

**BLOCS DE CUISINE EN SÉRIE, ET APPARITION DES
CUISINISTES A PARTIR DE 1945 :**

LA SOUPLESSE PAR LA STANDARDISATION ?



The illustration depicts a woman in a dark apron and dress, standing in a kitchen with a checkered floor. She is reaching up to lift a large, heavy cabinet door from its base, which is part of a standard kitchen unit. This visual metaphor highlights the lack of flexibility and ease of assembly of traditional kitchen furniture compared to modern modular designs.

**LES MEUBLES
COMERA**

SONT PRÉSENTÉS ET DISTRIBUÉS PAR

BREST
LUCIEN QUINIOU — 92, rue de Glasgow .
CAEN
QUINCAILLERIE J. BUON — 63, rue Saint-Jean
CAMBRAI
MAGASIN DE LA GAVE
CHAUMONT
LA MAISON BLEUE, Ets CLAUSSÉ & Cie, 32-34, rue Victoire-de-la-Marne
ÉPINAL
ÉTABLISSEMENTS JULES WEILLER (CIME) — 16, place des Vosges
LAVAL
MAISON THIERRY — 29, rue de la Paix
LE MANS
MAISON DOGER MILLON — 34, rue des Minimes
LILLE
MAISON JULES LEYNAERT (CIME) — 21, rue de l'Hôpital Militaire
LOUVROIL
TOUT POUR L'AMEUBLEMENT — 31, place du Général-de-Gaulle
MARSEILLE
LE PALAIS DU SANITAIRE — 28, cours Lieutaud
NANCY
ÉTABLISSEMENTS JULES WEILLER (CIME) — 19, rue Saint-Dizier
PARIS (10^e)
MAGASIN NICOLL — 2, Boulevard Saint-Martin
PARIS (12^e)
ÉTABLISSEMENTS ROCHE — 14, rue de Lyon
PARIS (7^e - 15^e)
MAISON GALLOT — 48 à 54, Avenue de Suffren
PARIS (16^e)
LE LOGIS MODERNE — 65, rue Lauriston
POITIERS
LE MEUBLIER PICTAVIEN — 10, boulevard Solférino
REIMS
AU COIN SAINT-JACQUES, P. BRUNEAU — 44, rue de la Vesle
RENNES
AU VIEUX CHÊNE, ÉTABLISSEMENTS HAREL — 26, rue Le Bastard
ROUBAIX
MAISON BOSSU CUVELIER — 74 à 76 bis, Grande-Rue
ROUEN
MEUBLOCOMFORT — 30, rue Socrate
TOULOUSE
CONFORT MÉNAGER — 2, rue d'Austerlitz
TROYES
AU VIEUX CHÊNE, DERNUET & Cie (CIME) — 38, rue Emile-Zola

ÉLÉMENTS EN BOIS LAQUÉ
POUR AMÉNAGER DES CUISINES
TRANSFORMABLES A VOLONTÉ

MATHILDE HORREIN

ARCHEOLOGIE DU PROJET - C.BLAIN & E.MONIN

Ecole Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Lille
Année 2016-2017 / 30 mai 2017

Lille
{ap}

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE ET DE PAYSAGE DE LILLE
SÉMINAIRE DE RECHERCHE – PROJET DE MÉMOIRE

ARCHEOLOGIE DU PROJET
C.BLAIN & E.MONIN

**« BLOCS DE CUISINE EN SÉRIE ET APPATITION DES
CUISINISTES A PARTIR DE 1945»**

LA SOUPLESSE PAR LA STANDARDISATION ?

MATHILDE HORREIN

ANNÉE 2016-2017 / 30 MAI 2017

*Couverture : publicité pour la marque COMERA, Fond d'archive
Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris*

*A mes professeurs, Catherine Blain et Eric Monin pour leurs conseils avisés
et pour m'avoir guidé dans cette recherche,
A mes collègues de séminaire, partenaires de travail dans cette aventure
A Marie-Claude, relectrice infatigable,
A Raphaël, critique intransigeant,
A ma famille et à mes amis pour leur soutien en toutes circonstances*

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
AVANT-PROPOS.....	3
BLOCS DE CUISINE EN SÉRIE, ET APPARITION DES CUISINISTES A PARTIR DE 1945 : LA SOUPLESSE PAR LA STANDARDISATION ?.....	5
INTRODUCTION.....	5
I.VERS UNE NOUVELLE MANIÈRE DE PENSER LA CUISINE.....	9
1.Confort minimum , logement social et cuisines.....	9
2.Evolution de la cuisine au XX ^{ème} siècle.....	13
3.« Le second rêve des jeunes ménages ».....	17
II.LES CUISINES PRODUITES EN SÉRIE ENTRE 1945 ET 1960.....	21
1.Qualités vantées : une image de modernité.....	21
2.Typologies de de cuisines.....	23
a.Fabricants.....	23
b.Dimensionnement.....	25
c.Matériaux et typologies de meubles.....	27
3.Intégration et installation des cuisines.....	29
III.CUISINES DE DESIGNER ET PRODUCTION DE MASSE.....	33
1.Travail de Marcel Gascoin sur les cuisines.....	33
2.Le rapport à l'œuvre.....	39
IV.INSCRIPTION DE LA PRODUCTION DE CUISINES EN SÉRIE DANS L'ARCHITECTURE.....	43
1.Standardisation de la cuisine dans la production de masse.....	43
2.Rationalisation de la cuisine dans le logement.....	49
a.Cuisines minimum.....	49
b.Rationalisation du travail et de l'espace.....	51
CONCLUSION : VERS UN IMAGINAIRE QUI CHANGE.....	55
BIBLIOGRAPHIE.....	59
ANNEXE 1 : PUBLICITÉS.....	65
ANNEXE 2 : DIMENSIONNEMENT ET RATIONALISATION DE L'ESPACE.....	71
ANNEXE 3 : PROJETS D'ARCHITECTES ET TRAVAUX DE DESIGNERS.....	77
ANNEXE 4 : DOCUMENTS DU FOND MARCEL GASCOIN.....	87
ANNEXE 5 : LA CUISINE DANS LES FILMS.....	103
ANNEXE 6 : ENTRETIEN AVEC CATHERINE CLARISSE.....	105
ANNEXE 7 : FRISE CHRONOLOGIQUE.....	109

AVANT-PROPOS

Pourquoi parler de la cuisine ? Endroit sale, que l'on souhaite souvent cacher aux regards des autres, un recoin de l'appartement la cuisine de fait que répondre à un besoin pratique et technique : préparer le repas. Souvent encombré d'électroménagers et/ou de nourritures en tout genre, c'est aussi (tout particulièrement dans les plus petits appartements), le lieu de stockage des déchets et d'une grande quantité de matériel ménager, lieu où seul les intimes peuvent entrer lorsque nécessité fait loi.

En tout cas, c'est l'image qu'en ont de nombreuses personnes que j'ai rencontrées, et plus particulièrement celle que les occupants d'appartements me donnaient à entendre. Pourtant cette image, jusqu'à récemment, n'a pas été celle que j'en avais. Ayant grandi dans une maison de campagne, avec une grande cuisine-salle-à-manger (et pas séjour-salle-à-manger!), la cuisine était plutôt le lieu des repas en famille, des goûters entre enfants, un lieu de travail pour ceux qui aiment avoir de l'espace, un lieu pour jouer et partager. Cette cuisine me semblait comme le cœur de la maisonnée, son foyer. Dans cette manière d'appréhender l'espace, la cuisine revêt tout de suite bien plus d'importance que le séjour. Avec le recul et les recherches que j'ai effectuées pour ce travail universitaire, je me rends pourtant compte que, moi la première, j'ai eu du mal, en emménageant en appartement, à m'approprier cet autre type de cuisine, cachée derrière un comptoir, au fond du studio, moi qui ai pourtant toujours aimé cuisiner et n'ai jamais considéré en rien cette tâche comme un travail ou une corvée.

Cette recherche tente de comprendre certains aspects de cet espace particulièrement complexe, à la fois pratique et symbolique et peu présent dans les discours des architectes, alors qu'il concentre un grand nombre de questions, de par ses nombreux usages et par la nature de ces derniers.

BLOCS DE CUISINE EN SÉRIE, ET APPARITION DES CUISINISTES A PARTIR DE 1945 : LA SOUPLESSE PAR LA STANDARDISATION ?

INTRODUCTION

La cuisine est un espace souvent oublié par l'architecture au profit de parties du logement considérées comme plus « nobles », telles que le séjour. Le statut de la cuisine est complexe. Traditionnellement, dans les premières maisons puis dans les maisons ouvrières ou paysannes, c'est le lieu du foyer, le lieu du repas¹. Le feu est le lieu central de la vie de la maisonnée. Mais dans les palais, et dans les maisons bourgeoises, c'est un lieu assez peu estimé, relégué aux domestiques ou aux employés. Dans les appartements plus récents il semble que ce lieu devient souvent l'espace restant dans le plan une fois dessiné un grand séjour-salle à manger. Elle est donc souvent de taille réduite. Les raisons avancées sont à la fois la recherche d'une meilleure ergonomie et l'importance de donner de la place aux autres espaces du logement². Pour autant c'est un lieu qui concentre beaucoup de problématiques : techniques d'abord, car de nombreux corps de métier et spécificités s'y croisent avec des questions d'eau, d'électricité de ventilation, et progressivement pendant le XX^{ème} siècle, de plus en plus d'électroménager ; des questions d'usages aussi, car c'est un lieu où les familles passent souvent beaucoup de temps, c'est un lieu qui se salit assez facilement et qui doit être suffisamment fonctionnel pour ne pas faire de la préparation du repas un véritable calvaire ; des questions sociales enfin car il a tout au long du XX^{ème} posé de nombreuses questions quant à la place de la femme dans le foyer et dans la société, femme qui se devait d'être une bonne ménagère, en plus de s'occuper des enfants et ce, parfois pendant ce qui a été appelé la « deuxième journée de travail ».

L'histoire de la cuisine a été étudiée entre autres par Catherine Clarisse, et au travers de l'histoire du logement, Anne Debarre et Monique Eleb. Jusqu'au début du XX^{ème} siècle l'espace est équipé de meubles indépendants les uns-des autres, puis les travaux, à partir de 1910 vont voir éclore les cuisines en plans de travail, fabriqués sur et de façon artisanale, qui pouvaient être dessinés par des architectes ou des décorateurs, parfois par l'artisan lui-même. Peu avant la seconde guerre mondiale apparaissent les premiers systèmes de cuisines composées de blocs indépendants à juxtaposer de façon à former une cuisine complète³. A partir de 1946, l'explosion des Salons des Arts Ménagers et l'énorme demande de logements auxquelles doivent faire face politiques et architectes pendant la période de la reconstruction, encourage une industrialisation progressive -avec d'abord une période expérimentale- de la production en série puis de plus en plus professionnelle et généralisée de la production des cuisines au même titre que celle des logements.

¹ DEBARRE Anne & ELEB Monique, Architecture de la vie privée, XVII^{ème} siècle - XIX^{ème} siècle, Bruxelles, A.A.M, 1989

²CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.15

³CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.105

Les cuisines sont selon ces travaux, jusque-là, majoritairement conçues soit par des artisans, plus souvent par des décorateurs, en parallèle du travail architectural. Il semble qu'après la guerre, certaines personnes se spécialisent dans la production de meubles de cuisines (et/ou de salle de bain). Un nouveau métier paraît émerger, celui de cuisiniste, et se généralise ces nouveaux systèmes modulaires, aisément fabricables en très grandes quantités et adaptables à tous types et toutes formes de pièce. Certains designers ou décorateurs s'emparent aussi de cette question comme Marcel Gascoin. C'est au même moment qu'on semble pouvoir constater une disparition progressive de la cuisine, tant au niveau des publicités que des articles dans les revues d'architecture étudiées⁴. Dans le dessin des architectes il semble que ce soit aussi le cas. Au contraire, dans les revues féminines, les articles foisonnent. Dans la production des années 1990, comme l'explique Catherine Clarisse, à propos de l'ensemble de logements de Renzo Piano, rue de Meaux à Paris, à laquelle elle avait participé :

«Nous prévoyions que la cuisine serait complétée par l'occupant au moyen d'éléments standardisés de 60x60cm en plans. Les tâches domestiques étaient « contenues » dans ces boîtes de 60x60x85cm , il suffisait sur le plan d'indiquer l'emplacement de l'évier, de la hotte et des prises électriques. Dessiner ces petites cuisines paraissaient d'une simplicité déconcertante. »⁵

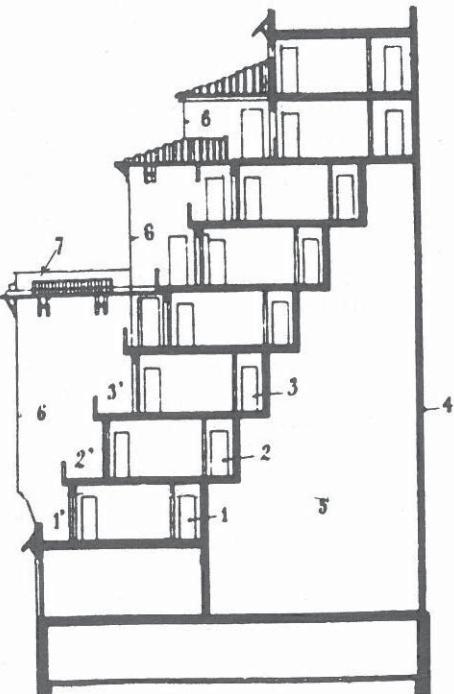
Ainsi, bien que la mise en place de la place de la cuisine soit prévue de manière postérieure à l'édification du bâtiment⁶, on cherche à ce qu'elle lui soit intégrée le plus possible. Qu'est-ce que cela implique dans la conception des cuisines ? Cette question se pose d'autant plus que les cuisinistes prennent une certaine indépendance vis-à-vis des architectes. En quoi ce nouveau mode de conception par blocs modulaires permet-il ou non de favoriser un accès au confort moderne dans la cuisine pour le plus grand nombre, tout en conservant une souplesse dans l'aménagement ?

Pour comprendre cette évolution, ce mémoire cherchera à mieux comprendre l'histoire du logement et de la cuisine depuis la fin du XVIIème siècle. Par le biais des nombreuses publicités trouvées ainsi que de certains éléments plus techniques consultés dans le fond d'archives Marcel Gascoin, il s'attardera ensuite sur les typologies et les qualités recherchées dans ces cuisines. L'étude de ce fond d'archives, permet par la suite d'aborder la question du travail des décorateurs dans la conception et la mise en perspective avec la question de la production en série. Enfin, ces questionnements avec la production des logements pendant la période de l'après-guerre permettront de comprendre le rapport qu'entretiennent les architectes avec les concepteurs de cuisine.

⁴ *L'architecture d'aujourd'hui*, n°1 (mai-juin 1945) à n°93 (décembre 1960-janvier 1961)

⁵ CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.15

⁶ C'était déjà le cas jusqu'à la fin du XIXème siècle quand la cuisine était occupée par une série de meubles différents mais l'intérêt que les architectes du mouvement moderne lui portent implique qu'elle soit conçue en parallèle du bâtiment pour en faire partie intégrante.



Immeubles à gradins. Schéma d'Henri Sauvage
à l'appui de sa demande de brevet en 1912.

Immeuble à gradin, schéma d'Henri Sauvage
DUMONT Marie-Jeanne, *Le Logement social à Paris, 1850-1930*, Liège, Pierre Mardaga Editeur, 1991, p.72

I. VERS UNE NOUVELLE MANIÈRE DE PENSER LA CUISINE

1. Confort minimum , logement social et cuisines

Les ensembles de logements sociaux apparaissent au cours de la première moitié du XIX^{ème} siècle, avec la construction des premières cités ouvrières par les grands patrons de manufactures cherchant à attirer de la main d'œuvre⁷. Des modèles de maisons en briques ou en béton sont progressivement proposés pour rendre la construction plus efficace et plus économique -même si la rentabilité de ces logements en location ou en vente par annuités n'est très vite plus à prouver. C'est notamment au travers de certaines sociétés philanthropiques en particulier que la production va donc rapidement s'accélérer.

La mixité sociale est recherchée car on considère que le contact avec la bourgeoisie est bénéfique aux classes populaires sur le plan moral, hygiénique, ou encore économique... Cependant pour des raisons de rentabilité, la majeure partie de ces logements à bas prix est située à l'extérieur des villes ; à Paris notamment, la carte des logements à bas prix semble correspondre très nettement à la carte des terrains les moins chers de la capitale.⁸

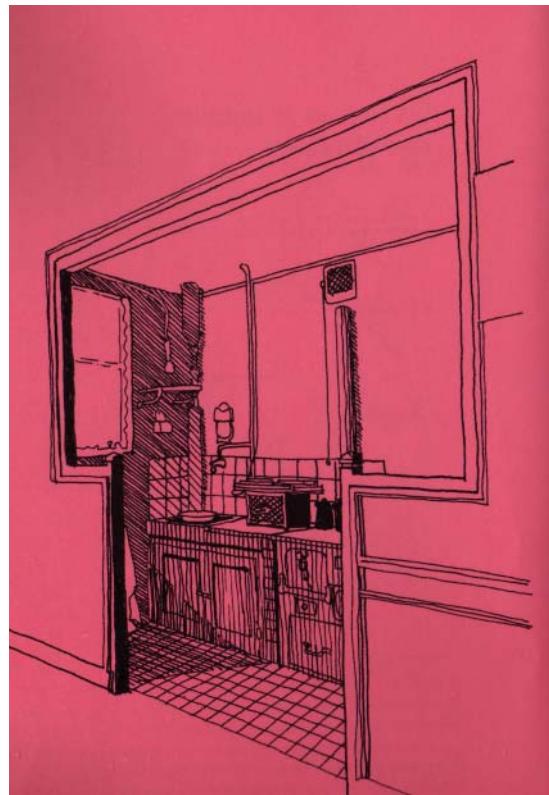
Ces logements, qui seront rattachés à l'Office des Habitations Bon Marché (HBM) et dont la gestion revient ainsi à une institution partiellement publique, font cependant face à des problèmes hygiéniques. Au début du XX^{ème} siècle, la majorité des logements est équipée d'eau courante, d'un vide-ordure commun sur le palier, et d'un W.C (progressivement intégré directement dans le logement). Le confort moderne, à la recherche d'une meilleure salubrité y est donc progressivement intégré. Les études ayant prouvé les bénéfices du soleil et d'un air pur pour la santé, on cherchera à mieux éclairer les logements et mieux les ventiler. Henri Sauvage dans ses immeubles à gradins, rue Raymond et rue des Amiraux à Paris, qui utilise cette typologie pour faire entrer un maximum de lumière dans les appartements. Ces immeubles sont aussi équipés de gaines sur toute sa hauteur pour favoriser la ventilation naturelle.

Les logements sociaux vont également pendant les années 1920, s'équiper du gaz puis de l'électricité. Ils restent cependant sous équipés. Ils possèdent souvent deux pièces plus la cuisine qui sert aussi à la toilette.. La création d'espace communs est toutefois recherchée ainsi que d'équipements tels que des restaurants, ou des écoles de garde, des écoles et des cuisines collectives en rez-de-chaussée, accessibles à bas prix. Mais ces espaces communs sont souvent très réduits, peu qualitatifs et ces services sont peu utilisés⁹.

⁷ DUMONT Marie-Jeanne, *Le Logement social à Paris, 1850-1930*, Liège, Pierre Mardaga Editeur, 1991, p.16

⁸ DUMONT Marie-Jeanne, *Le Logement social à Paris, 1850-1930*, Liège, Pierre Mardaga Editeur, 1991, p.26

⁹ DUMONT Marie-Jeanne, *Le Logement social à Paris, 1850-1930*, Liège, Pierre Mardaga Editeur, 1991, p.128



Cuisine ouvrière en alcôve donnant sur le salon
CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*,
Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.48

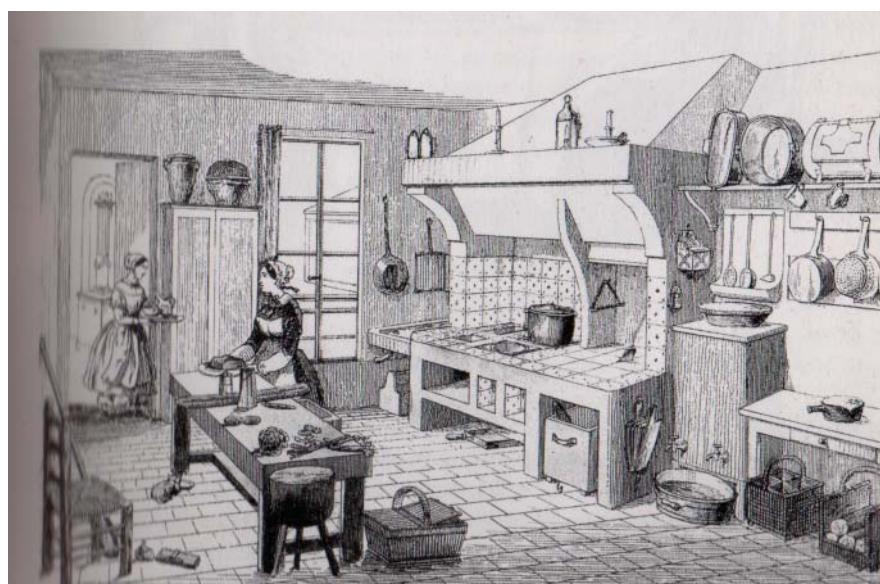


Illustration d'une cuisine bourgeoise, lieu de la domesticité
CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*,
Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.43

A l'intérieur du logement, il est de mise de promouvoir la cuisine de type bourgeoise que l'on implante différemment selon les populations visées :

- une vaste pièce cuisine-salle à manger pour les ouvriers fraîchement arrivés de la campagne
- pour les ouvriers qui ont peu l'habitude la ville, une cuisine en alcôve
- pour les employés, une petite cuisine fermée similaire à la cuisine bourgeoise traditionnelle¹⁰

Les premières recherches sur la modernisation des cuisines semblent remonter XIX^{ème} siècle, aux États-Unis avec la cuisine de Catharine Beecher¹¹. Cette dernière propose des modifications simples dont les conséquences sont importantes et influencent notamment la manière de penser la cuisine jusqu'à aujourd'hui. Catharine Beecher a décidé de retirer la table qui servait de plan de travail du centre de la cuisine et les chaises qui l'accompagnait. Cette table est remplacée par des plans de travail plus étroits déplacés le long du mur, en U, afin de dégager l'espace central, facilitant les déplacements des domestiques. Ces modifications ont avant tout pour but de rendre plus efficace le travail des domestiques, de mieux l'organiser, et en les forçant à rester debout, de décourager tout relâchement. C'est aussi la période à laquelle se développent les premières réflexions sur l'hygiène dans la cuisine, qui était jusque-là considéré comme un lieu sale, saturé de vapeur et de charbon.

A la même époque en Europe, on s'interroge sur la salubrité des logements notamment en ville, pour les populations les plus pauvres¹². Dans le modèle bourgeois la cuisine est totalement indépendante de la salle à manger, cuisine utilisée uniquement par les domestiques et gérée par la maîtresse de maison. Toute la saleté de la préparation des repas et de gestion de la maisonnée y est reléguée, et seuls les domestiques et les plus jeunes enfants y mangent. Dans les classes populaires, il en va autrement : le logement consiste souvent une seule et unique pièce où se déroulent toutes les activités du foyer, repas, cuisine, toilette, repos.

Les conditions d'hygiène dans la cuisine font débat, autant dans les appartements bourgeois que populaires. Les architectes se posent la question de savoir s'il s'agit d'un lieu habitable ou pas, et habité ou non .Les recherches sont nombreuses et variées. Dans l'appartement bourgeois, les architectes cherchent des solutions telles que l'office pour la rapprocher de la salle à manger pour plus de commodité, sans qu'elle ne communique directement avec cette dernière, faute d'être considérée comme suffisamment propre. Dans les appartements populaires, la question se pose d'autant plus qu'ils sont souvent restreints, limités par les questions budgétaires.

¹⁰ CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.49 ; DEBARRE Anne & ELEB Monique, L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Bruxelles, A.A.M, 1995, p. 132

¹¹ Catharine Beecher fut une figure de la lutte pour l'éducation des femmes et chercha à alléger les tâches ménagères pour en libérer la femme. Plusieurs femmes en Europe telles que Paulette Bernègue poursuivront leur lutte dans ce mouvement de pensée.

¹²DEBARRE Anne & ELEB Monique, L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Bruxelles, A.A.M, 1995, p. 120



Photographie de la cuisine de Lilian Gilberth

CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.54 (extrait de *La construction moderne*, 1930)

Cependant l'insalubrité de certains logements conduit à une forte critique de la part des hygiénistes qui reprochent aux logements sociaux leur manque de lumière et d'aération. Mais cette réaction prend du temps à être entendue et prend plus d'importance après la loi sur l'hygiène de 1902 et les épidémies des années 1920. Vers 1935, suite aux recherches des partisans du mouvement moderne, on s'intéresse alors plus fortement aux recherches des architectes du mouvement moderne qui ont mené aussi de leur côté des études pour rendre ces groupements d'habitations plus confortables et proposer de nouveaux modèles de logements

2. Evolution de la cuisine au XX^{ème} siècle

Au début du XX^{ème} siècle, les travaux de recherches liés à la rationalisation du travail dans la cuisine continuent.

Jusqu'au début de la Première Guerre Mondiale, les organismes H.B.M mènent des recherches pour améliorer la qualité des cuisines proposées dans les logements sociaux. Ils proposeront de vastes cuisines qui intègrent aussi une salle à manger, de façon à faciliter le travail et à permettre d'autres usages de la pièce pendant tout le temps où elle ne sert pas à la préparation des repas.¹³ Les logements de certains organismes de H.B.M sont innovants car ils sont, en France, parmi les premiers à proposer des plans de travail en continu construits sur mesure, à la place d'un agencement de meubles sans organisation particulière. Cela donne lieu à plusieurs expérimentations visant à améliorer le système.¹⁴

Dans les années 1920, Lilian Gilbreth publie aux Etats-Unis des travaux de recherche d'application du taylorisme et du fordisme à la cuisine et à la préparation des repas. De la même manière que son mari travaillait à rationaliser le travail des ouvriers à l'usine, chaque mouvement, chaque pas, chaque geste nécessaire à la réalisation d'un plat est noté, calculé et tout est mis en œuvre pour les minimiser le plus possible. On notera par ailleurs que toute cette période de recherche correspond à l'époque de recherche sur l'ergonomie du logement. On pense par exemple au travail sur le Modulor de Le Corbusier ou à la publications de livres sur le dimensionnement des éléments de l'architecture.

Il en résulte une cuisine dont les dimensions sont fortement réduites. En effet, au fur et à mesure, notamment pendant les Congrès Internationaux d'Architecture Moderne (CIAM) les architectes vont proposer, jusqu'aux débuts de la Seconde Guerre Mondiale, de nombreuses idées et réaliser des expériences pour diminuer les mouvements des ménagères et la taille de la cuisine. On pense notamment à celui de 1929, qui cherchait à définir la taille minimale d'un logement comportant

¹³DEBARRE Anne & ELEB Monique, L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Bruxelles, A.A.M, 1995, p. 126

¹⁴DEBARRE Anne & ELEB Monique, L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Bruxelles, A.A.M, 1995, p. 128



Photographie de la cuisine de Francfort de Margarete Lihotzky
CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de
l'Imprimeur, 2004

toutes les fonctions nécessaires à un mode de vie décent dans le confort moderne. C'est moins sa surface qui compte, que la possibilité d'y réaliser, avec des déplacements courts et peu nombreux, le plus d'actions possibles.

Un exemple emblématique est la cuisine dite « de Francfort », conçue en 1926 par Margarete Schutte Lihotzky. Bien qu'elle soit prévue pour des logements sociaux, dans la tradition philanthropique de la ville, elle bénéficie de tous les équipements modernes : hotte et cuisinière, radiateur... Elle est conçue pour simplifier les tâches ménagères d'une femme qui possède déjà un travail à l'extérieur, les éléments posés sur un socle permettent de simplifier le ménage.

Il s'agit aussi de l'une des premières cuisines conçue pour être produite en série :

« ...il s'agit d'un modèle que Margarete Lihotzky décline : dans une grande maison, la cuisine est placée entre un office et un cellier ; dans un studio ou une maison de week-end, elle se trouve réduite et disposée en alcôve dans le séjour. Elle sera construite sous sa forme la plus publiée, avec quelques variantes, en 15 000 exemplaires environ à Francfort, entre 1926 et 1930. »
« ...le plus innovant pour cette période était sans doute la préfabrication, l'eau courante et l'unique suspension électrique¹⁵ »

A sa suite, un changement non négligeable est proposé par la nouvelle cuisine de Louis Herman de Koninck conçue en 1930. S'intéressant à la construction rationnelle et préfabriquée, il va suggérer une cuisine composée d'éléments de 60x60cm en plan, qui peuvent être agencés de façons différentes en fonction des besoins. Il nomme ces éléments « Cubex », et les commercialisera sous forme de meubles. Il n'est d'ailleurs pas le seul à mener ce type d'expérimentations, à des dimensions très variées souvent rectangulaires et qui selon Louis Herman de Koninck architecte belge, sont plus figées et offrent moins de diversité dans l'agencement. L'intérêt du carré, dans cette situation est ses dimensions plus réduites offrant plus de flexibilité. Si, on le verra par la suite, les dimensions vont encore beaucoup fluctuer, il y a déjà là une première préfiguration de la standardisation progressive de ces blocs qui aura lieu dans le futur.

