

**Notre cuisine :
pièce à vivre,
atelier ou vitrine ?**

OUVERTES OU FERMÉES ? CUISINE, CUISINES ET CUISINIÈRES

Jean-Michel Leger

Le débat sur l'ouverture ou la fermeture de la cuisine est depuis longtemps entré dans le répertoire des architectes, mais aussi dans celui des maîtres d'ouvrage et des habitants, tous partagés, si bien que les arbitrages des uns et des autres ne manquent pas de paradoxes. Ainsi est-il important de comprendre les logiques qui sous-tendent les pratiques et le sens de la cuisine, espace multi-usages, carrefour ou cul-de-sac du logement, en fonction de la distribution de celui-ci, mais aussi en relation avec les modes culinaires et la composition du groupe domestique. Cette compréhension peut être réalisée au moyen de l'évaluation d'opérations nouvelles de logement présentant différentes configurations.

FERMÉE : L'AFFIRMATION DES RÔLES

La fermeture de la cuisine –ou plus exactement son statut de pièce indépendante– n'est pas séparable de ses dimensions. Deux modèles s'opposent : la petite cuisine-laboratoire, dérivée de la célèbre cuisine de Francfort, et la grande cuisine-salle à manger, aux origines rurales mêlées d'autres références urbaines. L'architecte d'origine autrichienne Grete Schütte-Lihotzky, concepteur en 1926 de la cuisine de Francfort (6,54 m²) s'était basée sur des observations ethnographiques et sur ses propres relevés pour concevoir une cuisine ergonomique fondée sur la rationalité des gestes et, en réponse, sur celle du plan et des équipements (Clarisse, 2004). Le

souci de l'efficacité des gestes de la cuisinière, thème récurrent chez les architectes, des années vingt aux années soixante, apparaît aujourd'hui comme pseudo-scientifique et destiné avant tout à justifier la réduction de la taille de la cuisine et sa prise en main par l'architecte.

A peu de chose près, cette cuisine est le modèle de la cuisine intégrée tel qu'il s'est diffusé dans toutes les sociétés industrielles : la rationalité de ses rangements et de son dessin a permis à ce modèle d'être décliné sous tous les styles, du rustique français au design italien, en passant par le purisme scandinave. Surtout, son carrossage et son adaptabilité ont permis à la cuisine intégrée d'être montrée et donc d'être ouverte sur le séjour. Mais restons pour le moment à la cuisine-laboratoire, petite et fermée, conçue dans l'esprit de l'*Existenzminimum*, en notant d'abord que le terme de laboratoire est à prendre dans le sens qui lui est donné par les professionnels de l'alimentation et non pas seulement comme celui de théâtre de l'expérimentation. Son influence auprès des architectes modernistes a une double origine :

- d'une part, l'idéologie de ces derniers les poussait à affranchir l'habitant urbain du modèle rural de la grande salle-cuisine ;
- d'autre part, l'économie constructive supposait la conception d'immeubles épais et d'une trame étroite obligeant à loger entre deux murs porteurs le séjour et la cuisine (cf. Huet *et al.*, 1990 ; Moley, 1998).

L'offre de cuisines-laboratoires pourrait se justifier si laboratoire il y avait. Or, dans le logement social, avec un évier inox, un robinet et une ampoule au plafond, c'est d'économie populaire dont il s'agit, au sens où l'on pouvait l'entendre dans feu les démocraties du même nom (« L'appartement est livré, les travaux peuvent commencer », y disait-on). Pour le reste, ce n'est qu'une question de moyens, Ikea ayant mis à la portée de presque toutes les bourses le modèle de

la luxueuse cuisine intégrée italienne – et auparavant, allemande, du moins francfortoise. Le catalogue de la marque suédoise suffit à lui seul à montrer l'ouverture dans le choix du décor. La pratique du catalogue et de la cuisine témoin, de la part de tous les cuisinistes, révèle que la cuisine est de plus en plus pensée en continuité avec le décor du séjour, la cuisine devenant cette fameuse « pièce à vivre » qui, pour les périurbains fait toute la différence entre appartement et maison. D'après ce que l'on sait, une majorité de ménages (y compris chez les cadres) préfère la grande cuisine-salle à manger à la cuisine laboratoire jouxtant le séjour (cf. Léger, 1990 ; Bernard, 1992 ; Eleb, Châtelet 1997).

