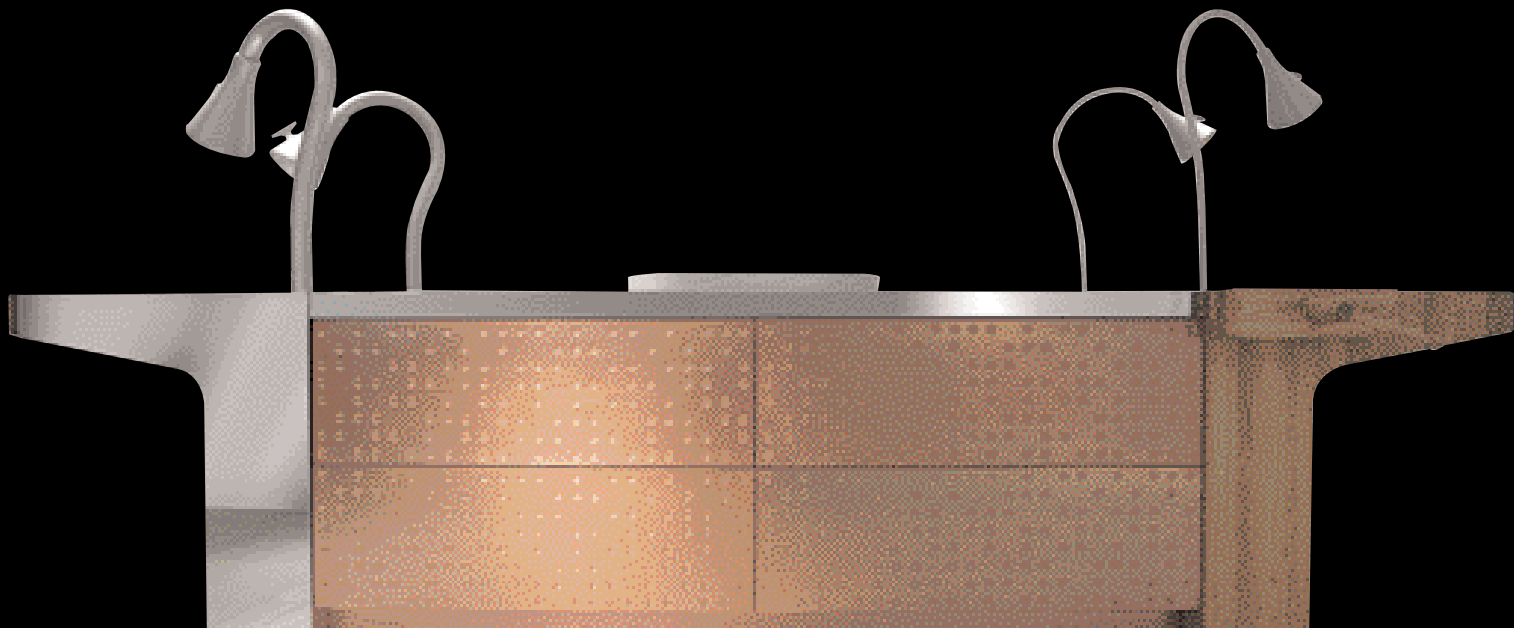


LA CUISINE UN ESPACE EN MUTATION

ELLE SE HISSE À LA POINTE DU PROGRÈS. LA CUISINE, REFLET DES MUTATIONS SOCIALES ET TECHNOLOGIQUES À TRAVERS LE TEMPS ET MIROIR D'UN MODE DE VIE AUJOURD'HUI DÉCONTRACTÉ, JOINT L'UTILE À L'AGRÉABLE. D'AUTANT QUE LES RECHERCHES EN MATIÈRE D'ESTHÉTIQUE ET D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTROMÉNAGERS NE CESSENT DE S'ENRICHIR DE NOUVELLES TROUVAILLES. Dossier Magali Prugnard

Farsalo, collection Luxerion, design Michele de Lucchi, Artemide, en collaboration avec Elica. Une hotte qui intègre éclairage et traitement de l'air, www.artemide.com