A bien des égards, cette démarche préfigure aussi ce que nous nommons aujourd'hui « cuisinistes » :

« En effet, [...] [Louis Herman de Koninck] imagine de développer la production de ce mobilier standard. Il installe à Anvers un showroom où il

¹⁵ CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.79

expose différentes combinaisons d'installation pour la cuisine et l'ensemble d'habitation. »¹⁶

Une autre évolution marquante est l'arrivée de la ventilation mécanique qui va permettre de réassocier le séjour et la cuisine. En 1947, la cuisine de l'Unité d'Habitation fait partie des premières à proposer une cuisine donnant directement sur le séjour et ventilée entièrement mécaniquement, éclairée en second jour par le salon. Dans les maisons bourgeoises de l'entre-deux guerres, si la cuisine n'était pas toujours complètement ouverte sur le salon (une grande cuisine fermée ou il est possible de prendre ses repas et indépendante du séjour est encore aujourd'hui considérée par les habitants comme la situation la plus favorable et la plus souhaitable), elle communique la plupart du temps avec l'espace des repas par un passe-plat. C'était déjà le cas dans les années 1920 et 1930 pour certaines maisons modernes mais les problèmes de ventilation et d'éclairage le rendait impossible dans les appartements non traversants. Cette solution apportée au problème de la ventilation dans les appartements, permet d'étendre le schéma aux appartements et de diminuer l'inconfort causé par l'éloignement entre la cuisine et le séjour. Cela permet notamment un gain de place non négligeable et de diminuer l'inconfort causé par l'éloignement de la ménagère du reste du logis et son enfermement dans la cuisine.

Au Salon des Arts Ménagers de 1946, une dizaine d'exposants sont présents dans la catégorie revendeurs de cuisine, dont Culina, qui propose aussi des cuisines préfabriquées, et Harmand, alors le leader de la cuisine sur-mesures haut-de-gamme¹⁷.

3. « Le second rêve des jeunes ménages »¹⁸

Avant la Seconde Guerre Mondiale, le plan général de la cuisine est donc à peu près fixé : elle s'associe avec le séjour, à l'écart des chambres et des sanitaires, et si un coin repas y est parfois aménagé, ce n'est que rarement le cas afin d'éviter toute entrave dans les mouvements. Après la guerre, l'urgence de la reconstruction de logements va permettre de mettre à profit les expérimentations menées dans la première moitié du XX^{ème} siècle.

En revanche, ce qui change, c'est non seulement la prise en main du dessin de la cuisine par les décorateurs et les industriels relativement indépendants des architectes mais aussi la diffusion d'un modèle de cuisine en blocs juxtaposables et modulables, largement plébiscité par l'État et les magazines. En effet, puisque ces cuisines sont supposées être modulables, il devient plus aisés de les

¹⁶ CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.107

¹⁷ ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.60

¹⁸ ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.244

construire indépendamment du plan d'une pièce spécifique. Le « sur-mesure » ne semble plus aussi nécessaire. Mes recherches, que je détaillerai plus amplement par la suite, montrent que le nombre de fabricants et/ou revendeurs de mobilier de cuisine semble augmenter très rapidement après la guerre.

Après 1945, le Salon des Arts Ménagers prend un essor important. En matière de cuisine, une trentaine d'exposants sont présents alors que deux d'entre eux seulement l'étaient déjà avant la guerre, Culina et Harmand. Cette entreprise a d'ailleurs continué de conserver le titre de fabricant sur-mesure et de le revendiquer longtemps pour se différencier des autres revendeurs, comme on peut le voir dans certaines publicités étudiées¹⁹. En règle générale, les autres entreprises de l'après seconde guerre mondiale mettent particulièrement en avant une cuisine dite « américaine », composées de plusieurs blocs standardisés prêts à installer. Bien qu'elles n'aient pas forcément grand-chose à voir dans sa composition avec la cuisine américaine beaucoup plus spacieuse et incluant un large espace dédié à la prise des repas²⁰, les cuisines proposées font largement référence à elle afin de présenter une image de modernité et d'équipement. En effet ces cuisines dites « modernes », suscitent dès 1945, un fort engouement de la part des jeunes ménages et deviennent le « *second rêve des jeunes ménages* » après l'automobile²¹, bien qu'étant encore relativement coûteuses et que dans l'immédiate après-guerre peu de jeunes employés puissent se l'offrir. C'est un nouveau produit mit un peu de temps à être accepté par le grand public. Mais il en fait finalement la pleine conquête. Dans *Mon Oncle*²², Jacques Tati, avec son ton railleur habituel, fera le parallèle entre ces femmes, enchantées de leur nouvelle cuisine et leur mari de leur nouvelle automobile, ainsi que celui entre ces maisons modernes et fonctionnelles et le tissu ancien des faubourgs et banlieues.

¹⁹*L'architecture d'aujourd'hui*, n°1 (mai-juin 1945) à n°93 (décembre 1960-janvier 1961)

²⁰CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Editions de l'Imprimeur, 2004, p.162

²¹ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.244

²²TATI Jacques, *Mon Oncle*, 1958

Publicités trouvées dans des revues d'architecture et dans le catalogue du Salon des Arts Ménagers de 1955



L'architecture d'aujourd'hui n°4,
janvier 1946, p XIV



Catalogue des Arts Ménagers
de 1955¹⁸



L'architecture d'aujourd'hui n°40, avril
1952, p XXVIII



L'architecture d'aujourd'hui n°41, juin
1952, p XXVIII



Catalogue des Arts Ménagers
de 1955¹⁸



L'architecture d'aujourd'hui, n°108, juin-juillet 1963, p LXI

L'architecture d'aujourd'hui n°108,
juin-juillet 1963, p XLVIII

II. LES CUISINES PRODUITES EN SÉRIE ENTRE 1945 ET 1960

1. Qualités vantées : une image de modernité

Après la guerre, la publicité envahit de nombreuses revues du modèle moderne de la cuisine²³. La majorité sont des revues féminines ou de décoration, très en vogue à cette époque. Faisant grand cas de nouvelles manières de penser la cuisine, elle regorgent d'articles vantant leurs qualités. La majorité des images publicitaires ont quant à elles été recensées dans le catalogue du Salon des Arts Ménagers et les revues d'architecture.

Dans ces publicités les cuisines sont, dans la plupart des cas, montrées en angle ou de biais, donnant un effet assez dynamique à l'ensemble qui est présenté au travers d'une proposition d'agencement. Elles sont assez peu souvent de face. Dans la majorité des images, toute décoration ou forme de contexte est absente. Seule une fenêtre apparaît régulièrement sur le mur, souvent derrière l'évier mais pas nécessairement, et parfois une table au centre. Mais la cuisine est dans plus de la moitié des cas représentée nue de tout objet ou presque, mettant en valeur les lignes de la cuisine. Un procédé assez similaire est utilisé dans certains prototypes présentés à Salons des Arts Ménagers. Sur les photos trouvées des prototypes COMERA²⁴, bien que les placards ont été remplis de produits divers afin de mettre en valeur la fonction de chaque meuble, le plan de travail est lui intégralement nu. Au contraire, cette mise en scène contraste avec les photos des prototypes présentés dans les catalogues les concessions COMERA²⁵. Les prototypes sont très « personnalisés », décorés, agrémentés d'objets liés à la cuisine : ustensiles, aliments, décoration, permettant ainsi de les rendre plus réalistes et d'aider de potentiels clients à mieux imaginer leur future cuisine.

Sur les publicités recensées, seules quelques-unes montrent des personnes, toujours une femme (et sur une, un enfant), en activité dans « sa cuisine », utilisée pour mettre en valeur une fonction spécifique des meubles.

En général, le principal argument publicitaire est l'ergonomie et la grande capacité à faciliter les tâches ménagères des cuisines, quelles que soit les marques étudiées. Tout semble y être pensé pour rendre plus facile le travail de la ménagère dans cet espace. Cela passe en premier par la diminution du nombre de déplacements, comme décrit dans la première partie. Un autre argument est l'alignement

²³ Bien qu'il semble qu'elles s'y fassent de plus en plus rare au fil du temps. *L'architecture d'aujourd'hui*, n°1 (mai-juin 1945) à n°93 (décembre 1960-janvier 1961) ; *Arts ménagers*, n°6 (janvier-février 1950) à n° 64 (avril 1955) ; *La maison française* n°5 (février 1947) à n°23 (décembre 1948) ; *Art et décoration* n°64 (1958) et 75 (1959)

²⁴Photos de cuisines d'exposition COMERA, Archives Marcel Gascoin, Référence ARCH-GAS, Musée des Arts Décoratifs, Paris

²⁵Photos de cuisines d'exposition COMERA, Archives Marcel Gascoin, Référence ARCH-GAS, Musée des Arts Décoratifs, Paris

Publicités trouvées dans des revues d'architecture et dans le catalogue du Salon des Arts Ménagers de 1955



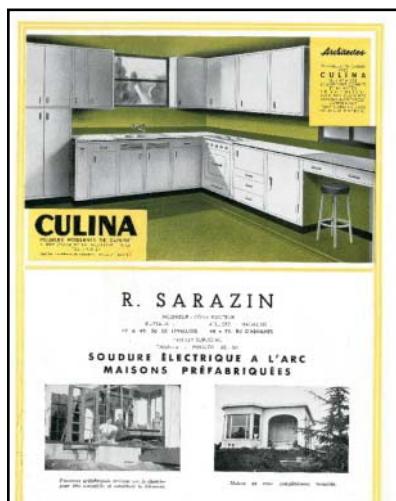
L'architecture d'aujourd'hui n°18,
juillet 1948, p XVII



L'architecture d'aujourd'hui n°58,
février 1955, p LXXVIII



L'architecture d'aujourd'hui n°67,
octobre 1956, p LXXII



L'architecture d'aujourd'hui n°12,
juillet 1947, p II



L'architecture d'aujourd'hui n°28
février 1950, p XXXVI



L'architecture d'aujourd'hui n°77, avril
1958, p XVII

parfait des meubles, permettant une plus grande fluidité de mouvements qui doit permettre de se déplacer plus librement dans la pièce.

L'ergonomie réside aussi dans la manière dont l'intérieur des meubles est conçu : placards coulissants, angles pivotants, poubelles basculantes, qui sont souvent, dans les publicités, catalogues ou plaquettes de présentation mis en avant. Des meubles avec des fonctions spécifiques sont mis en place pour des tâches particulières. Des ustensiles ou objets réputés peu commodes à ranger ou prenant de la place sont également agencés. La simplicité et confort d'utilisation de la cuisine doit permettre de réduire efforts, un rangement plus efficace et que tout soit à portée de main.

Ces dispositions semblent à l'évidence un héritage direct des recherches de cuisines réalisées dans l'entre-deux guerres par les décorateurs et architectes du mouvement moderne. L'argument qui doit rendre ces nouvelles cuisines plus intéressantes est d'abord leur agencement modulaire. La cuisine peut et doit s'adapter partout et en toutes circonstances à n'importe quelle pièce même la plus irrégulière, ainsi qu'aux envies et au besoin du ménage. Dans certains catalogues que nous avons étudiés, des plans et photos permettent de montrer comment des cuisines ont été réalisées dans des espaces déjà existantes²⁶ et qui sont donc ré-aménagées. Il suffit d'avoir une arrivée d'eau et des branchements électriques nécessaires. Le reste n'est qu'affaire d'agencement²⁷.

2. Typologies de de cuisines

a. Fabricants

Au Salon des Arts Ménagers de 1939, les fabricants de cuisines, sur mesure ou préfabriquées sont peu nombreux. Au sortir de la guerre, très peu semblent avoir survécu²⁸, mais les nouveaux cuisinistes, produisant leurs cuisines de façon industrielle, se multiplient rapidement.

« Une trentaine de fabricants et revendeurs de meubles de cuisine participent au Salon de 1948. Sur la dizaine d'exposants en 1939, seuls subsistent les deux grands : Harmand (La cuisine moderne) et Culina. »²⁹

²⁶Catalogue de cuisines COMERA, Archives Marcel Gascoin, Référence ARCH-GAS, Musée des Arts Décoratifs, Paris

²⁷BASCHET Roger, *L'encyclopédie de la maison*, Paris, Baschet et Cie Editeur, 1971 à 1973, p.17

²⁸ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.60

²⁹ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.60

	ÉLÉMENT HAUT			ÉLÉMENT BAS			ARMOIRE A BALAIS		
	Haut. a	Long. b	Prof. c	Haut. d	Long. e	Prof. f	Haut. g	Long. h	Prof. i
COMERA	60 120	60 120	32	90 120	60 120	46	180	60	40
THIREL	65	70	37	80	70	57	143	45	39
VOTRE FOYER	80 120 180	60 120	33	85 120 180	60 120	52	210 100	50 33	
SECIP	75 87 110	55 87	30	90 110	55 87	57	—	—	—
EXPANSION ÉLECTRIQUE	78 60 40	80	30	90 60 40	80	60	138 80	60	32
MATFORD-COMETAL	68	60	30 50	90	60	52	150 50	60	30 50
MEUBLE PRATIQUE	100 100 120 150 180	50 60	40	80 90 100 120 150 150 180	50 60	55	190 240 50 60	40	40 40
CEPAC	75 40	80	30	80 120 160 200 240	120	50	195	40	60
P.A.R.I.S.	60 115	75 115	30	80 115	55 115		172	59	—
THECNA	75 145	41 82	35	90 145	41 82	60	140	54	30
CULINA	60 90 à 250 (10 cm)	60	35	84	20 à 90	57	214 60	50 60	35
SAINT-LAURENT	65 120	50 60 80	31	80 90	40 50 60 80	57	183	60	31 60
DIMENSIONS EN CENTIMÈTRES									

Tableau de synthèse des dimensions des différents éléments en fonction des marques

BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952

Cela étant, dès 1946, les fabricants augmentent de façon exponentielle : Le livre *Comment installer sa cuisine*³⁰, de Pierre Menard, publié en 1955, soit à peine dix ans après la guerre, le montre bien. Ce livre a pour but de présenter au grand public ces nouvelles cuisines contemporaines et équipées de tout l'équipement moderne que l'on peut souhaiter. Il dénombre vingt-trois fabricants, tels que Comera, Le Rêve, Saint-Laurent, Bendix, Matefort-Cométal, etc. En comparant ces noms avec les publicités trouvées et les livres étudiés, on se rend compte que cette liste de vingt-trois est loin d'être exhaustive. Peut-elle seulement l'être ? Dans le catalogue du Salon des Arts Ménagers, une liste des fabricants présents peut être trouvée³¹ en dénombres plusieurs dizaines... Tenter d'entrer en contact avec ces nombreux fabricants, a été une piste de recherche au début de ce travail qui semblait intéressante afin d'essayer d'obtenir des informations supplémentaires ou de pouvoir consulter des archives. Malheureusement, peut-être à cause de fermetures ou de rachats, ces tentatives n'ont pas abouti. Ces recherches infructueuses m'ont donc incité à chercher du côté des décorateurs. '

b. Dimensionnement

Les recherches des différents fabricants semblent avoir pour but de trouver un dimensionnement qui offre une ergonomie et un confort d'usage pour la personne travaillant dans la cuisine. Pour autant, le meuble de 60x60cm que nous connaissons aujourd'hui ne s'est pas imposé directement. Plusieurs tentatives ont d'abord été faites, avant qu'il ne soit stabilisé. Au départ, les dimensions ont beaucoup varié, notamment d'un fabricant à l'autre. Dans *L'Art Ménager Français*³² de Paul Breton, un tableau recense pour une douzaine de marques, le dimensionnement des différents meubles. De même dans les revues *Arts Ménagers* et *La Maison Française*, plusieurs articles étudient le dimensionnement des éléments³³. Dans le tableau trouvé dans *L'Art Ménager*, de Paul Breton, une analyse des dimensions montre que bien que certains fabricants aient déjà adopté une largeur de 60cm, les dimensions fluctuent beaucoup, les modules ne sont pas toujours carrés, mais plutôt rectangulaires.

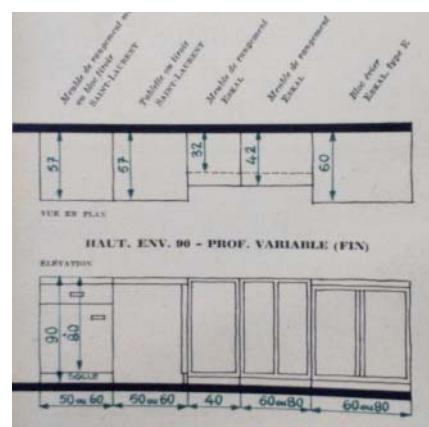
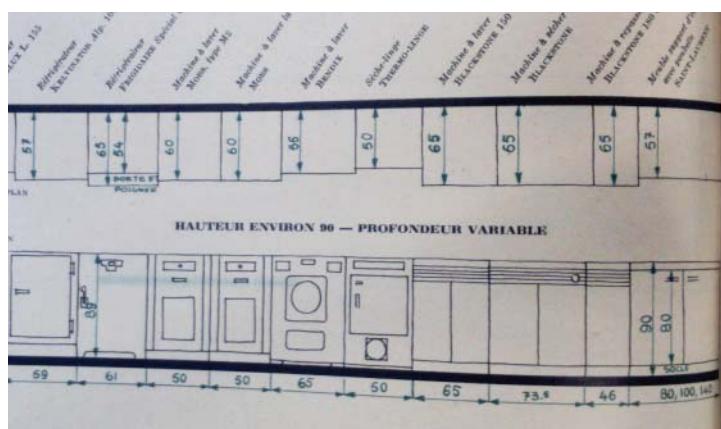
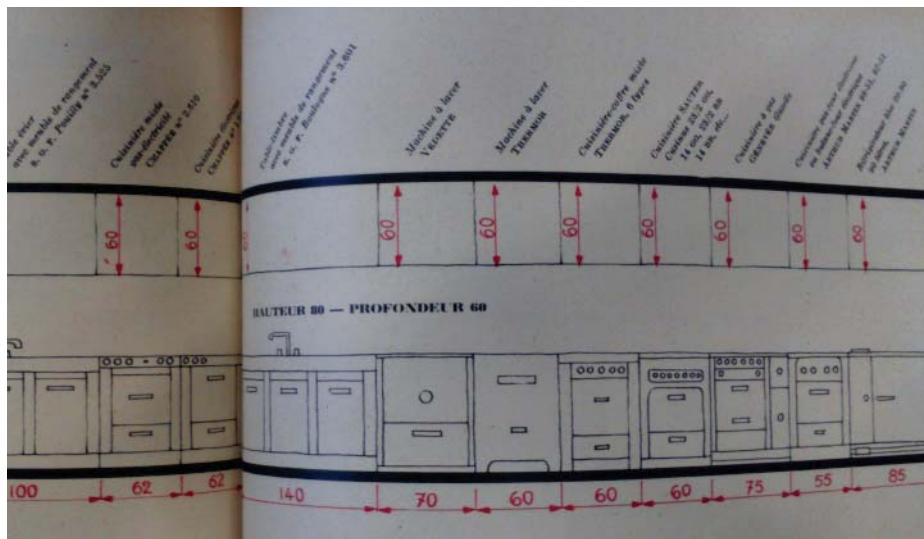
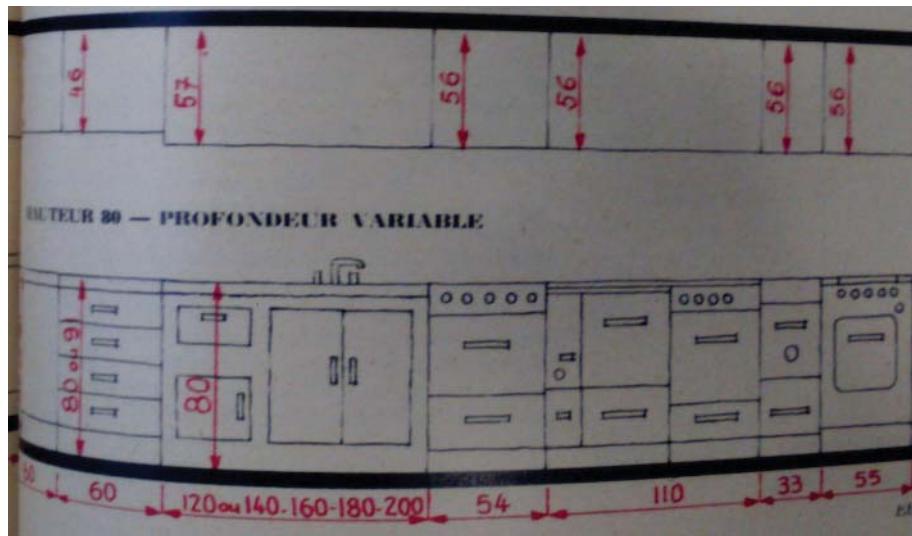
La hauteur du plan de travail semble dans la majorité des cas assez stable soit de 80cm, soit de 90 cm malgré quelques variations. Cependant même si cette hauteur du plan de travail est relativement fixe, la hauteur des espaces de rangement quant à elle varie beaucoup, selon l'utilisation d'un socle ou de pieds par exemple. Dans le cas des pieds notamment, un espace vide important peut être laissé entre le bas du meuble et le sol. Par exemple, la cuisine Ambiance, dessinée par Marcel Gascoin et produite par COMERA, laisse un espace de 33 cm, afin de faciliter le nettoyage sous le meuble, ce qui n'est

³⁰MENARD Pierre, *Comment installer sa cuisine*, Paris, C .Massin, 1955

³¹Coll, Catalogue des Arts Ménagers de 1955

³² BRETON Paul, *L'art ménager français*, Paris, Editions Flammarion, 1952, p.609

³³DE LOOZE Hervé, « *Travail en plan continu* », Arts ménagers, n°49, janvier 1954, p 66 à 68 ; « *21 études d'aménagements de cuisine et 6 études d'aménagements à l'aide de blocs préfabriqués* », La maison française, n° 23, p 19 à 58



Représentation et comparaison des différents dimensions d'éléments en fonction de leur marque, de leur hauteur et de leur profondeur

DE LOOZE Hervé, « Travail en plan continu », *Arts ménagers*, n°49, janvier 1954, p 66 à 68

pas nécessaire dans le cas d'un socle. Par contre, ce dernier implique de réfléchir à la bonne profondeur à laquelle il doit être placé : trop près du bord du meuble, il n'y a pas assez de place pour mettre nos pieds ; placé trop reculé, le meuble peut potentiellement être déséquilibré si l'on l'appuie trop fort dessus.

Pour ce qui est des largeurs et profondeurs les dimensions sont, au début, encore plus variables. Beaucoup de constructeurs proposent déjà éléments bas de profondeur 60 cm, mais celle-ci semble pouvoir varier en 46 cm et 70 cm.

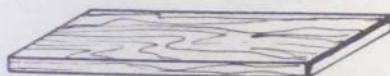
Il s'avère possible de pouvoir faire des remarques similaires autant sur les éléments hauts, ou les armoires telles que les armoires à balais. Les dimensions tant en hauteur, en profondeur ou en largeurs paraissent encore très variables. Aujourd'hui, bien que pas nécessairement parfaitement identiques, les dimensions sont plus alignées d'un fabricant à l'autre qu'elles ne semblait l'être alors. On peut se poser la question : pourquoi les dimensions se sont-elles encore plus standardisées ? D'un point de vue strictement commercial, on pourrait penser que les cuisinistes auraient plutôt intérêt à conserver leur propre dimensionnement, afin d'accentuer les différences avec leurs concurrents, et rendre leur clientèle plus captive de leur propre catalogue. Est-ce en raison d'une facilité de dessin pour les architectes ? Ou car cette standardisation des modules permet une facilité de production industrielle et à bas coût plus importante ? On peut aussi émettre l'hypothèse que cette standardisation soit liée au dimensionnement des éléments d'électroménagers qui doivent s'intégrer dans les meubles pourtant leurs dimensions (les réfrigérateurs notamment) peuvent varier aussi.

c. Matériaux et typologies de meubles

Les typologies des meubles varient également beaucoup. Les matériaux les plus présents sont le bois et la tôle émaillée, celle-ci semblant être dans l'immédiat après-guerre, très utilisée. Cependant elle crée des nuisances sonores, et les fabricants cherchent à mettre en place des systèmes d'isolation phonique.

Deux grandes catégorient de meubles peuvent être distinguées : ceux sur pieds et ceux sur socles. Si les premiers sont plus utilisés au début, les meubles sur socles, pour des raisons d'hygiène et de facilité de nettoyage ainsi que l'avancent certaines publicités, deviennent très rapidement très courants. Cela étant, cet de ne doit pas changer énormément de choses dans le procédé de fabrication en lui-même, puisqu'il semblerait qu'il s'agisse au final des même meubles. Ceux-ci semblent être toujours posés sur des pieds ; le socle apparaît souvent comme un simple cache à poser à la fin du montage de la cuisine.

PLANS DE TRAVAIL



PLAN DE TRAVAIL

en "lamifié", Curva grainé, avec dossier et châssis.

Profondeur	0,52
Epaisseur (avec bandeau)	0,07
Largeur 0,60	
— 0,80	
— 1,20	
Au mètre linéaire	

PLAN DE TRAVAIL

avec châssis.

Spécial pour bloc « Epicerie ».

Sans dossier Curva.

Profondeur	0,63
Epaisseur (avec bandeau)	0,07
Largeur 1,20	



TIROIR DE RANGEMENT de 30

coulissant sous le plan de travail.

Largeur	0,30
Hauteur	0,445
Profondeur	0,55

Pour la répartition des Tablettes, voir page 4.

Extraits du bon de commande, éléments proposés pour la cuisine "Ambiance"

Bon de commande COMERA, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

La facilité de nettoyage est une caractéristique particulièrement vantée notamment pour les matériaux. Dans la droite lignée du mouvement hygiéniste, la cuisine doit rester impeccable, ce qui explique aussi que la couleur blanche semble dominer aussi longtemps³⁴.

Au sortir de la guerre, l'équipement des cuisines est sans commune mesure avec ce qu'il était courant d'avoir dans sa cuisine. Alors que la plupart des cuisines n'étaient alors équipées que d'une cuisinière à bois, la situation change après la guerre. Elles sont plus couramment équipées au gaz ou électriques, accompagnées d'un four électrique. Le réfrigérateur met plus de temps à se généraliser car plus onéreux. On verra par exemple que la cuisine de l'Unité d'Habitation n'en propose pas, les budgets alloués pour des appartements à bas prix ne permettant pas cet investissement. Dans l'immédiate après-guerre, les architectes cherchent à palier à ce problème de la conservation des aliments par l'annexion d'un office, toute petite pièce sombre qui sert à la fois de garde manger et d'intermédiaire entre la cuisine et le séjour, comme il est fait par exemple dans le projet de Denis Honegger à Pantin sur nous reviendrons³⁵. D'ailleurs, même dans des logements plus riches, les capacités des réfrigérateurs ne permettent pas encore de se passer de cet office : on peut supposer que c'est la raison pour laquelle, dans l'immeuble de logements de luxe de Jean Ginsberg, boulevard de Lannes³⁶, le réfrigérateur n'est pas prévu pour être installé directement dans la cuisine mais dans un office. Par ailleurs, d'autres architectes trouveront aussi une solution à ce problème en facilitant l'accès à une nourriture fraîche au quotidien comme dans la cuisine de l'Unité d'Habitation de Le Corbusier, sur laquelle nous reviendrons aussi par la suite.

3. Intégration et installation des cuisines

Dans la production de ces cuisines se pose aussi la question de leur intégration et de leur installation dans des pièces existantes. Les cuisines modules préfabriqués, tout en ayant des dimensions standards fixes, doivent s'adapter à des pièces déjà existantes, s'intégrer au mieux dans des pièces parfois très irrégulières que l'on peut trouver dans un logement ancien ou à des points particuliers d'un immeuble, un angle ou une extrémité peu régulière ; ils doivent également pouvoir être installées facilement, sans intervention lourde sur le gros œuvre. Des entreprises comme COMERA ont envisagé cette question.

Dans les catalogues COMERA, on trouve une page de « bon de commande ». La démarche est assez simple : il s'agit d'envoyer un plan sommaire de sa cuisine, avec ses dimensions générales et l'emplacement des raccordements en eau et en électricité, ainsi que les dimensions de

³⁴ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948 - 1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.69

³⁵Fond Honegger (Denis), Référence HONDE-B-58-05 Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logements dans le quartier de l'Église, Pantin, Denis Honegger

³⁶Fond Ginsberg (Jean), Référence GINJE-B-58-10, Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logement de luxe, 59-65 boulevard de Lannes, Paris 16ème, Jean Ginsberg



Photo de la cuisine dite "Métal" de la marque COMERA,
photographe inconnu
Photographie, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts
Décoratifs, Paris



Tiroir à bouteilles
Photographie, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts
Décoratifs, Paris

l'électroménager. Un ingénieur peut se déplacer et vous aider à imaginer la solution la plus adaptée à la situation et vous aider à préparer le bon de commande.

Les cuisines se présentent sous forme de blocs ouverts sur les côtés, les joues des meubles étant commandées indépendamment pour permettre un agencement à volonté : il n'y a qu'à fermer à la fin. Pour le même type d'élément, plusieurs largeurs sont proposées pour accroître la flexibilité par exemple pour épouser la forme d'un angle ou d'un creux dans le mur. Le système utilisé permet donc d'essayer d'approcher au plus près possible des dimensions d'un espace donné, un peu comme en mathématiques, à la recherche de la plus petite décimale possible.