Face à la constance de ce refus et à la réponse favorable qui lui a été donnée par les constructeurs de maisons individuelles, les maîtres d'ouvrage du logement collectif ont demandé aux architectes d'aménager une grande cuisine-salle à manger, qui ne fait plus honte à quiconque désormais, le modèle rural étant oublié ou au contraire revalorisé par les néo-ruraux. Serait-il admis par les architectes que le retour de la grande cuisine serait de toute manière difficilement généralisable, compte tenu de la petite taille des logements collectifs en France ? Celui qui y a le mieux réussi est Jean Nouvel, en appliquant sur quatre opérations successives son slogan « un bon logement est un grand logement ». Que le prétexte de cette intention soit l'architecture high tech, le minimalisme de l'équipement devant autoriser le maximalisme des surfaces, pose la question de l'adhésion à l'esthétique de Nouvel, mais les habitants partagent assurément l'option de la grande cuisine séparée du séjour, suffisamment vaste lui aussi pour pouvoir accueillir une seconde table à manger.

La préférence pour la cuisine comme pièce indépendante est ainsi une manière de distinguer deux usages et deux temporalités : aux repas familiaux et quo-

tidiens sont opposés les repas plus festifs ; à la séquence préparation-consommation des repas est opposée celle des usages du salon ; aux bruits, odeurs, graisses et désordres de la cuisine sont opposés l'ordre et le rangé du salon. Enfin, l'incorporation du rôle et la réalité de la pratique trouvent avantage à avoir un lieu assigné, voire réservé, surtout lorsque les enfants sont nombreux et le temps passé à la cuisine, long. La maîtresse de maison (parce que la régularité du maître de maison à la cuisine est trop exceptionnelle pour qu'on la prenne comme une règle) a alors besoin d'un espace à elle, le marquage symbolique de la porte n'étant pas de pure forme.

OUVERTE : L'EFFACEMENT (PRÉTENDU) DES RÔLES

Pour avoir été parmi les premiers, dans l'Unité d'habitation de Marseille (1946-1952), à ouvrir la cuisine sur le séjour – et pour ses déclarations sur la place de la femme dans la société¹ –, Le Corbusier peut-il être qualifié de « féministe » ? (Samuel, 2003). On le sait, pour Corbu, la femme devait occuper sa cuisine comme un poste de commandement de l'appartement, d'où son ouverture. A Marseille, la cuisine ouverte mais filtrée par un meuble passe-plat (dessiné par Charlotte Perriand) inaugure un thème répété par de nombreux architectes qui n'ignorent pas que l'ouverture ne servira pas à passer les plats mais plutôt à contourner le débat fermeture/ouverture, comme on le verra avec deux opérations d'Yves Lion. Depuis une vingtaine d'années s'est diffusé en maison individuelle et dans le logement collectif privé (davantage que le secteur social, à juste titre plus prudent) un mono-volume cuisine-séjour, qui présente de multiples combinaisons d'ouverture entre les deux pièces : porte à bat-

tant, porte coulissante, meuble bas (« bar »), claustra, ouverture totale.

L'ouverture est ouvertement présentée – et, ce qui étonne davantage, reçue – comme une ouverture d'esprit, en des termes dont on a parfois du mal à accepter le simplisme des arguments. Il est vrai qu'il est parallèle au décroissement des appartements anciens, première étape après l'acquisition de ce type de logement par des représentants des classes moyennes qui acceptent mal que leurs moyens financiers soient inférieurs à leurs ambitions spatiales (et, bien sûr, sociales). Le lexique est facile : l'ouverture, le décroissement, la suppression des barrières, etc., glissent ainsi du propre au figuré sans avoir à passer du signifiant au signifié. Du côté des pratiques, c'est autre chose : l'ouverture de la cuisine est-elle un signe d'affranchissement féminin et favorise-t-elle le franchissement du seuil de la cuisine par le mâle autrement que pour laisser sur le bord de l'évier son verre vidé ? Aucun homme ne peut croire à l'incitation au partage des tâches par la configuration de l'espace ; aussi est-on surpris, dans les enquêtes, d'entendre des femmes confirmer combien l'ouverture de la cuisine est un signe de désenclavement du statut, sans qu'une telle déclaration puisse être inférée aux variables sociologiques habituelles. Autrement dit, la cuisine ouverte donnerait à la femme le sentiment d'en sortir sans pour autant convaincre l'homme à y entrer et à s'y impliquer. De même l'argument de la faculté de converser avec époux et invités est-il un affichage consolateur, sachant qu'il est difficile de parler de politique étrangère tout en s'appliquant aux préparations culinaires. Il faut aussi subir les bruits (du robot, de la hotte aspirante – quand par bonheur il y en a une –, du lave-vaisselle) et la diffusion des odeurs et des graisses en suspension, qui s'échangent aussi vite que la conversation mais qui, elles, restent après le dîner. En effet, l'hygiénisme qui sous-