Un magnifique prototype de cuisine recouvert de plaques de cuivre gravées. Sur cet élément intégrant plaque de cuisson et évier surélevé, quatre luminaires sont fixés de façon tout à fait spectaculaire. Des finitions inspirées des ateliers traditionnels font face à des éléments décoratifs futuristes. Fabricant Schiffini, www.schiffini.it



HISTOIRE DE L'EFFICACITÉ DOMESTIQUE

NOURRIE PAR DES ANNÉES DE RÉVOLUTIONS FORMELLES ET DE RECHERCHES, LA CUISINE EST AUJOURD'HUI SYMBOLE DE GAIN DE TEMPS ET DE PERFORMANCES. RETOUR SUR SES PRINCIPALES MUTATIONS AU COURS DE L'ÈRE INDUSTRIELLE.

C'est la pièce de la maison où les bouleversements ont été les plus importants depuis la seconde révolution industrielle. Au cœur des mutations scientifiques, sociales et ergonomiques, la cuisine n'a cessé de susciter la passion des architectes modernes. S'y sont cristallisés de façon tout à fait exceptionnelle de nombreux désaccords, espérances et déceptions.

L'origine de cet accroissement d'intérêt pour la cuisine remonte au XIX^e siècle. **Les progrès industriels rejaillissent sur les équipements et modifient peu à peu les attentes vis-à-vis de cette pièce jusqu'à peu agencée.** Au cours de cette période, le feu de bois ouvert, le réchaud à braise, le fourneau fermé en brique sont progressivement remplacés. A leur place, le fourneau en fonte fabriqué en usine se généralise. Il est alimenté au charbon, au gaz, à l'alcool, au pétrole ou encore à l'électricité. Le progrès influence considérablement la vie quotidienne: eau courante, canalisations, conserve industrielle des aliments. L'utilisation du fer-blanc permet d'étoffer la batterie de cuisine. Une telle évolution fait naître de nouveaux besoins et exigences, notamment en matière de corvées alimentaires que l'on rêve d'alléger. Les «consommateurs» veulent désormais gagner du temps et de la qualité. L'organisation de la cuisine, pièce souvent empuée ou enfumée et qui n'est séparée que dans les maisons bourgeoises, se doit de devenir plus performante.

LE «TOUT EN ORDRE»

En 1869, l'Américaine Catherine Beecher et sa sœur Harriet Beecher Stowe publient l'ouvrage «American Woman's Home». Leur maison idéale se construit autour de la cuisine, qui est pour la première fois envisagée comme le centre géométrique et spirituel de l'habitation. Il s'agit également d'une tentative inédite de rationalisation du travail domestique dans l'espace cuisine. **Les différentes fonctions de travail sont clairement définies et séparées: garder, préparer et cuire les aliments.** Ce qui n'est pas sans évoquer les principes d'optimisation du travail professionnel théorisés quelques années plus tard par Frederick Winslow Taylor sous le nom de taylorisme.

Au début du XX^e siècle, la première cuisine équipée moderne s'inspire très clairement de ce type d'approches rationalistes. La fameuse cuisine de Francfort conçue en 1926 par Margarete Schütte-Lihotzky est un véritable jalon dans l'histoire domestique. Pour la première fois une cuisine est conçue suivant un concept global, dessinée pour rendre efficaces les tâches ménagères. Bien qu'étant bon marché, son plan s'éloigne des «cuisines séjours» que l'on trouvait généralement dans les foyers modestes. Tout au contraire, la cuisine de Schütte-Lihotzky est une petite pièce séparée, reliée au salon par une porte coulissante. Ainsi les fonctions spécifiquement liées au travail de préparation des



PHOTO: ARCHIVES STUTTGARTER GESELLSCHAFT KUNST DENKMALPFLEGE.

1926 CUISINE DE FRANCFORT, DESIGN MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY. Une pièce minuscule et séparée qui, pour la première fois, tente de réduire le nombre de pas de la ménagère en rationalisant l'aménagement de l'espace.



PHOTO: COPIE DU MODÈLE ORIGINAL RÉALISÉ PAR LA FONDATION POUR L'ARCHITECTURE DE BRUXELLES.

1949 UNITÉ D'HABITATION DE LA CITÉ RADIEUSE DE MARSEILLE, DESIGN LE CORBUSIER ET CHARLOTTE PERRIAND. La première cuisine ouverte de l'histoire de l'architecture moderne.