Les équipements intérieurs sont aussi des éléments indépendants à choisir en fonction des préférences et des besoins tels que tablettes, étagères, tiroirs, paniers. La cuisine devient un véritable puzzle dont les dimensions standardisées et uniformes permettent un agencement véritablement adapté à toute situation tant par rapport à une architecture existante qu'aux besoins du ménage.³⁷

Par ailleurs, le fabricant fournit un guide de pose. La méthode n'est ni aisée, ni trop complexe non plus : la plupart des meubles bas se fixent au mur à l'aide de quelques équerres ou tasseaux et des vis dont les trous ont déjà été pré-percés en usine ; les pieds étant réglables, ils permettent de compenser toute irrégularité du sol pour avoir un plan de travail parfaitement horizontal. Il suffit ensuite de poser le sol pour fermer la base des éléments.³⁸

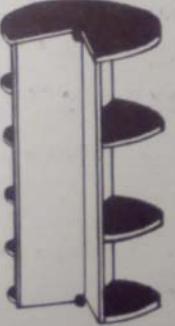
Les éléments suspendus, fixés directement au mur requièrent un peu plus de technique car la fixation doit être plus solide. L'utilisation de chevilles et goujon complexifie donc l'installation. Cependant, on notera que certaines cuisines présentées n'utilisent en hauteur que de simples étagères, accrochées à des crémaillères, comme on peut le voir sur la photo de la cuisine de Marcel Gascoin dite « du célibataire ».³⁹

³⁷Brochure et bon de commande de la cuisine « Ambiance », Archives Marcel Gascoin, Référence ARCH-GAS, Musée des Arts Décoratifs, Paris

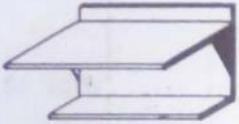
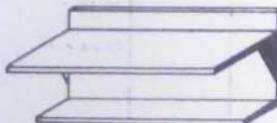
³⁸Guide de pose des cuisines COMERA, Archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

³⁹ROUX Marcel, « *Le rêve du célibataire* », Arts ménagers, n°59, novembre 1954, p 11-114

ANGLE PIVOTANT

	ELEMENT DE RANGEMENT cylindrique, pivotant autour d'un axe vertical. Equipé avec 6 tablettes. Huteur 1,065 Diamètre 0,63
---	---

ELEMENTS intermédiaires - entre plans de travail et éléments muraux

	CREDENCE DE 60 abattant relevable (Rangement intermédiaire entre plan de travail et élément mural de 0,60). Largeur 0,60 Hauteur 0,345 Profondeur 0,14 Eclairage en supplément.
	CREDENCE DE 80 abattant relevable (Rangement intermédiaire entre plan de travail et élément mural de 0,80). Largeur 0,80 Hauteur 0,345 Profondeur 0,14 Eclairage en supplément.

Extraits du bon de commande, éléments proposés pour la cuisine "Ambiance"

Bon de commande COMERA, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

III. CUISINES DE DESIGNER ET PRODUCTION DE MASSE

1. Travail de Marcel Gascoin sur les cuisines

Après une formation d'ébéniste, Marcel a suivi un enseignement à l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs. Sa recherche se tourne très spécifiquement vers la production industrielle de mobilier et a fondé plusieurs entreprises de production de mobilier, notamment l'entreprise de cuisines COMERA. Georges Landau en est le co-fondateur. En cela on peut penser que la façon dont Marcel Gascoin est intéressante : on peut supposer qu'en étant affranchi de questions de production ou de distribution, par la délégation de ces pouvoirs à Georges Landau, il peut se consacrer aux questions qui le concernent : le rangement et l'ergonomie⁴⁰

Dans son travail de design Marcel Gascoin dans son travail, a cherché à lier la production en série à l'ergonomie et à la facilité d'usage. Il est ainsi naturellement devenu une des figures centrales de mes recherches.. Au Musées des Arts Décoratifs de Paris, j'ai eu la possibilité d'étudier le conséquent fonds d'archives de ce dernier.

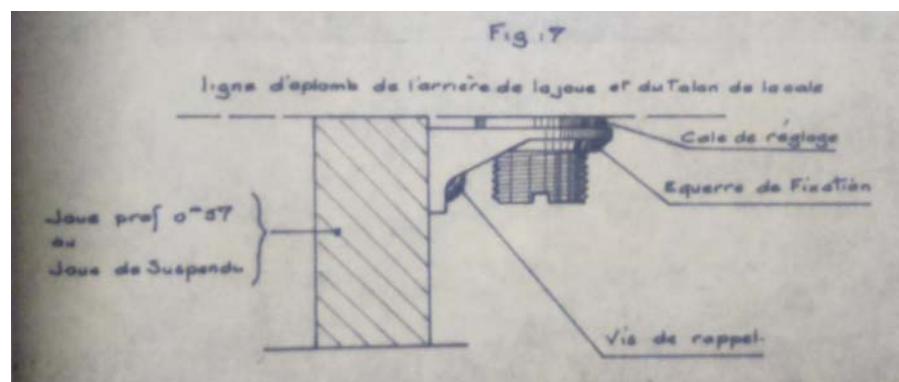
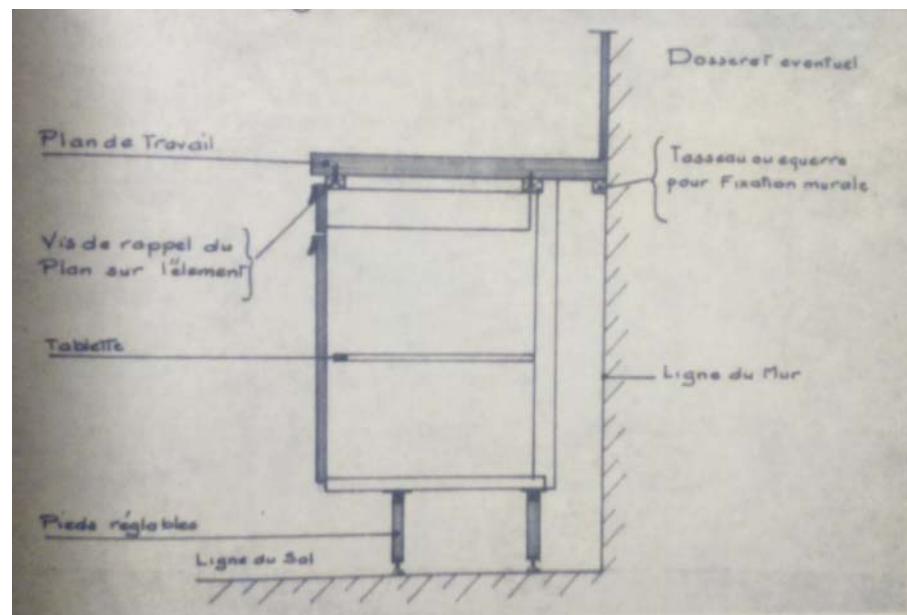
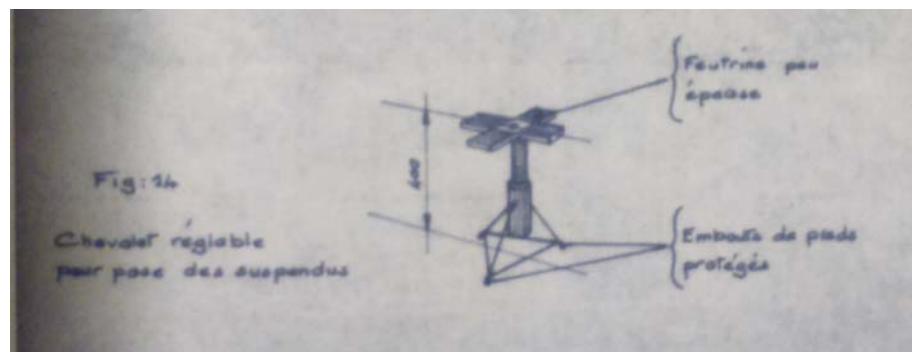
Celui-ci contient majoritairement des photographies, des différentes expositions de l'Union des Artistes Modernes (UAM), du Salon des Arts Ménagers pour la plus grande partie, ainsi qu'un grand nombre de boîtes de photos d'ensembles mobiliers et meubles conçus par Marcel Gascoin : cuisines et salles de bain, bureaux, tables, canapés, lits, buffets, commodes, etc. On y trouve aussi des photos de divers appartements témoins, dont nous parleront pour partie par la suite. Plusieurs boîtes sont aussi consacrées à des dessins de projets de mobilier et documents graphiques divers, avec des plans de meubles. Il contient aussi plusieurs articles de revues écrit par le décorateur, ainsi qu'un ensemble de documents publicitaires, catalogues de meubles, en particulier liés à la production des cuisines COMERA, dont le design revenait à Marcel Gascoin. C'est bien évidemment la partie concernant les cuisines que j'ai étudié le plus en détail et qui représente déjà une part importante du fond mais je crois que celui-ci doit être mis en parallèle avec le reste de son travail. A contrario, malgré un fonds d'archives important, peu d'ouvrages lui sont consacrés, et il m'a été assez difficile de m'en procurer.

Marcel Gascoin se situe dans la droite lignée des architectes et artistes de l'UAM et du mouvement moderne. Pour lui,

« La vraie beauté d'un objet résulte de sa parfaite adaptation à sa destination »⁴¹

⁴⁰Il travailla notamment beaucoup avec le Modulor de Le Corbusier, prenant comme point de départ de sa conception l'échelle humaine et l'échelle de l'objet.

⁴¹Marcel Gascoin dans *La Maison Française*, n°23, décembre 1948, extrait de DELAPORTE Guillemette, *Marcel Gascoin, Décorateur des Trente Glorieuses*, Paris, Éditions Normas, 2010, p.107



Extraits du guide de pose des cuisines
Guide de pose COMERA, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

Des photos de meubles aux formes très sobres, très épurées, des lignes droites et nettes, voilà ce qui prédomine largement dans l'ensemble des photos de cuisines COMERA que j'ai pu étudier. De même les couleurs sont assez uniformes, le blanc domine de très loin parfois accompagné de rouge ou de bleu. L'ergonomie et le confort d'usage est fortement mis en avant. Comme nous le verrons par la suite pour la production de cuisines en général, les publicités insistent sur les divers éléments servant à ranger efficacement et confortablement chaque objet: tiroir à bouteille, tiroir à épices ou encore la « poubelle-tiroir », permettant de travailler directement au dessus sans se soucier de l'évacuation des déchets, ou le célèbre angle pivotant.

« ... à la chaux d'un grenier où après avoir mesuré une infinie variété d'objets usuels, de la bouteille à la serviette éponge, il élaborait au fusain ses futurs rangements, où pas un pouce n'était perdu »⁴²

Marcel Gascoin se réfère souvent aux travaux de Paulette Bernège, figure du mouvement féministe en France dans les années 1950, sur l'ergonomie de la cuisine et les tâches rencontrées au quotidien dans l'art ménager.

La manière dont sont assemblées ces cuisines permet la plus grande modularité possible ; dans ce travail, cette modularité est réellement recherchée, pas seulement dans l'agencement des blocs entre-eux et par leur capacité à se juxtaposer, mais aussi dans leur composition propre. En effet nombre d'éléments sont proposés indépendamment de la structure du bloc pour les insérer à l'intérieur. C'est donc aussi en partie à l'utilisateur lui-même d'organiser sa propre cuisine de la façon qui lui semble être la plus appropriée en fonction de ses aspirations, de ses moyens et de l'existant. Si l'esthétique des cuisines peut sembler très proche de l'une à l'autre⁴³, est-ce finalement la question prioritaire quand il faut loger autant de personnes de façon décente en aussi peu de temps ?

La recherche semble devoir d'abord se porter sur l'amélioration du confort de chacun. Devant l'urgence de la situation et la quantité de logements à produire, il n'est pas possible de réaliser des cuisines luxueuses et sur-mesure. Les cuisinistes comme Marcel Gascoin cherchent plutôt des solutions pour que chacun ait accès à un confort minimum. Cette décence semble passer d'abord par un confort d'usage, d'utilisation en rendant les logements suffisamment ergonomiques et adaptés aux besoins des usagers pour que le retour et le repos à la maison ne soit pas à considérer comme une deuxième journée de travail.

⁴² DELAPORTE Guillemette, *Marcel Gascoin, Décorateur des Trente Glorieuses*, Paris, Éditions Normas, 2010, p.114

⁴³Bien que l'on constate dès la fin des années 1950 une arrivée progressive en partie grâce à la créations de nouveaux matériaux plastiques ou non, de couleurs, de motifs et d'imitations de matériaux en tous genre, permettant une forme de personnalisation au-delà du fonctionnalisme.



Photographie de la cuisine d'un appartement réalisé par Auguste Perret, photographe inconnu
Photographie, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



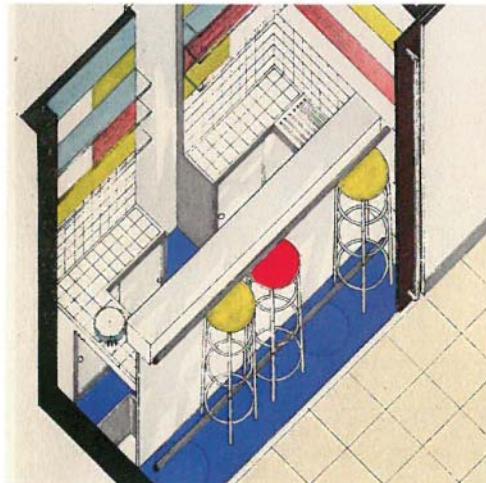
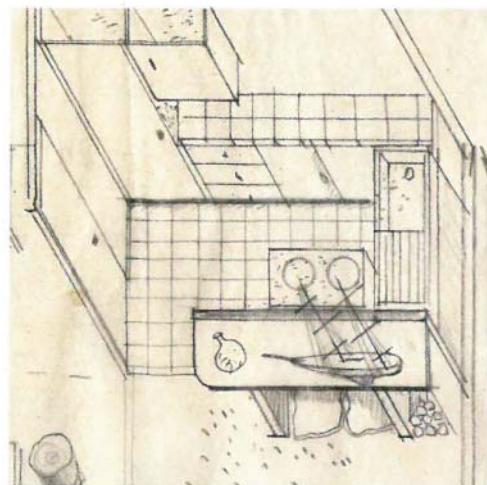
Photographie de la salle à manger d'un appartement à faible loyer, aménagement de Marcel Gascoin, la cuisine est située derrière la cloison et le rideau, photographe inconnu
Photographie, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

En effet, les appartements se réduisent, et il faut trouver des solutions pour rentabiliser l'espace, que cette efficacité soit accessible au plus grand nombre. De ce point de vue, la production en série a au moins l'avantage de permettre une production rapide et peu coûteuse. Cela ne signifie pas que cette production est nécessairement de piètre qualité. Les recherches sont essentiellement autour du bois, matériau que Gascoin de par sa formation maîtrise particulièrement bien. Il est alors plus facile de concevoir de manière efficace, rationnelle tout en conservant une certaine qualité. L'étude des quelques documents plus techniques sur la conception des meubles de cuisine, notamment le guide de pose, permettent de supposer que le système est savamment étudié : les fixations sont spécifiques selon les blocs ou leur emplacement ; des solutions sont recherchées pour les rendre adaptables à des situations très variées, pas nécessairement des appartements bien rectilignes de construction neuve : on pense par exemple à la présence de pieds réglables, permettant de compenser certaines irrégularités que peut avoir le sol. Les tiroirs et portes sont étudiés pour être aussi silencieux que possible, et leurs mécanismes doivent rester facile à manipuler ; bien sûr l'usure peut les mettre à mal, il semble cependant qu'il y ait, du moins dans le travail de Gascoin, une recherche de luxe qui soit plutôt dans un réel confort d'usage que dans l'ornementation esthétique.

Cela étant, cette pensée de la cuisine ne peut se faire qu'en étroite collaboration avec les architectes pour que ceux-ci prévoient des espaces de rangement, et des appartement dans lesquels le mobilier pourra s'intégrer le plus simplement possible. La production en série, ne peut se passer d'une étude précise tant en terme de production et de fabrication que d'usage et de confort. C'est là que devient importante la réflexion non pas seulement des fabricants mais aussi de concepteurs architectes et décorateurs (ou designers comme on les appellera par la suite).

Il travailla aussi en étroite collaboration avec des architectes de la Reconstruction sur la production d'appartements témoins, notamment avec Auguste Perret pour la reconstruction du Havre. Ces appartements témoins avaient pour but de permettre aux familles de mieux visualiser ces nouveaux appartements modernes. Lors des Salons des Arts Ménagers, des stands mettaient en scène des appartements ou des pièces d'appartements et permettaient au public de se faire une première idée. Mais l'intérêt des appartements témoins était en réalité double : ils permettaient non seulement la visite d'appartement réels, *in situ*, mais aussi de les investir pendant quelques jours afin de les expérimenter en situation réelle.

Les photos des appartements témoins montrent le mobilier qui les équipait. Paradoxalement, la cuisine, qui semble tant interroger les architectes, et qui est supposée concerner les cinquante pourcents féminins de la population, à l'époque quasiment à plein temps, apparaît assez peu. Nombreuses sont les photos de la salle à manger, ou des chambres à coucher mais la cuisine apparaît sur moins de dix photos sur une centaine étudiée. En outre, mises à part deux photos, intégralement consacrées à la cuisine, les autres ne permettent que de la deviner au travers du passe plat ou d'une



Croquis de plusieurs propositions pour la cuisine de l'unité d'habitation
BARSAC Jacques & BRUNHAMMER Yvonne, *Charlotte Perriand : un art d'habiter 1903-1959*, Norma, Paris, 2005, p. 96

porte depuis le séjour, quand on voit plus qu'une double parois fermée. L'attention forte portée à un espace toujours si bien caché, toujours invisible, se fait alors paradoxale. La cuisine est un espace qui demande beaucoup d'attention dans sa conception et qui suscite de nombreux débats mais qui reste dans l'imaginaire un espace impropre à être dévoilé sous quelque forme que ce soit. On voit ici que cette partie du travail de conception qui a été réalisé ne semble qu'à peine digne de figurer dans les photos supposé le mettre en valeur -on notera d'ailleurs que sur le peu de cas qui montraient la cuisine, celle-ci n'est que peu dévoilée, les points de vue beaucoup plus restreints que sur les photos de séjour ou de chambre qui englobaient beaucoup plus les pièces dans toute leurs dimensions.

Cela étant, au vu de ce que les photos montrent, les cuisines du Havre semblent se distinguer de celles étudiées dans les autres opérations étudiées, et se rapprochent plus des cuisines que l'on peut observer dans les publicités de l'époque. Le mobilier y est intégré, et complet. Le plan de travail est parfaitement continu, unitaire, contrairement à ce qu'on peut voir sur des photos d'autres opérations qui seront précisées plus tard. On essaiera de comprendre pourquoi.

Les lignes sont sobres et simples, le mobilier est blanc mais intègre de nombreux rangements, souvent séparés par une (double) cloison légère ou un rideau, rarement complètement fermée. Cependant, une différence notable semble se trouver dans le moment où sont conçues les cuisines prévues pour l'appartement. Dans le cadre des opérations du Havre, il s'agit d'une situation où Marcel Gascoin a conçu l'intégralité du mobilier, pour ne pas englober que la cuisine, en parallèle de la conception des bâtiments. Et la quantité produite, bien que prévue pour une opération particulière, ne doit pas, on peut le supposer, empêcher la viabilité d'un équipement conçu si ce n'est sur mesure, du moins pour des opérations spécifiques.

2. Le rapport à l'œuvre

Une autre question soulevée par les décorateurs et par ces cuisines est aussi celle du rapport à l'œuvre. La collaboration de Charlotte Perriand en est un bon exemple : c'est elle qui a conçu une partie de la cuisine de l'Unité d'Habitation⁴⁴ Cependant, selon Jacques Barsac la conception n'en a pas été simple. D'abord, bien qu'extrêmement bien conçue, efficace et confortable, sans négliger une certaine esthétique, elle s'avère rapidement trop chère à produire car trop complexe. La seule fabrication d'un prototype a été difficile à mettre en place, aucun fabricant ne souhaitant faire cet investissement conséquent sans assurance que cela déboucherait sur une production suffisamment importante par la suite.

⁴⁴BARSAC Jacques, *Charlotte Perriand : un art d'habiter*, Paris, Éditions Norma, 2005, p.292

De plus, la conception de cette cuisine avait été donné en parallèle à Charlotte Perriand et Martha Pan. La cuisine dessinée par celle-ci est conçue sur des principes similaires mais plus simples et donc plus économiques, plus faciles à produire et sera donc sélectionnée au nom de l'Atelier Le Corbusier⁴⁵. Pourtant Charlotte Perriand entrera en contact avec la CEPAC (Construction d'Éléments Pour l'Amélioration du Confort) qui finira par la produire, indépendamment de l'Unité d'Habitation., ce qui créera une controverse importante à cette époque entre l'Atelier Le Corbusier et Charlotte Perriand.

Ces cuisines conçues par des designers, prévues ou non pour une production serielle dès le départ, posent les mêmes questions quand à leur reproductibilité au même titre que les œuvres d'arts plus « classiques ». Ces cuisines sont en effet le résultat d'un travail de recherche et de dessin important (comme le reste du mobilier standardisé). Pourtant la question du créateur, celle de l'auteur et de la propriété intellectuelle, n'ont pas été posées jusqu'à très récemment. Pour reprendre l'exemple de Marcel Gascoin, ses recherches sont restées très peu connues jusqu'à il y a une dizaine d'année et encore aujourd'hui, il est excessivement difficile de trouver des informations sur son travail autres que le fond d'archive en lui-même. Le fait que ce soit un travail encore relativement récent joue en ce sens. Mais mis à part ce cas de Charlotte Perriand, il est rarement fait mention du rapport que les designers entretiennent par rapport à la reconnaissance de leur travail. La question semble se poser de savoir dans quelle mesure ce dernier doit être reconnu en tant qu'art. Certains qualifiaient d'artistes des fabricants de meubles sur mesure voire fait à la main. La recherche intellectuelle et de conception liées à la création de ces meubles en série peut-elle justifier le titre d'œuvre ou pas ? Question qui se pose dans plusieurs domaines, mais à plusieurs titres ici ; dans la production et diffusion en série, « à l'heure de sa reproductibilité technique »⁴⁶, personne ne songerait à remettre en doute le statut de certaines œuvres cinématographique. Quel statut doit-on donner au mobilier en série conçu par des designer ?

Au même titre qu'on peut bien évidemment se poser la question aussi pour l'ensemble de la production du design industriel du XXème. Que dire de tous les éléments de la vie quotidienne, cuisines mais aussi fauteuils, chaises, ustensiles, etc. Que dire de tous ces objets au rôle fonctionnel et purement utilitaire, alors que l'art est justement supposé ne pas disposer de cette dimension d'utilité ? On voit bien ici les rapports ambigus qu'entretiennent art et architecture.

⁴⁵BARSAC Jacques, *Charlotte Perriand : un art d'habiter*, Paris, Éditions Norma, 2005, p.296

⁴⁶BENJAMIN Walter, *L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique*, traduction de Maurice de Gandillac, Paris, Éditions Allia, 2006

Bâtiment fait confiance à



BENDIX

Les cuisines BENDIX ont été choisies pour équiper de nombreux immeubles en copropriété notamment l'immeuble Résidentiel du 59-65 Bd Lannes.
(Jean GINGESBERG, Architecte).

et à

SAINT-LAURENT



BENDIX

Les éléments métalliques des cuisines BENDIX sont fabriqués en grande série dans les usines ultra-modernes de Fougères (Nord). Isolées et rendus inaltérables par traitement bimétallique - flex - coating et peinture double couche, ils sont les moins chers des meubles de cuisine modernes.

SAINT-LAURENT

Les meubles fonctionnels SAINT-LAURENT sont adoptés pour les appartements de grand standing : ossature en hêtre de Haute-Marne - Portes en panneaux - Caisses indéformables - Portes évoluables - Plans de travail en Plastique stratifié (Formica ou Polystyrene).



MENTATION DÉTAILLÉE SUR DEMANDE A :
IX H.A.F. 82, Rue Robespierre, BAGNOLET (Seine) AVR. 52-90
SAINT-LAURENT 149, Avenue de Wagram, PARIS 17^e. CAR. 87-71

Publicité pour les cuisines Bendix & Saint-Laurent, à l'origine des recherches de projets effectués
L'architecture d'aujourd'hui n°89, avril-mai 1960, p CV

IV. INSCRIPTION DE LA PRODUCTION DE CUISINES EN SÉRIE DANS L'ARCHITECTURE

1. Standardisation de la cuisine dans la production de masse

Plusieurs projets d'architecture auraient pu être convoqués pour approfondir les recherches. Souhaitant m'interresser à la fois à la question de la production en série et à la question de la production courante, deux pistes de recherche semblaient intéressantes : chercher des réalisations pour leur statut expérimental ou au contraire pour leur relative banalité. Cependant se pose alors la question du choix. Les deux types ne sont pas évidents à sélectionner, d'abord parce qu'elles ne sont pas nécessairement fortement mise en avant, et pour la seconde catégorie en particulier, parce qu'elles sont justement banales et nombreuses et se pose alors la question des critères de choix. Cependant certaines publicités font état des nombreuses installations effectuées par la marque pour se porter garant du succès rencontré par leurs cuisines. Le premier des critères a donc été de se baser sur ces publicités pour faire une première sélection de projets d'architecture.

Plusieurs opérations sont citées dans ces publicités avec des chiffres plus ou moins importants : 1047 pour une opération à Angers par Henri Enguehard, ou 3618 pour une opération pour l'Office d'H.L.M du Rhône par les architectes Boudeix, Gages, Grimal et Cottin. Cependant, bien que des recherches aient été menées pour les retrouver, celles-ci non pas donné suite : les architectes étant très peu connus, retrouver des documents et archives sur les opérations s'est révélé très complexe.

Deux d'entre eux ont été sélectionnés car il en était fait mention dans une publicité pour les entreprises Bendix et Saint-Laurent⁴⁷ et ont été un point de départ pour mes recherches : ce sont l'immeuble de logements de luxe du 59-65 boulevard de Lannes, Paris 16^{ème} de Jean Ginsberg⁴⁸ et l'opération de logements dans le quartier de l'Église à Pantin⁴⁹ par Denis Honegger. En effet cette publicité de février 1965 faisait mention non seulement du nom d'opérations sur lesquelles les deux entreprises étaient intervenues mais aussi du nombre de cuisines qui avaient été installées : 97 pour la première opération et 411 pour la seconde. Ces deux opérations se distinguent en plusieurs points des autres : la reconnaissance accordé aux architectes rendent ces opérations spécifiques ; de plus, bien que conservant un caractère de production courante, elles possèdent un fort caractère expérimental ; enfin, il s'agit, pour l'opération de Honegger étant un ensemble de logements sociaux, et celle de

⁴⁷*L'architecture d'aujourd'hui*, n°1 (mai-juin 1945) à n°93 (décembre 1960-janvier 1961)

⁴⁸Fond Ginsberg (Jean), Référence GINJE-B-58-10, Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logement de luxe, 59-65 boulevard de Lannes, Paris 16ème, Jean Ginsberg

⁴⁹Fond Honegger (Denis), Référence HONDE-B-58-05 Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logements dans le quartier de l'Eglise, Pantin, Denis Honegger



Photo d'un des immeubles de l'opération pour l'office H.L.M de Pantin par Denis Honegger
Auteur Inconnu, Fond Honegger (Denis), IFA, Paris



Photo d'une cuisine des immeubles de l'opération pour l'office H.L.M de Pantin par Denis Honegger
Auteur Inconnu, Fond Honegger (Denis), IFA, Paris

Ginsberg, un ensemble de logement de luxe, cela permettait de mettre en comparaison plusieurs gammes de production.

L'opération de Pantin est un ensemble de logements sociaux construits entre 1958 et 1977⁵⁰. C'est une bâtiment construit lors de l'opération de rénovation urbaine du quartier de l'Église à Pantin.⁵¹ Cette opération d'envergure, confiée à Denis Honegger, élève d'Auguste Perret est expérimentale à plusieurs titres : de par sa taille, environ 2000 logements prévus, et de par la mise en place de techniques de préfabrication nouvelles.

Les immeubles sont construits selon une trame constructive régulière de 6,20 m. Un corridor central dessert majoritairement des appartements de deux ou trois pièces, sur simple orientation, avec une loggia par appartement. Tous les appartements sont composés de manière relativement similaire : un grand séjour, la chambre parentale légèrement plus grande que celle des enfants. La cuisine est quasiment toujours dessinée de la même manière : de forme et de dimension proches à chaque fois, c'est un rectangle d'environ 2,1x3,6m (les dimensions variant parfois mais assez peu). Elle donne directement sur le séjour par une cloison pliante, et, sauf quand la place ne le permet pas et qu'il s'agit d'un appartement avec une seule chambre, elle est accompagnée d'un office. Sur les plans, il est précisé l'emplacement de l'évier. Pour le reste, l'aménagement de la pièce est représenté par deux rectangles de part et d'autre de la pièce, à côté de l'office (dans les cas où la pièce se trouve réduite, les meubles sont disposés en angle). Le reste de la pièce, donnant sur la loggia, est libre et peut accueillir une petite table pour les repas, quotidiens. Il n'est pas apporté plus de précisions sur les plans quant à l'ameublement que cette disposition générale.⁵²

Certaines de ces constatations peuvent être émises aussi pour l'opération de Ginsberg. Celui-ci, formé alors que l'activité du mouvement moderne est au plus vif, il est très influencé par ses idées. Il est lui aussi influencé par les théories d'Auguste Perret. Il est à la recherche d'une simplicité formelle, et d'une esthétique constructive basée sur la répétition.⁵³

Les appartements sont traversants et plus grands. Le bâtiment est aussi construit selon un trame structurelle, où la cuisine semble être la résultante de l'espace pris par les circulations verticales. Mais ici, les plans permettent de constater que la cuisine est tout de même conçue de façon à ce que les

⁵⁰Fond Honegger (Denis), Référence HONDE-B-58-05, Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logements dans le quartier de l'Eglise, Pantin, Denis Honegger

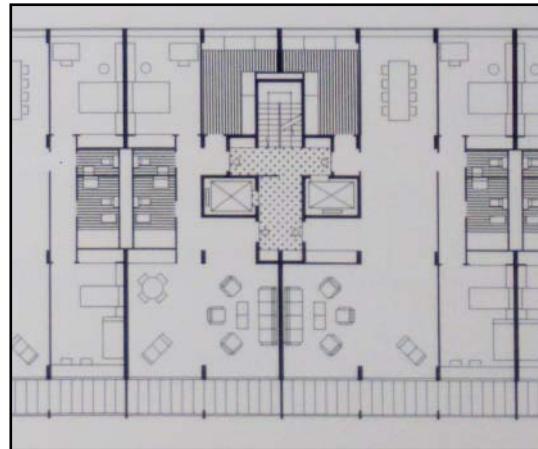
⁵¹ Atlas du Patrimoine de la Seine-Saint-Denis, http://www.atlas-patrimoine93.fr/pg-html/bases_doc/inventaire/fiche.php?idfic=055inv077, consulté le 16/05/2017

⁵²Dans les plans qui ont pu être étudiés lors de mes recherches, il semble que les seuls moments où cette configuration change soient en lien avec des événements particuliers dans la structure notamment les circulations verticales et les espaces communs et locaux de services, dont résultent souvent la réduction de la cuisine.

