

CUISINE

ingrédient et recette d'architecture
nicolas pralong



2024, Nicolas Pralong

Ce document est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution (CC BY <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>).

Les contenus provenant de sources externes ne sont pas soumis à la licence CC BY et leur utilisation nécessite l'autorisation de leurs auteurs.

Nicolas Pralong

Enoncé théorique de Master, Semestre d'automne, 2024

Professeur responsable de l'énoncé théorique - Florence Graezer Bideau

Directeur pédagogique - Marco Bakker

Maître EPFL - Mana Michlig

École Polytechnique Fédérale de Lausanne - 15 janvier 2024

INTRODUCTION	7
---------------------	---

PENSER	11
---------------	----

Lieu féminisé, entre devoir et pouvoir	12
--	----

Lieu d'aliments et de partage	26
-------------------------------	----

CONCEVOIR	33
------------------	----

Lieu construit et influent	34
----------------------------	----

Atlas de cuisines	46
-------------------	----

PARTAGER	49
-----------------	----

Maison à cuisine unique, coopérative	50
--------------------------------------	----

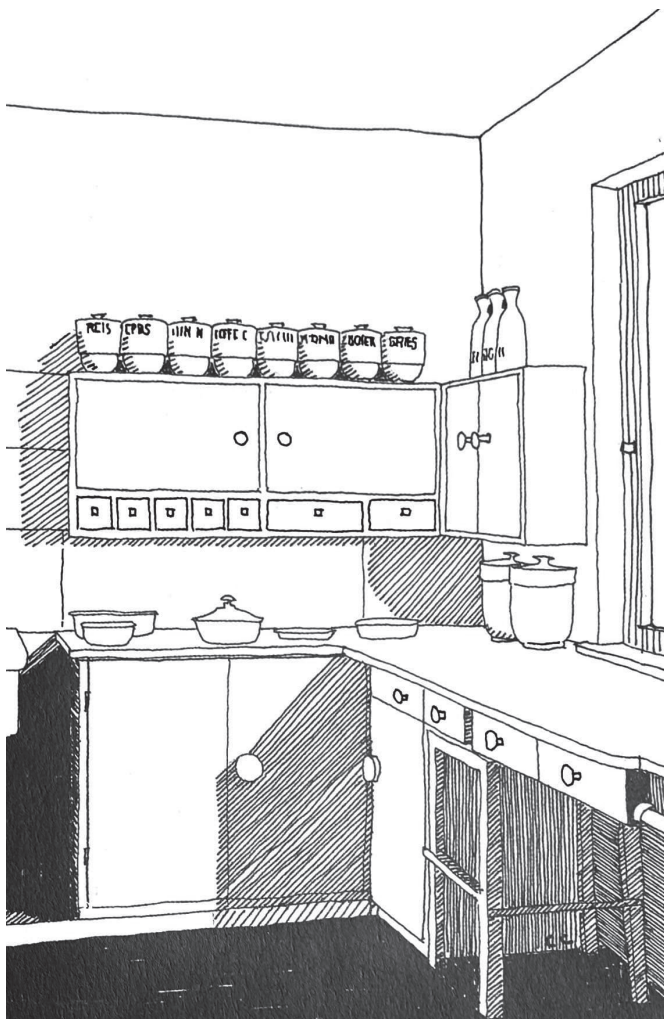
Trois recettes zurichoises	53
----------------------------	----

CONCLUSION	73
-------------------	----

BIBLIOGRAPHIE	77
----------------------	----

INTRODUCTION

La cuisine, un berceau des sens



Dessin de cuisine la maison "an Horm" du Bauhaus de Catherine Clarisse, tiré de son livre "Cuisine, recettes d'architecture", p.63

Pour moi, la cuisine a toujours évoqué la chaleur de la maison, de par sa fonction mais aussi de par son effet rassembleur pour ma famille. Déjà petit, ma mère, ma grand-mère et ma grand-tante ont piqué ma curiosité par les différentes saveurs et goûts de leur cuisine. Au fil du temps, je suis devenu le marmiton de ma mère afin que je puisse participer et apprendre l'art culinaire familial, découvrant les possibilités et les secrets que renfermait ce lieu. Mais il ne faut pas se voiler la face, elle avait aussi besoin d'aide.

Les interactions autour de la nourriture et de son art, m'ont toujours fasciné, ce qui m'a poussé à explorer l'univers de la cuisine sur ses formes diverses et variées à travers cet énoncé. De plus, la période du COVID, de part le confinement, a changé les habitudes alimentaires et a insufflé une tendance à partager la cuisine au sens propre et figuré, ce qui m'a conforté dans mon choix.

Ce travail n'abordera pas la cuisine du monde professionnel mais celle de l'espace domestique vue sous son histoire, sa sociologie et son architecture à partir du XIXe siècle.

Dans cet énoncé, ma quête est de comprendre la conception architecturale et les interactions sociales de la cuisine à travers le temps. Mon intention est de parvenir à élaborer ma propre recette de cuisine basée sur les connaissances acquises par cette recherche.

PENSER

La cuisine du XIXe siècle jusqu'à aujourd'hui

Lieu féminisé, entre devoir et pouvoir

Dans son ouvrage intitulé “*Not at home ?*”, Bruno Marchand, architecte et professeur, définit la cuisine comme *l'épicentre du travail de la femme au foyer et de la vie familiale*.¹ La cuisine va devenir l'atelier pratique de recettes organisant scientifiquement le travail et s'ouvrant sur le monde extérieur.² L'association entre la femme et le foyer apparaît comme une forte problématique sociale et politique au milieu du XIXe siècle. Celle-ci se renforcera au fil du temps et s'avère toujours brûlante dans notre société actuelle. Pour comprendre les mœurs de la cuisine contemporaine, prenons comme point de départ, le début du XIXe siècle, en voyageant entre Europe et États-Unis.

Durant la révolution industrielle, on pouvait distinguer deux modes de vie : la bourgeoisie et la classe ouvrière. Toutes deux exposèrent une utilisation spécifique de la cuisine dans laquelle la femme avait le premier rôle. Dans la classe sociale la plus riche, la bourgeoise était la responsable des lieux. Elle gérait la demeure afin que les travaux ménagers soient, ou du moins paraissent effectués. Elle gouvernait son personnel et assurait les relations familiales et amicales ainsi que leurs invitations respectives mais était privée de l'exploration du monde extérieur destinée aux hommes, une reine emprisonnée dans l'espace domestique.³ Identifiée comme “l'âme de la maison,” son devoir consistait à rendre le foyer agréable pour son mari. Ses activités devaient passer inaperçues et elle ne devait pas effectuer de “basses besognes”¹. Pour cela, la présence d'au moins un ou une domestique prouvait à la société que la maîtresse de maison n'avait pas besoin de “travailler”.⁴ Décrite comme sale, grasse, où l'air est irrespirable, la cuisine est tenue par le personnel loin des regards.⁵ Dans *La Rabouilleuse de Balzac*, la cuisinière du XIXe siècle est traitée misérablement “d'ignare, gourmande et

1. Travail matériellement ou moralement répugnant.



Giuseppe Maria Crepi,
The Scullery Maid,
 1710 - 1715

"Le père mangeait en premier, afin de restaurer ses forces... Il dînait tout seul, parfois avec son épouse. Les enfants qui apportaient un salaire avaient droit à la seconde place, tandis que les plus jeunes attendaient, en craignant de voir disparaître tous les petits morceaux appétissants avant que n'arrive leur tour. Pour les petites filles, il ne restait bien souvent pas grand-chose dans le plat."

R. Roberts,
The Classic Slum
Salford Life in the First
Quarter of the Century,
 Penguin,
 Harmondsworth,
 1973, p.109.

2. Personne qui fait très bien la cuisine.

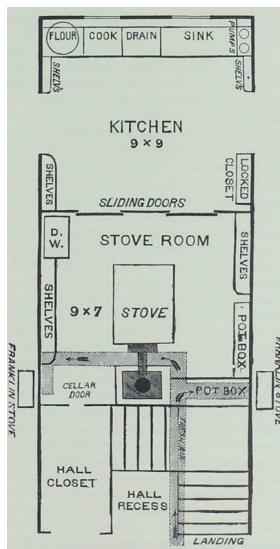
un brin malhonnête". Mais elle est reconnue pour ses talents culinaires et décrite comme "Cordon-Bleu"⁶. Majoritairement féminine, les cuisinières mitonnent divers plats en s'inspirant de la cuisine bourgeoise ou ménagère. Dans la haute bourgeoisie, la cuisine n'est pas le centre de la vie familiale, elle est tout simplement un espace secondaire.⁷

En parallèle, la cuisine ouvrière est un lieu qui va au-delà de sa fonction ; elle est la pièce principale de la vie quotidienne. C'est dans cette pièce que les résidents mangent, travaillent, se délassent et parfois dorment. C'est notamment pour cela et à cause de leurs fortes insalubrités dues aux poêles à bois que les cuisines populaires sont pointés du doigt par la haute société. Utilisé tant bien pour se chauffer que pour cuisiner, le poêle était leur unique source de chaleur. Il faut noter que les ménagères ouvrières subissaient une double charge de travail depuis le milieu du XIXe siècle. C'est seulement vers la fin de ce siècle que les ménagères de la classe moyenne supérieure vont être frappées par cette problématique.⁸ Dans leur rythme de vie rude, les ouvrières étaient contraintes de travailler pour la subsistance de leurs familles. Le manque de temps les forçait à préparer des repas de manière hâtive et peu saine, ce qui engendrait de sérieux problèmes de nutrition. Les conditions de vie des familles ouvrières étaient tellement déplorables qu'au sein même de la famille, un ordre hiérarchique se dessinait pour se nourrir.⁹

À cette même période, des femmes se révoltent pour réclamer leurs droits. L'une d'elles est Catharine Beecher, une écrivaine américaine engagée.¹⁰ L'épigraphe de son livre, *A Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home and at School* paru en 1841, appelle à la reconnaissance du vertueux et laborieux travail de femme au foyer. Dans son livre, elle sou-

"Aux MÈRES AMÉRICAINES, dont l'intelligence et les vertus ont inspiré l'admiration et le respect, dont l'expérience a fourni de nombreuses et précieuses suggestions dans cet ouvrage, dont l'approbation sera hautement appréciée et dont l'influence, dans la promotion de l'objet visé, est respectueusement sollicitée, cet ouvrage est dédié par leur amie et compatriote, l'auteur."

Catharine E. Beecher,
Épigraphie dans
*A Treatise on Domestic
Economy, for the Use of
Young Ladies at Home,
and at School*, p.4



Portrait de
Catharine Beecher
De Belding, R. E.,
(1982), "The Dubuque
Female Seminary: Catharine Beecher's Blueprint for 19th-Century Women's Education",

Plan de la cuisine et
de la salle de cuisson
décrites dans *American
Woman's Home*.

