



LA FABRIQUE DU REPAS

-

LA MÉCANIQUE DES GESTES



Laver, éplucher, râper, couper, hacher, fouetter, moudre, pétrir...

Pendant longtemps, la cuisine a demandé beaucoup d'opérations manuelles et répétitives. L'arrivée des appareils ménagers et des ustensiles fabriqués en série a profondément modifié les gestes et les habitudes culinaires.

Ces gestes qui changent

La cuisine est le théâtre de gestes rituels : laver, éplucher, râper, couper, hacher, fouetter, moudre, pétrir... La préparation du repas implique une quantité d'actions. Nombre d'entre elles ont été éclipsées par les appareils de cuisine mais aussi par le changement des modes d'approvisionnement. Jusqu'au début du 20^{ème} siècle, les produits achetés, que ce soit à la ferme ou au marché, sont « bruts », sans avoir subi de transformation ou presque.

Avec l'apparition de l'électroménager, le geste est modifié, remplacé par le mécanisme des machines. L'acte de cuisine est rendu plus facile mais aussi plus passif.





Planche pédagogique « Le repas en famille », 1904, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

Le passage de l'âtre au fourneau a considérablement modifié les gestes liés à la préparation du repas. Autrefois assise et courbée, la ménagère cuisine désormais debout. Le fourneau ou la cuisinière permet de contrôler la température de cuisson avec une plus grande propreté et une économie en bois. Ces nouveaux appareils équipent les cuisines des familles aisées dès 1750, mais ne se démocratisent qu'au cours du 19^{ème} siècle.



Des robots dans les cuisines

Les appareils de cuisine s'actionnent dans un premier temps à la main, puis à l'aide d'un moteur électrique dès la fin du 19^{ème} siècle. Mais c'est à partir des années 1950 et le boom de l'électroménager que la cuisine se transforme véritablement pour devenir une unité de production performante, assimilée à « une petite usine miniature ».

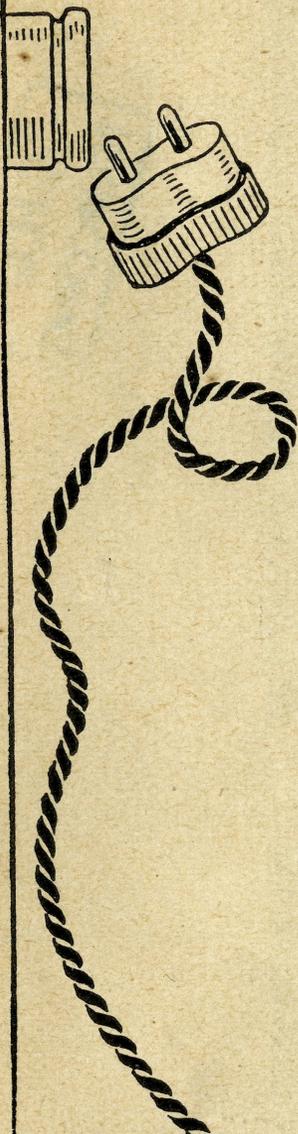
Les appareils se multiplient et se spécialisent, chacun assigné à l'exécution d'une tâche culinaire. Ils sont conçus selon les mêmes principes de rendement, de performance et de vitesse que les machines à l'usine. Ces nouveaux outils domestiques permettent de faire plus vite, de produire en plus grande quantité et avec moins d'efforts.

Les appareils électroménagers sont assez chers pour l'époque. Leur possession représente un signe d'ascension sociale tandis que la cuisine devient un lieu d'exposition des richesses.

Une libération des tâches ménagères?

Certes, le poids des tâches domestiques s'est considérablement allégé avec les progrès techniques. Mais l'essor des appareils ménagers a-t-il réellement permis la libération de la femme comme le proclamait en 1960 le slogan « *Moulinex libère la femme* » ?

Force est de constater que le temps passé aux tâches domestiques ne diminue pratiquement pas depuis l'arrivée des nouvelles inventions techniques. Il est compensé par de nouvelles activités, à mi-chemin entre loisir et travail ménager : s'occuper des enfants, décorer son intérieur.





