en un seul volume, deux fonctions : cuire et manger. Cette forme d'habitation est très appréciée aujourd'hui, surtout en Angleterre, en Suède et en Suisse, parce qu'elle facilite et allège le travail de la ménagère.

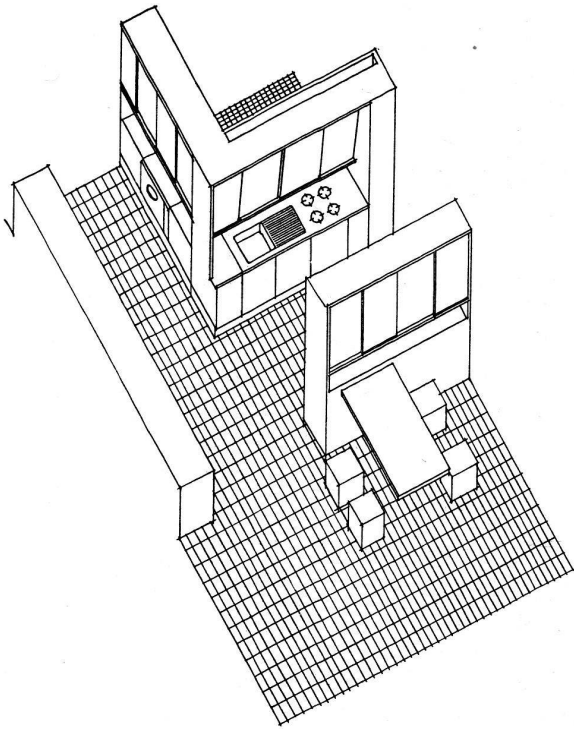
Avantages : l'odeur des repas reste dans un seul local, bien déterminé, qui peut être très bien ventilé. Une installation de ventilation au-dessus du foyer a fait maintes fois ses preuves. La mère de famille peut s'occuper du repas des enfants pendant qu'elle-même travaille. Le programme journalier des divers membres de la famille exige des aménagements différents : et cela est possible, dans cette sorte de cuisine, sans grand surcroît de travail.



*Troisième exemple.*



*Quatrième exemple.*



*Cinquième exemple.  
Plan et vue isométrique. Agrandissement de la cuisine par une petite  
pièce annexe pour les travaux de lingerie et autres, avec concentra-  
tion des appareils.*

Désavantages : le repas devrait appartenir à la notion de « loisirs ». Dans la « cuisine-repas », cette notion est plus difficilement réalisable que dans le cas d'un local à part pour les repas, parce que cette cuisine est en même temps « atelier » pour la mère de famille.

En Amérique, on résout la question, souvent, en plaçant dans la cuisine une tablette de bar, sur laquelle on peut prendre des repas légers. La table elle-même se trouve dans une pièce située à côté : on s'y réunit le soir, et le dimanche, lorsque chacun dispose de plus de temps. Ce système est pratique, mais passablement coûteux.

Les meubles et les sièges doivent être faits en matériaux lavables, et qui puissent supporter l'humidité. Ils doivent être d'une forme simple.

Une concentration de la pièce de séjour et de la chambre à coucher (séjour-sommeil), comme on le voit chez nous, dans des cas nombreux, pour raison d'économie ou de crise de logement, n'est valable, d'une manière durable, que si l'on dispose, d'autre part, d'une « cuisine-repas ».

### 3. La cuisine-habitation

La cuisine sera utilisée pour la cuisson, pour les repas et pour l'habitation. Elle réunit un ensemble de fonctions, et appartient aux plus anciennes formes du logement humain. Dans de nombreuses régions, on tient beaucoup à cette solution, surtout dans les pays occidentaux : on peut discuter à perte de vue quels en sont les avantages et les inconvénients. De nombreuses personnes refusent de considérer cette sorte de cuisine comme moderne.