De Belding, R. E.,
(1982) "The Dubuque
Female Seminary: Catharine Beecher's Blueprint for 19th-Century Women's Education",

ligne que les jeunes filles ne sont pas vraisemblablement prêtes à prendre ce rôle imposé particulièrement éprouvant.¹¹ En vue de la raréfaction du nombre de servants, Beecher estime qu'il faut réduire le travail ménager, sachant pertinemment que la bourgeoisie devra l'assumer, dans le pire des cas. La cuisine, le nettoyage, l'éducation et les soins représentent le savoir-faire domestique qui semblait être requis pour exceller dans le devoir de mère.¹² Pour remédier à cette problématique, elle publie ce livre en tant que manuel afin d'initier les jeunes ménagères à la planification et la rationalisation du foyer. Elle réussit même à le faire adopter dans plusieurs grandes écoles féminines américaines telle que la bibliothèque scolaire du Massachusetts.¹³ Un acte remarquable rempli de solidarité et d'intelligence.

À la fin du XIXe siècle, la différence sociale entre la classe ouvrière et bourgeoise s'est drastiquement réduite. Le travail de domestique, désormais respecté, se raréfie. Les schémas de la cuisine bourgeoise s'inversent alors que celle-ci prend un rôle plus central dans le cercle familial.¹⁴ Aux États-Unis, la figure de la femme se métamorphose en la "New Woman". Caractérisée essentiellement par son indépendance, elle résulte de l'entrée des femmes dans la sphère publique du travail. Son exil de la scène publique semble prendre fin ; la "Nouvelle Femme" sort, s'amuse et explore le monde extérieur qui lui était interdit. Cependant, cette libération dans le monde du travail public n'insinue pas une émancipation du travail domestique.¹⁵

Sur ce même continent, l'américaine Christine Frederick se lance dans l'étude des mouvements et des déplacements domestiques en quête de ménager la fatigue. Elle porte un intérêt tout particulier à la pièce de la cuisine dont l'activité lui plaît. Dans ses livres *The New Housekeeping, Efficiency Studies in Home Management* publié en 1913 et *House Engineering*:

Scientific Management in the Home en 1915, elle décortique la chorégraphie du repas dans le but d'organiser la cuisine de manière rationnelle et ordonnée.¹⁶ La bataille que livrent les femmes pour que le foyer fonctionne est exigeante. La négligence des maris sur le travail domestique est problématique. Vivant principalement dans la sphère publique, eux seuls détiennent le pouvoir d'améliorer la commodité du foyer alors qu'ils en sont l'utilisateur secondaire. La dépendance imposée de la femme envers l'homme est injuste et insensé.¹⁷

Lillian Moller Gilbreth, psychologue et mère américaine d'une famille nombreuse, s'intéresse également à l'étude des gestes. Selon elle, la femme représente la "homemaker", la créatrice du foyer et non juste une maîtresse de maison. Avec son mari Frank Gilbreth, ils choisissent d'appliquer les principes tayloristes³ sur leur foyer ayant pour unique objectif de gagner du temps. Sa famille étant primordiale à ses yeux, elle pense que ce gain de temps lui permet de mieux s'occuper de ses enfants. Elle conçoit sa propre cuisine, spacieuse, de façon à ce que quatre domestiques puissent y travailler aisément. Malgré le décès de son conjoint en 1924, elle continue leur œuvre commune.¹⁸ En 1929, Gilbreth est mandatée par le Brooklyn Borough Gas Company pour présenter "la cuisine idéale" au Women Exposition of September. Son concept de la "Kitchen Practical" fait naître une nouvelle manière de cuisiner. Grâce à un agencement précis de la cuisine et d'une table à roulette, l'utilisatrice travaille avec tout ce dont elle a besoin dans une zone circulaire.¹⁹

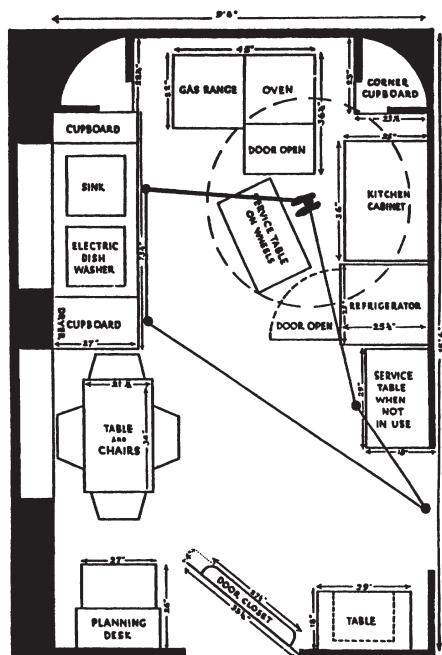
3. Le taylorisme :

"Méthode d'organisation scientifique du travail industriel visant à assurer une augmentation de la productivité fondée sur la maîtrise du processus de production, sur la séparation stricte entre travail manuel et travail intellectuel, sur une parcellisation des tâches et sur une standardisation des outils, des conditions et des méthodes de travail". Définition de <https://www.cnrtl.fr>

En Occident, lorsque la Grande Guerre éclate, les femmes européennes sont appelées à reprendre les productions des industries du monde masculin au front. Selon Françoise Thébaud, professeure d'histoire contemporaine, cette guerre a favorisé



Portrait de
Lillian Gilbreth obte-
nant sa licence à l'uni-
versité de Californie en
l'année 1900. Image des
bibliothèques de l'uni-
versité de Purdue, Co-
pyright expiré et dans le
domaine public.



Plan de Lilian Gilbreth,
définition d'une "zone
de travail circulaire"
pour une cuisine idéale.
Du *The New York He-
rald Tribune presents
four model kitchens*,
1930, p.11 © Courtesy
of Purdue University
Libraries, Karnes Ar-
chives and Special Col-
lections. Tirée du livre
Not at Home, p.47

l'éveil de l'émancipation féminine. Malgré ces efforts remarquables et du nombre conséquent d'hommes tombés au combat créant des opportunités professionnelles, la gente féminine est invitée à regagner ses fourneaux à la fin du conflit.²⁰ À sa suite, l'image de la "Nouvelle femme" émerge enfin en Europe par la "garçonne". Femme aux mœurs libérées, cette figure est très diffusée par le biais de multiples publicités de la presse écrite, de la radio ou de la littérature de l'époque. Ce choc médiatique a permis au mouvement de se propager dans tout le pays.²¹

Suite à la Première Guerre mondiale, les habitudes européennes sont chamboulées. L'habitation et l'alimentation vont être repensées. De nouveaux réseaux d'énergie tels que l'électricité, le gaz, l'eau courante et l'assainissement apportent du confort et surtout de l'hygiène, généré par le mouvement hygiéniste au XIXe. Les cuisines sont repensées de manières saines. En parallèle, les recettes des pionnières américaines, mentionnées avant, se diffusent à travers des publications et des conférences inspirant les architectes européens mais pas seulement.²²

Pendant la période de l'entre deux guerres, Paulette Bernège, journaliste française, propulse la rationalisation domestique. Ce mouvement a été perçu comme *"la promesse d'une modernisation prudente des normes bourgeoises d'organisation domestique, grâce à la création d'un univers où les machines pourraient remplacer les domestiques et où les tâches domestiques ne seraient pas des activités subalternes mais de véritables tâches de gestion, à même de combler les ambitions professionnelles des femmes et de réaffirmer l'idéal de la ménagère sous une forme nouvelle"*.²³

Rempli d'appareils électroménagers, l'espace de la cuisine va devenir un lieu mécanique offrant comme solution alléchante de réduction du temps des tâches ménagères. Tout cela créé la possibilité de répondre aux désirs de carrières professionnelles des femmes dessinant une nouvelle image de la ménagère.²⁴

Suite à la Deuxième Guerre mondiale, la tâche impérative est de reconstruire. Le baby-boom, la reprise du monde industriel et la dévastation du conflit entraînent le besoin urgent de bâtir des logements en masse. Cette crise de domesticité et du logement réduit l'écart entre les habitations. Les Françaises et Français s'étant habitués aux réflexes d'économie et de privation durant la guerre, le retour du principe de consommation et à la prospérité économique n'est pas facile.²⁵

Cependant, à sa réouverture en 1948 après la guerre, le *Salon des arts ménagers* devient un acteur fort de la transformation de la cuisine et de la consommation avec un succès sans précédent. Créé en 1923, ce lieu d'exposition de l'art ménager combiné à la publicité mettent en avant les thématiques *du propre, du rapide et du neuf*.²⁶ Les nombreux produits présentés répondent à toutes les bourses et situations, tout le monde y trouve son compte. Le Salon a permis de réduire considérablement le prix des principales machines de la cuisine et par conséquent, les ont rendues accessibles et se sont établies peu à peu dans les cuisines.²⁷

Dans les années 60, la cuisine se métamorphose en une machine rationnelle à la pointe de la modernité comportant frigidaire, lave-vaisselle et congélateur. Ce laboratoire dispose déjà des éléments principaux qui sont présents dans nos cuisines actuelles.²⁸ Suite à l'évolution fulgurante de la cuisine, la femme au foyer devient une ouvrière. Cet espace se réduit jusqu'à la

Affiche de Francis Bernard du Salon des arts ménagers de Paris, 1948, Pierrefitte-sur-Seine, Archives nationales. De *Analyse de la représentation des femmes dans l'espace domestique de 1945 à 1983 à travers le prisme du Salon des arts ménagers* de Marie Cocault



limite de ses normes où chacun des ses éléments a une tâche précise assignée. La mécanisation de la cuisine isole la femme dans son rôle de ménagère. De plus, elle doit se soucier des enfants afin qu'ils ne s'introduisent pas dans la cuisine, considéré comme un espace dangereux.²⁹ La cuisine devient un lieu dans lequel la ménagère est prisonnière à faire les tâches ménagères.

