



# LA FABRIQUE DU REPAS

-  
UNE CUISINE  
FONCTIONNELLE





## Dans une cuisine devenue laboratoire, une véritable science domestique voit le jour...

La cuisine est la pièce de la maison où les innovations ont été les plus importantes. De l'âtre à la cuisine équipée, cet espace s'est métamorphosé, façonné par de nouvelles idées sur l'hygiène, la fonctionnalité et la place de la femme dans la société.

### De nouveaux impératifs fonctionnels

Jusqu'au 17<sup>ème</sup> siècle, la préparation du repas s'organise autour de l'âtre, qui dispense lumière, chauffage et chaleur pour cuisiner. Les ustensiles sont placés à portée de main : aux murs pendent les casseroles, sur les étagères se trouvent les pots, au pied de la cheminée le trousseau de pinces et de broches à rôtir. Le mobilier est principalement composé d'un vaisselier et d'un garde-manger. Un cellier ou une cave peuvent compléter le dispositif de conservation des aliments au frais.

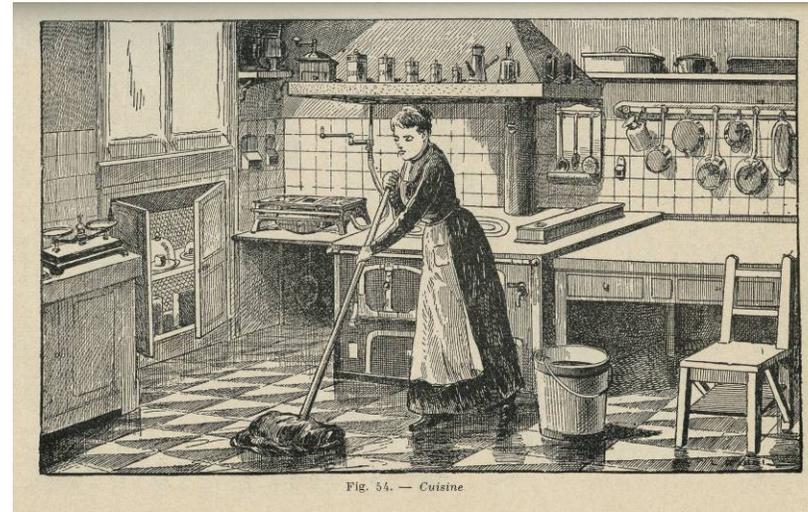
L'arrivée des nouveaux réseaux d'énergie, l'électricité, le gaz, ainsi que l'installation de l'eau courante, bouleversent l'aménagement des intérieurs au 20<sup>ème</sup> siècle. C'est d'abord dans le logement social que la modernisation des cuisines se fait. La cuisine doit concilier surface réduite, hygiène et confort. Ainsi, les plans de travail sont unifiés, les ustensiles, autrefois en accès direct, sont rangés et cachés dans des placards pour libérer l'espace et faciliter le nettoyage.





**Carreaux à thème marin, 18<sup>ème</sup> siècle,  
Manufacture de Rotterdam, Faïence peinte,  
Coll. C.H.L.**

Dès le 17<sup>ème</sup> siècle, les murs des maisons flamandes sont décorés de carreaux de céramique bleus et blancs dans le style de Delft. Chaque pièce reçoit une iconographie appropriée, le thème marin étant généralement réservé à la cuisine. Au 19<sup>ème</sup> siècle, les architectes hygiénistes préconisent une généralisation des murs carrelés dans les cuisines pour faciliter le nettoyage.



**La cuisine, 1938, Impression sur papier tirée  
de l'Enseignement ménager de Rudler et  
Saint-Paul, Coll. C.H.L.**

Dans cette cuisine, on mise sur une organisation fonctionnelle : le placard garde-manger est situé sous la fenêtre, la table de travail est à proximité du fourneau équipé d'une hotte pour évacuer les buées. Les principaux accessoires de cuisine sont accrochés au mur tandis que les denrées indispensables – le sucre, le café, la farine – sont à portée de main. Le sol et les murs sont carrelés pour être nettoyés facilement.





## **La cuisine comme science domestique : le « Tout en ordre »**

Après la Première Guerre Mondiale, la crise de la domesticité et le travail des femmes pose le problème de la gestion des tâches ménagères. Une véritable « science domestique » voit alors le jour mettant au point des méthodes présentées comme infaillibles pour gagner en efficacité et en temps.

Ce courant de rationalisation, influencé par le taylorisme, organise la cuisine pour un maximum d'efficacité et d'ergonomie. Les moindres opérations et gestes de la ménagère sont analysés et décortiqués. Les différentes tâches sont clairement définies et séparées : conserver, préparer et cuire les aliments.

Les fabricants répondent aux nouvelles attentes en proposant du mobilier fonctionnel et standardisé. L'organisation de la cuisine ne cesse de se perfectionner et celle-ci devient le lieu privilégié du progrès technique : frigidaire, néon, robot électrique.