Avantages : ils proviennent surtout de considérations économiques et de la simplification qui en résulte au point de vue du travail ménager. Il faut compter également sur l'économie de chauffage, puisque le fourneau de cuisine et le fourneau de chauffage sont réunis en un seul appareil. La femme peut vaquer à ses occupations ménagères tout en surveillant ses enfants ; elle épargnera de nombreux parcours et, pendant son travail, elle prendra part à la vie de la famille.

Désavantages : souvent, dans cette solution, les parcours de travail se croisent et un certain manque de place, une certaine gêne en résultent. Les odeurs s'attachent aux vêtements et aux meubles et la condensation endommage le bois et la tapisserie du mobilier. La chaleur de la cuisson rend le séjour dans cet endroit, pendant les mois d'été, vraiment désagréable.

Ces inconvénients exigent que cette solution, aussi bien dans l'établissement du projet que dans l'application de la technique moderne, soit rejetée. La cuisine-habitation doit être analysée en toutes ses diverses fonctions, de telle sorte que tous les parcours de travail ne se coupent pas au même endroit, et que reste tout de même à disposition un endroit pour les loisirs.

Dans cette cuisine-habitation, l'élimination des odeurs et de l'humidité au-dessus de l'appareil de cuisson est tout particulièrement importante : et, de ce fait, il faudra étudier la possibilité d'une excellente ventilation. On évitera d'installer dans cette pièce des meubles trop délicats et dont le polissage risquerait d'être détérioré. A côté du fourneau à charbon, on installera un deuxième appareil de cuisson à gaz, ou électrique, pour la saison estivale. Dans les pays occidentaux, on trouve souvent une cuisine d'été à côté de la cuisine-habitation, aménagée dans un local annexe, dans lequel se trouve un deuxième petit fourneau et une installation d'eau.

C'est avant tout à la campagne, ou dans les colonies d'habitation, dans les maisons suburbaines, que la cuisine-habitation pourra être aménagée. On pense que, par suite du travail des champs ou du jardin, le travail ménager, autant que cela est possible, doit être allégé. Il reste peu de temps, dans ce genre d'habitat, pour l'habitation proprement dite ; en été, le jardin est un prolongement du logement.

#### 4. La pièce de séjour avec niche-cuisine

C'est un cas particulier de la cuisine-habitation. On réunit les fonctions de l'habitation, qui concernent les repas et une partie des travaux de la cuisine, mais on sépare les travaux qui provoquent des odeurs ou des taches (cuisine et lavage) dans une niche. Cette niche et la pièce où l'on mange seront séparées par un dégagement (facilement lavable, en plastic), par une porte coulissante ou par un passe-plats. La pièce de séjour, de cette manière, sera séparée des odeurs de la cuisine ; les travaux salissants, comme le nettoyage des légumes, le lavage de la vaisselle, la cuisson, seront accomplis dans la niche, qui sera prévue à cette intention, et qui comportera tous les aménagements de mur et de sol adéquats. Ainsi la ménagère peut centraliser tous les travaux salissants et avoir tout de même le contact avec sa famille. Inconvénients de la cuisine-habitation : le fourneau de cuisine ne peut pas être utilisé, en même temps, comme chauffage. L'emploi de l'énergie calorifique est donc peu rationnel.

#### 5. La cuisine-habitation avec local de lavage

Elle est surtout préconisée par les Anglais. Comme pour la cuisine-habitation proprement dite, une seule source de chaleur, pour la cuisson et pour le chauffage, est nécessaire. Les vapeurs et les odeurs doivent être ventilées directement au-dessus de la source de chaleur. Pour tous les travaux où l'eau est utilisée, on prévoit un petit local-atelier, qui peut être employé également pour d'autres travaux, comme par exemple le repassage, le nettoyage des chaussures, et comme local de travail pour toutes les manutentions salissantes.