Lieu de règles et de lois, on constate que la cuisine apparaît depuis toujours comme un espace domestique, lié au service de l'ordre et à la gouvernance, dirigé par la figure féminine. Fabien Vallos, philosophe français raconte que Catherine de Medicis, femme d'Henri II, est arrivée en France après les émeutes de 1527. Issue de la Toscane et de sa cuisine régionale, elle fut confrontée à la gastronomie française, qui était une cuisine à base de graisse de cochon, ne possédant ni huile, ni beurre. La cuisine de l'Italie du Nord et la Toscane, quant à elle, était une cuisine au beurre. De par son statut royal, elle instaura le beurre en France. Décision qui va transfigurer la gastronomie française. Cet exemple souligne le pouvoir culinaire qui permet d'influencer voire même de changer l'alimentation commune.³⁰

Vallos nous explique également en quoi la cuisinière détient un pouvoir sur les membres de la famille par sa connaissance culinaire et son talent :

*Ma grand-mère était désagréable, mais cuisinait divinement bien. Elle utilisait la mesure du soin pour nuire à l'autre. Faire de la cuisine c'était une manière de contrôle délirante, à partir du moment que tu donnes à manger aux autres et que c'est bon on contrôle tout, même de leur faire subir les choses les plus douloureuses.*³¹

Un autre pouvoir est évoqué dans les considérations d'Annie Dussuet, sociologue française, s'intéressant au thème de la relation entre l'amour et le devoir. Dans son travail intitulé, *l'amour comme condition du travail ou quand le travail d'amour se masque sous l'amour du travail*, elle mentionne que la cuisine apporte : le plaisir de faire, la satisfaction, la gratitude des proches, l'acte de faire plaisir à soi et aux autres. Mais l'art culinaire a aussi un pouvoir de lien, que ce dicton explicite "comment retenir un mari." La cuisine est un travail d'amour mais il est bien souvent caché sous l'amour du travail.³²

Aujourd'hui, la répartition des tâches ménagères est un sujet brûlant. Les femmes prennent encore majoritairement en charge l'activité ingrate de la préparation des repas quotidiens, y compris toute la charge mentale autour de celle-ci. Ce processus fastidieux regroupe le choix du repas et la liste de ses ingrédients, l'approvisionnement, la préparation des aliments, la cuisson des aliments pour finalement aboutir au repas. D'autres tâches ménagères vont ensuite découler du festin tels que débarrasser la table, faire la vaisselle et nettoyer la cuisine. Certains hommes participent aux tâches culinaires, dont les deux principales sont l'achat de nourriture et la vaisselle. Les femmes semblent s'adapter aux préférences culinaires de leurs proches. Prendre en compte les goûts de chacun et chacune laisse penser une charge mentale pour les femmes.³³

Dans son écrit *Quand les hommes cuisinent au quotidien*, Angèle Fouquet définit que l'assignation genrée de la cuisine domestique comme : *largement assurée par des femmes, perçue comme "féminine", invisibilisée, supposée ne nécessiter aucune compétence alors qu'elle s'accompagne en vérité d'une charge mentale, d'un travail émotionnel et de care, produisant la famille*.³⁴ Elle recense que l'homme se fait rare dans la cuisine do-

mestique, surtout quotidienne. Il convient toutefois de noter que la cuisine masculine ne s'accompagne pas toujours d'une baisse de l'engagement domestique et culinaire des femmes. Fouquet conclut son étude en expliquant que l'apparition de certains hommes dans la cuisine provient de raisons sociales, d'égalité ou encore familiales. Ces hommes semblent préférer les tâches culinaires aux autres obligations domestiques parce que celles-ci sont plus valorisées. Cependant la masculinisation de la cuisine n'est finalement que partielle.³⁵

Lieu d'aliments et de partage

À présent, portons notre intérêt au contenu de nos assiettes et à l'acte du partage. L'alimentation est fondamentale d'un point vue sanitaire et social. La cuisine apparaît comme un outil précieux pour se sustenter, mais elle incarne aussi un symbole d'identité et d'appartenance à une ou plusieurs cultures alimentaires. Dans le livre *La sociologie de l'alimentation* de Philippe Cardon, la culture alimentaire est définie comme *un système symbolique propre à une société qui permet à ses membres de s'y identifier, en éprouvant quotidiennement les pratiques, les goûts et les dégoûts qui la constituent.*³⁶

Si notre goût, nos usages, nos coutumes ou encore nos croyances influencent notre choix d'alimentation, Maurice Halbwachs, sociologue français du XX^e siècle, souligne que les aliments sont également recherchés ou rejetés en fonction des influences sociétales.

Maurice Halbwachs,
Esquisse d'une psychologie des classes sociales,
1938, de « Faire la cuisine » : *approche socio-représentationnelle et distance à l'objet*, p.3

"Il y a des aliments qu'on ne mange pas parce qu'ils sont considérés comme inférieurs et d'autres qu'on recherche, non seulement parce qu'ils apportent une satisfaction à l'organisme, mais parce qu'ils font honneur."

Cependant, cette réflexion semble évoluer dans le temps. Dans la culture alimentaire occidentale, le foie gras a longtemps été perçu comme un aliment qui faisait honneur mais qui, aujourd'hui, est déprécié pour des raisons éthiques. Les aliments ont comme but principal de nourrir le corps par leurs aspects nutritifs, pourtant ils permettent également de nourrir nos esprits par les interactions sociales qu'ils créent. Il est vrai qu'au-delà de sa place dans notre processus d'alimentation, la cuisine évoque un loisir, un plaisir ou une contrainte dont le résultat amène à l'événement du repas, majeur dans la vie sociale du foyer.³⁷

Rituel du théâtre domestique, le repas implique divers fondamentaux à sa création commençant par un lieu dans lequel ses accessoires, la nourriture et les participants forment une scénographie. Sa concoction commence dans la cuisine à partir du rangement des denrées alimentaires jusqu'à son service à table. La cuisine ne serait pas aussi vivante sans l'objet de la table, un élément rassembleur qui joue un rôle déterminant. Johanna Rolshoven, anthropologue de la culture, souligne les différentes interactions créées sur la table de la cuisine :

“La table de la cuisine est l'endroit où les écrivains produisent souvent leurs meilleures œuvres, où l'on répare les aspirateurs, les chambres à air, voire les moteurs de mobylettes, où l'on repasse les sous-vêtements et où l'on soude les sculptures en tubes fluorescents, où l'on emballe les cadeaux de Noël et où l'on nettoie les fusils de combat. C'est là que l'on écrit les cartes d'anniversaire et les lettres de condoléances, que l'on peint les œufs de Pâques et que l'on fabrique des céramiques, que l'on met des pansements sur les blessures et, bien sûr, que l'on prépare la nourriture qui nous fait vivre et que l'on sert tous les jours, et souvent à plusieurs reprises au cours de la journée, que l'on soit irrité ou de bonne humeur. C'est là que l'on prépare les sandwiches, que l'on mélange les sauces, que l'on coupe les légumes en tranches, que l'on épluche les pommes de terre, que l'on attendrit les steaks et que l'on râpe le chocolat, que l'on coupe en dés, que l'on émince, que l'on pétrit, que l'on plie, que l'on essuie, bien sûr, et que l'on essuie. Qu'il s'agisse de farcir des tomates, de préparer une fondue, de mélanger du plâtre, d'écrire un poème, de traduire un article, de faire ses devoirs ou de payer ses impôts, toutes ces activités trouvent un support dans et sur la table de la cuisine. Toute une société peut être transformée dans une cuisine, les forces productives d'une culture peuvent être organisées. C'est sur la table de la cuisine qu'ont été conçus le Printemps de Prague et le mouvement pour la paix, et c'est là que, tous les quatre ans, le but victorieux de la Coupe du monde est marqué - du moins pour le spectateur moyen.”

Johanna Rolshoven,
'The Kitchen: Terra Incognita An Introduction', in *The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives* (Basel - Boston - Berlin: Birkhäuser, 2006), p.10–11.

Cuisine de la "George Residence", à Pleasant Hill, CA, 1997, Christopher Alexander and the Center for Environmental Structure.

Du livre, *The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives*, p. 78



Cuisine ouverte-séjour dans une maison privée dans le Canton du Bâle, photo, 2001. Du livre, *The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives*, p. 47



La table de la cuisine est donc un lieu de production, de partage, où sa force réside dans sa polyvalence. Sur celle-ci, le repas apparaît comme une mise en scène d'acteurs et d'actrices en discussion, combinée aux bruits des couverts frappant les assiettes afin d'en terminer leur contenu. Le repas occupe une place importante dans la vie de famille et la sociabilisation des enfants. Il contribue au partage des valeurs qui touchent à l'alimentation mais également à la vie en société.⁴⁰ Associé au temps, le repas est par définition "se nourrir de façon répétée", où parmi les trois repas connus, le souper apparaît comme le moment rassembleur du quotidien. Le rythme de prise des repas journaliers ne semble pas seulement lié à la biologie ou au sentiment de faim, il se base en général sur nos habitudes de vie.⁴¹

Dans la cuisine, le création du repas génère plusieurs occasions de socialiser à travers l'entraide de sa confection et son partage. Parmi elles, apparaît une thématique qui est la transmission du savoir culinaire. Dans le livre *De la transmission à l'apprentissage des savoirs-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères*, Agathe Couvreur, ancienne directrice adjointe du département consommation du Crédoc à Paris, étudie les manières de transmettre ce savoir. Il n'en ressort aucun enseignement formel de la part de la mère mais ce partage de savoir est ressenti comme des échanges. C'est dans une certaine intimité que bien des enfants observent, participent et finalement plongent dans l'apprentissage du monde culinaire. Dès lors, à travers les bonnes odeurs et les saveurs, la cuisine se transforme en une scène culinaire où la danse maternelle, faite de gestes fluides et harmonieux, devient un spectacle. Les représentations quotidiennes de ce théâtre influenceront la vie de jeune spectateur, développant ses préférences alimentaires futures et créant de potentiels souvenirs.⁴²

Éventuellement un souvenir sensoriel marqué par une bonne expérience gustative que l'on retrouve par exemple, dans le livre *Du côté de chez Swann* de Marcel Proust :

Marcel Proust,
*À la recherche du temps
perdu, Du côté de chez
Swann*, Nouvelle revue
française, Paris, 1919,
p.46-48

"[...] accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. [...] J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle? Que signifiait-elle? Où l'appréhender? [...] Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté".

Proust recense la figure féminine de la tante, qu'il associe à un souvenir gustatif mais ce n'est point la seule. Dans son travail, Couvreur décrit la figure de la grand-mère comme donatrice de savoir à ses petits-enfants de par son héritage culinaire et son temps.⁴³ Je me reconnais dans le discours de Couvreur du fait que ma grand-mère m'a dévoilé la recette de sa délicieuse sauce au poivre et de son kouglof moelleux au citron. À travers ses anecdotes, ma grand-mère m'a transmis l'importance de ce savoir-faire, un atout utile et nécessaire pour que je sois autonome. Ce n'est probablement pas le cas dans toutes les familles. D'autres ressentent parfois comme un regret, l'absence de transmission ou le manque d'implication. La cause serait

l'image de la mère idéale, vue comme une norme sociale, qui se doit de transmettre à ses enfants ses aptitudes et connaissances alimentaires selon Couvreur. Le désintérêt ou le mépris de la cuisine peuvent également créer une rupture dans le partage des connaissances.⁴⁴ Il semblerait que dans une période économique difficile, le savoir-faire culinaire serait de plus en plus convoité. Cela se manifeste dans les classes sociales aisées pour diversifier leur alimentation et pour l'aspect convivial, tandis que les classes plus modestes dans un souci d'économie.⁴⁵

Malgré cela, le temps passé en cuisine à la préparation du repas et à table se réduit, sûrement dû à *“une augmentation de l'intégration de produits transformés dans les repas, à une simplification des repas, à l'augmentation des consommations hors domicile ou encore au développement des repas solitaires”*⁴⁶ selon l'article *« Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet*, paru en 2016. Concrètement, cela se traduit par une modification des habitudes et une volonté de s'accorder du temps libre. J'ajouterai que cela dépend de la situation sociale, culturelle et économique de la personne.

Je pense que l'alimentation est un aspect précieux de la vie, tant par son aspect nutritif que social. La cuisine en est son palais, dans lequel, elle règne et se transforme puis est célébrée sur la table à manger. Entourés de savantes et savants culinaires prêts à lui rendre hommage, les aliments voient leurs secrets se transmettre de génération en génération. Il serait dommage de passer à côté de ces bonnes recettes de votre entourage; qui sait, vous cuisinerez ensemble et passerez peut-être un bon moment de partage.