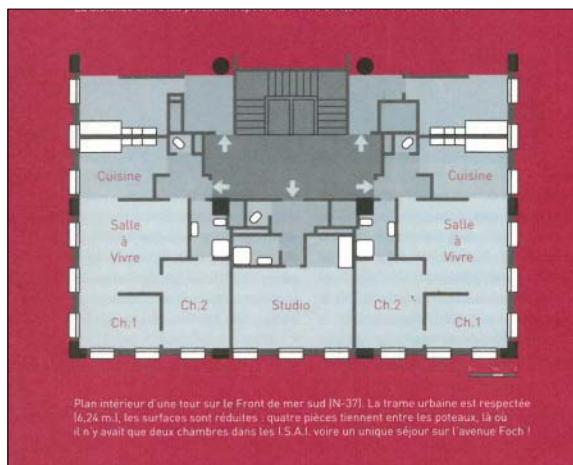
⁵³DEKEYSER David, Béton armé et logement collectif en région parisienne, Cinq exemples, 1930-2000, Séminaire Patrimoine et Projet, 2003, <http://www.atelier32.fr/images/publi/betonlogement.pdf>, p37



Photo de l'immeuble au 59-65 Bd de Lannes, Paris 16ème, par Jean Ginsberg
Photo Pierre Berdoy, Fond Ginsberg (Jean), IFA, Paris



Extrait d'un plan d'étage courant de l'opération de Jean Ginsberg, boulevard de Lannes, Paris XVIème
Jean Ginsberg, Plan de l'architecte, Fond Ginsberg (Jean), IFA, Paris



Plan d'un immeuble de logements populaires
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



Photographie de la cuisine d'un appartement réalisé par Auguste Perret, photographe inconnu
Photographie, Fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

meubles puissent s'intégrer parfaitement à la pièce, sans laisser de marge. Sa forme est toujours la même mis à part dans l'angle du bâtiment.⁵⁴

Avec le projet phare d'Auguste Perret pour la reconstruction du Havre, le constat est le même. Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette opération a été retenue à la fois pour son exemplarité et pour son caractère expérimental. La quantité importante de logements construits le rende d'autant plus pertinents qu'on y trouve des logements de plusieurs gammes. Entre 1945 et 1965, Auguste Perret se voit confier par le Ministère de la Reconstruction et de l'Urbanisme, la réédification du centre-ville du Havre détruit à la fin de la Seconde Guerre Mondiale. Ce projet d'une superficie d'environ 150 hectares, est l'occasion pour Perret de mettre en application ses propres théories modernes et constructives sur l'architecture. En effet, dès ses premières réalisations, notamment l'immeuble de la rue Raynouard à Paris, les frères Perret manifestent leur intérêt pour le béton armé et les théories constructives qui lui sont propres⁵⁵.

Dans les plans étudiés, les cuisines sont souvent très similaires. Dans le plan d'une tour du Front de mer sud on observe que seules les cuisines des studios sont différentes, plus petites, une simple alcôve près du salon.⁵⁶ Dans les appartements, on constate aussi que la cuisine est résultante des circulations verticales, probablement pour des questions techniques. Les appartements sont calibrés et souvent quasiment identiques ou pour le moins de composition similaire. Un appartement de base sert de « gabarit », pour les autres :

« Cet appartement représente un modèle calibrant toute la construction du Havre, selon l'Atelier Perret. (Collectif) »⁵⁷

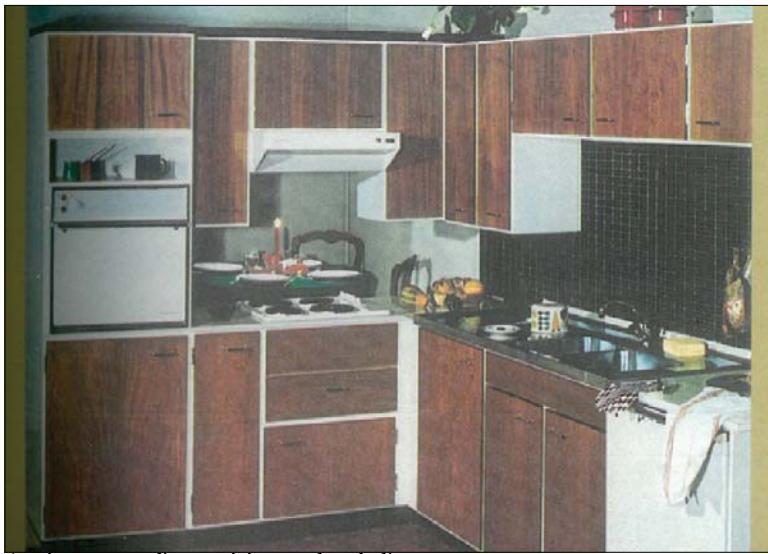
L'aménagement de l'opération de logements sociaux de Honneger se révèle finalement assez sommaire : un évier en céramique, un bloc avec un plan de travail, des rangements en dessous. Un espace est laissé sur la droite pour le plan de cuisson et le four ; le fait que l'espace soit plus large que l'élément de cuisson peut laisser supposer que celui-ci a été rapporté par la suite. Dans l'angle en bas à droite on peut discerner une table. Dans cette opération, les cuisines représentées par seulement quelques blocs carrés et les dimensions de la pièce sont prévues de manière à laisser une certaine marge de liberté pour l'installation des futurs blocs.

⁵⁴Fond Ginsberg (Jean), Référence GINJE-B-58-10, Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logement de luxe, 59-65 boulevard de Lannes, Paris 16ème, Jean Ginsberg

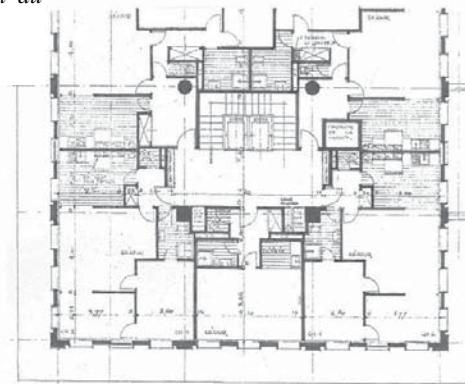
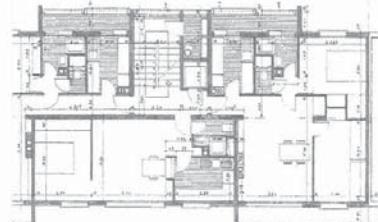
⁵⁵DEKEYSER David, Béton armé et logement collectif en région parisienne, Cinq exemples, 1930-2000, Séminaire Patrimoine et Projet, 2003, <http://www.atelier32.fr/images/publi/betonlogement.pdf>, p10

⁵⁶VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Le Havre, Editions Points de vues, 2007, p.45

⁵⁷VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Le Havre, Editions Points de vues, 2007, p.103



Aménagement d'une cuisine et plan de l'appartement
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



Plans d'appartement du Havre
LIOTARD Martine, *Le Havre, 1930-2006, la renaissance ou l'irruption moderne*, Paris, Editions, Picard, 2007



Photo d'une salle à manger et de la cuisine d'un appartement ; peut voir la petitesse de l'espace réservé à la cuisine, indépendante mais avec une communication directe sur la salle à manger par le passe-plat
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007

Ceci semble ne pas être le cas au Havre, parce que l'on a fait appel entre autres, notamment dans les immeubles dessinés par l'Atelier Perret, au décorateur Marcel Gascoin dont nous avons parlé précédemment. D'abord, l'emplacement de la cuisine est très important dans cette opération : directement reliée à la salle à manger mais aussi la plus porche possible de l'entrée afin de faciliter le transport des denrées mais aussi l'installation des meubles et de l'équipement de la cuisine.

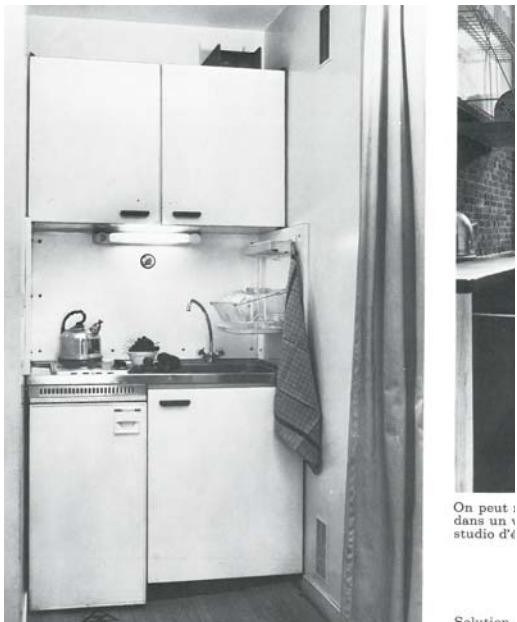
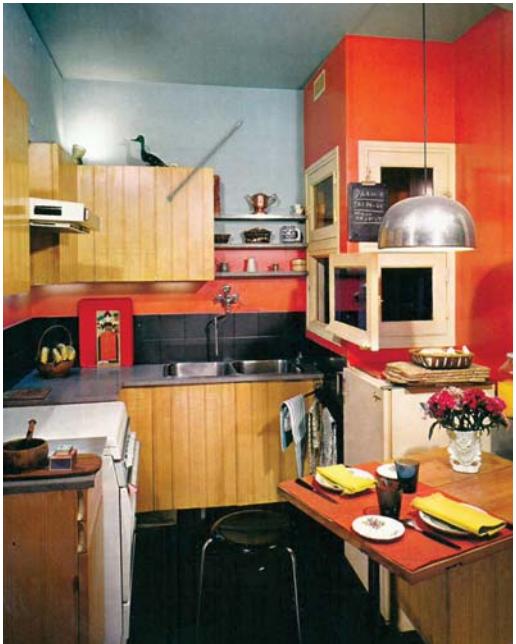
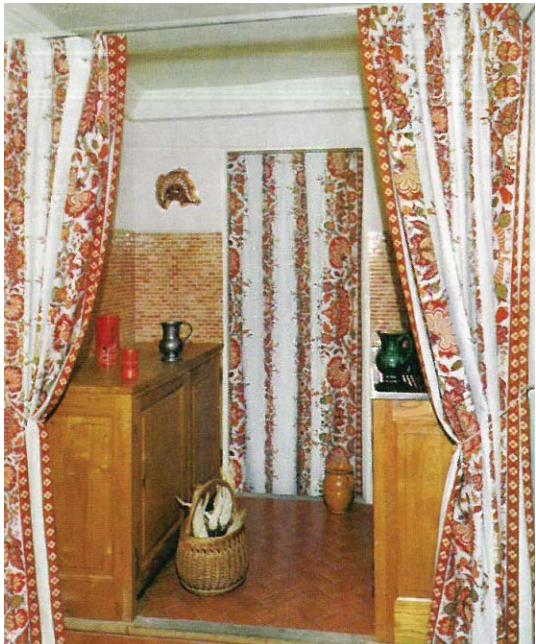
Sur les photos trouvées dans le fonds d'archives Gascoin, l'espace paraît ici plus généreux et la cuisine mieux équipée. Les rangements notamment sont beaucoup plus nombreux. La cuisine possède une large fenêtre qui permet non seulement de ventiler la pièce (ce qui est aussi assuré par une hotte), mais un apport important de lumière naturelle et une vue sur l'extérieur. On peut constater le grand écart qu'il y a entre les différentes opérations à ce niveau.

De plus on peut voir que les meubles sont mis en place de façon à absorber les irrégularités des pièces. Depuis longtemps dans l'histoire de l'architecture, les constructeurs ont cherché des solutions pour redonner une impression de régularité là où la construction ou la parcelle ne l'est pas. Les meubles apparaissent comme un excellent moyen utilisé pour donner cette illusion. Dans les logements modernes, la cuisine, étant un espace technique, elle semble être l'un des lieux qui sert à compenser ces irrégularités ou décalages, et donc à conserver une régularité apparente notamment dans la façade ou dans les pièces de vie, parce qu'elle peut s'insérer dans des endroits résiduels :

« ... on ne retiendra que [la remarque] d'un architecte peut-être isolé mais qui fait penser à quelques « beaux » immeubles... : « La cuisine est la pièce dont je m'occupe en dernier. Je tiens compte d'abord de mes façades. J'implante mon appartement, et ce qui reste libre, compte-tenu de mes conduits de cheminée, ça devient une cuisine » »⁵⁸

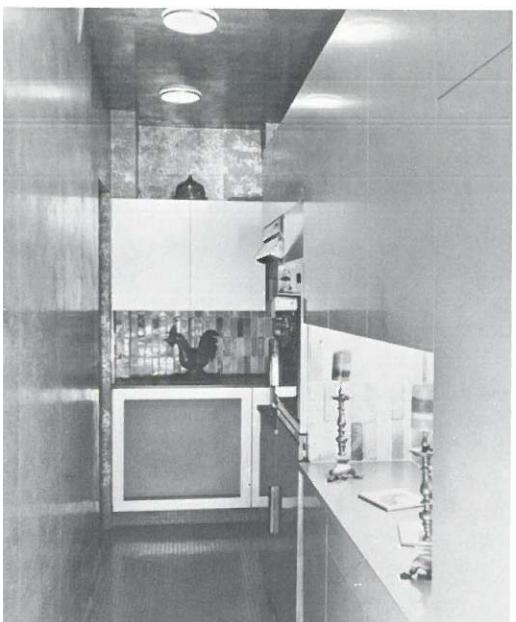
La qualité des blocs de cuisines préfabriquées est aussi d'être capables d'absorber ces irrégularités. On peut voir dans le bon de commande des archives Marcel Gascoin que chaque bloc de base pour la même cuisine est proposé en plusieurs dimensionnements : 30, 40, 60, 80 et 120 cm de large, permettant ainsi d'essayer d'approcher au plus près des dimensions du mur contre lequel la cuisine s'appuie. L'angle est aussi un point déterminant. Dans ce bon de commande, il s'agit d'un plan à fixer au mur, le meuble étant formé par les meubles à côté ; C'est sur ce plan qu'est inséré l'angle pivotant. De ce point de vue, on peut imaginer qu'il est assez simple quand c'est nécessaire, que les menuisiers qui fabriquent ces cuisines, puissent réaliser un plan sur mesure pour s'ajuster à un angle

⁵⁸ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948-1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p. 245



On peut :
dans un studio d'

Solution



Quatre cuisines minimum
BASCHET Roger, L'encyclopédie de la maison, Baschet et Cie Editeur Paris, 1971 à 1973

qui ne serait pas suffisamment droit pour y insérer le plan standardisé. On pourra ainsi assez aisément retrouver l'organisation très régulière souhaitée.

2. Rationalisation de la cuisine dans le logement

a. Cuisines minimum

Les exemples qui précèdent montre que Tout particulièrement dans les appartements les plus petits mais aussi dans les autres, les cuisines sont généralement assez petites, notamment en comparaison du séjour, ou en comparant à ce que les normes actuelles imposent dans les logements. Ces espaces, comme le reste de l'appartement sont étudiés pour permettre d'y accomplir les tâches du quotidien de la manière la plus ergonomique possible.⁵⁹ Les espaces sont calibrés de façon à pouvoir s'y déplacer correctement et dessinés pour qu'une personne seule puisse y travailler debout aisément. Cependant, on peut se demander, si le fait que la cuisine et les autres espaces soient conçus de façon si restreinte ne rend pas difficile toute transgression aux modes de faire ou d'habiter que ceux pour lesquels ils sont conçus. Ces transgressions semblent souvent difficiles à anticiper et ont probablement pu causer en partie l'opinion négative que l'on a pu avoir sur ces logements par la suite⁶⁰.

Dans les appartements les plus petits, le plus souvent prévus pour une personne seule, ou dans des espaces exigus, la cuisine est l'objet de recherches pour réduire sa taille au minimum⁶¹. Les cuisinistes et les décorateurs dessinent des cuisines de façon à les faire tenir dans des espaces extrêmement restreints, jusqu'à ce qu'elles deviennent de simples alcôves parfois refermables, donnant sur le séjour.

D'autres publicités étudiées font aussi la propagande de cuisines miniatures. Dans son livre *L'Art Ménager Français*⁶², où il explique comment doit être organisée une habitation moderne comment cette dernière peut apporter progrès et confort au plus grand nombre. Paul Breton leur consacre aussi toute une partie, montrant que même dans des espaces très réduits ou complexes, on peut rassembler l'intégralité du matériel minimum pour pouvoir cuisiner dans le confort.

Les exemples de kitchenettes sont assez nombreux dans les revues féminines et livres sur la maison de l'époque⁶³. Ils cherchent à concentrer dans des espaces qui ne font parfois pas deux mètres de long, le maximum d'équipement pour la cuisine⁶⁴. Sa longueur correspond souvent à la longueur

⁵⁹BRETON Paul, *L'art ménager français*, Paris, Editions Flammarion, 1952, p.587

⁶⁰LE GOULLON Gwenaëlle, *Les Grands ensembles en France, genèse d'une politique publique, 1945-1962*, Monts, Editions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2014

⁶¹BASCHET Roger, *L'encyclopédie de la maison*, Paris, Baschet et Cie Editeur, 1971 à 1973

⁶²BRETON Paul, *L'art ménager français*, Paris, Éditions Flammarion, 1952

⁶³BASCHET Roger, *L'encyclopédie de la maison*, Paris, Baschet et Cie Éditeur, 1971 à 1973 ; Art et décoration n °64 (1958) et 75 (1959) ; La maison française n°5 (février 1947) à n °23 (décembre 1948)

⁶⁴BASCHET Roger, *L'encyclopédie de la maison*, Paris, Baschet et Cie Editeur, 1971 à 1973



La cuisine de célibataire dessinée par Marcel Gascoin
ROUX Marcel, « Le rêve du célibataire », Arts ménagers, n°59, novembre
1954, p 11-114



Exemple de "meuble-cuisine"
Catalogue des Arts Ménagers de 1955

qu'il faut pour y placer un petit réfrigérateur bas, un évier et une plaque de cuisson. Les espaces inférieurs et supérieurs des murs sont utilisés pour des rangements, et incluent parfois un four suspendu. Les éléments escamotables trouvent une place importante parce qu'ils permettent d'adapter au maximum l'espace aux besoins du moment et leur aspect repliable offre bien évidemment un gain de place non négligeable. Les meubles s'installent dans des recoins et des alcôves dans les appartements les plus petits ou bien dans les habitations déjà existantes qui ne possédaient pas toujours d'espace dédié spécifiquement à la cuisine.

Un exemple qui a été bien relayé dans les magazines de l'époque est celui d'une cuisine dite « Cuisine du célibataire ». ⁶⁵ Les photos trouvées dans les revues étudiées permettent d'imaginer assez facilement comment cette cuisine a été conçue. Cette dernière a justement été dessinée par Marcel Gascoin et doit permettre à une personne vivant seule d'y conserver tout le matériel nécessaire pour y cuisiner le plus confortablement possible tout en prenant un minimum d'espace. Elle donne directement sur le séjour mais peut facilement être masquée si nécessaire. On notera que celle-ci, contrairement aux autres ne présente que peu d'éléments repliables ou escamotables. Elle semble en revanche particulièrement peu profonde et peu donc prendre place dans de nombreux endroits. Les rangements sont en réalité des étagères posées sur des crémaillères ce qui laisse penser que ce système est moins profond et plus léger que des placards fermés. On peut aussi envisager que ces étagères comme des éléments modulaires standards qui sont donc facilement adaptables à chaque situation et permettent ainsi de rentabiliser l'espace du mur, tant en hauteur qu'en largeur. La cuisine ne semble plus être composée de placards mais « tient dans un placard » !

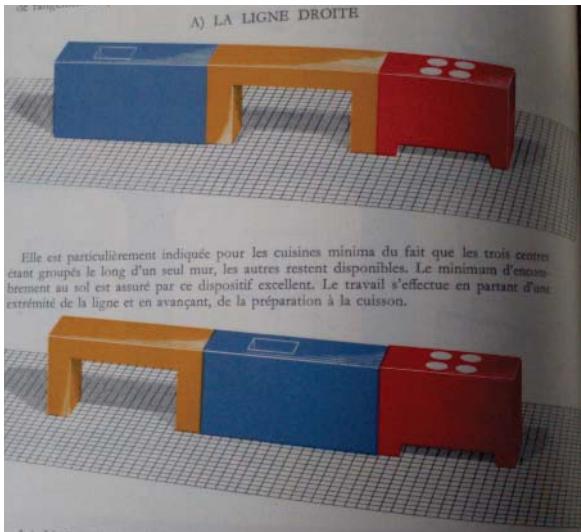
On semble passer ainsi du *meuble de cuisine* au *meuble-cuisine*. D'ailleurs des marques telles que le Meuble du Home (ou plus tard Moulinex⁶⁶) feront des recherches pour créer des cuisines qui pourraient tenir dans l'espace d'un seul placard.

b. Rationalisation du travail et de l'espace

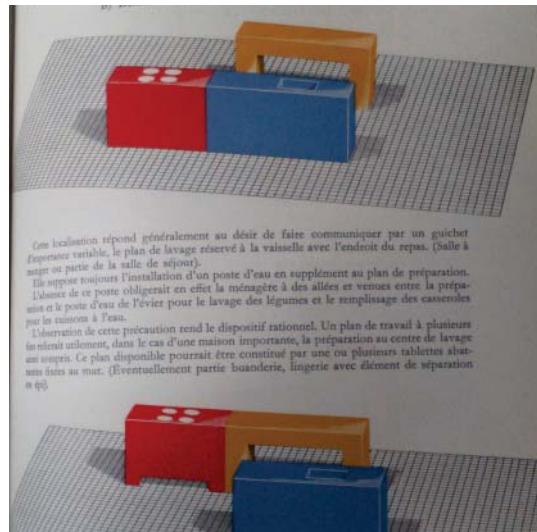
Dans leurs photos et leurs publicités autant dans celles que l'on peut trouver dans les revues d'architecture et que dans les revues féminines ou les plaquettes COMERA, les cuisinistes mettent particulièrement en avant de nombreux équipements et solutions amovibles, interchangeables, ou escamotables pour rendre plus efficace l'espace de la cuisine. Ils sont censés permettre de gagner de la place mais aussi rendre plus facile et plus confortable les tâches de la personne qui y travaille, mais

⁶⁵ROUX Marcel, « *Le rêve du célibataire* », Arts ménagers, n°59, novembre 1954, p 11-114 ; Art et décoration n °64 (1958) et 75 (1959) ; La maison française n°5 (février 1947) à n °23 (décembre 1948)

⁶⁶ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948-1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p. 253



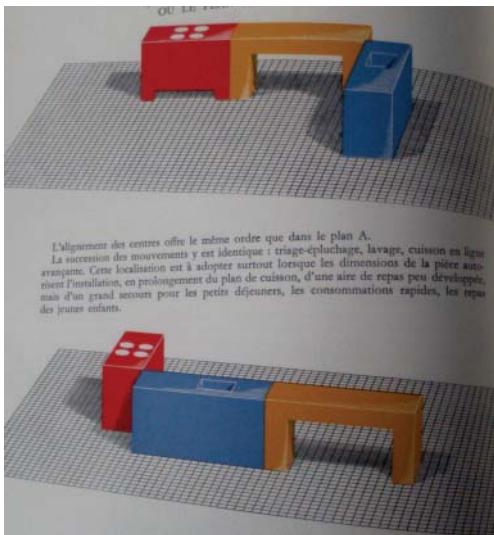
Elle est particulièrement indiquée pour les cuisines minima du fait que les trois centres étant groupés le long d'un seul mur, les autres restent disponibles. Le minimum d'encombrement au sol est assuré par ce dispositif excellent. Le travail s'effectue en partant d'une extrémité de la ligne et en avançant, de la préparation à la cuisson.



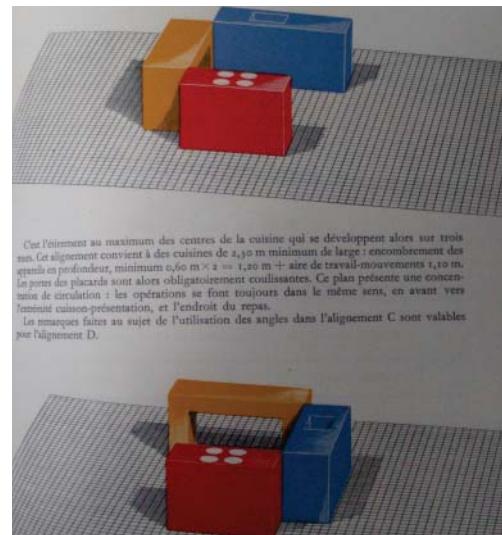
Cette localisation répond généralement au désir de faire communiquer par un guichet d'épaisseur variable, le plan de lavage réservé à la vaisselle avec l'endroit du repas. (Salle à manger ou partie de la salle de séjour).

Elle suppose toujours l'installation d'un poste d'eau en supplément au plan de préparation. L'absence de ce poste obliguerait en effet la ménagère à des allées et venues entre la préparation et le poste d'eau de l'évier pour le lavage des légumes et le remplissage des casseroles par les canons à l'eau.

L'observation de cette précaution rend le dispositif rationnel. Un plan de travail à plusieurs îlots n'aurait seulement, dans le cas d'une maison importante, la préparation au centre de lavage qui inspirer. Ce plan élégable pourrait être constitué par une ou plusieurs tablettes abattables fixées au mur. (Eventuellement partie baudrierie, linguette avec élément de séparation si qu'il)



L'alignement des centres offre le même ordre que dans le plan A.
La succession des mouvements y est identique : triage-épluchage, lavage, cuisson en ligne arrière devant. La localisation est à adopter surtout lorsque les dimensions de la pièce autorisent l'installation, en prolongement du plan de cuisson, d'une aire de repas peu développée, mais d'un grand secours pour les petits déjeuners, les consommations rapides, les repas des jeunes enfants.



C'est l'étalement au maximum des centres de la cuisine qui se développent alors sur trois îlots. Cet alignement convient à des cuisines de 2,50 m minimum de large : encombrement desquatre profondeur, minimum $0,60 \text{ m} \times 2 = 1,20 \text{ m}$ + aire de travail-mouvements $1,10 \text{ m}$. Les portes des placards sont alors obligatoirement coulissantes. Ce plan présente une concentration de circulation : les opérations se font toujours dans le même sens, en avant vers l'extrême cuisson-préparation, et l'endroit du repas.

Les remarques faites au sujet de l'utilisation des angles dans l'alignement C sont valables par l'alignement D.

Organisation théorique du plan de travail de la cuisine en fonction de la forme de la pièce et des centres de travail : préparation, lavage, cuisson
BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952

toujours seule. Ces éléments doivent aussi rendre plus efficace le rangement dans des cuisines calculées au minimum mais où il semble devoir rentrer toujours plus d'électroménager.⁶⁷

De plus les recherches continuent également pour rendre aussi plus efficace le travail de la personne qui officie dans la cuisine. Les tâches se décomposent en trois centres de travail qui correspondent à la préparation, la cuisson et le lavage⁶⁸. Leur organisation et leur agencement sont savamment étudiés⁶⁹ devant pour permettre une simplification des tâches ménagères et donc alléger le travail de la maîtresse de maison. Certains architectes ont cherché à mettre en place des cuisines où plusieurs personnes pourraient travailler ensemble⁷⁰ ce qui impliquerait d'arrêter de réduire encore et encore la taille de la cuisine et de prévoir une table suffisamment grande pour y travailler à plusieurs ; ou pour répartir les tâches entre hommes et femmes au sein du foyer ce qui demanderait de rehausser les plans de travail. Pourtant ces recherches sont restées relativement anecdotiques dans l'histoire de la cuisine. De plus, ces plans de travail ont toujours été conçus pour un travail effectué debout et non assis. Par ailleurs, aujourd'hui les nouvelles normes imposées pour les personnes à mobilité réduite changent encore le dimensionnement des meubles en tendant à abaisser la hauteur du plan de travail. C'est pourquoi il semble qu'aujourd'hui plus que jamais, dans un contexte où dans de plus en plus de foyer les deux adultes travaillent et dans lequel des questions de nutrition et de modes de consommation se posent fortement, la conception de la cuisine semble d'autant plus importante. Dans certaines publicités de fabricants récents, on peut voir des propositions s'inspirant plus du modèle suédois, avec des images de familles qui cuisinent ensemble. D'ailleurs, s'il peut être critiquable sur certains points, l'îlot central très à la mode aujourd'hui est-il un retour à la table centrale ?