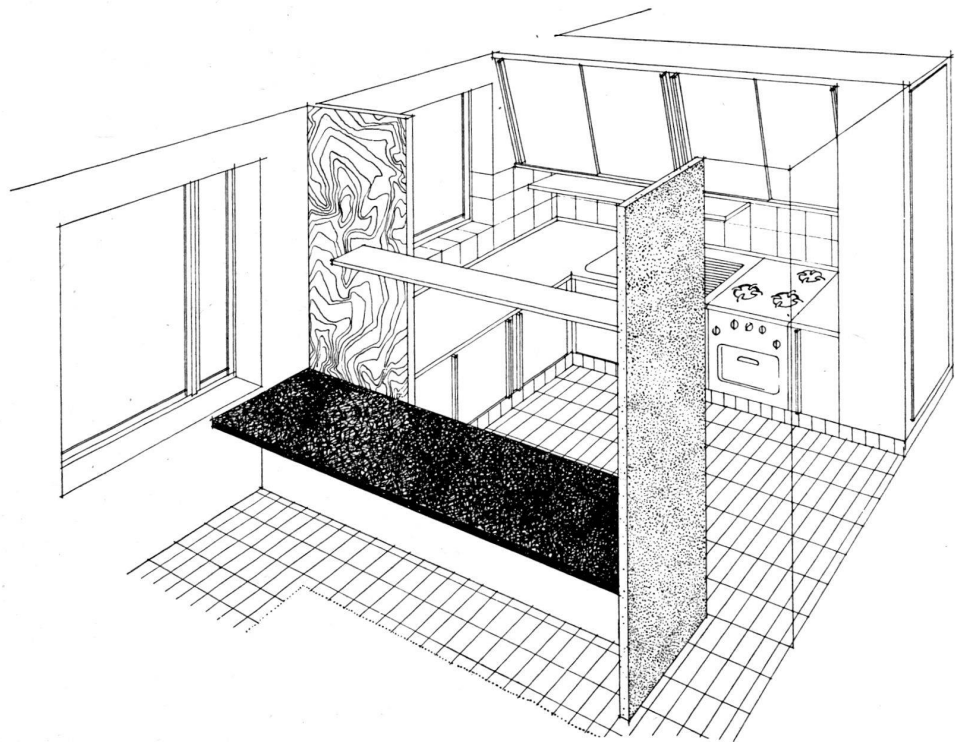
Un chauffage spécial peut être épargné dans ce cas, en laissant momentanément ouverte la porte entre la cuisine-habitation et le local de lavage, d'autant plus que l'on est appelé à aller souvent de l'un à l'autre.

#### 6. Le « work-centre » américain

Les Américains ont une manière de vivre particulière : ils n'emploient pas de personnel de maison, ils ont à leur disposition tous les moyens techniques, ils aiment à alléger le travail de la ménagère par de nombreuses dispositions de caractère social, comme par exemple les garderies d'enfants, les repas à l'école, les invitations « sans façon », dans la maison même. Ils sont donc parvenus à prévoir un organisme qu'ils désignent par le mot de « work-center », qui réunit de nombreuses fonctions en un seul local, un peu dans l'esprit de la cuisine-habitation, mais poussé jusqu'en toutes ses conséquences. Ils pensent qu'une ménagère qui doit, dans le courant de la journée, accomplir toutes sortes de travaux, ne peut les mener à bien d'une manière efficace et rapide que si elle peut les accomplir dans un seul local. Il est bien entendu que ce local doit être lui-même divisé, selon les diverses fonctions auxquelles il doit répondre favorablement. Et cela ne peut se faire que grâce au plan du local, qui sera divisé par des parois-armoires, des tables-bars, par des lattis de bois ou de métal, même par des grillages avec de la verdure. On trouve très rarement une porte entre les diverses parties de ce local.

*Ed. Neuenschwander, architecte.*

(Avec l'aimable permission de *Gas*, édité par le « Gaswerke der Stadt Zürich » et de la revue *Bauen und Wohnen*. Traduction P. J.)



*Sixième exemple.*