CONCEVOIR

La cuisine à travers l'œil de l'architecte

Lieu construit et influent

Dans la langue française, le mot recette désignait autrefois la composition de certaines drogues ou ingrédients pour guérir un mal. Par la suite, elle représente aussi l'objet écrit qui la constitue et finalement, au début du XXe siècle, elle sera considérée comme un procédé, une méthode associée à la cuisine. Parallèlement, la notion de plan, désignant son sens architectural connu aujourd'hui, apparaît dans l'un des premiers dictionnaires français en 1680. Bien que ces deux termes aient chacun plusieurs significations dans divers domaines, leur corrélation me semble fondamentale dans mon analyse de la conception de cuisines au fil des années. Afin d'introduire cette corrélation, une question se pose : Peut-on dire que le plan est en soi une recette ?

Définition tirée
Dictionnaire de l'Académie française, 8e édition
(1935)

Recette : Il se dit encore de certaines méthodes, de certains procédés, dont on se sert dans les arts, dans l'économie domestique, etc. Des recettes de cuisine. Enseigner une recette. Demander une recette. Une recette pour conserver les fruits. Une recette pour faire de l'encre.

Définition tirée
Dictionnaire François
[...] par P. Richelet, J.-H.
Widerhold (Genève,
1680), p 172

Plan : C'est la représentation du trait fondamental de quelque ouvrage d'architecture civile, ou militaire. Il y a un plan géométral, & un autre plan que les Imagers appellent Plan à vue d'oiseau. Tracer un plan, Lever le plan d'une place de guerre; C'est par le moyen des cordeaux et des instruments de Géométrie voir qu'elles font les fortifications d'une place.

Dans son écrit *Vers une architecture*, Le Corbusier définit le plan comme générateur et que sans lui, il ne serait que lieu de désordre et d'arbitraire.⁴⁷ En effet, il est unimaginable qu'un édifice soit construit sans son plan. En cuisine, la recette détient également ces mêmes propriétés.

Tous deux sont des documents de référence structurés dans le but de concrétiser leur projet, cependant leur différence majeure se caractérise par leur forme : tandis que la recette suggère un écrit, le plan se dessine.

"Faire un plan, c'est préciser, fixer des idées. C'est avoir eu des idées. C'est ordonner ces idées pour qu'elles deviennent intelligibles, exécutables et transmissibles. [...] Le plan, faisceau d'idées et intention intégrée dans ce faisceau d'idées, est devenu un feuillet de papier [...]."

Le Corbusier,
Vers une architecture,
Flammarion, Champs
arts, 1995, p. 145

Le plan est une matérialisation des idées afin de les figer sur le papier tout comme la recette et ils cherchent à transmettre des informations de manière claire et précise. Le Corbusier expose que *"le plan procède du dedans au dehors, l'extérieur est le résultat d'intérieur"*,⁴⁸ il en est de même en cuisine avec l'idée du goût, de la texture puis finalement de l'esthétique.

"Le plan implique, dès le début, les procédés de construction [...]. Remarquez sur ces plans, qu'une mathématique primaire les régit. Il y a des mesures. Pour construire bien, pour bien répartir les efforts, pour la solidité et l'utilité de l'ouvrage, des mesures conditionnent le tout."

Le Corbusier,
Vers une architecture,
Flammarion, Champs
arts, 1995, p. 53

La recette contient la notion de mesure et apparaît comme une description, un guide de sa détentrice ou son détenteur avec le dosage et le détail des actions prescrites. Le plan se repose sur l'expérience professionnelle des corps de métier impliqués dans le projet afin de traduire les informations du plan et de pouvoir mettre la main à la pâte. Alors que la recette est réalisable par tout un chacun, chacune.

"Sans bon plan rien n'existe, tout est fragile et ne dure pas [...] Le plan porte en lui-même un rythme primaire déterminé [...]"

Le Corbusier,
Vers une architecture,
Flammarion, Champs
arts, 1995, p. 37

Les aspects de temporalité et de transmission sont présents dans la recette. Le temps de l'individu dans la cuisine est dicté par la recette choisie. Longue ou courte, écrite ou de tête, la recette est un document de référence à la confection du plat qui se transmet. Un autre aspect que le plan possède, est sa forme universelle au sein du monde. Il s'adapte à n'importe quel contexte. Le Corbusier le souligne en le qualifiant d'*infiniment modulable*,⁴⁹ tout comme la recette. On en déduit que le plan est un homologue de la recette et inversement, ce qui lie d'autant plus la cuisine à l'architecture.

La confection du plan domestique pourrait être vu comme un plat en préparation. Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, la saveur du plan semble avoir changé par la spatialisation et la fonctionnalité de la cuisine s'adaptant aux modes de vie de son temps. Dans l'art du plan, la cuisine possède un statut particulier contrairement aux pièces de vie voisines selon Brigitte Kesselring : *Selon l'air du temps et son importance relative, la planification de la cuisine s'effectue par rapport à la fonction, du style de vie, de l'expérience, ainsi que des préoccupations sociales et de statut*.⁵⁰ De plus, la cuisine est un lieu intrinsèquement connecté à la technique du bâtiment ainsi qu'aux réseaux de distribution définis dans la planification initiale.

Un autre facteur intéressant sur la question du dessin de la cuisine est le débat sur son ouverture ou sa fermeture. Dans son écrit, *Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières*, Jean-Michel Léger compare ces deux manières afin de prendre d'en la température.

La cuisine fermée sans table à manger est indépendante. Elle permet d'affirmer sa fonction sans son rôle social. Sa séparation permet de limiter la propagation des bruits et des odeurs



Page de titre du livre,
Le Corbusier, *Vers une
architecture*, Flammarion, Champs arts,
1995, p. 31



Recette du livre,
Département de l'instruction publique du
canton de Neuchâtel,
Recettes culinaires, hygiène alimentaire, 1984,
p. 281

ainsi que d'avoir un espace qui offre de l'intimité à la liberté d'expérimentation culinaire sans inconfort visuel. À l'inverse, la cuisine peut être considérée comme un espace cloisonné et restreint qui provoque l'isolement lors de la préparation du repas en famille ou entre amis.⁵¹ Pour illustrer ce type de cuisine, j'aimerais mettre en lumière particulièrement l'architecte autrichienne Margarete Schütte-Lihotzky, première femme diplômée de l'école des Arts appliqués de Vienne. Suite à la demande Ernst May, elle se voit chargée de concevoir en 1926, la cuisine-type de la nouvelle ville de Francfort dont on connaît le succès.⁵² En se basant sur ses observations et relevés, la petite cuisine de 6,27m² était destinée à une femme indépendante professionnellement, s'occupant du fonctionnement et de l'entretien du foyer. Partant du machinisme, son but est de concentrer les tâches domestiques dans la cuisine afin de pouvoir les accomplir seule et par conséquent gagner du temps.⁵³ Margarete Lihotzky apporte à travers cette cuisine, des propriétés innovantes comme des surfaces facilement nettoyables que ce soit le sol ou les surfaces de travail.⁵⁴

Ernst May soulignait l'importance de la cuisine et son intelligente conception :

Ernst May
"La politique de l'habitation à Francfort-sur-le-Main", L'architecte
 1930, p.8. Du livre *Not at Home ?*, p.59

"C'est dans la cuisine - salle à manger que nous trouvons le point capital du plan. On construisait autrefois chez nous, comme partout ailleurs, des cuisines habitables en mettant dans un coin quelconque de la pièce un fourneau: la buée s'échappant, non seulement imprégnait toute la pièce d'humidité, mais la rendait aussi peu confortable que possible. Il fut donc procédé peu de temps après à un perfectionnement qui consistait à enfermer la partie ménagère dans une niche où les vapeurs se trouvaient aussitôt absorbées, au moins en partie, par un manteau de cheminée. Mais cette solution ne présentant aussi qu'un compromis, nous sommes allés plus loin: nous avons mis un mur devant la partie devant être ha-

bitée et la niche de cuisine et avons ainsi obtenu une petite cuisine où l'on peut travailler, et une pièce habitable totalement séparées. La jonction organique entre l'endroit où s'effectue le travail dans la cuisine et la table de la salle à manger restait intacte, grâce à une porte à coulisse avec panneaux en verre."

Malgré le succès de sa cuisine, surtout grâce à sa publication dans *"Das Neue Frankfurt"* et à son exposition au Congrès International d'Architecture Moderne en 1929 à Francfort, Lihotzky estimait que le projet ne s'arrêtait pas à la conception d'une cuisine pratique et toute équipée. D'après elle, l'élément novateur a été la *"fusion technique et financière de la construction de logements avec une cuisine entièrement équipée"*, qui a épargné *"à tant de personnes du travail et des efforts pendant deux à trois décennies"*.⁵⁵ Malgré sa popularité, la cuisine de Francfort fut critiquée pour son immobilité, qui empêchait aux locataires de l'aménager selon leurs souhaits.⁵⁶ Néanmoins, cette critique semble ne pas avoir diminué sa renommée, toujours vivante à ce jour. Schütte-Lihotzky critiqua de son vivant qu'elle était seulement considérée pour cette cuisine et non sur son travail global: *"J'ai fait beaucoup plus que cela dans ma vie. Si j'avais su que tout le monde ne parlerait que de cela, je n'aurais jamais construit cette maudite cuisine !"*.⁵⁷

À contrario, la cuisine fermée avec une table à manger offre la fonction culinaire mais aussi l'aspect social. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, la table de la cuisine est un objet de productivité, polyvalent. Par cette combinaison, la cuisine se transforme en un lieu convivial tandis que l'autre type de cuisine fermée favorise l'intimité. Le cas privilégié de posséder une salle à manger, donne l'occasion de dissocier les repas familiaux pris en cuisine, des repas festifs dans la salle à manger.⁵⁸ Dès lors, on peut considérer que la cuisine retrouve une intimité familiale.

Est-ce que le décloisonnement de la cuisine, modifie son fonctionnement et ses interactions?

Selon Léger, la cuisine ouverte tente d'effacer ses rôles, mais en pratique, cette incitation au partage des tâches n'est pas rattachée à la configuration de l'espace.⁵⁹ D'après lui, l'organisation spatiale de la cuisine ouverte aurait offert à la gente féminine le sentiment d'y échapper, toutefois cela ne suffit pas à persuader l'homme d'y participer. La cuisine ouverte révèle aux yeux des colocataires ou des invités, les divers travaux effectués par la personne qui cuisine. De son exposition, l'agencement de la cuisine suppose une attention particulière à son esthétique, son entretien et également à sa manière de cuisiner. Le séjour est dès lors confronté aux nuisances sonores et odorantes qu'engendre la confection d'un repas et peuvent subsister même après le repas.⁶⁰

Pour illustrer, prenons une autre cuisine célèbre, qui a apporté cette ouverture dans l'espace domestique, celle de l'unité d'habitation de Marseille (1947-1952). Après l'élaboration de sa cuisine-bar, Charlotte Perriand, architecte et designer française, pionnière de l'articulation entre cuisine et séjour, se voit confier, par l'architecte Le Corbusier, la charge de la conception intérieure de la cellule type. Pour cette petite cuisine en forme de U d'environ 4,7m² sans fenêtre, le passe-plat-bar est l'élément de liaison entre la cuisine et la table à manger mais n'agit pas comme un masque.⁶¹ Au contraire, Perriand voulait mettre *“en communication, la maîtresse de maison avec sa famille et ses amis pour dialoguer, participer”*.⁶² À ce moment-là, la cuisine ouverte n'est pas un symbole d'émancipation de la ménagère mais lui apporte des interactions sociales.



