

La cuisine et "l'habitation"

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: **21.07.2024**

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

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.

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 témoin 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