⁶⁷ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948-1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993, p.253

⁶⁸DE LOOZE Hervé, « *Travail en plan continu* », Arts ménagers, n°49, janvier 1954, p 66 à 68

⁶⁹BRETON Paul, *L'art ménager français*, Paris, Editions Flammarion, 1952, p.587

⁷⁰ CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Éditions de l'Imprimeur, 2004



Photo de la cuisine de la "Maison lumineuse", 1956, photographe inconnu, Fond d'archive Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

CONCLUSION : VERS UN IMAGINAIRE QUI CHANGE

Ils semblent en effet que les cuisines deviennent pendant cette période de l'après-guerre, encore plus petites qu'elles ne l'étaient déjà, plus « concentrées ».

Il semble que dès avant la Seconde Guerre Mondiale, des modèles de cuisines préfabriqués sont déjà proposés. Dans la situation de la Reconstruction, ces modèles sont une solution inespérée pour palier aux problèmes de l'équipement des appartements, comme à ce moment il de tout de façon nécessaire de trouver des solutions dans l'ensemble du cadre de la construction de logement. Ces modèles de cuisine mèneront directement à notre manière actuelle de concevoir la cuisine.

L'idéologie liée à la recherche sur l'hygiénisation et la rationalisation des cuisines entamées au début du XX^{ème} siècle se poursuivent et surtout sont mises en application dans la période des Trente Glorieuses. Cette période est l'objet d'expérimentation, non pas dans l'organisation générale de la cuisine mais surtout dans sa fabrication. Il y a finalement de nombreuses manières de mettre en œuvre ces cuisines, d'abord et surtout dans la relation entre cuisiniste/designer et architecte. Leur collaboration peut être plus ou moins étroite et donc aboutir à un résultat différent. Le travail de Marcel Gascoin avec COMERA semble le montrer. Elles peuvent être conçues indépendamment de toute opération de construction, auquel cas elle doivent pouvoir s'adapter à toute situation, de part sa conception et de par le travail sur place des cuisinistes, la qualité du résultant en découlant directement. Cette solution, où la cuisine est considérée comme un meuble, totalement autonome, permet donc une grande liberté de choix pour l'utilisateur, et donc une possibilité en plus d'adaptation à ses propres besoins. Mais même fabriquées en série, ces cuisines peuvent être conçues pour des opérations spécifiques, auquel cas, une collaboration entre architectes et entreprises est nécessaire. C'est alors le caractère sériel qui devient important plus que sa capacité d'adaptation : l'espace de la cuisine est autant conçu pour accueillir les meubles que ceux-ci sont dessinés pour être placé dans une cuisine en particulier. Mais cet espace est reproduit un nombre de fois important. Cependant, cette attitude demande une étroite collaboration entre tous les protagonistes du projet, et laisse moins de liberté à l'usager qui ne peut alors lui-même choisir sa cuisine. Les recherches ne permettent d'ailleurs pas pour le moment de savoir si parmi les projets étudiés, certaines cuisines, conçues pour une opération en particulier, ont ensuite été mise en vente au détail.

Cela étant, le deuxième aspect qui évolue beaucoup et lié à l'industrialisation des meubles de cuisine, est l'image portée par ceux-ci. Le grand public est au tout début, juste après la guerre, assez mitigé quant à ce nouveau modèle de cuisine. Mais il va rapidement être conquis par l'idée de modernité portée par celui-ci et son caractère industriel.

Dans ces nouvelles cuisines, l'imaginaire que renvoie la cuisine semble en effet changer. Comme on peut le voir dans la mise en scène proposée par exemple dans les magasins



Photo de la cuisine dite "Blanc de blanc" de la marque COMERA, *photographe inconnu*, Fond d'archive Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



Cuisine réalisée entre 1949 et 1955, *photographe inconnu*, Fond d'archive Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

concessionnaires COMERA, on cherche à rendre la cuisine et les tâches ménagères plus belles, plus luxueuse. La cuisine n'a plus cette image de la souillarde. On parle de cuisine intégrée ou cuisine aménagée. Mais que recherche-t-on par là ? Les éléments tentent de s'inscrire au mieux dans l'espace de la pièce, le long du mur, d'en approcher les dimensions le plus près possible.. La cuisine du célibataire de Marcel Gascoin en est un exemple des plus parlant : la cuisine s'intègre dans l'épaisseur même de la cloison. Dans les exemples où elle s'intègre le mieux, elle devient un fond de mur complet, comme un épaississement de celui-ci, presque au même titre qu'une bibliothèque murale le faisait à une époque. Par ailleurs, la cuisine n'a plus un rôle uniquement fonctionnel. Cela se perçoit dans les matériaux utilisés par exemple : les matériaux aux qualités pratiques importantes n'ont finalement été utilisés que peu de temps. D'ailleurs les nombreuses couleurs qui étaient proposées pour ces matériaux dénotent d'une recherche esthétique particulière. De plus aujourd'hui, on peut voir que la tendance revient à des matériaux plus nobles (le bois par exemple), plus fragiles et plus complexes à entretenir mais considérés comme plus « chics », plus luxueux. Enfin, dans la publicité aussi on peut le voir : bien que les publicités montrent quasiment toujours des femmes dans les cuisines⁷¹, ce sont de belles femmes, ancrées dans leur époque.

La cuisine s'est ouverte vers le séjour, la pièce unique est aussi un symptôme d'une manière de percevoir la cuisine qui change. Ce n'est plus un endroit qu'il faut cacher, mais qui peut être découvert et mis en scène. Si elle n'est pas toujours complètement ouverte, elle est du moins la plupart du temps en communication directe avec le séjour-salle-à-manger. Aujourd'hui d'ailleurs l'équipement ménager tend à disparaître : le réfrigérateur et le lave-vaisselle sont camouflés derrière une porte de placard, les plaques de cuissons sont intégrées dans le même plan que le plan de travail, ce qui est permis par les plaques vitro-céramiques ; la cuisine peut véritablement être mise en scène, et esthétisées. Certaines cuisines de Marcel Gascoin par exemple proposent des fonds avec des vitrines ou similaires pour y déposer certains objets de décoration ou utilisés en tant que tel.

Il me semble que par cette image de modernité qui était vantée par les fabricants dans l'après-guerre, la cuisine s'extract doucement de son image de la souillarde et devient une image d'esthétique. Est-ce un retour progressif à l'imaginaire du foyer ?

⁷¹ Cette tendance tend-elle à changer un peu aujourd'hui ? Il semble que doucement, certains fabricants commencent à baser leurs publicités sur l'image de la famille et du « faire ensemble ».

BIBLIOGRAPHIE

Histoire de logement et de la cuisine

- BAUDELOT Christian et LEBEAUPIN Anne, « *Les salaires de 1950 à 1975* », Économie & Statistiques, n°113, juillet-août 1979, p 15 à 22
- CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Besançon, Éditions de l'Imprimeur, 2004
- DEBARRE Anne & ELEB Monique, Architecture de la vie privée, XVII^{ème} siècle - XIX^{ème} siècle, Bruxelles, A.A.M, 1989
- DEBARRE Anne & ELEB Monique, *L'invention de l'habitation moderne*, Paris 1880-1914, Bruxelles, A.A.M, 1995
- DEKEYSER David, Béton armé et logement collectif en région parisienne, Cinq exemples, 1930-2000, Séminaire Patrimoine et Projet, 2003, <http://www.atelier32.fr/images/publi/betonlogement.pdf>, p37
- DUMONT Marie-Jeanne, *Le Logement social à Paris, 1850-1930*, Liège, Pierre Mardaga Éditeur, 1991
- GUERRAND Roger-Henri, Les lieux : histoires des commodités, Paris, Éditions La Découverte, 1985
- LE GOULLON Gwenaëlle, *Les Grands ensembles en France, genèse d'une politique publique, 1945-1962*, Monts, Éditions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2014
- ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948-1983, la consommation*, Paris, Syros Alternative, 1993
- Coll. ELEB Monique (dir.) Petites pièces d'architecture domestique, Paris, École d'Architecture de Paris-Villemin, 1992

Aménagement de la cuisine entre 1945 et 1960

- BACHMANN Roland, « *Comment veut-on loger les français ?* », La maison française, n°5, février 1945, p 50 à 51
- BANET Maurice, « *La maison de mes rêves* », La maison française, n°13, décembre 1947, p 3 à 14
- BASCHET Roger, *L'encyclopédie de la maison*, Paris, Baschet et Cie Éditeur, 1971 à 1973
- BRETON Paul, *L'art ménager français*, Paris, Éditions Flammarion, 1952
- DE LOOZE Hervé, « *Travail en plan continu* », Arts ménagers, n°49, janvier 1954, p 66 à 68
- EUDES Georges, « *Cordonnier n'est pas toujours plus mal chaussé* », Art et Décoration, n°64 1958, p 11 à 16
- GASCOIN Marcel, « *La cuisine en pièces détachées* », Arts ménagers, n°11, novembre 1950
- GASCOIN Marcel, « *La cuisine en pièces détachées* », Arts ménagers, n°12, décembre 1950, p 45 à 49
- GASCOIN Marcel, « *La cuisine en pièces détachées* », Arts ménagers, n°13, janvier 1951
- GUERIN Marcel, « *L'éclairage de la cuisine* », Arts ménagers, n°51, mars 1954, p 104 à 107
- HORAK Neubert, « *Un appartement dans une pièce* », Arts ménagers, n°16, avril 1951, p 35 à 38
- JANEL Claude, « *Maison idéale* », Arts ménagers, n°42, juin 1953, p 56 à 60
- LIOTARD Martine, *Le Havre, 1930-2006, la renaissance ou l'irruption moderne*, Paris, Éditions Picard, 2007
- MENARD Pierre, *Comment installer sa cuisine*, Paris, C .Massin, 1955

- ROUX Marcel, « *Le rêve du célibataire* », Arts ménagers, n°59, novembre 1954, p 11-114
- ROUX Marcel, « *Une maison* », Arts Ménagers, n°63, mars 1955, p 77 à 80
- VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Le Havre, Éditions Points de vues, 2007
- Coll, *Le Havre, la ville reconstruite par Auguste Perret*, Dossier de classement du Havre au patrimoine mondial de l'UNESCO, 2005
- « *Étude d'une cellule en France* », L'architecture d'aujourd'hui, n°36, août 1951, p 16 à 19
- « *Cuisine 'Atelier Le Corbusier' type I pour une 'unité d'habitation', prototype réalisé* », L'architecture d'aujourd'hui, n°36, août 1951, p 16 à 19
- « *Salon des arts ménagers* », L'architecture d'aujourd'hui, n°40, avril 1952, p XXVI & XXVII
- « *Immeubles d'appartements* », L'architecture d'aujourd'hui, n°64, octobre-novembre 1962, p 82 à 111
- « *C'était une vieille cuisine* », Arts ménagers, n° 8, juillet-août 1950, p 20 à 25
- « *Nouveautés pour la maison* », Art et Décoration, n°64 1958, p 40 à 42
- « *Une industrie française du confort* », La maison française, n°5, février 1947, p 3 à 8
- « *Et voici la maison de demain* », La maison française, n°7, mai 1947, p 3 à 6
- « *Le carnet de la maison* », La maison française, n°9, mai 1947, p 45-46
- « *Les meubles juxtaposables* », La maison française, n°21, septembre-octobre 1948, p 7 à 16
- « *De la cuisine d'hier à la cuisine de demain* », La maison française, n°23, décembre 1948, p 3 à 17
- « *21 études d'aménagements de cuisine et 6 études d'aménagements à l'aide de blocs préfabriqués* », La maison française, n° 23, p 19 à 58

Magazines et catalogues

- *L'architecture d'aujourd'hui*, n°1 (mai-juin 1945) à n°93 (décembre 1960-janvier 1961)
- *Arts ménagers*, n°6 (janvier-février 1950) à n° 64 (avril 1955)
- *La maison française* n°5 (février 1947) à n°23 (décembre 1948)
- *Art et décoration* n°64 (1958) et 75 (1959)
- Coll, Catalogue des Arts Ménagers de 1955

Fonds d'architectes et réalisations

- Archives Marcel Gascoin, Référence ARCH-GAS, Musée des Arts Décoratifs, Paris
- Fond Ginsberg (Jean), Référence GINJE-B-58-10, Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logement de luxe, 59-65 boulevard de Lannes, Paris 16ème, Jean Ginsberg
- Fond Honegger (Denis), Référence HONDE-B-58-05 Institut Français d'Architecture, Paris : Immeuble de logements dans le quartier de l'Église, Pantin, Denis Honegger
- Archives de la Fondation Le Corbusier, Paris : Cité Radieuse de Marseille, Marseille, Le Corbusier
- Travail sur les cuisines de Charlotte Perriand

Ouvrages théoriques d'architecture et d'art

- BARSAC Jacques, *Charlotte Perriand : un art d'habiter*, Paris, Éditions Norma, 2005
- BENJAMIN Walter, *L'œuvre d'art à l'époque de sa reproductibilité technique*, traduction de Mauric de Gandillac, Paris, Éditions Allia, 2006
- BRITTON Karla, *Auguste Perret*, Paris, Éditions Phaidon, 2003
- DELAPORTE Guillemette, Marcel Gascoin, Décorateur des Trentes Glorieuses, Paris, Éditions Normas, 2010
- DEHAN Philippe, *Jean Ginsberg, une modernité naturelle, 1905-1983*, Paris, Editions Connivences, 1987
- FIELL Charlotte & Peter, Design du XX^{ème} siècle, Cologne, Éditions Taschen, 2001
- MONNIER Gérard, *Le Corbusier, Les unités d'habitation en France*, Paris, Éditions Belin-Herscher, 2002
- SBRIGLIO Jacques, *Le Corbusier, habiter : de la villa Savoye à l'unité d'habitation de Marseille*, Arles, Éditions Actes Sud, 2009
- Coll. GRAF Franz (dir.), *Honneger Frères, architectes et constructeurs, 1930-1969*, De la production au patrimoine, Genève, Éditions Infolio, 2005

Films

- KRAUME Lars, *Der Staat gegen Fritz Bauer* (Titre français : Fritz Bauer, un héros allemand), 2016
- HAMER Bent, Kitchen Stories, 2005
- TATI Jacques, *Mon Oncle*, 1958
-

Sites Web

- Atlas du Patrimoine de la Seine-Saint-Denis, http://www.atlas-patrimoine93.fr/pg-html/bases_doc/inventaire/fiche.php?idfic=055inv077, consulté le 16/05/2017

ANNEXE 1 : PUBLICITÉS

De nombreuses publicités ont pu être recueillies au cours de ces recherches. Elles ont été essentielles dans la compréhension des typologies et matériaux utilisés. Elle ont aussi permis d'aborder l'image qui est donnée de ces cuisines.

Nota : Ceci n'est qu'un échantillon des publicités et images les plus pertinentes parmi les nombreuses qui ont pu être trouvées lors de mes recherches. Voir bibliographie

Des publicités faisant référence à des cuisines fabriquées sur mesure ont aussi pu être recueillies mais plus de façon plus rare.

a Cuisines en fonction de leur matériau

•Bois



L'architecture d'aujourd'hui n°28
février 1950, pXXXVI



L'architecture d'aujourd'hui n°89,
avril-mai 1960, p CV



Catalogue des Arts Ménagers
de 1955¹⁸

•Métal, tôle émaillée



L'architecture d'aujourd'hui n°18,
juillet 1948, p XVII



L'architecture d'aujourd'hui n°58,
février 55, p LXXVIII



L'architecture d'aujourd'hui n°67,
octobre 1956, p LXXII

¹⁸ Coll, *Catalogue des arts ménagers*, 1955

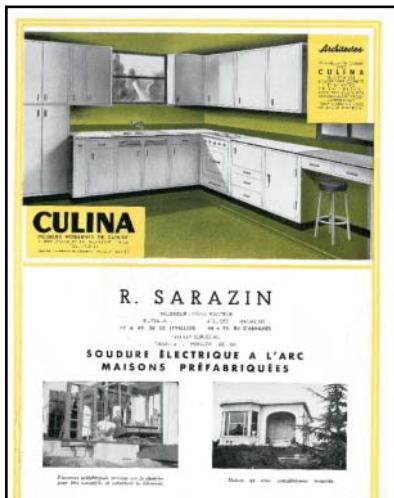
b Cuisines en fonction de leur rapport au sol

- Meubles sur pieds

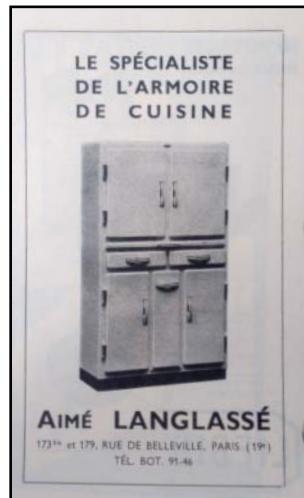


L'architecture d'aujourd'hui n°108,
juin-juillet 1963, p XLVIII

- Meubles sur socle



L'architecture d'aujourd'hui n°12,
juillet 1947, p II



Catalogue des Arts Ménagers
de 1955¹⁸



Catalogue des Arts Ménagers
de 1955¹⁸

¹⁸ Coll, *Catalogue des arts ménagers*, 1955

c Cuisines en fonction du système de cuisson



L'archictecture d'aujourd'hui n°45,
novembre 1952, p L



L'architecture d'aujourd'hui n°77, avril
1958, p XVII



Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸

- Avec système de cuisson au gaz



L'archictecture d'aujourd'hui n°4,
janvier 1946, p XIV



L'architecture d'aujourd'hui n°4,
janvier 1946, p XIV



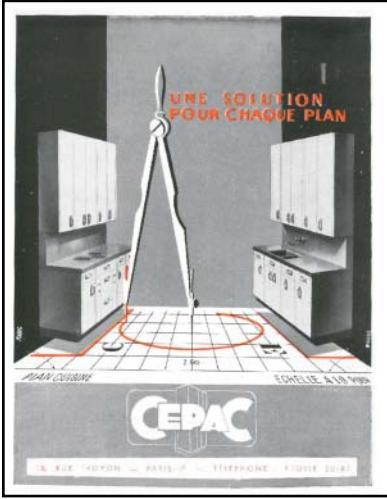
L'archictecture d'aujourd'hui n°41, juin
1952, p XXVIII

¹⁸ Coll, Catalogue des arts ménagers, 1955

- Avec système de cuisson électrique



L'archictecture d'aujourd'hui
n°37 octobre 1951, p XLVIII



L'architecture d'aujourd'hui n°18, juin
1948, p XVII



L'architecture d'aujourd'hui n°40, avril
1952, p XXVIII

d Cuisines en fonction de leur système de ventilation

- Avec système de ventilation mécanique



L'archictecture d'aujourd'hui n°18,
juillet 1948, p XVII



L'architecture d'aujourd'hui n°4,
janvier 1946, p XIV



Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸

¹⁸ Coll, Catalogue des arts ménagers, 1955

- Sans système de ventilation mécanique



Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸ Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸ Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸ Catalogue des Arts Ménagers de 1955¹⁸

e . Innovations techniques

Réfrigérateur



Coll. Catalogue des Arts ménagers 1955¹⁸

Vide-ordures (améliorations)



L'archictecture d'aujourd'hui n°86, décembre 1959, p VI

Hotte aspirante



L'archictecture d'aujourd'hui n°106, février-mars 1963, p CXIV

¹⁸ Coll. Catalogue des arts ménagers, 1955

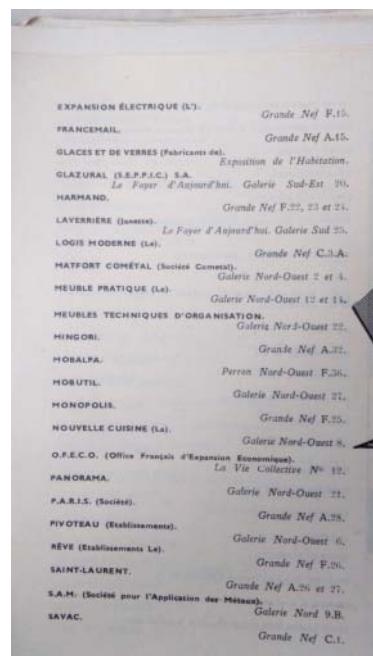
f . Fabricants

TABLE DES MATIÈRES

COMÉRA, 9, route de Saint-Leu, à Montmagny (S.-et-O.). (Photo Industrielle - Photo Orto - Photo Formica.)	1
LE RÊVE, édité par Vicquery-Couderc, 5, passage du Génie, à Paris-XII ^e . (Photo Kettel.)	5
NÉGRONI, 175, rue des Courlis, à Argenteuil (S.-et-O.). Décorateurs : MM. Armand Négroni et J. de Rumilly.	6
SAINTE-LAURENT, 149, avenue Wagram, à Paris-XVII ^e . (Photo Jérém.)	8
SAINT-BERNARD, édité par Cuisine Évolution, 13, rue Grange-Batelière, à Paris-IX ^e . (Photo Publi-Photo.)	17
SOCAVEX, 196, rue du Faubourg-Saint-Antoine, à Paris-XII ^e . (Photo Jérém.)	19
PLEXI-PERLE, édité par Charron, 3 ter, boulevard de Charonne, à Paris-XI ^e .	23
PIVOTEAU, Cour Carrée, avenue Jean-Jaurès, à Bourges (Cher). (Photo Legrand-Mallet - Photo Langeron.)	24
BELLINI, architecte, 16, rue d'Antibes, à Cannes (A.-M.).	27
MATFORT-COMETAL, 133, rue du Château-des-Rentiers, à Paris-XIII ^e . (Photo Orto - Photo Kollar.)	28
OPALINOX, édité par Égrise-Million, 25, rue des Annelets, à Paris-XIX ^e . (Photo Papillon.)	30
BENDIX, 10, avenue Franklin-Roosevelt et 120, rue de Courcelles, à Paris. (Photo Jérém.)	33
AMIRAL, 101, boulevard Haussmann, à Paris-VIII ^e .	34
FERLITHE, 35, avenue de la République, à Bagnolet (Seine). (Photo Ranson.)	36
LE MEUBLE PRATIQUE, 105, rue de Javel, à Paris-XV ^e . (Photo Collas - Photo Studio Joal.)	40
P. DESHAYES, décorateur, 80, rue Bonaparte, à Paris-VI ^e . (Photo Sta.)	47
PRESTO TABLE, 191, avenue du Général-Michel-Bizot, à Paris-XII ^e .	48
LE LOGIS MODERNE, 9 bis, rue de Maubeuge, à Paris-IX ^e .	49
La Cuisine Intégrale, 210, faubourg Saint-Antoine, à Paris-XII ^e . (Photo Vaulé - Photo Collas.)	53
RÉGENCE, 130, boulevard Haussmann, à Paris-VIII ^e . (Photo Olyr.)	57
La Nouvelle Cuisine, 20, rue du Président-Wilson, à Levallois (Seine). (Photo Cadet.)	58
ÉCO-LUX, 58, rue Crozatier, à Paris-XII ^e . (Photo Boiron - Photo Jérém.)	59
SUPER-CUISINE, 423, boulevard Gambetta, à Tourcoing (Nord). (Photo Orto.)	69

Sommaire

MENARD Pierre, Comment installer sa cuisine, C. Massin, Paris, 1955



Extraits de la liste fabricants de cuisines présents au Salon des Arts Ménagers en 1955, Coll, Catalogue des Arts ménagers, 1955

ANNEXE 2 : DIMENSIONNEMENT ET RATIONALISATION DE L'ESPACE

I . DIMENSIONNEMENT

	ÉLÉMENT HAUT			ÉLÉMENT BAS			ARMOIRE A BALAIS		
	Haut. a	Long. b	Prof. c	Haut. d	Long. e	Prof. f	Haut. g	Long. h	Prof. i
COMERA	60	60 120	32	90	60 120	46	180	60	40
THIREL	65	70	37	80	70	57	143	45	39
VOTRE FOYER	80	60 120 180	33	85	60 120 180	52	210	50 100	33
SECIP	75	55 87 110	30	90	55 87 110	57	—	—	—
EXPANSION ÉLECTRIQUE	78	80 60 40	30	90	80 60 40	60	138	60 80	32
MATFORD-COMETAL	68	60	30 50	90	60	52	150	60	30 50
MEUBLE PRATIQUE	100	50 60 100 120 150 180	40	80 90	50 60 100 120 150 150 180	55	190 240	40 50 60	40 40
CEPAC	75	80 40	30	80	120 160 200 240	50	195	40	60
P.A.R.I.S.	60	75 115	30	80	55 115		172	59	—
THECNA	75	41 82	35	90 145	41 82	60	140	54	30
CULINA	60 90	60 à 250 (10 cm)	35	84	20 à 90	57	214	50 60	35
SAINT-LAURENT	65 120	50 60 80	31	80 90	40 50 60 80	57	183	60	31 60
DIMENSIONS EN CENTIMÈTRES									

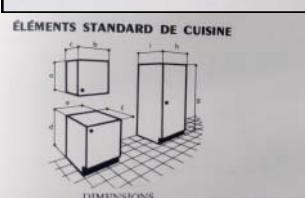
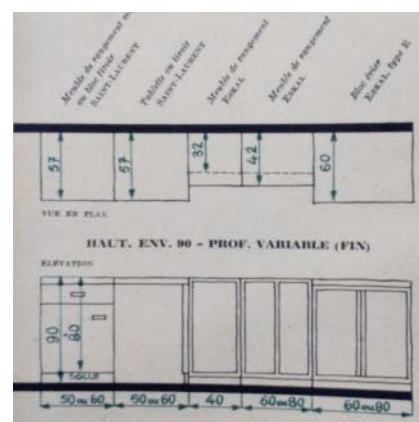
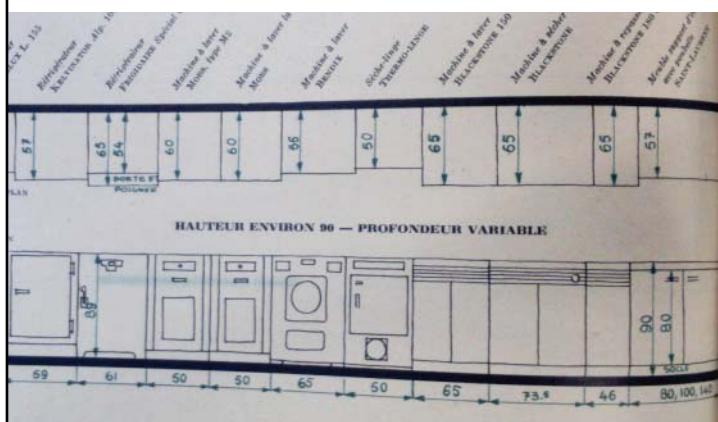
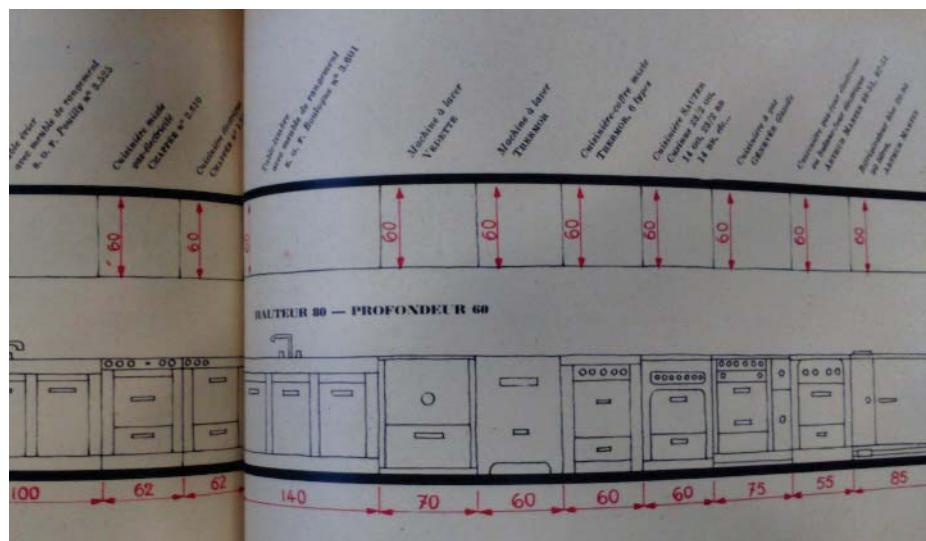
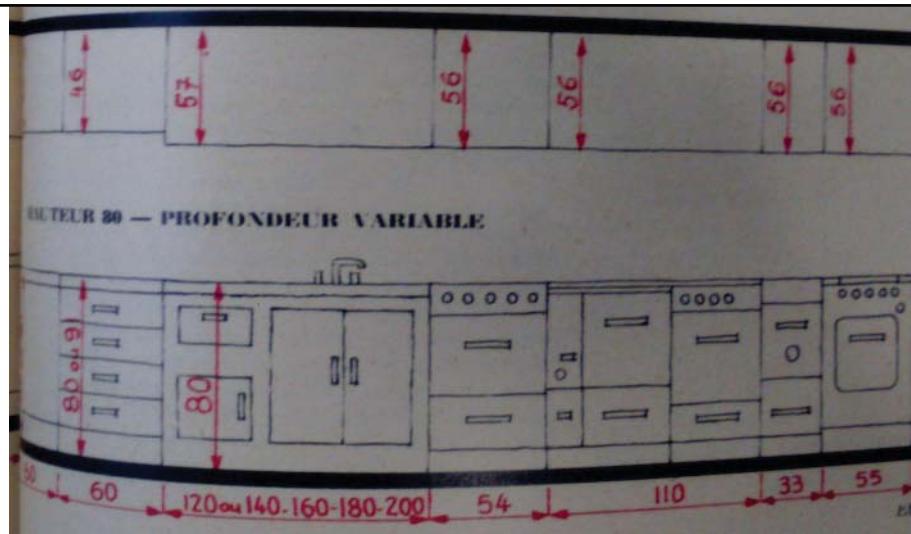


Tableau de synthèse des dimensions des différents éléments en fonction des marques
BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952



Représentation et comparaison des différents dimensions d'éléments en fonction de leur marque, de leur hauteur et de leur profondeur

DE LOOZE Hervé, « Travail en plan continu », Arts ménagers, n°49, janvier 1954, p 66 à 68

I I . RATIONALISATION DE L'ESPACE

a. Cuisines minimum



Deux cuisines minimum
BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952



Catalogue des Arts Ménagers de 1955

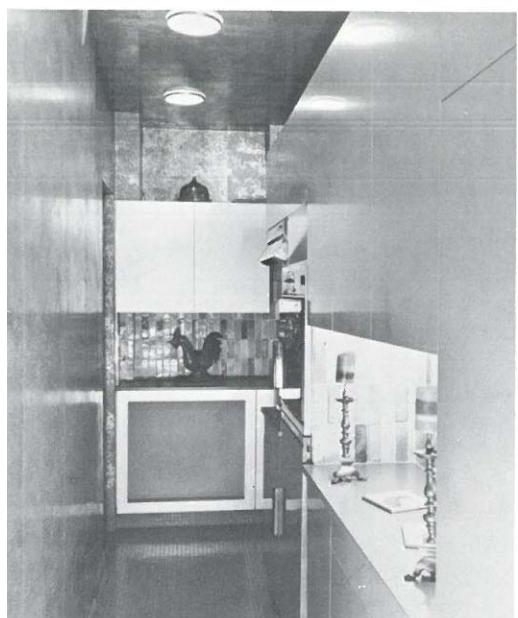
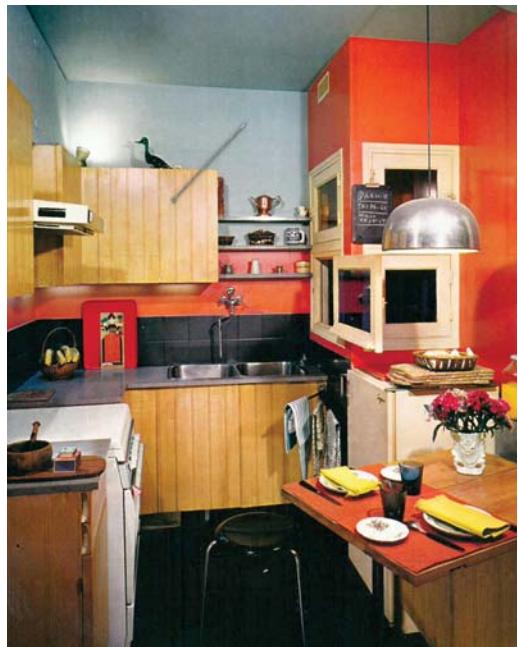
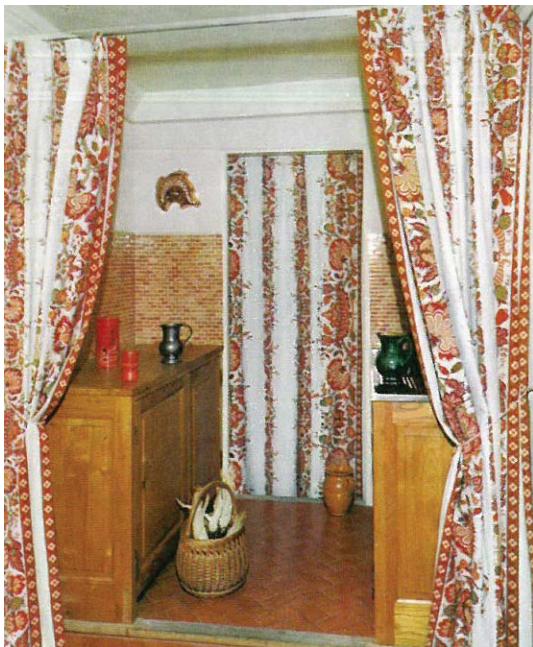
La cuisine de célibataire dessinée par Marcel Gascoin
ROUX Marcel, « *Le rêve du célibataire* », *Arts ménagers*, n°59, novembre 1954, p 11-114



4. LA KITCHENETTE

La kitchenette est de par son utilisation, destinée à concentrer le maximum de rangement et d'appareils dans le minimum de place. Dans la plupart des cas elle est installée dans la salle de séjour avec ou sans possibilité de la masquer. Notre exemple montre une kitchenette de 1,60 m équipée d'un réfrigérateur « table-top » (au-dessus duquel est accroché un four suspendu) d'une plaque de cuisson 2 feux, et d'un évier incorporé à un meuble de rangement.