Fouets à manivelle, Début 20^{ème} siècle, Métal et bois, Coll. C.H.L.

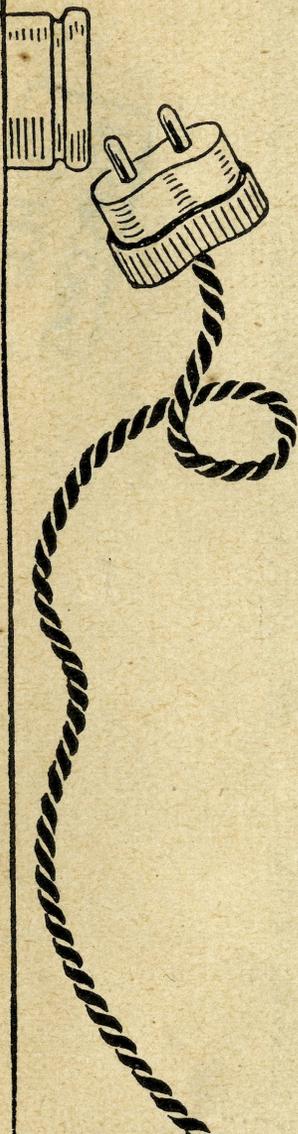
La manivelle a équipé de nombreux accessoires de cuisine, dont le fouet dès le 19^{ème} siècle. Le geste se retrouve alors complètement modifié : aux fastidieux coups de poignet succède le « simple » mouvement d'une manivelle. Aujourd'hui, les versions électriques de ces accessoires équipent tous les plans de travail.



Baratte à mayonnaise « Le Parfait », 20^{ème} siècle, Verre, métal et bois, Coll. C.H.L.

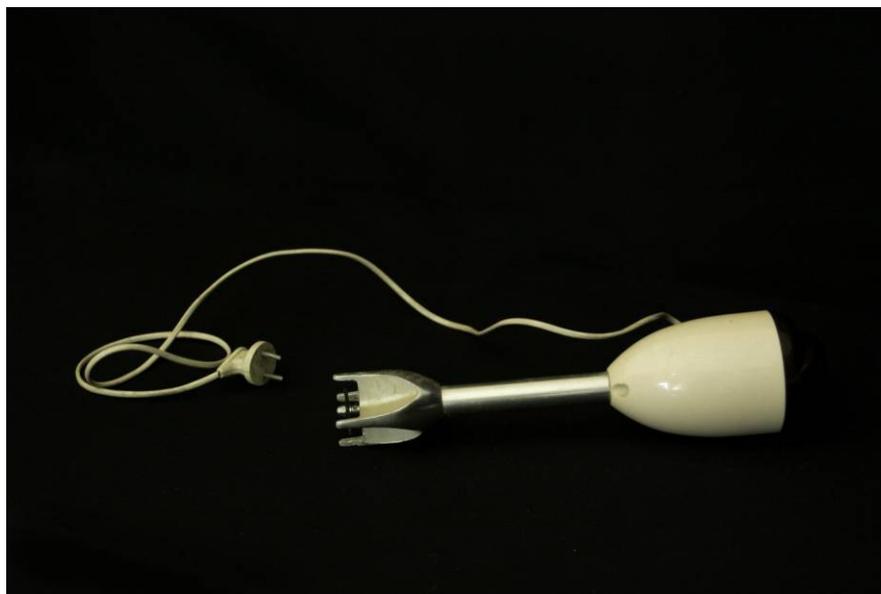
Lancé et breveté par l'entreprise Vimo, « Le Parfait » est un modèle amélioré du fouet automatique monté sur un récipient en verre. Cet appareil, doté d'un agitateur spécifique, permet exclusivement de réaliser de la mayonnaise. L'ensemble est démontable et facilement nettoyable, la structure étant vissée sur le récipient.