PHOTO: ARCHIVES VITRA

1971 TOTAL FURNISHING UNIT, DESIGN JOE COLOMBO.
Représentatif du travail effectué dans les années soixante, un module compact et rationnel qui laisse une grande liberté de mouvement.

repas sont séparées de celles liées aux loisirs, au repos et aux réceptions. De lieu de vie, la cuisine se transforme en une sorte de laboratoire. **Les gestes de la ménagère y ont été disséqués pour gagner en performance.** Le principe de l'économie du parcours, qui consiste à limiter le kilométrage parcouru par la ménagère en un an, dicte l'agencement de la cuisine avec l'objectif de parvenir à une exploitation aussi rationnelle que possible de l'espace. Cette pièce est d'ailleurs limitée en taille, juste assez grande pour qu'une seule personne puisse y évoluer: 1m90x3m60!

Quelques années plus tard, ce type de cuisine laboratoire où les mets sont préparés de manière quasi scientifique adopte les systèmes modulaires standardisés. L'architecte L.-H. De Koninck invente la cuisine Cubex, qui est produite industriellement à partir de 1932. Son mobilier se compose de casiers à agencer selon différentes possibilités. Elle intègre les nouveaux équipements ménagers comme les éviers en métal embouti ou les frigidaires.

UNE DEMI-LIBÉRATION

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, les idées des architectes modernistes commencent réellement à s'appliquer à grande échelle avec la diffusion de meubles modulaires aux dimensions standardisées. La cuisine est à cette époque le lieu privilégié d'expression du progrès technique. **Frigo maxi, lumière des tubes fluorescents, minuterie sur les cuisinières... l'apparentent à une enclave futuriste.** Une enclave dans laquelle l'organisation efficace du travail ménager est plus perfectionnée que jamais. Les dernières recherches en matière de rationalisation ont abouti au début des années cinquante à un modèle de disposition basée sur un cheminement en «triangle». En plaçant les zones de stockage, de préparation et de cuisson des aliments dans ce plan triangulaire, on économise les déplacements.

Dans ce nouvel espace, la ménagère se trouve élevée au rang de laborantine en tablier chic et gants synthétiques. Son statut social s'améliore un peu. Les corvées domestiques prennent une connotation scientifique et commencent à s'évaluer comme une profession. La femme peut désormais participer à la vie de famille tout en vaquant à ses occupations; la cuisine laboratoire s'ouvre maintenant sur le salon. **La cuisine dite américaine – c'est une invention européenne – voit le jour après la Seconde Guerre mondiale.**

Le projet réalisé par Le Corbusier et Charlotte Perriand pour la Cité radieuse de Marseille en 1949 inaugure le concept. Située à proximité de l'entrée, elle se présente comme un lieu semi-ouvert sur le living, avec une ouverture faisant office de passe-plat au-dessus d'un élément bas de rangement. Entre 1950 et 1970, ce modèle se diffuse largement dans les foyers américains. Accepté moins par souci de ne plus isoler la femme que parce que ce modèle lui permet de cuisiner tout en entretenant la conversation de son mari et en surveillant les enfants.

À l'inverse de ce que disent ses défenseurs, la cuisine laboratoire ne s'avère pas un moyen de libérer la femme des corvées ménagères. Elle est au contraire un bon expédient pour l'encourager à revenir dans sa cuisine alors qu'elle a découvert le travail à l'extérieur pendant les deux dernières guerres mondiales.

UNE REMISE EN CAUSE

Les années septante sont des années de remise en question des bien-

faits du progrès technique, ce qui n'est pas sans conséquence sur l'agencement de la cuisine. Quelques exploits technologiques marquent cette période – notamment l'arrivée du micro-onde – et de nouveaux modèles plus compacts apparaissent. **Mais dans les cuisines on tend à réintroduire un peu de désordre, quitte à perdre en efficacité et en rationalité.** On abandonne le blanc hygiénique au profit des couleurs vives, on crée des comptoirs de rangement moins rapprochés mais qui permettent de circuler librement. On va même parfois jusqu'à réintroduire des cuisines semblables à celles de nos grand-mères. La cuisine campagnarde revient en force, et on bricole soi-même son agencement.