Plan type d'une kitchenette
BASCHET Roger, L'encyclopédie de la maison, Baschet et Cie Editeur Paris, 1971 à 1973

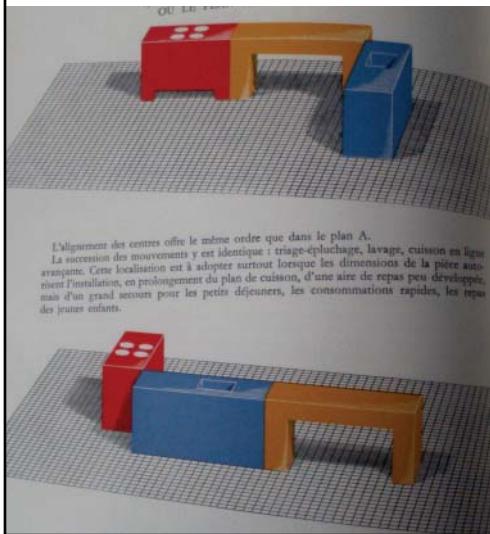
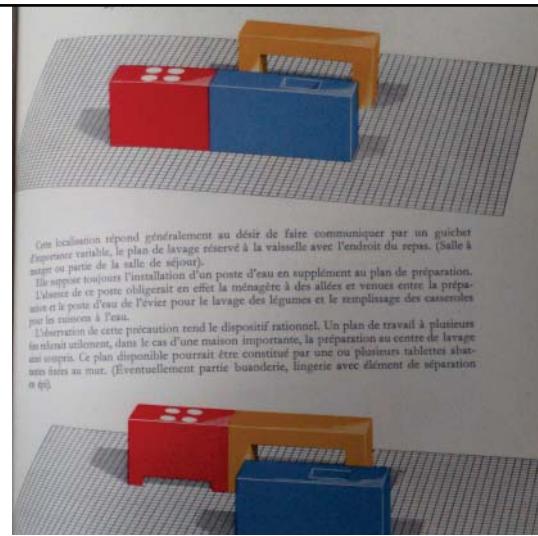
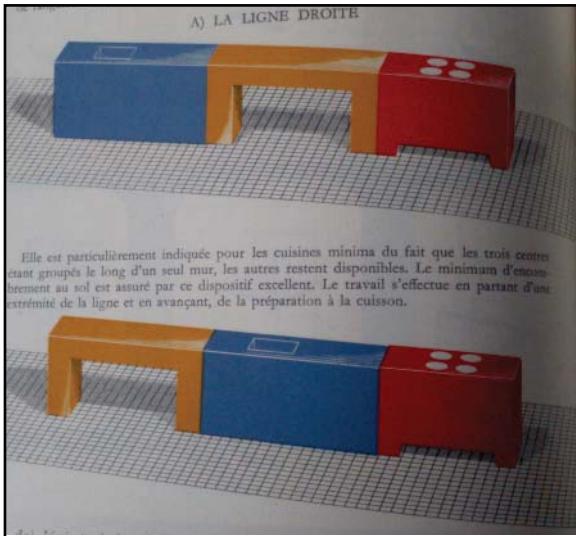


Quatre cuisines minimum
BASCHET Roger, L'encyclopédie de la maison, Baschet et Cie Editeur Paris, 1971 à 1973

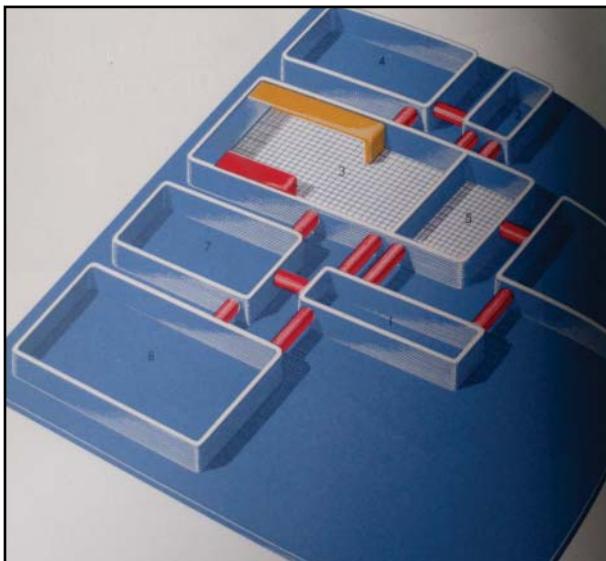
b Rationalisation du travail et de l'espace



Exemples de solutions de "rangement pratique" ; la poubelle est aussi très sujette aux essais d'optimisation
BASCHET Roger,
L'encyclopédie de la maison,
Baschet et Cie Editeur Paris,
1971 à 1973



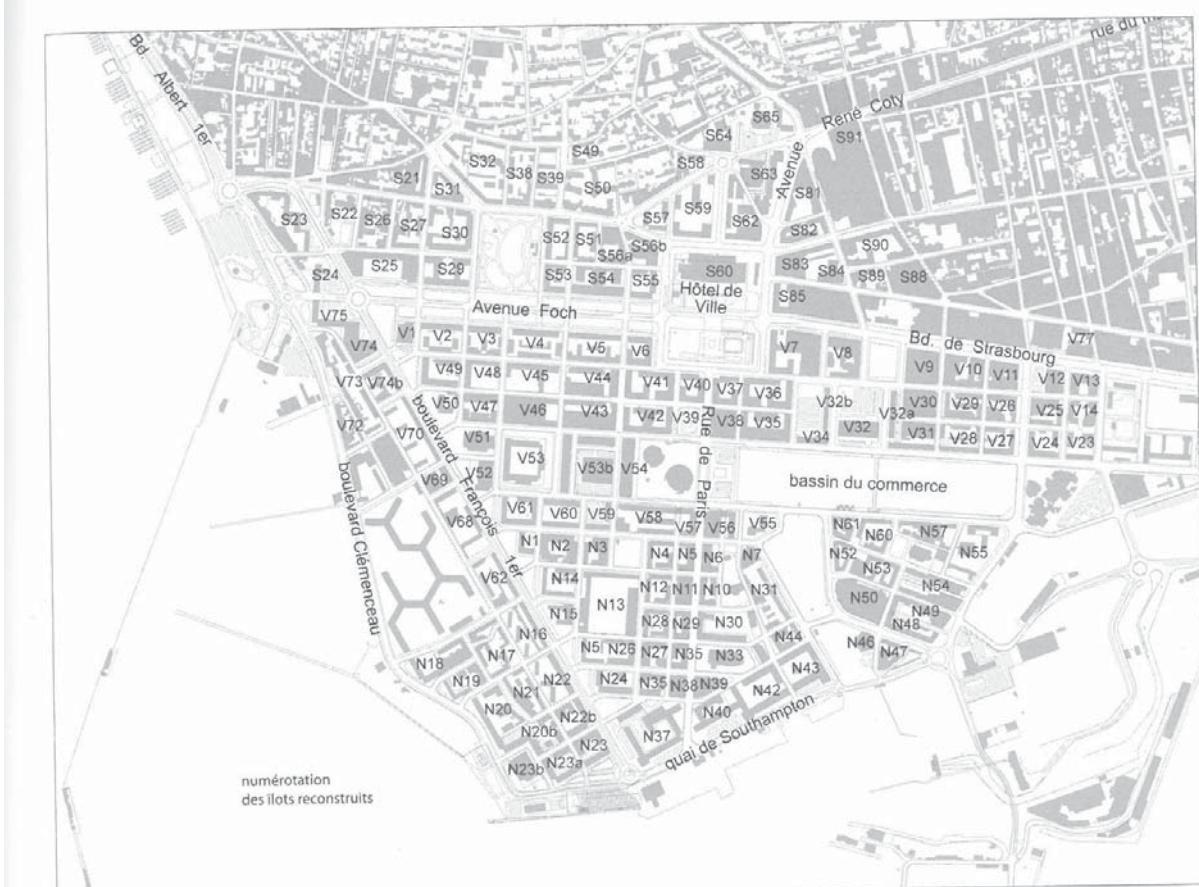
Organisation théorique du plan de travail de la cuisine en fonction de la forme de la pièce et des centres de travail : préparation, lavage, cuisson
 BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952



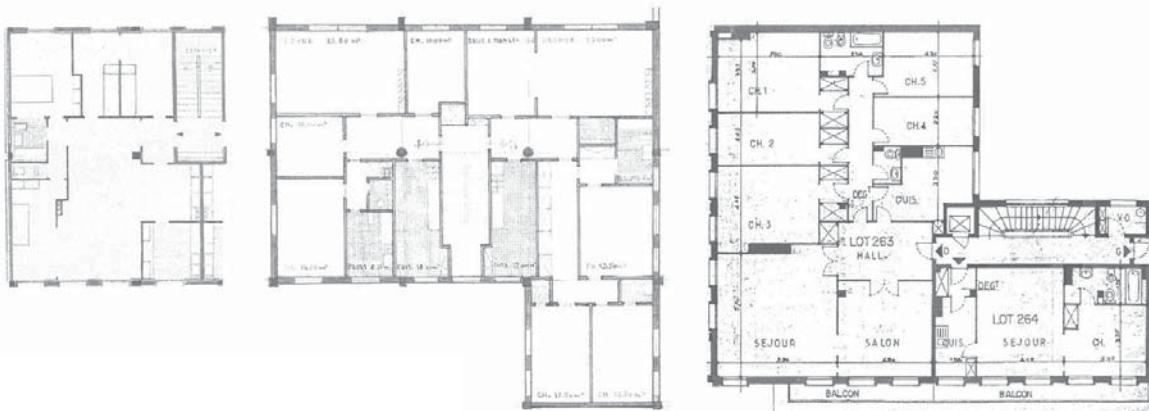
Organisation théorique du logement et emplacement idéal de la cuisine dans l'habitation
 BRETON Paul, *L'art ménager français*, Editions Flammarion, Paris, 1952

ANNEXE 3 : PROJETS D'ARCHITECTES ET TRAVAUX DE DESIGNERS ETUDIÉS

a Cuisines des appartements de la reconstruction du Havre par Auguste Perret



Plan d'aménagement du Havre par Auguste Perret
LIOTARD Martine, Le Havre, 1930-2006, la renaissance ou l'irruption moderne, Paris, Editions, Picard, 2007

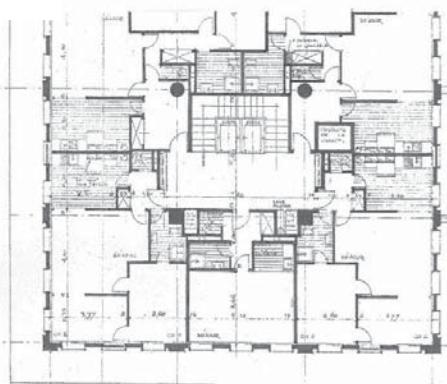
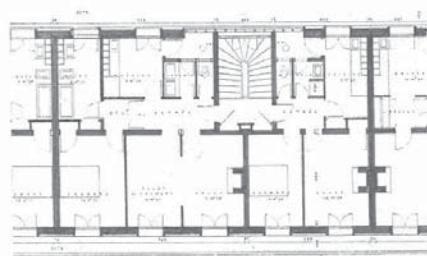
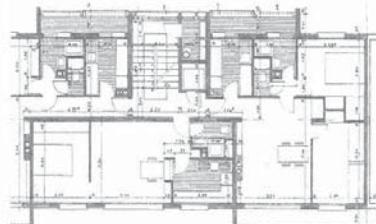
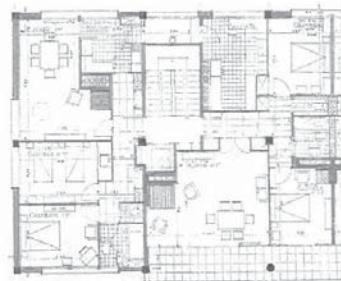


Plans d'appartement du Havre
LIOTARD Martine, Le Havre, 1930-2006, la renaissance ou l'irruption moderne, Paris, Editions, Picard, 2007

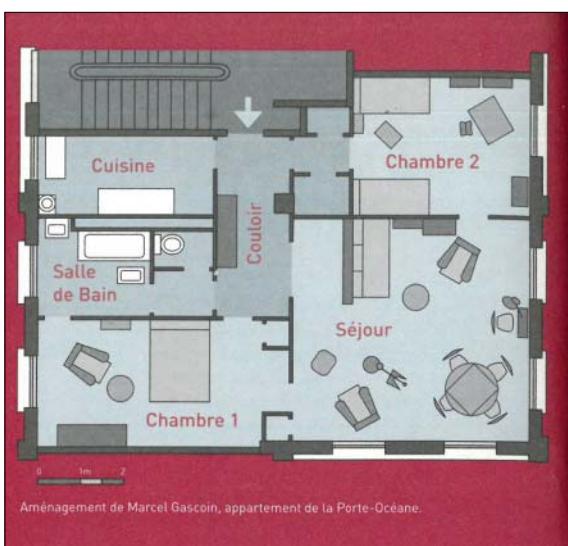


4-9. Avenue Poch

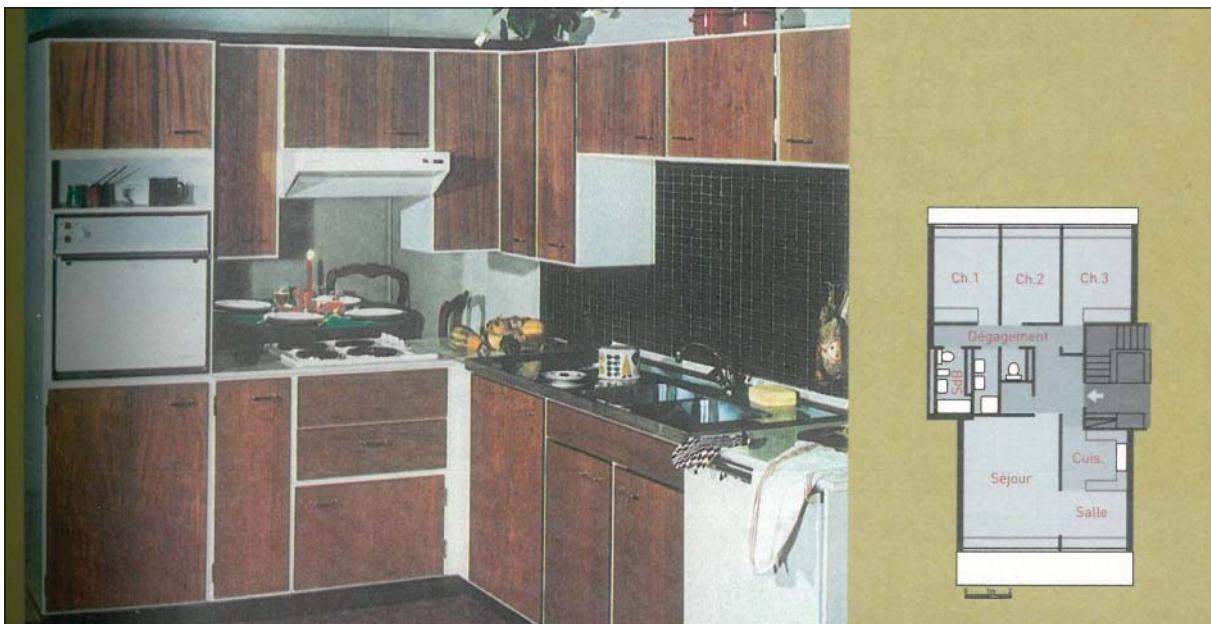
Plan d'appartement du Havre près de la Porte Océane, Atelier Perret
Coll, *Le Havre, la ville reconstruite par Auguste Perret*, Dossier de classement du Havre au patrimoine mondial de l'UNESCO, 2005



Plans d'appartement du Havre
LIOTARD Martine, *Le Havre, 1930-2006, la renaissance ou l'irruption moderne*, Paris, Editions, Picard, 2007

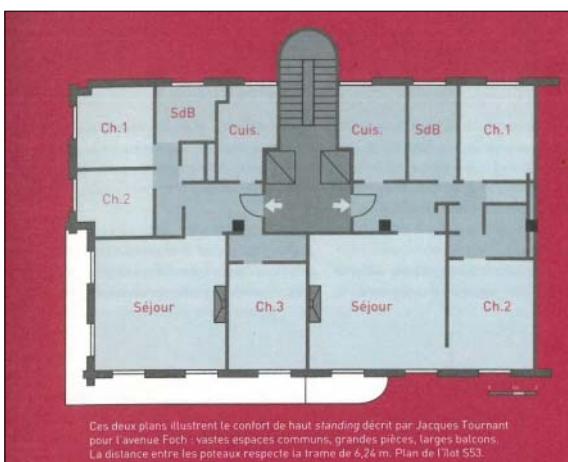


Aménagement de Marcel Gascoin de deux appartements témoin des logements de la reconstruction du Havre par Auguste Perret
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



Aménagement d'une cuisine et plan de l'appartement

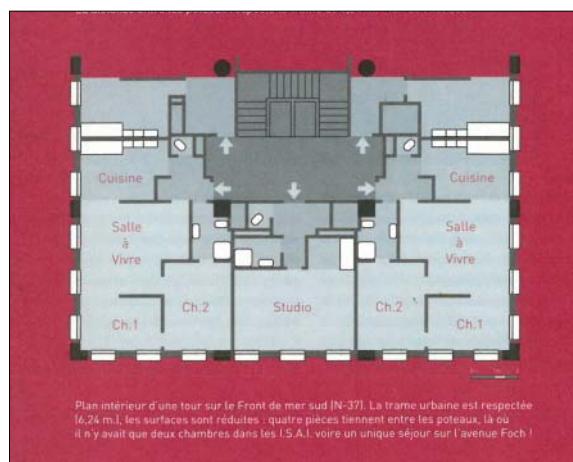
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



A droite : Plan d'un logement de haut-standing

A gauche : Plan d'un logement populaire

VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



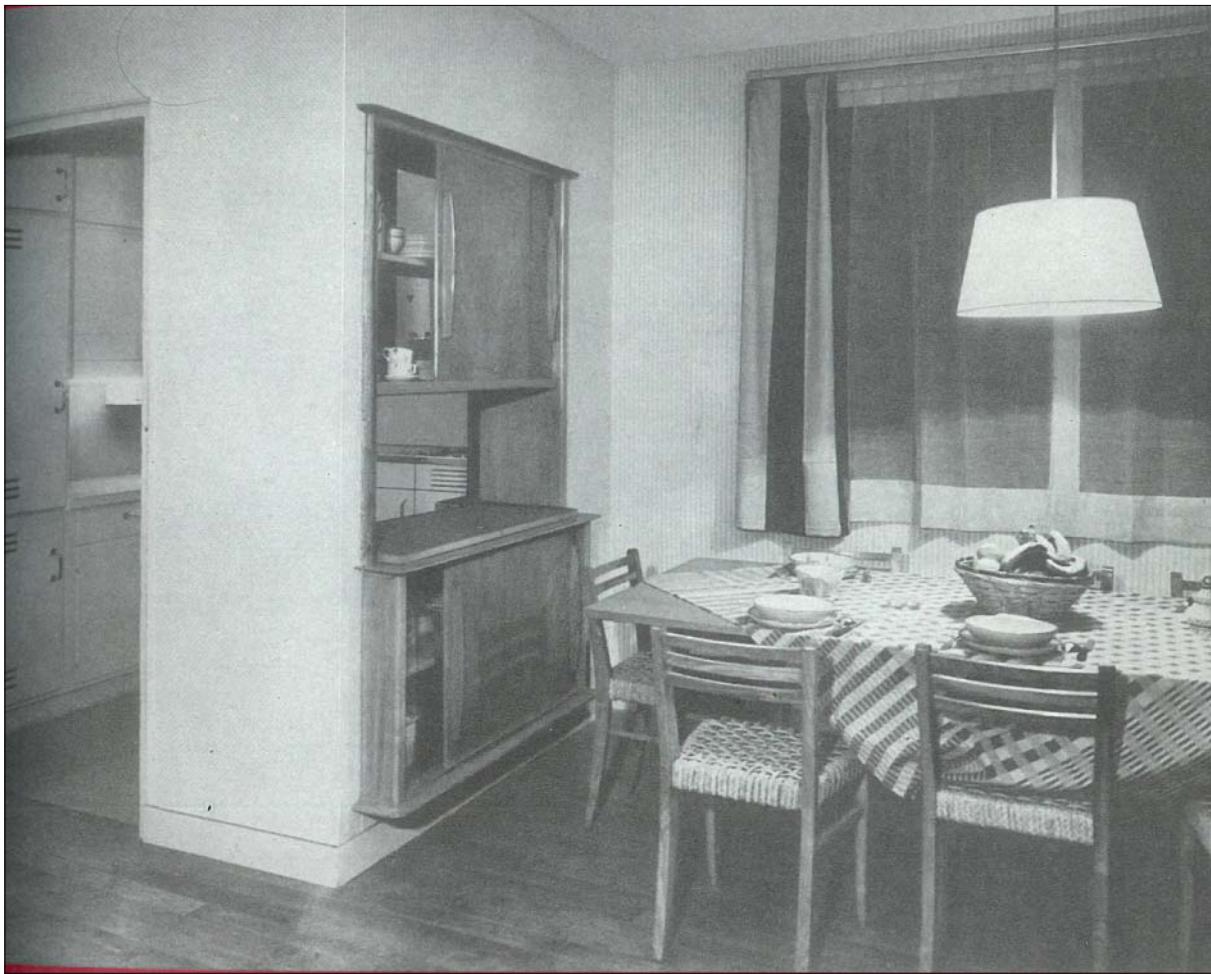
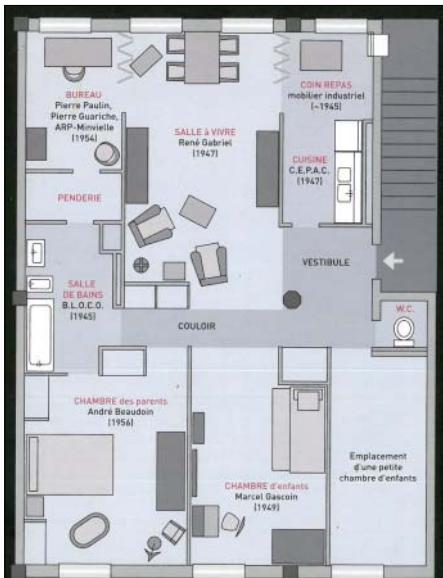


Photo d'une salle à manger et de la cuisine d'un appartement ; peut voir la petitesse de l'espace réservé à la cuisine, indépendante mais avec une communication directe sur la salle à manger par le passe-plat
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007



Plan de l'agencement reconstitué dans l'appartement témoin actuel à partir de meuble d'époque
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007

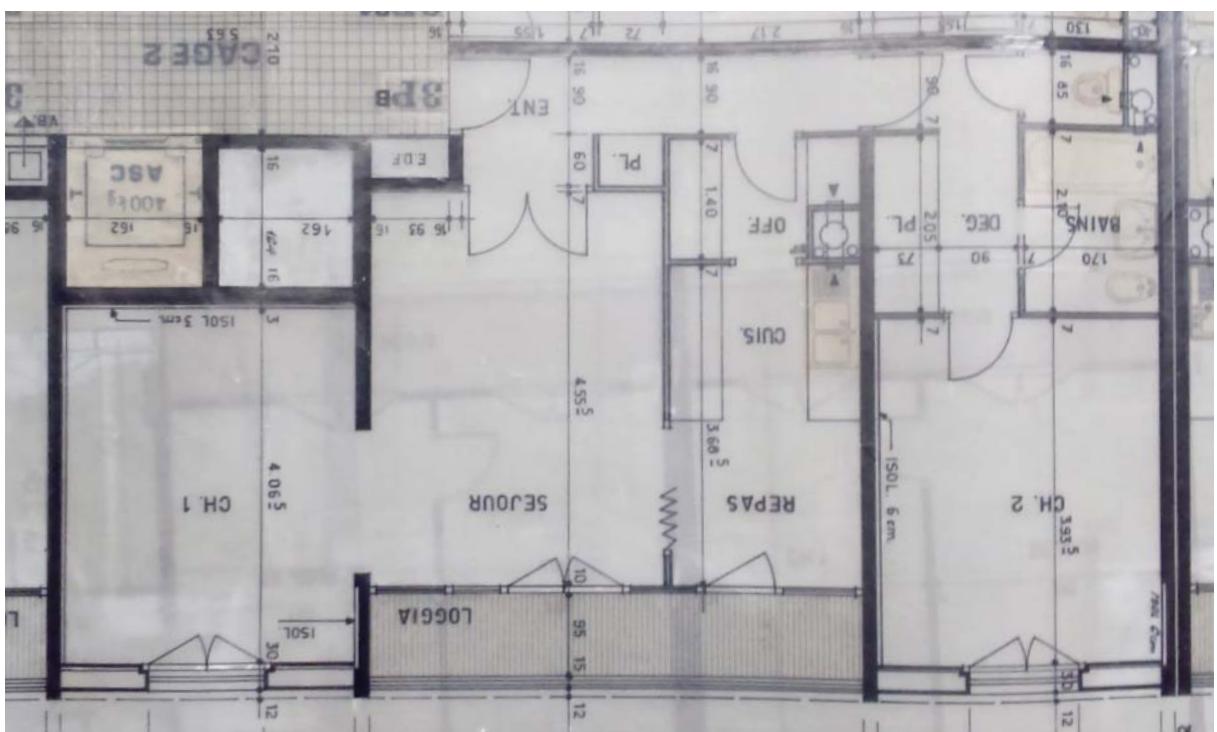
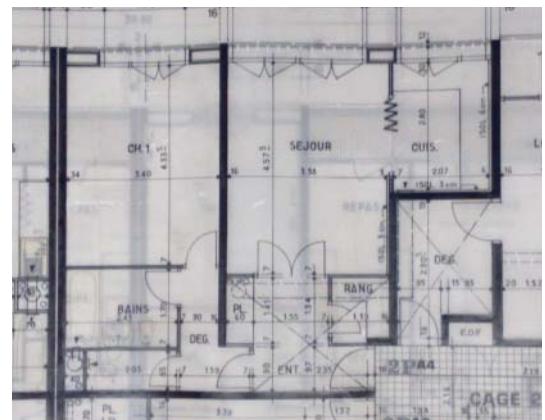
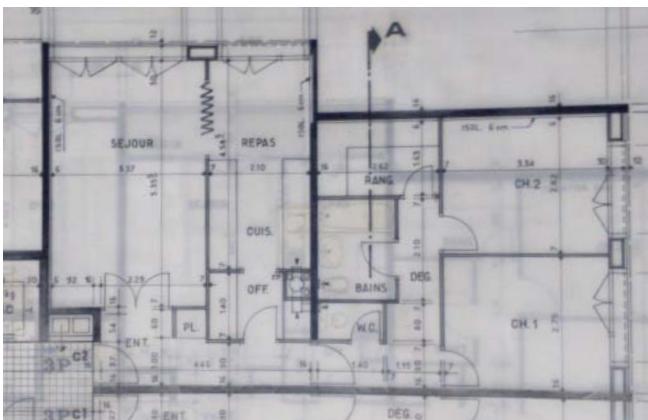