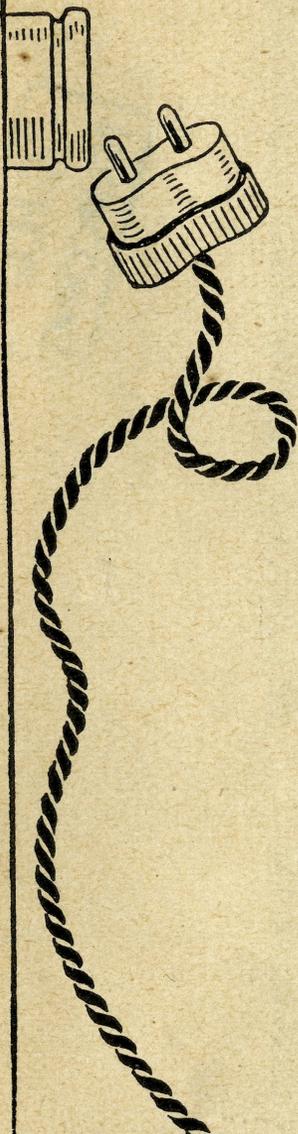
Moulin à café « Moulinex », 1956, Plastique et métal, Coll. C.H.L.

Dans les foyers modernes des années 1960, le moulin à café électrique détrône progressivement le moulin manuel. De la manivelle au bouton poussoir, l'automatisation change radicalement la façon de préparer le café : gestes, bruits. La démocratisation de l'électricité simplifie les gestes du quotidien : on assiste passif à la transformation des grains de café en poudre.



Mixeur électrique, 2^{ème} moitié du 20^{ème} siècle, Métal et plastique, Coll. C.H.L.





Grille-pain « Calor n°70 », 1932, Métal nickelé et chromé, Coll. C.H.L.

Le grille-pain électrique devient un outil indépendant des sources de chaleur traditionnelles. Le revêtement en chrome est utilisé au départ pour protéger les pièces de la corrosion. Le chrome en cuisine est ensuite recherché pour son effet décoratif, symbole de performance industrielle et de professionnalisme.



Chauffe-plat électrique, 2^{ème} moitié du 20^{ème} siècle, Pierre et tôle émaillée, Coll. C.H.L.

Cet appareil, placé sur la table, permet de garder les plats au chaud. Il évite à la maîtresse de maison les allées et venues entre la cuisine et la salle à manger.



Oh! Quelle surprise! c'est un Kelvinator!

Madame a reconnu le KELVINATOR qu'elle convoitait depuis longtemps et que Monsieur a fait installer pendant son absence...

Aucun cadeau ne pouvait lui être plus agréable, car KELVINATOR apporte au home moderne la santé et le confort. Sans glace, sans surveillance, automatiquement, KELVINATOR maintient les aliments qu'on lui confie dans une atmosphère froide, sèche et constante, où leur conservation est indéfinie.

Kelvinator

LE FROID ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

veillera pour vous, mieux que vous, sur vos aliments. Placez-les dans un KELVINATOR. Fermez la porte. C'est tout.

KELVINATOR ne consomme pas de glace.

Au contraire, il en produit et met à votre portée tous les entremets glacés. Il ne demande pour fonctionner qu'une simple prise de courant.

Il existe un modèle de KELVINATOR pour chaque cas particulier et le bloc réfrigérant peut être installé dans toute bonne glacière.

KELVINATOR

Le froid qui dure
33, rue de Surène, PARIS
Tél. Elysées 27-30

*toujours frais, toujours sain
grâce à Kelvinator.*



Publicité pour le réfrigérateur « Kelvinator », 1927, Tirée de l'illustration, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

Le réfrigérateur bouleverse la manière de faire les courses et de consommer des ménagères. Les aliments frais peuvent désormais être achetés en grande quantité et stockés pour plusieurs jours. Inventé en 1910 et fabriqué industriellement depuis les années 1930, le réfrigérateur se démocratise à partir des années 1950.



Bibliographie

GIARD Luce, « Faire la cuisine », Certeau M. (de), Giard L., Mayol P., *L'invention du quotidien 2, Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

KAUFMANN J'ean-Claude, « Moulinex libère la femme? », *Les bons génies de la vie domestique*, catalogue d'exposition dir. par Raymond Guidot, et Marie-Laure Jousset, Editions du Centre Pompidou, 2000, p.21-26.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