## **La cuisine laboratoire remise en cause**

La spécialisation de la cuisine comme lieu de la préparation des repas a donc finalement cantonné la femme dans un rôle de cuisinière.

Cet espace a aujourd'hui d'autres utilités. C'est une pièce à vivre à la fois fonctionnelle et conviviale, dans laquelle on se retrouve pour discuter, manger, et même recevoir.





Disposition d'une cuisine moderne permettant la concentration du travail et réduisant les déplacements en tous sens dans la cuisine.

Le mobilier comprend : 1° Un buffet de préparation avec table mobile (voir schéma de ce buffet page 23). — 2° Un fourneau à charbon, ou à gaz ou à l'électricité). — 3. Un évier avec 2 égoûtiers et chauffe-eau électrique (voir page 23). — 4° Deux armoires d'évier (sans les deux égoûtiers). — 5° Une armoire frigorifique électrique (système « Electrolux »). — 6° Un petit moteur électrique « Protos » auquel s'adaptent séparément, différentes machines : bache-viande, moulin à café, presse-fruits et jus, etc. — 7° Un seau à dégraisser sous l'évier. — 8° Un tabouret réglable. — 9° Au milieu du « mur à l'avant-plan (que l'on n'a pu faire figurer ici sur le dessin) se trouve la porte d'entrée. Entre celle-ci et l'évier se place une armoire ou un placard contenant



les ustensiles nécessaires au nettoyage. — 10° Un éclairage local et rationnel par 3 lampes en verre dépoli (de 40 à 60 watts) placées au-dessus de l'évier, du fourneau et du buffet de préparation, assurant, par leur disposition, un éclairage général (voir figure page 23).

11° Nous avons dû, à gauche, élargir quelque peu la perspective du dessin de la cuisine de moyenne dimension ci-dessus pour obtenir une nette et entière visibilité de tous les meubles ou objets qui y figurent. — 12° Un plafonnier en verre opalin (de 100 watts) fixé au milieu du plafond pourra, le cas échéant, pourvoir à l'éclairage général (voir figure page 23).

**La cuisine, Début 20<sup>ème</sup> siècle, Traité d'économie domestique et d'hygiène par L. Mathieu, Coll. C.H.L.**

Cette cuisine est un exemple de rationalité des années 1930. Tout est conçu pour que les déplacements soient réduits, comme ce « buffet de préparation » augmenté d'un plan de travail devant lequel la ménagère peut s'installer. Cette cuisine modèle, équipée d'un réfrigérateur ainsi que d'un appareil électrique polyvalent, est à la pointe de la nouveauté mais ne concerne qu'un petit nombre de foyers privilégiés jusqu'aux années 1950.



**Buffet, Vers 1900, Impression sur papier tirée du Traité d'économie domestique et d'hygiène par L. Mathieu, Coll. C.H.L.**

« Chaque chose à sa place », cette expression a été traduite ici dans ce buffet de cuisine équipé d'une table mobile.





*Porte-torchons, Années 1930-1940, Bois vernis avec quatre crochets, Coll. C.H.L.*

Cet objet témoigne de l'extrême rationalisation de la cuisine : chaque objet, y compris les torchons, doit être rangé à une place fixe et tient un rôle précis. Ce souci de distinction témoigne également des préoccupations hygiéniques dans les ménages : on ne mélange pas les torchons !



*Couverture du Traité d'économie domestique et d'hygiène par L. Mathieu, Début 20<sup>ème</sup> siècle, Coll. C.H.L.*

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la sensibilité hygiéniste imprègne les mentalités. Elle sera poussée à l'extrême par les architectes rationalistes des années 1930 qui voudront faire de la cuisine un laboratoire, un lieu aseptisé où la ménagère serait une laborantine en blouse blanche.





*Planche pédagogique « La cuisine », Vers 1960, Impression sur papier, Coll. C.H.L.*

A partir des années 1960, la cuisine équipée est adoptée par toutes les classes sociales. Les premiers modèles sont novateurs car ils mettent en avant une rationalisation de l'espace. Un plan de travail continu recouvre les caissons de rangement. Cette disposition permet de garder la pièce nette et agréable pour la vie familiale.



*Cuisine moderne, 2013, Photographie, Coll. C.H.L.*





## Bibliographie

CLARISSE Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, Collection Tranches de villes, 2004.

ELEB Monique, DEBARRE Anne, *L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Architectures de la vie privée (suite)*, Paris, Editions Hazan et Archives d'architecture moderne, 1995.

KAMOUN (Patrick), *Hygiène et morale, La naissance des habitations à bons marché*, L'Union sociale pour l'habitat, 2011.



**Tourcoing**  
La Créative



**Centre d'Histoire Locale**  
de Tourcoing