Cuisine de Francfort
de M. Schütte-Lihotzky, photo du journal
'Das neue Frankfurt',
1926-1927



Cuisine de l'unité
d'habitation Marseille,
avec son meuble passe
plat-bar. Du site
[https://www.espazium.
ch/fr/actualites/
lequipement-domes-
tique-un-art-de-vivre](https://www.espazium.ch/fr/actualites/lequipement-domestique-un-art-de-vivre)
©Photo Karquel/ACHP

À cette échelle du plan, parlons de la conception de l'objet de la cuisine qui semble offrir de multiples possibilités de recettes d'agencement. Brigitte Kesselring explique que la cuisine d'aujourd'hui a communément une utilisation partagée et que son ergonomie est d'une importance capitale où l'intelligence de conception ne cesse de surprendre. Cette conception se fonde sur cinq éléments qui sont : le stockage, la conservation, l'évier, la zone de préparation et les zones de cuisson en révélant une typologie basée sur ces cinq référents.⁶³

Finalement, quel est le rôle de l'architecte dans l'élaboration d'une cuisine? La mise en œuvre de la cuisine, et dans son métier en général, demande à l'architecte un travail collectif avec différents acteurs ou actrices. Actuellement, partant de l'architecte ou de l'architecte d'intérieur par la planification et terminant par le cuisiniste ou le menuisier lorsqu'il s'agit de sur mesure.⁶⁴ Même si sa fonction ne semble pas définie d'après différents dictionnaires, le cuisiniste n'est pas vu comme un concurrent au niveau de la conception de la cuisine aux yeux de l'architecte.

Penser et concevoir la cuisine pour autrui, ne semble pas évident. Tout d'abord, le projet se repose sur les moyens, les envies et les habitudes des habitants. Sur cette base, l'architecte se doit de retranscrire ces informations dans le plan afin de définir un espace, un agencement, une atmosphère. Il est en charge de la tâche complexe de créer un "chez soi" qui n'est pas le sien par l'outil du dessin, dont le pouvoir est de convaincre.

Vassart Sabine,
« Habiter », *Pensée
plurielle*, 2006, no 12,
p. 9-19. [https://www.
cairn.info/revue-
pensee-plurielle-2006-
2-page-9.htm](https://www.cairn.info/revue-pensee-plurielle-2006-2-page-9.htm)

"L'importance accordée au chez-soi semble renvoyer à une confrontation de l'image de soi que chaque individu se forge et qui s'étaye sur des organisations spécifiques du lieu de vie. Aménager permet de s'aménager, dans le sens de se construire, mais aussi de se ménager et de se transformer. (Graumann)"

Cette réflexion d'appropriation m'interroge sur la durabilité de la cuisine. Devrait elle être pensée et conçue en fonction de son appropriation? Ceci était déjà le cas pour la cuisine de Francfort. L'architecte suisse Peter Zumthor, évoque la simplicité de la cuisine, laquelle est dédiée uniquement à sa fonction qui pourrait être une solution potentielle.

"Ce n'était pourtant qu'une cuisine comme n'importe quelle autre. Tout y était comme dans n'importe quelle autre cuisine ordinaire. Mais c'est peut-être justement parce qu'elle avait cette manière presque naturelle d'être simplement une cuisine [...] L'atmosphère de cette pièce restera toujours associée pour moi à l'idée de cuisine."

Peter Zumthor
Penser l'architecture,
2006, Birkhauser, p. 7

Parallèlement, dans le livre *A Pattern Language : Towns, Buildings, Construction* d'une collaboration de trois architectes, Christopher Alexander, Sara Ishikawa, et Murray Silverstein, semble évoquer que l'appropriation de cette espace définit également par son mobilier.

"[...] que votre cuisine soit petite ou grande, modeste ou haut de gamme, un endroit confortable pour travailler et simplement "être". [...] La table sera le premier et le plus important centre. C'est là que vous partagerez vos repas, discuterez, travaillerez et vous détendrez avec une tasse de café. Même si vous ne pouvez avoir qu'une petite table, elle doit être placée au meilleur endroit, un endroit où l'on a vraiment envie d'être parce qu'il y a de la lumière, de la vue et une position abritée par rapport à la circulation dans la pièce. La table est à la fois source de plaisir et de travail pratique. Une lampe suspendue offre un bassin de lumière le soir qui sera plus confortable qu'un éclairage homogène. [...] Rendre la pièce belle et confortable : c'est l'essentiel."

Christopher Alexander,
Sara Ishikawa, et Murray Silverstein et al.
A Pattern Language : Towns, Buildings, Construction
(Oxford : Oxford University Press, 1977).
De "The Kitchen", p.77

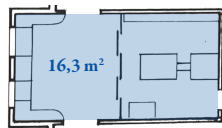
La cuisine bouillonne d'une ambiance chaleureuse, vivante, et en reprenant leurs mots: "*belle et confortable : c'est l'essentiel.*" Certes, la conception de la cuisine est limitée par les différentes normes qui lui sont imposées mais selon moi, le défi de l'architecte est de trouver un compromis entre les normes, la fonctionnalité et sa future utilisation afin de créer l'atmosphère qui ravira ses occupants.



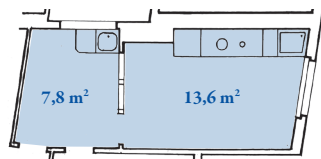
Peter Zumthor
Z House, 2005,
Photo tirée de Flickr,
de Frank Alvarado

Atlas de cuisines

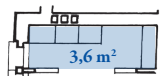
1869, Etats-Unis,
Plan de cuisine
Catharine Beecher



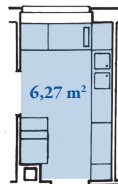
1903, Paris,
Cuisine bourgeoise,
avec office de maison de rapport.
René Sergent



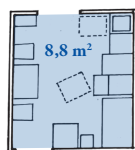
1907-1908, Paris,
Fondation philanthropique,
Cuisine alcôve pour employés et ouvrier,
Auguste Labussière



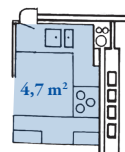
1926, Francfort,
Cuisine de Francfort
Margarete Schütte-Lihotzky



1920-30, Etats-Unis,
Cuisine expérimentale
Lilian Gilbreth

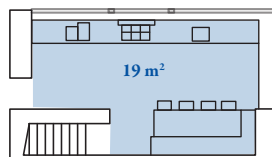


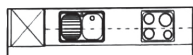
1947, Marseille
Unité d'habitation
Atelier Le Corbusier et Charlotte Perriand



Plans du livre
de Catherine Clarisse,
*Cuisine, recettes d'archi-
tecture*, Les éditions de
l'imprimeur, Tranches
de Villes (Besançon:
Les éditions de l'Impri-
meur, 2004), p.28-29

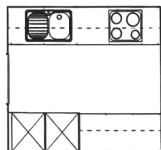
2005, Haldenstein, Suisse
Z House
Peter Zumthor





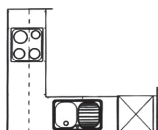
Cuisine à paroi unique (linéaire)

Toutes les fonctions dans l'espace le plus réduit ; flux de travail linéaire. Convient aux petits ménages de trois personnes ou moins. Surface environ 6 m²



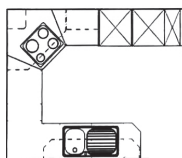
Cuisine d'office ou de couloir

Solution compacte avec surface de travail supplémentaire. Les chemins de travail sont courts et l'espace de rangement est important. Surface environ 8 m²



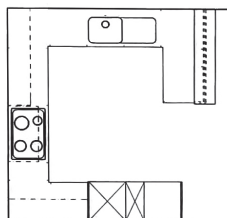
Cuisine en L

Type de cuisine très populaire et répandu avec un agencement fonctionnel et ergonomique. Les postes de travail sont disposés en fonction de leur fonction et de leur ordre. Surface env. 10 m² ; avec salle à manger : 10 m² au minimum.



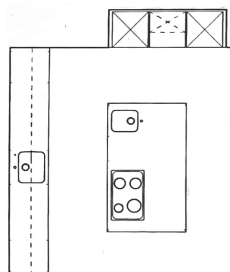
Cuisine en U

Le plan de base des cuisines de luxe dans le segment des maisons individuelles, généreusement équipées de meubles et d'appareils électroménagers. Surface env. 10 à 15 m².



Cuisine en G

Cette évolution de la cuisine en U est une norme populaire pour les cuisines à vivre, entièrement ou partiellement ouvertes sur l'espace de vie. Surface environ 12-14 m²



Cuisine en îlot

La base de la conception des cuisines modernes, avec un îlot de cuisson séparé, des appareils électroménagers, une zone de travail sur un mur et une zone de stockage. L'installation de la plomberie et de la ventilation de l'îlot peut s'avérer difficile. Surface de 15 m² au minimum.

Plans et textes du chapitre *'From Restrictive Norms to Greater Freedom Kitchen Planning Today'*, de Brigitte Kesselring, dans *The Kitchen*, Birkhäuser, 2006), p.118

PARTAGER

Les coopératives zurichoises et leurs cuisines

Maison à cuisine unique, coopérative

L'utilisation de la cuisine au sein du foyer peut parfois être un élément problématique entre membres de la famille ou partenaires, où les occupants en détiennent les pleins pouvoirs d'appropriation. Tandis que dans certains logements partagés comme les logements étudiants ou les coopératives, la cuisine n'appartient à aucun habitant mais est utilisée et partagée par tous. D'où vient cette dynamique collective ?

À Zurich, ces premières expériences de vie apparaissent dans les années 1910. Elles vont expérimenter un nouveau type de logement avec la particularité d'avoir une unique cuisine pour toute une maisonnée qui par définition possède *“une cuisine centrale dans laquelle les repas sont préparés pour tous les habitants de la maison, en principe par du personnel employé. Les logements eux-mêmes n'ont pas de cuisine à part entière, mais peuvent comporter des gardes-mangers ou meubles de rangement. [...] La caractéristique principale reste la cuisine partagée et la collectivisation de la cuisine. La maison à une cuisine est dérivée de la typologie de l'immeuble locatif urbain et doit en principe être considérée dans le contexte urbain.”*⁶⁵

Une des pionnière de ce modèle est Lily Braun, une militante allemande pour les droits des femmes. Suivant les propos du socialiste August Bebel, qui en 1879, pensait que la suppression de la cuisine privée était le moyen d'améliorer la situation de la femme, elle s'engage en faveur de la cuisine unique, en 1897 lors du Congrès international du travail de Zurich.