Photo de la cuisine reconstituée dans l'appartement témoin actuel
VILLE DU HAVRE (Coll), *Appartements témoins de la reconstruction du Havre*, Editions Points de vues, Le Havre, 2007

b . Immeuble de logements dans le quartier de l'Eglise, Pantin, Denis Honegger



Photo d'un des immeubles de l'opération pour l'office H.L.M de Pantin par Denis Honegger
Auteur Inconnu, Fond Honegger (Denis), IFA, Paris



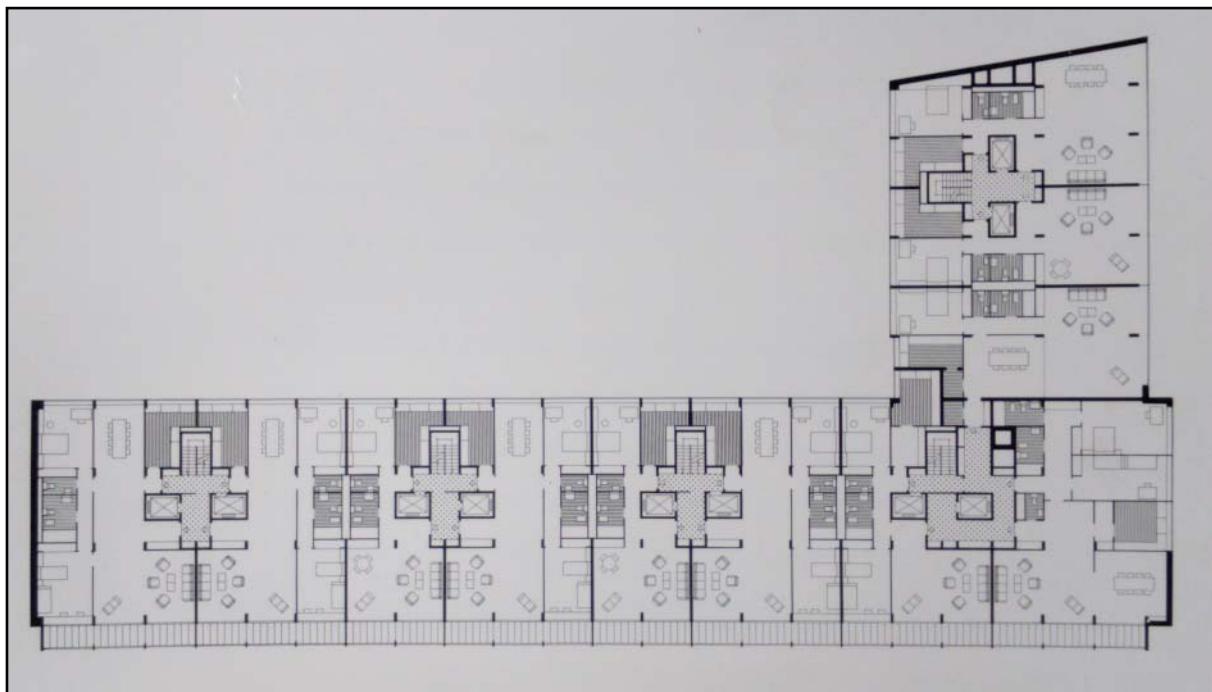
En haut à gauche : plan d'un logement avec un séjour et deux chambres ; En haut à droite : plan d'un logement avec un séjour et une chambre ; En bas : plan d'un logement avec un séjour et deux chambres. On notera que les appartements sont d'immeubles différents

Denis Honegger, Plan de l'architecte, Fond Honegger (Denis), IFA, Paris



Photo d'une cuisine des immeubles de l'opération pour l'office H.L.M de Pantin par Denis Honegger
Auteur Inconnu, Fond Honegger (Denis), IFA, Paris

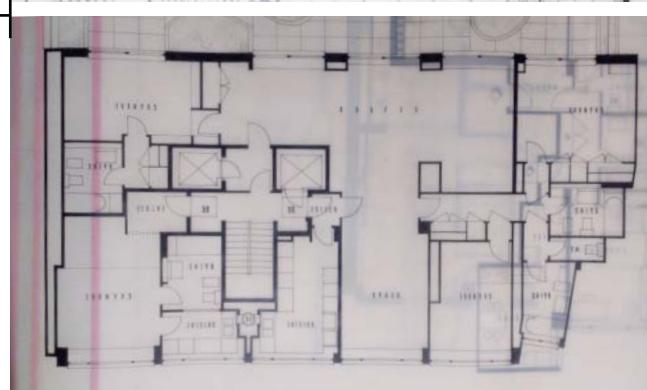
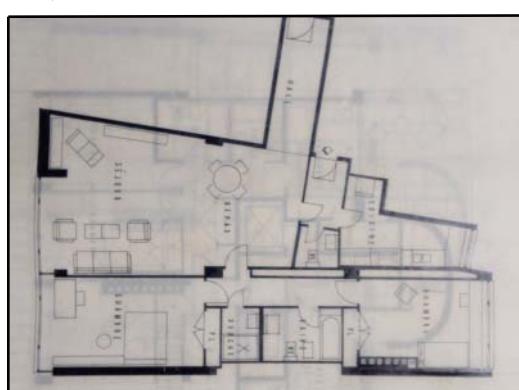
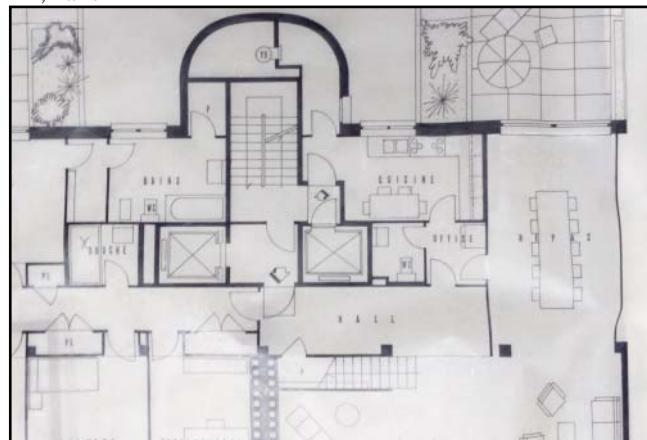
c . Immeuble de logement de luxe, 59-65 boulevard de Lannes, Paris
16ème, Jean Ginsberg



Plan d'un étage courant de l'immeuble
Jean Ginsberg, Plan de l'architecte, Fond Ginsberg (Jean), IFA, Paris

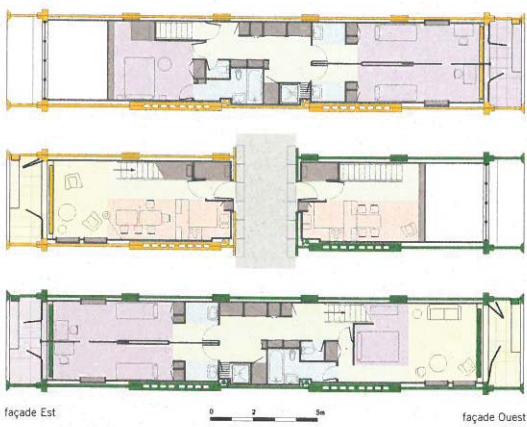


Photo de l'immeuble au 59-65 Bd de
Lannes, Paris 16ème, par Jean Ginsberg
Photo Pierre Berdoy, Fond Ginsberg (Jean),
IFA, Paris



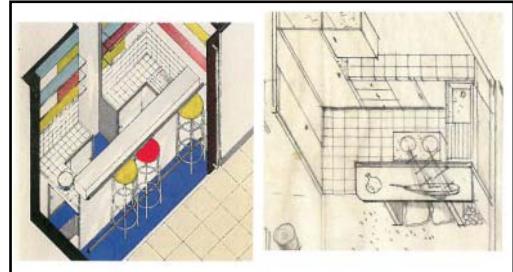
En haut à droite et en bas : plans de trois logements différents dans l'immeuble
Jean Ginsberg, Plan de l'architecte, Fond Ginsberg (Jean), IFA, Paris

d.Cuisine de la Cité Radieuse de Le Corbusier, par Charlotte Perriand



Plan des trois niveaux de deux cellules d'habitation de l'Unité d'habitation de Marseille.

Sbriglio Jacques, *Le Corbusier, habiter : de la villa Savoye à l'unité d'habitation de Marseille*, Arles, Editions Actes Sud, 2009



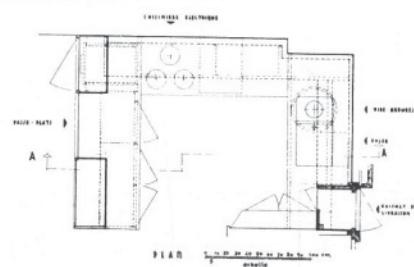
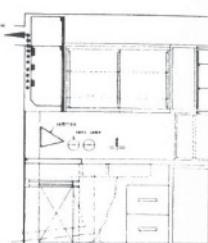
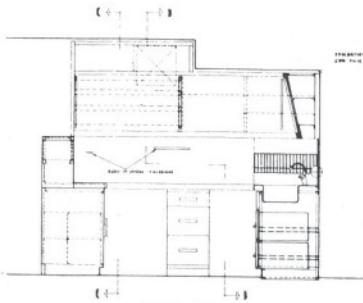
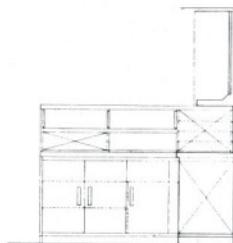
A droite : photo de la cuisine de l'Unité d'Habitation de Marseille ;

A gauche ; croquis de plusieurs propositions pour la cuisine de l'unité d'habitation

BARSAC Jacques & BRUNHAMMER Yvonne, *Charlotte Perriand : un art d'habiter 1903-1959*, Norma, Paris, 2005



cuisine



CUISINE DE L'IMMEUBLE LE CORBUSIER A MARSEILLE

Plan, vues et coupes d'un prototype de la cuisine, étudié par Charlotte Perriand et la Société C.E.P.A.C.

La cuisine, en rapport direct avec le coin à manger et la salle commune, est organisée de façon à offrir le maximum de facilité et de confort à la ménagère.

Elle comprend en particulier : 1 cuisinière électrique à 3 feux ; 1 évier avec vide-ordures automatique, système Garchey ; 1 table de travail et de nombreux placards de rangement ; 1 guichet de livraison en communication avec la rue intérieure, facilitant la remise des denrées alimentaires que le fournisseur n'aura qu'à déposer à l'intérieur ; Du côté coin à manger, placards de rangements et passe-plats.

"Cuisine 'Atelier Le Corbusier' type I - pour une 'unité d'habitation', prototype réalisé", *L'architecture d'aujourd'hui*, n°36, aout 1951, p 16 à 19

ANNEXE 4 : DOCUMENTS DU FOND MARCEL GASCOIN (ARCHIVES DU MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS, PARIS)

a Photos des appartements témoins



Photos de la cuisine d'un appartement réalisé par Auguste Perret, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris, auteur inconnu



Photo de la salle à manger d'un appartement à faible loyer, aménagement de Marcel Gascoin, la cuisine est située derrière la cloison et le rideau, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris, auteur inconnu

•Ensemble de photos de cuisines extraites du fond d'archives Marcel Gascoin au Musée des Arts Décoratifs, Paris)



Cuisine réalisée entre 1949 et 1955, *photographe inconnu*



Photo de la cuisine dite "Bleu Blanc Rouge" de la marque COMERA, *photographe inconnu*



Photo de la cuisine dite "Métal" de la marque COMERA, *photographe inconnu*



Photo Ortho Photographie



Photographe inconnu



Photo de la cuisine dite "Au barbecue" de la marque COMERA, *photographe inconnu*



Photo de la cuisine dite "Blanc de blanc" de la marque COMERA, *photographe inconnu*



Photo de la cuisine de la "Maison lumineuse", 1956, *photographe inconnu*

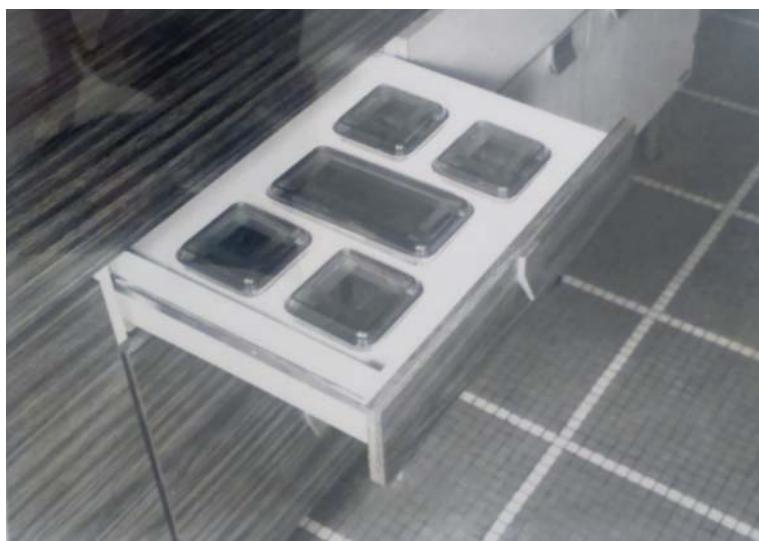
•Détails de blocs spécifiques, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



Plaque de marbre recouvrable pour la patisserie



Tiroir à bouteilles



Tiroir à épices

•Publicité pour la marque COMERA, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



LES MEUBLES COMERA

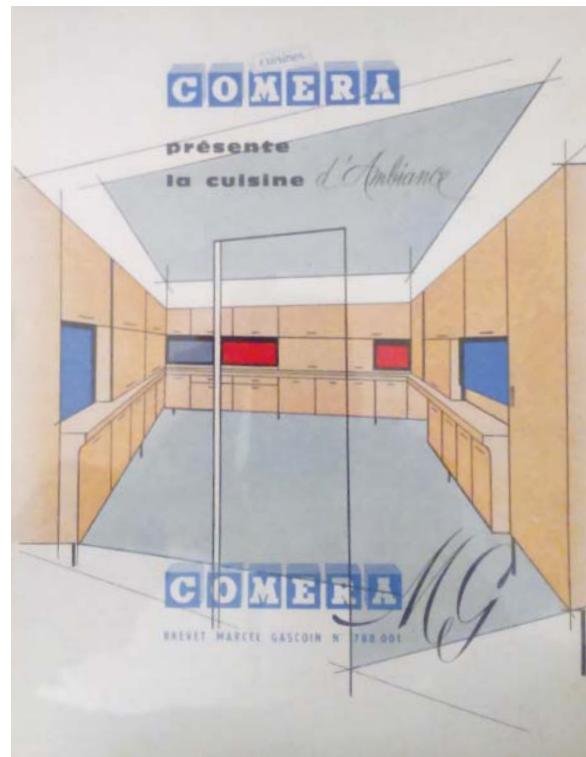
SONT PRÉSENTÉS ET DISTRIBUÉS PAR

BREST LUCIEN QUINIOU — 92, rue de Glasgow
CAEN QUINCAILLERIE J. BUON — 63, rue Saint-Jean
CAMBRAI MAGASIN DE LA GAVE
CHAUMONT LA MAISON BLEUE, Ets CLAUSSÉ & Cie, 32-34, rue Victoire-de-la-Marne
ÉPINAL ÉTABLISSEMENTS JULES WEILLER (CIME) — 16, place des Vosges
LAVAL MAISON THIERRY — 29, rue de la Paix
LE MANS MAISON DOGER MILLON — 34, rue des Minimes
LILLE MAISON JULES LEYNAERT (CIME) — 21, rue de l'Hôpital Militaire
LOUVROIL TOUT POUR L'AMEUBLEMENT — 31, place du Général-de-Gaulle
MARSEILLE LE PALAIS DU SANITAIRE — 28, cours Lieutaud
NANCY ÉTABLISSEMENTS JULES WEILLER (CIME) — 19, rue Saint-Dizier
PARIS (10^e) MAGASIN NICOLL — 2, Boulevard Saint-Martin
PARIS (12^e) ÉTABLISSEMENTS ROCHE — 14, rue de Lyon
PARIS (7^e - 15^e) MAISON GALLOT — 48 à 54, Avenue de Suffren
PARIS (16^e) LE LOGIS MODERNE — 65, rue Lauriston
POITIERS LE MEUBLIER PICTAVIEN — 10, boulevard Solférino
REIMS AU COIN SAINT-JACQUES, P. BRUNEAU — 44, rue de la Vesle
RENNES AU VIEUX CHÊNE, ÉTABLISSEMENTS HAREL — 26, rue Le Bastard
ROUBAIX MAISON BOSSU CUVELIER — 74 à 76 bis, Grande-Rue
ROUEN MEUBLOCONFORT — 30, rue Socrate
TOULOUSE CONFORT MÉNAGER — 2, rue d'Austerlitz
TROYES AU VIEUX CHÊNE, DERNUET & Cie (CIME) — 38, rue Emile-Zola

ÉLÉMENTS EN BOIS LAQUÉ
POUR AMÉNAGER DES CUISINES
TRANSFORMABLES A VOLONTÉ

•Brochure pour la cuisine dite "Ambiance" de la marque COMERA, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris

Première de couverture : dessin général de la cuisine



Présentation des différents blocs de la cuisine et de leur ergonomie

Cuisine d' Ambiance

Les éléments sont disposés de manière à faciliter l'assortiment d'articles nécessaires pour la préparation des repas. Les meubles sont modulaires et peuvent être combinés à volonté. Ces meubles sont entièrement peints en noir ou en blanc, avec des portes dont les poignées sont très pratiques.

1) Tous les éléments peuvent être placés de manière à faciliter le travail de préparation des repas. Les meubles sont entièrement peints en noir ou en blanc, avec des portes dont les poignées sont très pratiques.

2) Sortie des éléments nécessaires au travail, des étagères de rangement, un plan de travail, une table roulante, etc., peuvent être utilisés pour préparer les repas.

3) Une grande armoire permet le rangement des produits d'entretien, ustensiles de nettoyage, bouteilles, etc.

Les meubles séparables, permettent un rangement accès.

Les étagères sont disposées de manière à faciliter l'accès aux articles de cuisine.

Les étagères sont disposées de manière à faciliter l'accès aux articles de cuisine.

COMERA douce à l'œil docile au doigt...

1) L'ÉPICERIE est une armoire tout en longueur qui offre de nombreux rangements avec bouteilles réglables pour les produits alimentaires, bouteilles, etc. La ménagère, située sur un plateau amovible placé au-dessus du plan de travail ou pouvant d'autre, elle peut donc accompagner sans se lever toute sa préparation.

2) Tiroir avec un doigt, un trait vers sur le tiroir pour éviter qu'il tombe.

3) Un élément d'angle pivotant sur roulettes à billes facilite par la seule pression d'un doigt la rotation pour ranger les grands et petits objets, grâce à deux compartiments dont les volumes sont différents.

Elle se referme toute seule en repoussant le bras.



Dans l'ambiance COMERA

B) Essayer une conception : l'intérieur de l'élément mural situé au-dessus de l'évier est un agencement en matière plastique gris. La vasque fait partie "cassée" pour éviter, à l'évier, de se vider. L'eau s'écoule directement dans la vasque de l'évier par un tuyau dissimulé derrière la niche.

C) Les zones d'évier sont en effet incroyable (B.B.), elles sont intégrées dans le plan de travail. Le robinet intérieur à flexible est monté d'une brosse à vaisselle et d'un double jet, le sous-évier, divisé en deux compartiments, est aménagé pour recevoir les produits d'entretien.

D) Une conception toute nouvelle permet grâce à des dispositifs en plastique mouillé de personnaliser à volonté l'aménagement des tables.

Toutes les façades des éléments du rangement, les plans de travail, les éléments muraux sont en feuille plastique trempé, les tables sont en stratifié épaisseur frange en bois. L'intérieur de tous les éléments muraux est également revêtu.

Un dispositif modulaire détermine le plan de travail, les étagères et l'intérieur des éléments.

Les éléments hauts se font en 80, 90 cm; l'évier en 80 cm. Les éléments haute en longueur - 40, 60 et 120 cm.

les éléments

COMERA
BREVET MARCEL GASCOIN N° 788.001

Les éléments COMERA n. g. permettent toutes les combinaisons.

COMERA-SERVICE se charge d'étudier pour vous tous vos besoins dans l'aménagement de votre future cuisine et si vous le désirez, un devis dans cequel pourront vous être proposés des suggestions supplémentaires pour :

- le revêtement du sol,
- la couleur des portes, armoires et placards,
- l'organisation de la penderie,
- l'éclairage électrique.

COMERA-SERVICE donne à votre cuisine

L'ambiance COMERA

Le Service Décorateur peut à toute compétence pour nous réaliser une installation avec la nouvelle ligne *comera*.

BON GRATUIT

COMERA SERVICE

9, Route de Saint-Leu — MONTMAGNY (Seine-et-Oise)
Tél. 994.45.00

COMERA
BREVET MARCEL GASCOIN N° 788.001

Demandez à **COMERA-SERVICE**, 9, Route de St-Leu à MONTMAGNY (95-4-0) l'adresse de l'entrepreneur le plus proche de votre domicile. Envoyez-nous avec le bon gratuit ci-dessous, un plan sommaire de votre cuisine actuelle indiquant :

- les dimensions de chaque mur,
- le sens d'ouverture et les dimensions des portes et fenêtres,
- les dimensions du matériel électro-ménager (laveuse, réfrigérateur, etc.) que vous possédez ou désirez acquérir,
- l'aménagement et les dimensions des tuyaux ou installations en cuivre sur les murs,
- les hauteurs disponibles sous les fenêtres,
- l'emplacement de l'arrivée d'eau ainsi que celle du gaz.

Envoyez-nous ces renseignements pouvant parfois aider nombre de personnes vivant dans l'appartement, désire de prendre des repas dans la cuisine, etc.

Vous recevrez une moquette décription.

Sur simple demande écrite ou téléphonique, nous vous levoie l'avis d'un ingénieur-Décorateur qui étudiera sur place la meilleure solution pour réaliser votre cuisine.

L'ambiance COMERA

BON GRATUIT

Je désirerais avoir la visite de votre ingénieur-décorateur

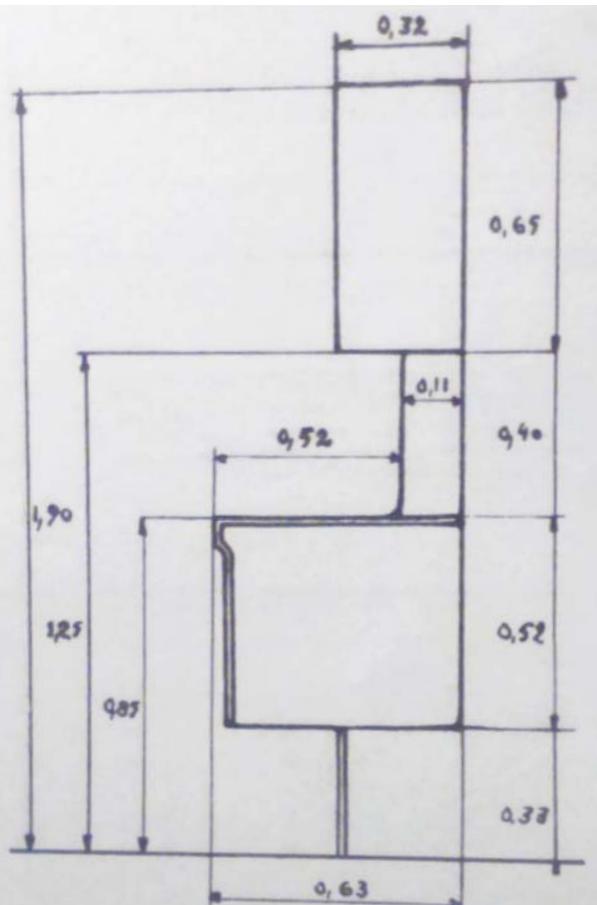
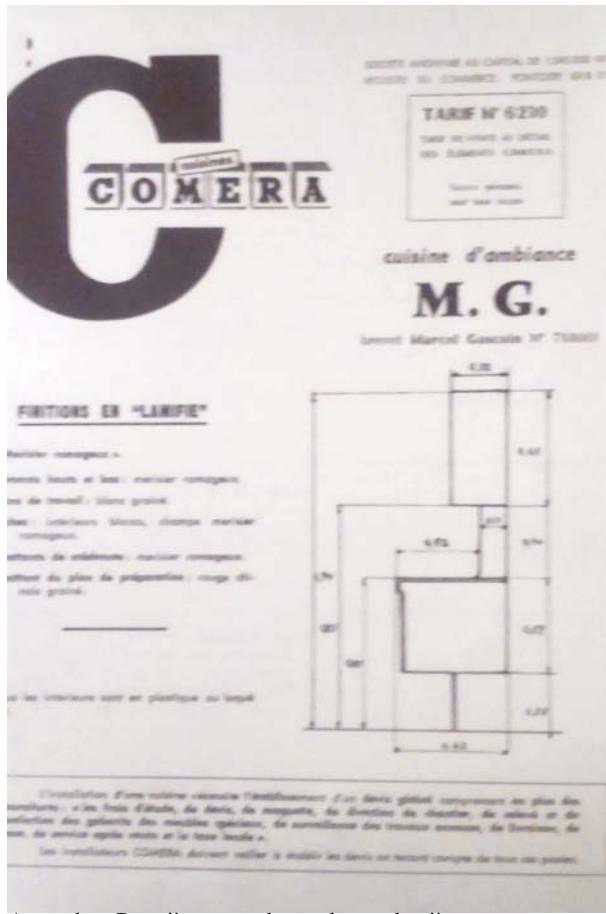
Jour:	Heure:
M:	
Rue:	Ville:

A gauche : Présentation des différents blocs de la cuisine et de leur ergonomie

A droite : Présentation de plans types et configurations de base de la cuisine, explications sur les possibilités de devis et d'intervention d'une personne pour l'organisation possible d'une cuisine dans une pièce existante.

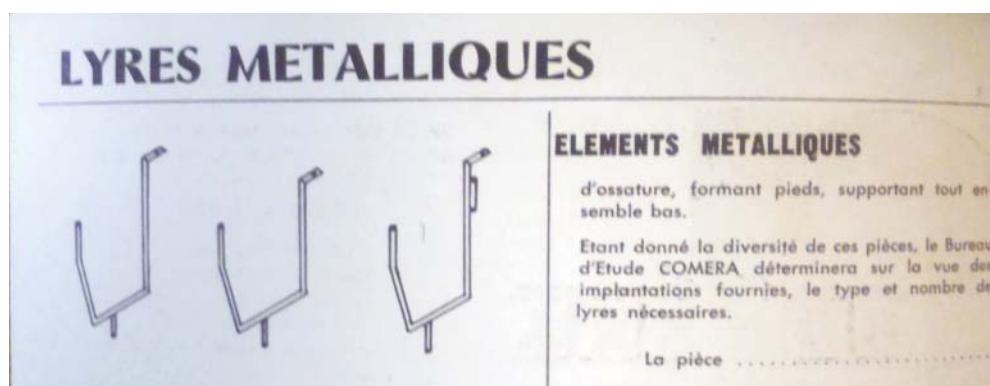
Informations relatives à la demande de devis et intervention d'un technicien, croquis de présentation

- Catalogue de pièce pour la cuisine dite "Ambiance" de la marque COMERA, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



A gauche : Première page du catalogue de pièce
A droite : Zoom sur la coupe et les côtes de bases de la cuisine

Présentation des pièces, description et dimensionnement



PLANS DE TRAVAIL



PLAN DE TRAVAIL

en "lamifié", Curva grainé, avec dosseret et châssis.

Profondeur	0,52
Epaisseur (avec bandeau)	0,07
Largeur 0,60	
— 0,80	

Au mètre linéaire

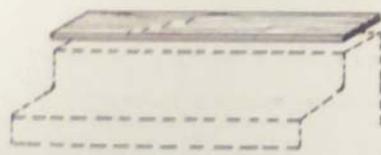
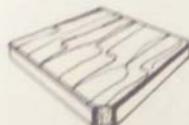
PLAN DE TRAVAIL

avec châssis.