Les années quatre-vingt signent la mort de la notion d'une cuisine laboratoire en tant qu'enclave destinée au travail culinaire. À la place émerge le concept phare de cuisines plaisir. L'époque est au salariat féminin, à l'invasion de plats surgelés, aux appartements sans cuisine des golden-boys new-yorkais qui préfèrent de loin... le restaurant! Le temps consacré à la préparation des mets se raréfie et l'espace cuisine devient un véritable lieu d'attraction et de distraction. Plus grande, plus ouverte que jamais, la pièce exhibe de nouveaux appareils électroménagers (barbecue d'intérieur) et de nouveaux ustensiles plus décoratifs (dessinés par des designers comme Philippe Starck). Elle se re-personnalise.

UN NOUVEAU LABORATOIRE

Depuis les années nonante, la crise de la modernité en architecture est vaincue. **L'idée d'une cuisine individuelle agencée telle une cuisine professionnelle s'impose désormais sans difficulté.** La cuisine ne cesse de perfectionner son organisation, et ce quel que soit son style décoratif. Les distances sont calculées pour que les déplacements soient aussi détendus et naturels que possible. Les placards se dotent de systèmes qui facilitent leur ouverture. De la gamelle pour chien à la planche à pain en passant par la friteuse, tout est désormais encastré dans le mobilier et agencé selon un schéma étudié au préalable. L'électroménager s'enrichit de perfectionnements utiles: fours autonettoyants, réfrigérateurs qui conservent sous vide, plaques de cuisson à surface froide, lave-vaisselle qui analysent le degré de salissure... De nouveaux outils du quotidien qui peuvent, en outre, se commander à distance grâce à des systèmes de programmation via le web. Pour autant doit-on y voir l'aboutissement du rêve moderniste des architectes du début du siècle? La réponse est non. Il y a une véritable résistance à la spécialisation excessive des pièces de l'espace domestique.

Contrairement à ce qu'avaient prévu les premiers architectes rationalistes, l'espace cuisine n'est pas seulement réservé à la préparation des mets. Ouverte ou fermée, cette pièce est aujourd'hui un lieu de vie dans lequel on se réunit pour discuter, manger, regarder la télévision et même... recevoir! *MP*

Sources:

Conférence Realis par Radu Stern, historien d'art et chargé de recherche au Musée de l'Élysée, www.elysee.ch
Recherches de Mme Debus-Steinberg, spécialiste de la cuisine de Francfort, www.stuttgarter-gesellschaft-kunst-denkmalpflege.de
Exposition La cuisine mode de vie, Fondation pour l'architecture de Bruxelles, www.fondationpoularchitecture.be



PHOTO: SAPORITI ITALIA

2007 SEDNA-K, DESIGN MARTI GUIXÉ,
ÉDITION SAPORITI ITALIA.

Une interprétation très libre et décontractée de l'espace. L'idée est de dissimuler toutes les fonctions techniques pour que les meubles favorisent à la fois les rencontres, le travail et la relaxation. Les placards composent un mur décoratif et façonnent une sculpture dorée (au centre). La table de repas s'entoure de fauteuils et non de chaises. Sur le plan de travail peuvent s'inscrire différents messages.



PHOTO: VENETA CUCINE

2008 INFINITE, DESIGN SYLVANA AZA, ÉDITION VENETA CUCINE.

Un projet visionnaire qui utilise pour toute la maison le même système de rangement et fait ainsi disparaître la notion de «pièce cuisine».



PHOTO: ARCHIVES FONDATION POUR L'ARCHITECTURE DE BRUXELLES, ARCHIVISTE ANTTI LOVAG, PIERRE ROCHE

1986 CUISINETTE, DESIGN ANTTI LOVAG.
L'architecte qui louait la forme sphérique et qui voulait libérer l'homme de contraintes angulaires trop étouffantes propose une vision décalée de la cuisine.



PHOTO: TONCELLI

1991 CREDENZA, ÉDITION TONCELLI.
Une cuisine très agencée, aux emplacements savamment étudiés, et qui sert facilement de salle de réunion.