Lily Braun
*Frauenarbeit und
Hauswirtschaft*,
Berlin, 1901, p. 21

“À la place des 50 à 60 cuisines dans lesquelles un nombre égal de femmes travaille, il y aura une cuisine centrale au rez-de-chaussée, équipée de toutes les machines modernes permettant d'économiser le travail. Il existe

déjà des machines à laver qui, en trois minutes, peuvent laver vingt plats. L'entretien ménager devrait être assuré par du personnel professionnel et les repas devraient pouvoir être pris, selon l'humeur, dans une salle à manger commune ou, grâce à un monte-plats, dans l'appartement privé."

Toujours dans la même ville en 1916-17, l'architecte Oliver Schwank conçoit la "*Amerikanerhaus*", un établissement à cuisine unique pour les habitants des 41 appartements prévus se tenant à la Idastrasse. Malheureusement, la construction était financée par une coopérative privée qui voulait créer des logements bon marché pour les ouvriers, et contrairement aux plans de l'architecte, la coopérative a demandé que la cuisine centrale soit remplacée par un restaurant.

La capitale économique suisse devient spécialiste du logement social en créant une nouvelle dynamique dès 1920 : les coopératives de logements dans le but de lutter contre la pénurie de logements sont caractérisées par leurs aspects abordables, durables et communautaires.

Le principe de fonctionnement est simple: des personnes se groupent, fondent une coopérative dont ils sont actionnaires, laquelle société construit des logements qu'elle loue à ses membres. Étant sans but lucratif, elle loue ses logements moins chers que le prix du marché.

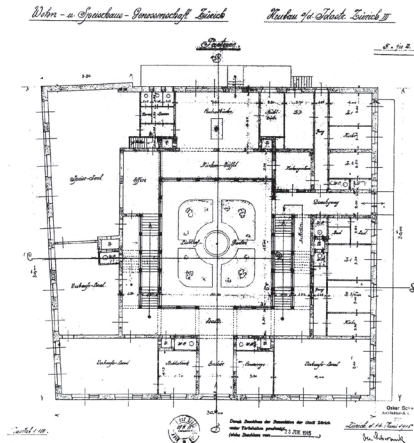
Dominique Boudet, 'Zurich : l'incroyable dynamisme des coopératives de logement', text/html,application/pdf;text/html, 19 September 2014, <https://doi.org/10.5169/SEALS-515959>.

Ces coopératives sont des lieux de logements communautaires où la cuisine est partagée. Ils semblent de plus en plus s'établir dans cette ville. Néanmoins, ils ne sont pas les seuls à détenir ce type de cuisine. Les logements étudiants possèdent également ce même système pour des raisons économiques. Comme la vie dans les coopératives de logements m'était inconnue, j'ai étudié l'utilisation de leurs cuisines communes, avec une comparaison d'un logement étudiant zurichois.

Photo extérieure de la
"Amerikanerhaus"
(1918), le plan (1915)
Tirée de Isabel Haupt,
'Einküchenhaus
und Einbauküchen :
Anmerkungen zur
Küche in modernen
Zeiten', text/html,ap-
plication/pdf,text/
html, 2014, [https://
doi.org/10.5169/
SEALS-726883](https://doi.org/10.5169/SEALS-726883).



«Amerikanerhaus» in Zürich:
Aussenaufnahme 1918.



Das «Amerikanerhaus» im Grundriss (Bauangebotsplan 1915):
gut zu erkennen sind der laubengangartige Korridor rund um
den zentralen Innenhof sowie der grosse Speisesaal links oben.

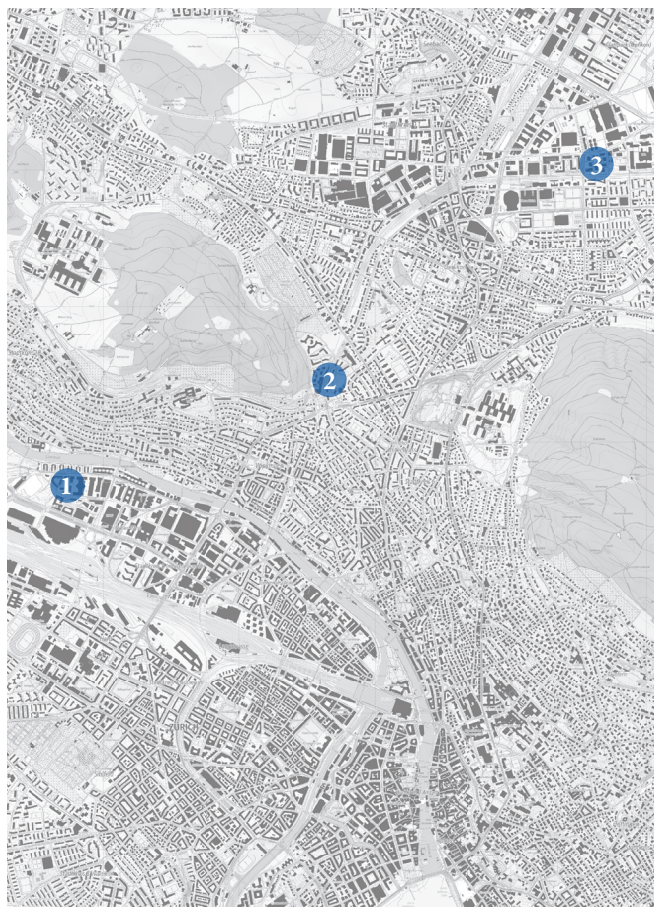
Peter Schmidt,
Président des coopé-
ratives de logement de
Zurich.
De Zurich : l'incroyable
dynamisme des coopé-
ratives de logement,
Dominique Boudet,
2014

*"Jusqu'en 1996, les coopératives étaient endormies. Mais en dix ans, elles
sont devenues des partenaires actifs de la transformation de la ville"*

Trois recettes zurichoises

Les trois cas d'études se situent dans des contextes, logements communautaires différents de Zürich :

1. Kraftwerk 1 Hardturm, logement coopératif
2. Areal Rosengarten, logement étudiant
3. Mehr als Wohnen, "Die Innenstadt", cluster



Kraftwerk 1 Hardturm

Hardturmstrasse 269, 8005 Zürich

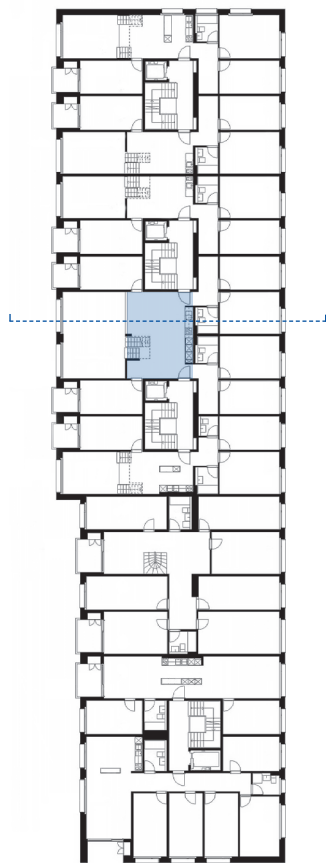
1999-2001

Stücheli Architekten et Bünzli & Courvoisier

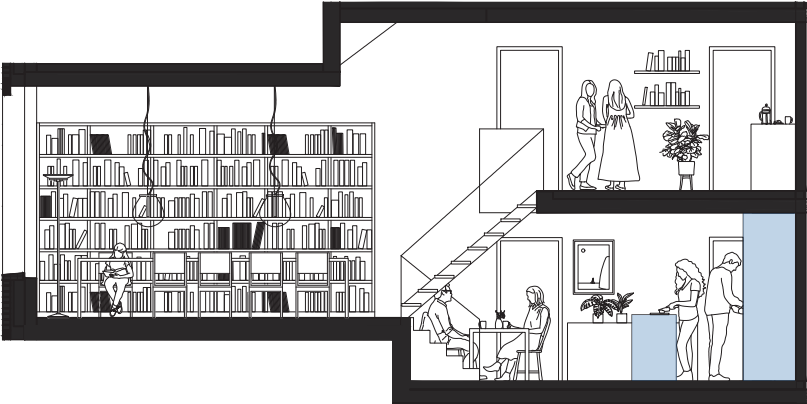
Le bâtiment de la coopérative Kraftwerk 1 se situe au nord-ouest de la gare centrale de Zürich. Dans l'unique appartement de 13 chambres, onze adultes actifs de 30 à 60 ans et un enfant scolarisé, vivent en communauté et partagent l'utilisation de la cuisine. Il n'y a pas de charte de vie mais une culture de la colocation, basée sur la tolérance envers les différents styles de vie, la communication ouverte et l'humour.

Ils estiment que la cuisine est suffisamment grande. Les hommes cuisinent légèrement moins que les femmes, dû à leur situation professionnelle. Les personnes cuisinant moins, compensent par d'autres tâches domestiques. Les habitants discutent régulièrement pour savoir si la répartition convient à toutes et tous.

Les habitants communiquent via une application pour gérer le nombre de personnes et le responsable du repas. Pour les denrées alimentaires, la colocation est abonnée à des paniers de fruits et légumes frais et de viande de la région. Ils peuvent profiter de la terrasse commune à la coopérative pour y cultiver des herbes aromatiques. Les habitants se décrivent comme une colocation culinaire car tous cuisinent et aiment bien manger.