Spécial pour bloc « Epicerie ».	
Sans dosseret Curva.	
Profondeur	0,63

Epaisseur (avec bandeau)

Largeur 1,20



PLAN D'ANGLE

sur lequel l'élément tournant se pose le plus souvent.

Dimensions : 0,66 X 0,66 côtés murs

— 0,63 X 0,63 côtés meubles

Epaisseur (avec bandeau)

TABLETTE DE DOSSERET

(au cas où rien n'est prévu au-dessus du plan)

Profondeur

0,09

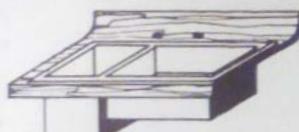
Tablette largeur 0,60

— — 0,80

— — 1,20

— au mètre linéaire

EVIER incorporé dans un plan



EVIER

INOX 80

2 cuves, incorporé dans un plan Curva de 0,80.

1 robinet mélangeur.

1 douchette.

2 siphons.

Largeur

0,80

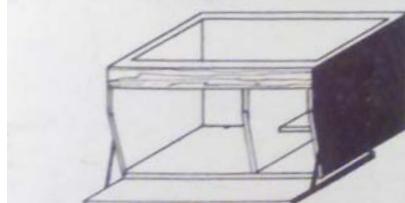
Profondeur

0,52

Epaisseur (avec bandeau)

0,07

ELEMENTS sous plan de travail



SOUS-EVIER

DE 80

Largeur

0,80

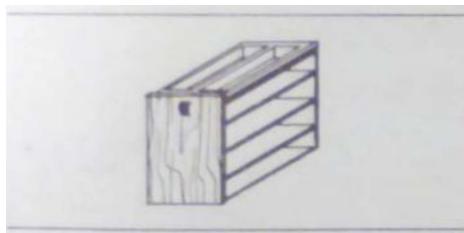
Hauteur

0,445

Profondeur

0,55

Muni d'une poignée centrale, la porte s'escamote en s'ouvrant sous le fond du meuble.

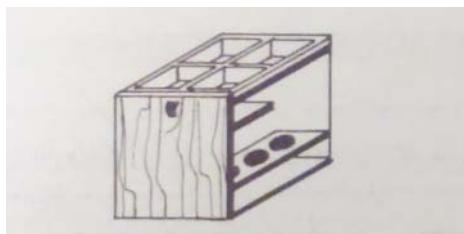


TIROIR DE RANGEMENT de 30

coulissant sous le plan de travail.

Largeur	0,30
Hauteur	0,445
Profondeur	0,55

Pour la répartition des Tablettes, voir page 4.

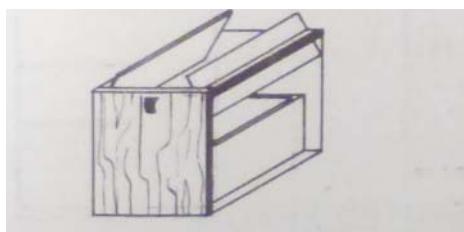


TIROIR DE RANGEMENT de 40

coulissant sous le plan de travail.

Largeur	0,40
Hauteur	0,445
Profondeur	0,55

Pour la répartition des Tablettes, voir page 4.

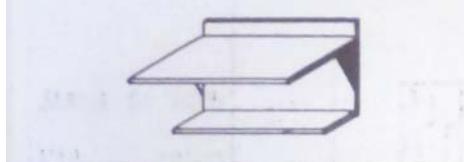


TIROIR "BOITE A DECHETS"

Largeur	0,40
Hauteur	0,445
Profondeur	0,55

En tirant le tiroir les deux volets qui recouvrent la boîte à déchets s'ouvrent automatiquement ; ils se referment en repoussant le tiroir.

ELEMENTS intermédiaires - entre plans de travail et éléments muraux



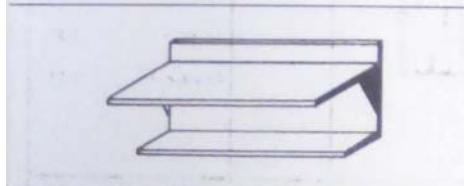
CREDENCE DE 60

abattant relevable

(Rangement intermédiaire entre plan de travail et élément mural de 0,60).

Largeur	0,60
Hauteur	0,345
Profondeur	0,14

Eclairage en supplément.



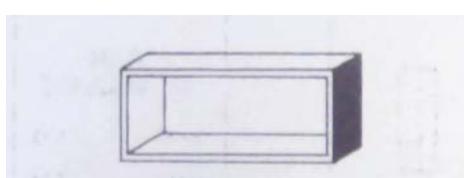
CREDENCE DE 80

abattant relevable

(Rangement intermédiaire entre plan de travail et élément mural de 0,80).

Largeur	0,80
Hauteur	0,345
Profondeur	0,14

Eclairage en supplément.

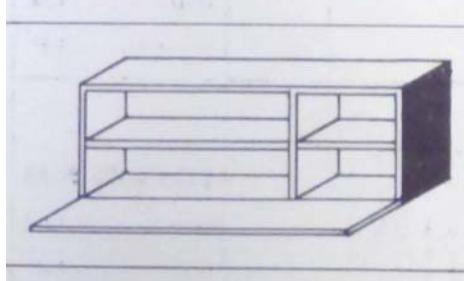


NICHE DE 80

Rangement intermédiaire entre évier et mural égouttoir avec perçage arrière pour passage tuyau souple.

Largeur	0,80
Hauteur	0,345
Profondeur	0,14

Eclairage en supplément.



BLOC PREPARATION "EPICERIE"

de 120.

Rangement intermédiaire entre plan de préparation et mural 120. Une porte avec abattant en "lamifié" rouge chinois, servant de plan de préparation.

Largeur	1,20
Hauteur	0,43
Profondeur	0,32

1 tablette de 0,80 - 1 tablette de 0,40.
Eclairage en supplément.

ARMOIRE PENDERIE



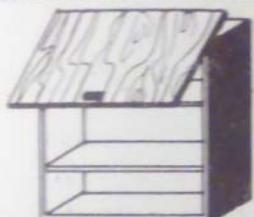
GRAND RANGEMENT à 1 porte

Soutien par 1 ou 2 pieds métalliques selon le cas.

Hauteur	1,91
Largeur	0,60
Profondeur	0,32

2 tablettes échancrées permettant le rangement des balais.

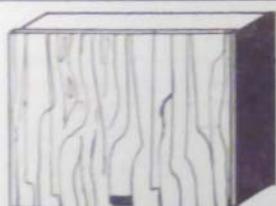
ELEMENTS MURAUX



MURAL 60

Elément de rangement, à une porte relevable.
Deux tablettes coulissantes et réglables à volonté.

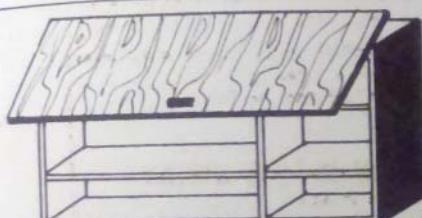
Largeur	0,60
Hauteur	0,65
Profondeur	0,32



MURAL 80

Elément de rangement à une porte relevable.
Deux tablettes coulissantes et réglables à volonté.

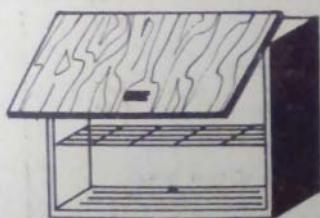
Largeur	0,80
Hauteur	0,65
Profondeur	0,32



MURAL 120

Elément de rangement à une porte relevable.
Deux tablettes + deux demi-tablettes réglables.

Largeur	1,20
Hauteur	0,65
Profondeur	0,32



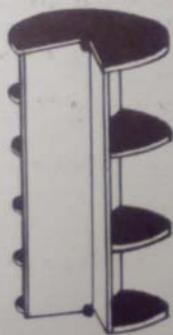
MURAL 80 EGOUTTOIR

Intérieur matière plastifiée étanche. Un écoulement pour évacuer l'eau vers le siphon est prévu à l'arrière.

Largeur	0,80
Hauteur	0,65
Profondeur	0,32

Une clayette en fil Rilsan pour égouttage de la vaisselle.

ANGLE PIVOTANT



ELEMENT DE RANGEMENT

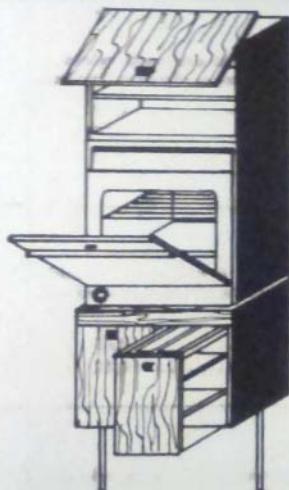
cylindrique, pivotant autour d'un axe vertical.

Equipé avec 6 tablettes.

Hauter	1,065
Diamètre	0,63

PRIX
EN NF

BLOCS CUISSON



ELEMENT POUR FOUR

Coffre avec ses 2 côtés en "laminé" frêne ou merisier ramageux dans lequel le four est incrusté.

Largeur	0,60
Hauteur	1,065
Profondeur	0,61

Au-dessus du four, volume de rangement à une porte relevable.

Le coffre, sans les tiroirs

L'ENSEMBLE haut et bas, y compris lyres, plan de travail et 2 tiroirs de 30, sans joues, pour incorporer dans une installation avec des éléments à droite et à gauche.

Largeur	0,60
Hauteur	1,91
Profondeur	0,61

Le même, en bout d'installation, avec joues terminales d'un seul côté

L'ENSEMBLE COMPLET indépendant, avec joues terminales des deux côtés

Ces prix s'entendent sans le four.

ELEMENT POUR PLAQUE D'ATRE

Hotte seule, sans joues :

Largeur	0,80
Hauteur	0,65
Profondeur	0,32

Crédence seule, sans joues :

Largeur	0,80
Hauteur	0,43
Profondeur	0,14

Coffre seul, sans joues et sans lyres :

Largeur	0,80
Hauteur	0,85
Profondeur	0,63

L'ENSEMBLE haut et bas y compris lyres et divers mair sans joues, incorporé dans une installation avec des éléments à droite et à gauche

L'ENSEMBLE en bout d'installation avec joues terminales d'un seul côté

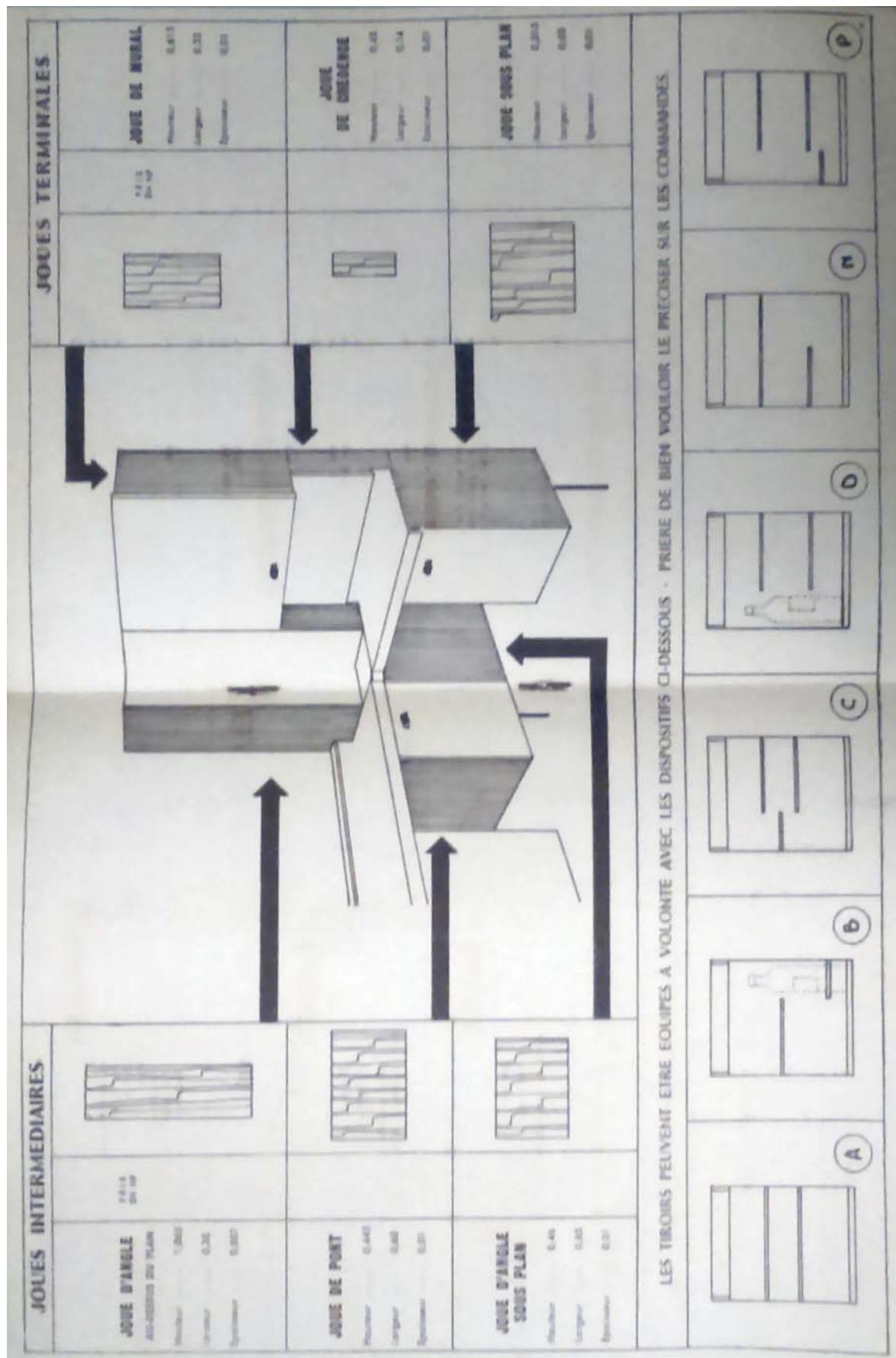
L'ENSEMBLE COMPLET indépendant, avec joues terminales des deux côtés

Ces prix s'entendent sans la plaque d'âtre.

A titre indicatif, prix de vente au détail des produits GAGGENAU :

G. 403	Four électrique à encastrer 220 ou 380 volts, puissance 2,4 kW, avec grill 4,4 kW	NF
KZA	Minuterie automatique	NF
	Tourne-broche automatique	NF
	Tourne-broche électrique	NF
G. 405.005	Plaque d'âtre électrique (4 plaques), 220 ou 380 volts, puissance 6,5 kW, NF	NF
KZA	Minuterie automatique	NF
G. 204.004	Plaque d'âtre tout gaz, 4 brûleurs avec allumage central	NF

ÉCLAIRAGE. — Veuillez vous reporter à notre tarif « NÉGOCE ».



•Cuisines de présentation au Salon des Arts Ménagers de 1950, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



Photographe inconnu



Photographe inconnu



Photo Molinard, Paris

•Concessionnaires COMERA, fond d'archives Marcel Gascoin, Musée des Arts Décoratifs, Paris



Photographe inconnu



Photographe inconnu



Usine COMERA de Crèvecœur-le -Grand,
Photographe inconnu

ANNEXE 5 : LA CUISINE DANS LES FILMS
a TATI Jacques, *Mon Oncle*, 1958



Image extraite du film *Mon Oncle*, de Jacques TATI (31'45")

b KRAUME Lars, *Fritz Bauer, un héros allemand*, 2016



Image extraite du film *Der Staat gegen Fritz Bauer* (Titre français : *Fritz Bauer, un héros allemand*) de Lars KRAUME (31'45")

« Aber die Leute wollen gar keine Visionen. Die wollen ihre freundlichen Einfamilienhäuser einschließlich ihrer Kleinwagen kaufen. »

« Mais les gens ne veulent absolument pas d'une vision. Ils veulent acheter une petite maison familiale avec une petite voiture »¹⁹

¹⁹ KRAUME Lars, *Der Staat gegen Fritz Bauer*, Titre français : *Fritz Bauer, un héros allemand*, 2016, traduction personnelle (18'50")

ANNEXE 6 : ENTRETIEN AVEC CATHERINE CLARISSE

Le livre de Catherine Clarisse, Cuisines, Recettes d'architecture¹ a eu une grande importance dans l'écriture de ce mémoire et a été un moteur qui a fortement participé mon envie de travailler sur ce sujet. Cet entretien avec Catherine Clarisse a pour but de comprendre la démarche de l'auteur pour mener ses recherches, comprendre comment cet ouvrage a été écrit afin de m'aider à me positionner par rapport à cet ouvrage et dans le vaste sujet que ce révèle être la cuisine.

Quand avez-vous décidé de devenir architecte, et pourquoi ?

C.C : « Lorsque j'étais au lycée, je voulais faire des bandes dessinées. Je suis arrivée en architecture pour préparer une école dans ce but. Dans le livre il y a des dessins de Claire Breetcher, que j'admire depuis mes années de lycée. La première année d'architecture m'a tellement plu que j'ai continué. »

Avez vous suivi d'autres études que l'école d'architecture ?

C.C : « Je me suis aussi formée à l'architecture d'intérieur, j'ai un double diplôme parce qu'en parallèle j'ai mené des études à l'Ecole nationale supérieure des Arts Décoratifs. Ensuite j'ai fait le DEA à Paris-Belleville, c'est là que le livre commence, parce que cette recherche sur la cuisine a d'abord été un travail universitaire. Puis j'ai commencé à enseigner à l'école de paysage de Versailles avant d'enseigner à l'école d'architecture de Clermont-Ferrand, puis l'école d'architecture et de paysage de Lille. Et comme disait Charlotte Perriand, « tout est lié », parce que le paysage c'est aussi l'agriculture. »

Quel cours préfériez-vous ?

C.C « J'ai eu la chance, en parallèle de mes études d'architecture, d'entrer aux Arts Décoratifs et d'avoir pour enseignant Christian Germanaz, un architecte d'intérieur. Il nous faisait beaucoup travailler sur la matière et je pense que c'était un plus dans ma formation. D'ailleurs, après la publication du livre on a travaillé avec le VIA (Valorisation de l'Innovation dans l'Ameublement) sur un programme sur deux ans avec des cuisinistes, des écoles de design et d'architecture d'intérieur. La première année, on faisait travailler les étudiants sur le thème de la cuisine. Nos étudiants lauréats à la fin de cette première année de travail ont ensuite réalisé un prototype de cuisine avec un cuisiniste, comme prévu dans ce programme de recherche VIA. »

Étiez-vous en accord avec le professeurs, vous arrivait-il d'être en désaccord, de contester une doctrine ?

C.C : « Au cours des études il y a des découvertes au fur et à mesure. Il arrive que l'on apprécie l'apport de certains enseignements 10 ans après ! J'ai changé d'école à chaque cycle pour compléter ma formation. À l'époque les études d'architecture duraient six ans, et on pouvait les faire durer en travaillant en agence en même temps. Cela pouvait être assez long. Ce n'était pas tant une contestation de l'enseignement qu'un désir d'en savoir plus. »

Quand avez vous commencé à exercer en tant qu'architecte ? Quel était le contexte socio-économique ?

C.C : « J'ai commencé dans les années 80. J'ai travaillé dans des agences qui faisaient du logement social, Jean-Pierre Buffi, Yves Lion, Renzo Piano. On travaillait beaucoup pour la régie immobilière de Paris et des grands bailleurs sociaux. Souvent j'ai dessiné l'intérieur des habitations et notamment les cuisines. Mais c'était assez sommaire, on avait une mission réduite donc pour nous la cuisine c'était, pour simplifier un rectangle avec des carrés de 60x60cm. C'était assez rudimentaire, malheureusement. Mais cela correspondait aux missions de l'architecte qui ne demandaient pas de détails et ne permettaient pas un temps d'étude approfondie. Actuellement les missions tendent à se réduire, et quand le chantier est délégué aux entreprises, l'architecte n'a plus grand-chose à dire. Il n'a même plus le temps de se pencher vraiment sur la question. »

Quelles étaient vos références ?

C.C : « Avant que je fasse cette recherche sur la cuisine, on était imprégnés des idées du « mouvement moderne en architecture ». Notre modèle c'était la cuisine de l'unité d'habitation, petite cuisine ouverte sur le séjour. Le livre est un peu un mea culpa par rapport à cela, je me suis rendue compte que ce n'était pas si idéal que cela. »

Quand avez-vous commencé à vous poser des questions sur la cuisine ? Pouvez-vous préciser comment vous avez été amenée à y réfléchir ?

C.C : « Ma première interrogation dans le cadre d'un travail universitaire en DEA était sur la question de la parité en architecture, qui a été aiguillée par un enseignant sur la cuisine, peut-être justement parce que j'étais une femme. Je cherche la place que les architectes ont donné aux femmes dans la cuisine. A l'époque il y avait peu de femmes architectes parce que les études d'architecture ne leur étaient pas vraiment ouvertes. Ma question sur la parité trouve un écho dans ce que je vois de la cuisine suédoise où la table permet le partage des tâches domestiques. »

Est-ce que d'autres personnes avaient déjà travaillé sur cette question, évolution de la cuisine ?

C.C : « A la bibliothèque de Lille il y a un livre extraordinaire d'Ursula Paravicini, « Habitat au féminin ». que je mentionne à plusieurs reprises. Je me situe aussi dans la lignée des travaux de Monique Eleb et Anne Debarre sur l'histoire de l'habitation . Les travaux de Jean-Michel Léger, également, qui est sociologue, sur l'évolution de l'habitation.J'ai aussi interviewé des personnes comme Charlotte Perriand qui ont beaucoup travaillé sur l'espace de la cuisine.

Pouvez-vous décrire votre méthode de recherche et de travail ? Comment avez-vous choisi vos sources ?

C.C : « C'est très varié. Je voulais savoir comment en France on en est arrivé au modèle de la petite cuisine où une femme travaille seule. J'ai repéré des cuisines dans l'histoire de l'architecture et de l'habitation qui constituaient des modèles, à la fois dans les

Congrès internationaux d'Architecture Moderne, les Salons des Arts Ménagers, qui sont relayés dans les revues d'architecture. J'ai identifié les modèles dont les architectes parlent, les modèles qui circulent, comme la cuisine de Francfort, dont tout le monde connaît la photo. Ce sont des modèles qui influencent les architectes. Par exemple sur la photo de la cuisine de Francfort, on voit tout ce qui constitue cette cuisine. Ces modèles circulent de pays en pays. Après j'ai essayé de comprendre ce qu'on faisait dans ces cuisines -qui ne sont pas toutes dans le livre-, ce que souhaitait le commanditaire, pourquoi c'était comme ça, si la personne cuisinait elle-même. Lillian Gilberth par exemple conçoit des cuisines mais ne cuisine pas elle-même car elle a un cuisinier à domicile, donc elle ne pratique pas vraiment l'espace pour elle-même. Pour savoir si les personnes étaient concernées ou non par l'espace de la cuisine, ce qu'on y faisait, comment on cuisinait (ou pas!)»

Cette recherche a-t-elle influencé votre travail par la suite, et si oui, comment ?

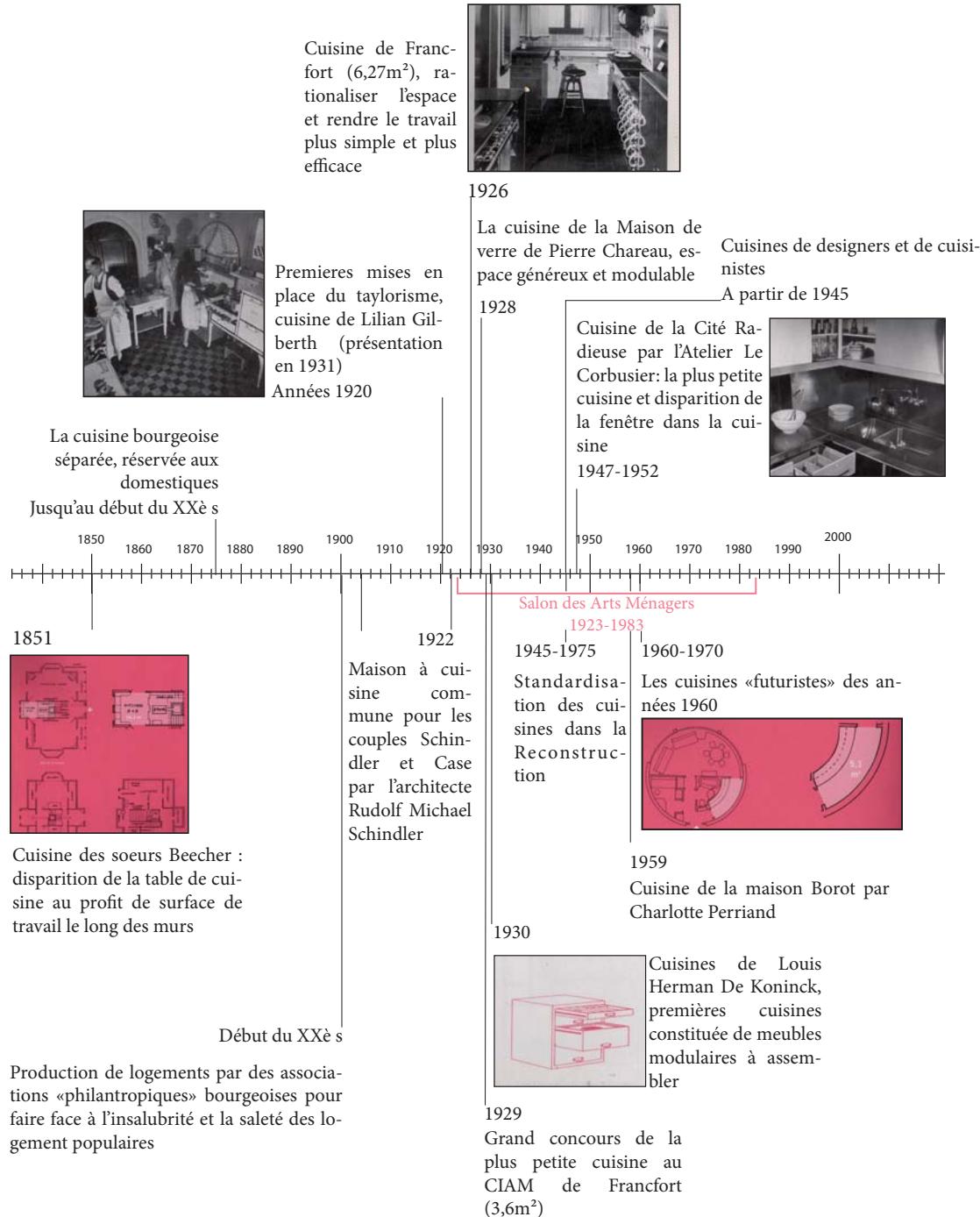
C.C : « Cela influence énormément mon enseignement du projet d'habitation parce que j'essaie d'attirer l'attention des étudiants sur cette question, je leur suggère d'être très attentifs à l'espace de la cuisine. Et il y a cette recherche Santé et Habitat avec l'équipe de médecins du CHRU de Lille et l'association de personnes obèses sur les comportements alimentaires dans l'habitation. »

Quelle serait selon-vous, la cuisine idéale ?

C.C : « Ma réflexion est née de cette petite cuisine qui est rue de Meaux que j'avais dessinée dans l'agence Piano. Et j'ai déménagé pour avoir une petite cuisine avec une table pour les repas quotidiens. A l'origine, c'est le fait d'avoir des enfants qui m'a interrogé, et j'ai découvert la cuisine avec eux.

ANNEXE 7 : FRISE CHRONOLOGIQUE

Réalisée d'après l'étude de l'ouvrage *Cuisines, recettes d'architecture* par Catherine Clarisse¹



¹Sources : CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Editions de l'Imprimeur, Besançon, 2004 ; ROUAUD Jacques, *60 ans d'arts ménagers : tome 2 : 1948-1983, la consommation*, Syros Alternative, Paris, 1993
Images : CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Editions de l'Imprimeur, Besançon, 2004

La cuisine est un lieu du logement qui concentre beaucoup de problématiques tant techniques que sociales. Le début du XXème siècle, au travers des travaux sur le taylorismes et le mouvement moderne voit de nombreuses recherches ayant pour but à la fois de la rendre plus propre et aussi d'y faciliter le travail. Ces recherches conduiront juste avant la Seconde Guerre Mondiale, aux premiers concepts de cuisines telles que nous les connaissons aujourd'hui : composées de plusieurs blocs de dimensions standards à juxtaposer. Mais en France, dans le cadre de la Reconstruction, c'est après la guerre que ceux-ci vont commencer à se généraliser dans le logement. Des décorateurs vont s'emparer de la question à la fois de la cuisine mais aussi de sa production à l'échelle industrielle et de sa diffusion auprès du grand public, généralisant ainsi un mode de pensée de la cuisine et plus largement du logement qui pose la question du rôle de l'architecte et de celle du designer dans la conception de la cuisine.

The kitchen is a room of housing which concentrate many technical and social questions. At the beginning of 20th century, through works about taylorism and international movement, many research are done about how to make it cleaner and to facilitate cooking. These researches will lead, just before Second World War, to first concepts of kitchens as we know them today : made of several blocs with standard dimensions that people can compose together. But in France, after the war, it is through the Reconstruction that they will start to be seen more and more often in housing. Designers will take over the question of the kitchen, but also its industrial production and its diffusion to common people. It will generalize a way of thinking about kitchen and also about housing. It ask the question about the job of the architect and the designer in the kitchen conception.

Cuisine – Ameublement – Années 1940 – Standardisation - Designers