Plan de Kraftwerk1,
Stücheli Architekten et
Bünzli & Courvoisier
Du site <https://www.kraftwerk1.ch/hardturm/siedlung.html#-tab-3>



Kraftwerk 1 Hardturm

Appartement

Surface cuisine	40m ²
Surface moyenne chambre	15m ²
Surface totale	355m ²

Habitant.e.s

Enfant	1
Femme	5
Homme	6

Cuisine

Nombre d'utilisateur.trice.s régulier.ère.s	11
Nombre d'éléments	7.5
Nombre de frigidaire	2
Surface de cuisson	60 x 50cm
Surface de travail	1.5 m ²
Type	Ouverte

Quotidien

Achats des denrées alimentaires	Partagé
Espaces de stockage	Partagé
Repas le plus partagé	Le souper

Loyer

Prix moyen pour 1 personne	710.-
----------------------------	-------





Areal Rosengarten

Bucheggstrasse 4-12, 8037 Zürich

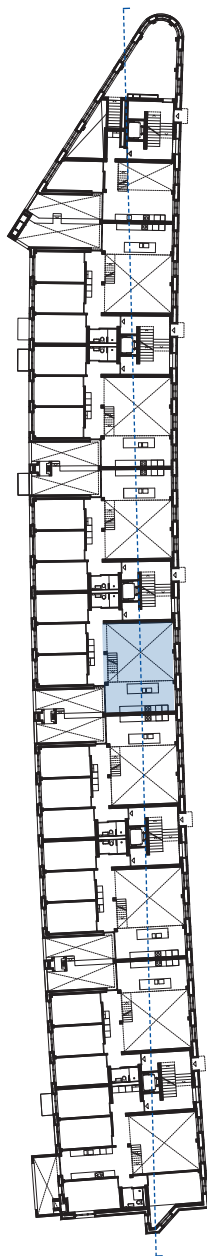
2018–2021

Atelier Scheidegger Keller Architekten

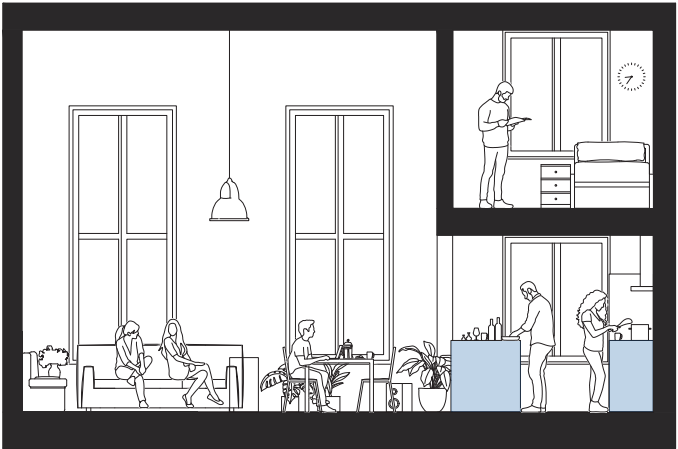
Le bâtiment est situé à côté d'une route à fort trafic au nord du centre de Zürich. Cette situation était le point majeur du concept architectural visant à minimiser le bruit. Sept personnes habitent dans cet appartement, ils sont étudiants et étudiantes de l'ETHZ et ont moins de 28 ans.

Ils fonctionnent en communiquant via une application pour gérer les tâches communes. Ils sont soumis à un règlement de la gérance et leur propre règlement.

Ils estiment que la cuisine est suffisamment grande. Il leur arrive de manger le soir tous ensemble mais cela est rare, dû aux différents rythmes de travail de leur vie étudiante. Malgré les grandes fenêtres, la cuisine peut devenir vite sombre en fonction de l'horaire, la météo et de la saison. Mais cela ne les empêche pas de profiter durant l'été de la terrasse commune pour y cuisiner et y manger.



Plan de Areal Rosen-
garten, Atelier Scheide-
gger Keller, du Arc Mag
2022-3, [https://www.
batidoc.ch/projet/logement-etudiant-rosen-
garten/889256](https://www.batidoc.ch/projet/logement-etudiant-rosengarten/889256)



Areal Rosengarten

Appartement

Surface cuisine	20m ²
Surface moyenne chambre	15m ²
Surface totale	260m ²

Habitant.e.s

Enfant	-
Femme	3
Homme	4

Cuisine

Nombre d'utilisateur.trice.s régulier.ère.s	4
Nombre d'éléments	15,2
Nombre de frigidaire	2
Surface de cuisson	60 x 50cm
Surface de travail	3,8 m ²
Type	Ouverte

Quotidien

Achats des denrées alimentaires	Individuel
Espaces de stockage	Individuel
Repas le plus partagé	Le souper

Loyer

Prix moyen pour 1 personne	600.-
----------------------------	-------





Mehr als Wohnen, Die Innenstadt

Dialogweg 6, 8050 Zürich

2009–2015

Duplex Architekten

4. Par définition, le cluster est composé des "suites privatives", autonomes, équipées de sanitaires et cuisinettes, regroupées au sein d'un même appartement et partageant des espaces communs comme cuisine et séjour, destinés à tous les habitants du cluster. De la *Séance de présentation*, CODHA, coopérative de l'habitat associatif, 2019

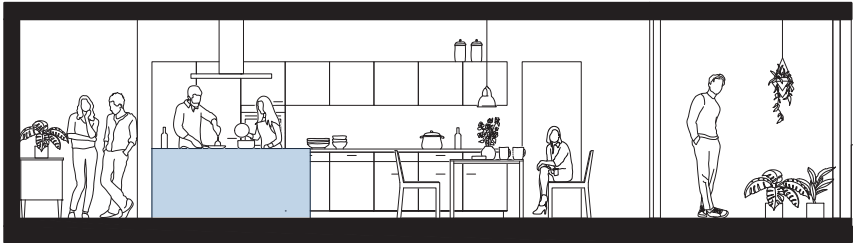
Ce cluster⁴ se trouve au nord-est du centre zurichois dans le quartier de logements "Mehr als Wohnen". Neuf personnes habitent ce logement.

Ce logement n'a pas de règlement mais se base sur la bonne entente et la discussion. Les habitants se rencontrent une fois par mois pour faire le point. Satisfaits de leur cuisine, mis à part, l'évier trop petit et le manque d'armoires, toutes et tous cuisinent, utilisant principalement l'îlot central.

Selon un planning culinaire commun, chaque personne doit cuisiner au moins trois fois par mois. De plus, ils ont une application spécifique pour la gestion des denrées et des tâches à effectuer. La colocation est abonnée à des paniers de fruits et légumes frais et parfois ils font des commandes groupées avec l'ensemble des habitants du bâtiment. Ils cultivent des herbes aromatiques sur leur balcon.



Plan "die Innenstadt",
Duplex Architekten,
2012, du site [https://
www.mehralswohnen.
ch/bunziker-areal/
das-quartier/dialog-
weg-6/](https://www.mehralswohnen.ch/bunziker-areal/das-quartier/dialogweg-6/)



Mehr als Wohnen, Die Innenstadt

Appartement

Surface cuisine	47.5m ²
Surface moyenne chambre	25-35m ²
Surface totale	325m ²

Habitant.e.s

Enfant	-
Femme	3
Homme	6

Cuisine

Nombre d'utilisateur.trice.s régulier.ère.s	9
Nombre d'éléments	13
Nombre de frigidaire	2 +1 (ind.)
Surface de cuisson	60 x 60cm
Surface de travail	3,8 m ²
Type	Ouverte

Quotidien

Achats des denrées alimentaires	Partagé
Espaces de stockage	Partagé
Repas le plus partagé	Le souper

Loyer

Prix moyen pour 1 personne	1000.-
----------------------------	--------





CONCLUSION

Élaboration d'une recette



Photo de cuisine
de la maison "*an Horn*"
du Bauhaus, 1923,
Weimar, Marcel Breuer
Papers, Syracuse
University Library

Cet énoncé construit autour de la cuisine, n'est qu'un prétexte pour étudier la relation entre architecture, sociologie et politique de cet espace qui me fascine. Ce travail n'est qu'une ébauche de sa complexité mais suffisante selon moi pour devenir la recette d'architecture escomptée. Je vois les chapitres de cet écrit comme différents ingrédients que j'ai sélectionnés, épluchés et décortiqués. La beauté de la cuisine s'exprime par la pluralité des plats, émergeant de mêmes ingrédients. Cet écrit m'a rendu conscient des diverses corrélations sociales influencées par le plan de l'architecte. Chaque ligne possède une force, par conséquent cela implique une bonne connaissance de ces "ingrédients" avant de cuisiner l'architecture.

À présent, il est temps de prendre mes ustensiles d'architecte afin de confectionner et finaliser ce fameux plat que cette dernière année d'étude représente.

BIBLIOGRAPHIE

PENSER

Lieu féminisé, entre devoir et pouvoir

1. Bruno Marchand, *Not at Home* ?, Première (Lausanne: EPFL PRESS, 2022). p. 34
2. Ibid. 34
3. Anne-Christine Faitrop, 'Review: *La Bourgeoise, Femme Au Temps de Paul Bourget* by Anne Martin-Fugier', American Association of Teachers of French, The French Review, Vol. 57, no. No. 2 (Décembre 1983): 287–88.
4. Michelle Corrodi, 'On the Kitchen and Vulgar Odors: The Path to a New Domestic Architecture Between the Mid-Nineteenth Century and the Second World War', dans The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives (Basel - Boston - Berlin: Birkhäuser, 2006), p.21-44
5. Mathilde Rocher, 'La cuisine domestique, aujourd'hui en France' (Habitats et Energies, Marnes-la-Vallée, Ecole nationale supérieure d'architecture de la Ville et des Territoires, 2013).p.15
6. Alain Drouard, *Histoire des Cuisiniers de France, XIX-XXème Siècle*, CNRS Histoire (Paris: CNRS Éditions, 2004), <https://books.openedition.org/editionscnrs/9498>.
7. s. n, 'La cuisine, première cellule du logement : du foyer à la cuisine moderne', text/html,application/pdf,text/html, Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat, 1963, <https://doi.org/10.5169/SEALS-125411>.
8. Michelle Corrodi, 'On the Kitchen and Vulgar Odors : [...]', p.21-44
9. R. Roberts, *The Classic Slum. Salford Life in the First Quarter of the Century*, Penguin (Harmondsworth, 1973), 109.
10. Bruno Marchand, *Not at Home* ?, p. 34-39
11. Catharine E. Beecher, *A Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home, and at School* (New York: Harper, 1848). <https://archive.org/details/treatiseondomest00beec/page/n9/modc/2up>, p. 5-9
12. Bruno Marchand, *Not at Home* ?, p. 34-39
13. Catharine E. Beecher, *A Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home, and at School* p. 5-9
14. s. n, 'La cuisine, première cellule du logement'.
15. Hilde Heynen, 'Modernity and Domesticity', Routledge, 2005, p.1-29.
16. Bruno Marchand, *Not at Home* ?, p. 39-42
17. Christine Frederick, *The New Housekeeping, Efficiency Studies in Home Management*, Garden City New York, 1914, p.199-202
18. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, Tranches de Villes (Besançon: Les Editions de l'Imprimeur, 2004). p.55-58

19. Bruno Marchand, *Not at Home* ?, p. 39-42
20. Françoise Thébaud , « *La guerre est-elle émancipatrice pour les femmes ?* », Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe [en ligne], ISSN 2677-6588, mis en ligne le 09/12/20, consulté le 12/01/2024. Permalien : <https://ehne.fr/fr/node/12372>
21. Hilde Heynen, *Modernity and Domesticity*, Routledge, 2005, p.1-29.
22. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p.53-73
23. Jackie Clarke, 'L'organisation ménagère comme pédagogie: Paulette Bernège et la formation d'une nouvelle classe moyenne dans les années 1930 et 1940', Travail, genre et sociétés N° 13, no. 1 (1 April 2005): 139–57, <https://doi.org/10.3917/tgs.013.0139>.
24. Ibid
25. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p.127-136
26. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p. 137-138
27. Ibid
28. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p. 141
29. Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p.187-211
30. Fabien Vallos, 'La part et la loi' (Conférence, EPFL, 2022.).
31. Ibid
32. Annie Dussuet, 'Dire l'amour, taire le travail. Sous l'amour, le travail...': Nouvelles Questions Féministes Vol.24, no. 2 (1 June 2005): p. 86–95, <https://doi.org/10.3917/nqf.242.0086>.
33. Philippe Cardon, Thomas Depecker, and Marie Plesz, *Sociologie de l'alimentation* (Armand Colin, 2019).
34. Angèle Fouquet, 'Quand les hommes cuisinent au quotidien: Vers la « masculinisation » d'une pratique domestique', Terrains & travaux N° 35, no. 2 (16 January 2020): p.164, <https://doi.org/10.3917/tt.035.0161>.
35. Angèle Fouquet, "Quand les hommes cuisinent au quotidien"

Lieu d'aliments et de partage

36. Philippe Cardon, Thomas Depecker, and Marie Plesz, *Sociologie de l'alimentation* (Armand Colin, 2019). p. 43

37. Julie Boussoco et al., « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet', *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale* Numéro 111, no. 3 (17 October 2016): p. 367–95, <https://doi.org/10.3917/cips.111.0367>.

38. Johanna Rolshoven, 'The Kitchen: Terra Incognita An Introduction', in *The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives* (Basel - Boston - Berlin: Birkhäuser, 2006), p. 10–11.

39. Cardon, Depecker, and Plesz, *Sociologie de l'alimentation*, p. 176.

40. Thibaut De Saint Pol, 'Quand est-ce qu'on mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative)', *Terrains & travaux* n° 9, no. 2 (1 September 2005): 51–72, <https://doi.org/10.3917/tt.009.0051>.

41. Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, 212.

42. Agathe Couvreur, *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : - Regards croisés de filles et de mères*, *Cahier de recherche* (198) (Paris: CRÉDOC, 2004).

43. Ibid.

44. Pascale Hébel, 'Le retour du plaisir de cuisiner', *Crédoc*, consommation et modes de vie, 2008.

45. Julie Boussoco et al., « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet, p. 367–95

46. Ibid.

CONCEVOIR

Lieu construit

47. Le Corbusier, *Vers une architecture*, Flammarion, Champs arts, 1995, p. 33

48. Ibid, p. 143

49. Ibid, p. 37

50. Brigitte Kesselring, 'From Restrictive Norms to Greater Freedom Kitchen Planning Today', in *The Kitchen, Life World, Usage, Perspectives* (Basel - Boston - Berlin: Birkhäuser, 2006), p.113

51. Rocher, 'La cuisine domestique, aujourd'hui en France', p.91–99.

52. Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p.77.

53. Jean-Michel Léger, 'Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières', dans *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité* *Les Cahier de l'OCHA*, no. 11 (2006): p.10–15.

54. Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p. 80.

55. Karin Zogmayer, 'One Hundred Years Lively and Alert. On the Vitality of Margarete Schütte-Lihotzky', in Margarete Schütte-Lihotzky. *Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work*, ed. Marcel Bois and Bernadette Reinhold (De Gruyter, 2023), 22–31, <https://doi.org/10.1515/9783035627022>.

56. Marie-Theres Deutsch, "Facadism." *The Reception of the Frankfurt Kitchen and the Art Market*, in Margarete Schütte-Lihotzky. *Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work*, ed. Bernadette Reinhold and Marcel Bois (De Gruyter, 2023), 327–41, <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9783035627022/html>.

57. Bernadette Reinhold, 'Life Number Three. Reflections on Margarete Schütte-Lihotzky's Autobiographical Work', in Margarete Schütte-Lihotzky. *Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work*, ed. Marcel Bois and Bernadette Reinhold (De Gruyter, 2023), 59–77, <https://doi.org/10.1515/9783035627022>.

58. Léger, *Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières*, dans *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, p.10–15.

59. Léger, *Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières*, dans *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, p.10–15.

60. Léger, *Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières*, dans *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, p.10–15.

61. Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, p.123.

62. Marchand, *Not at Home ?*, p.70.

63. Kesselring, 'From Restrictive Norms to Greater Freedom Kitchen Planning Today', p.118

64. Rocher, 'La cuisine domestique, aujourd'hui en France', p. 100-105

PARTAGER

Maison à cuisine unique, coopérative

65. Barbara Vogel, 'Das Amerikanerhaus Auf Der Suche Nach Der Geschichte Eines Hauses', Der Kultur- Und Sozialwissenschaftlichen Fakultät Der Universität Luzern, 2018.

66. Isabel Haupt, 'Einküchenhaus und Einbauküchen : Anmerkungen zur Küche in modernen Zeiten', [text/html,application/pdf,text/html](https://doi.org/10.5169/SEALS-726883), 2014, <https://doi.org/10.5169/SEALS-726883>.

67. Isabel Haupt, 'Einküchenhaus und Einbauküchen : Anmerkungen zur Küche in modernen Zeiten'

68. Dominique Boudet, 'Zurich : l'incroyable dynamisme des coopératives de logement', [text/html,application/pdf,text/html](https://doi.org/10.5169/SEALS-515959), 19 September 2014, <https://doi.org/10.5169/SEALS-515959>.

ARTICLES

Dominique BOUDET, 'Zurich : l'incroyable dynamisme des coopératives de logement'. Text/html,application/pdf;text/html, 19 September 2014. <https://doi.org/10.5169/SEALS-515959>.

Agathe COUVREUR, *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : - Regards croisés de filles et de mères*. Cahier de recherche (198). Paris: CRÉDOC, 2004.

Anne-Christine FAITROP. 'Review: *La Bourgeoise, Femme Au Temps de Paul Bourget* by Anne Martin- Fugier'. American Association of Teachers of French, The French Review, Vol. 57, no. No. 2 (December 1983): 287–88.

Isabel HAUPT, 'Einküchenbaus und Einbauküchen : Anmerkungen zur Küche in modernen Zeiten'. Text/html,application/pdf;text/html, 2014. <https://doi.org/10.5169/SEALS-726883>.

Pascale HÉBEL. *Le retour du plaisir de cuisiner*. CRÉDOC, consommation et modes de vie, 2008.

Françoise THÉBAUD, « *La guerre est-elle émancipatrice pour les femmes ?* », Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe [en ligne], ISSN 2677-6588, mis en ligne le 09/12/20, consulté le 13/01/2024. Permalien : <https://ehne.fr/fr/node/12372>

s. n. 'La cuisine, première cellule du logement : du foyer à la cuisine moderne'. Text/html,application/pdf;text/html. Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat, 1963. <https://doi.org/10.5169/SEALS-125411>.

CHAPITRES DE LIVRE

Julie BOUSSOCO, Lionel DANY, Agnès GIBOREAU, and Isabel URDAPIL-LETA. '« Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet.' Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale Numéro 111, no. 3 (17 October 2016): 367–95. <https://doi.org/10.3917/cips.111.0367>.

Aurélien BRAYET, *Arts ménagers culinaires, culture et technique: Introduction*. e-Phaistos, no. X-1 (5 April 2022). <https://doi.org/10.4000/ephaistos.10184>.

Jackie, CLARKE, *L'organisation ménagère comme pédagogie: Paulette Bernège et la formation d'une nouvelle classe moyenne dans les années 1930 et 1940*. Travail, genre et sociétés N° 13, no. 1 (1 April 2005): 139–57. <https://doi.org/10.3917/tgs.013.0139>.

Thibaut DE SAINT POL, 'Quand est-ce qu'on mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative)'. Terrains & travaux n° 9, no. 2 (1 September 2005): 51–72. <https://doi.org/10.3917/tt.009.0051>.

Annie DUSSUET, 'Dire l'amour, taire le travail. Sous l'amour, le travail...'. Nouvelles Questions Féministes Vol.24, no. 2 (1 June 2005): 86–95. <https://doi.org/10.3917/nqf.242.0086>.

Angèle, FOUQUET, 'Quand les hommes cuisinent au quotidien: Vers la « masculinisation » d'une pratique domestique'. Terrains & travaux N° 35, no. 2 (16 January 2020): 161–82. <https://doi.org/10.3917/tt.035.0161>.

Jean-Michel LÉGER, 'Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinières'. *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Les Cahiers de l'OCHA, no. 11 (2006): 10–15.

Claire, LEYMONERIE, 'Le Salon des arts ménagers dans les années 1950: Théâtre d'une conversion à la consommation de masse'. Vingtième Siècle. Revue d'histoire 91, no. 3 (2006): 43. <https://doi.org/10.3917/ving.091.56>.

Sabine VASSART, « Habiter »; Pensée plurielle, vol. no 12, no 2, p. 9-19, juill. 2006.

CONFÉRENCE

Fabien VALLOS 'La part et la loi'. Conférence, EPFL, 2022, <https://livingarchives.epfl.ch>

LIVRES

Philippe CARDON, Thomas DEPECKER, and Marie PLESZ, *Sociologie de l'alimentation* (Armand Colin, 2019).

Catherine CLARISSE, *Cuisine, recettes d'architecture*. Besançon: Editions de l'Imprimeur, 2004.

LE CORBUSIER, *Vers une architecture*, Paris, Flammarion, 1995.

Christian DUPAVILLON, *Élément d'une architecture gourmande*, Adam Biro ; Mo-num, Éd. du patrimoine (Paris, 2002).

Bruno MARCHAND, *Not at home?*, Lausanne, EPFL PRESS, 2022

Marion SEGAUD, *Anthropologie De L'espace. Habiter, Fonder, Distribuer, Transformer*, Paris, Armand Colin, 2007

Klaus SPECHTENHAUSER, *The Kitchen: Life World, Usage, Perspectives*. Berlin, Boston: Birkhäuser, 2006.

LIVRES NUMÉRIQUES

Marcel BOIS and REINHOLD, Bernadette. *Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender: New Perspectives on Her Life and Work*. Berlin, Boston: Birkhäuser, 2023. <https://doi.org/10.1515/9783035627022>

Catharine E. BEECHER, *A Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home, and at School*. New York: Harper, 1848. <https://archive.org/details/treatiseondomest00becc>

Alain DROUARD, *Histoire Des Cuisiniers de France, XIX-XXème Siècle*. CNRS Histoire. Paris: CNRS Éditions, 2004. <https://books.openedition.org/editions-cnrs/9498>.

Christine FREDERICK, *The New Housekeeping, Efficiency Studies in Home Management* (New York: DOUBLEDAY, PAGE & COMPANY, 1914), <https://ia800902.us.archive.org/24/items/newhousekeeping00fredrich/newhousekeeping00fredrich.pdf>

THÈSES

Mathilde ROCHER, 'La cuisine domestique, aujourd'hui en France'. Habitats et Énergies, École Nationale Supérieure d'architecture de la Ville et des Territoires, 2013.

Barbara VOGEL 'Das Amerikanerhaus Auf Der Suche Nach Der Geschichte Eines Hauses'. Der Kultur- Und Sozialwissenschaftlichen Fakultät Der Universität Luzern, 2018.

Remerciements

Je tiens à remercier Florence Graezer Bideau, pour ses conseils éclairés et nos riches échanges eus tout au long du semestre. Ma reconnaissance va également à Marco Bakker, qui m'a offert de précieux conseils.

Je remercie tout particulièrement ma maître EPFL,
Mana Michlig qui a su me soutenir tout au long de cet écrit de
par sa bienveillance et son intelligence.

Un merci tout particulier à Inès et ma maman,
qui m'ont écouté et conseillé lors de la réalisation de ce travail.
Merci à mes acolytes et proches de m'avoir soutenu.