¹ Le « féminisme » de Le Corbusier était plutôt une pensée influencée par l'anarcho-syndicalisme de son maître Charles L'Eplattenier à la Chaix de Fonds et par le mouvement de l'art nouveau qui ne refusait pas aux femmes le statut d'artiste. Mais le bourru Corbu savait aussi exprimer simplement sa considération du rôle de la femme dans le logement : « Les désirs des familles ? Silence, paix et calme, mère déchargée de son esclavage, car pour peu que l'homme veuille recevoir le dimanche, c'est elle qui s'appuie le boulot » (in Chombart de Lauwe, 1960, p. 200).



tend la VMC se voit bafoué par l'insuffisance bien connue de celle-ci à évacuer des émanations ordinaires et, a fortiori, celles de préparations grasses et/ou odorantes. Enfin, l'exposition de la cuisine ouverte suppose un équipement plus coûteux et une tenue en ordre et en propreté plus vigilante que dans une cuisine non montrée.

L'évaluation des dispositifs architecturaux croise donc celle des pratiques, qui sont cependant capables d'adaptation en fonction des bénéfices symboliques, mais aussi pratiques, retirés de l'ouverture. Que la cuisine ouverte soit choisie (propriété) ou subie (location), on ne saurait, en effet, opposer de manière univoque les bénéfices et les contraintes de l'ouverture, les premiers et les seconds pouvant être perçus (et acceptés) simultanément par le même usager. Certaines femmes renoncent ou limitent certaines préparations au nom des contraintes d'une ouverture qu'elles ont par ailleurs choisie ou acceptée, le bénéfice pratique (communication, grand volume) et symbolique (émancipation, modernité) de l'ouverture entrant en conflit avec les exigences de la préparation culinaire. En limitant les effluves, le micro-ondes arbitre bien sûr en faveur de l'ouverture, si bien que le couple micro-ondes + ouverture accuse la différence entre les classes sociales et même ethnicise ces différences. Si la cuisson de la soupe aux choux obsédait les architectes des années cinquante², l'équivalent est aujourd'hui à rechercher dans les cuisines dites ethniques, dont les préparations aromatisées et longuement mijotées signent l'appartenance sociale et ethnique de la cuisinière, ce qui avait valu à un certain Président de la République une allusion du plus mauvais goût (et qui est restée dans les mémoires) sur les contraintes de la cohabitation en habitat collectif.

Même ouverts, les lieux et les objets demeurent sexués; la table dite à manger (en fait, à tout faire) et la position assise qu'elle suppose (pour les repas bien sûr, mais aussi pour les devoirs et jeux des enfants, les jeux de société, la gestion domestique, la couture, le petit bricolage, etc.) est plus spécifiquement un lieu féminin, quelle que soit la position de cette table (dans la grande cuisine ou bien dans le séjour) tandis que les hommes (père et fils) s'octroient les profonds fauteuils du salon tournés vers la télévision, ses matches, ses jeux et ses dvd.

Qu'ils soient de sexe masculin ou féminin, les architectes sont cependant aussi divisés que les habitants. Par exemple, la cuisine allongée en façade, dans une opération expérimentale réalisée à Villejuif aurait dû être ouverte; débattue dans l'agence d'Yves Lion, la question fut réglée par un compromis: une cloison, mais pas de porte. Même débat quelques années plus tard entre les mêmes architectes et un autre maître d'ouvrage social à Champs-sur-Marne et compromis identique: cuisine fermée mais pas de porte et fente d'un passe-plat pour soi-disant éclairer un coin-repas qu'en réalité les habitants aménagent ailleurs.

CUISINE, LUMIÈRE ET DÉPENDANCES

Pendant longtemps, il allait de soi que l'évier devait être placé sous la fenêtre – ce qui n'est d'ailleurs pas très commode avec des ouvrants à la française. Puis l'économie de la construction a trouvé avantage à éloigner l'évier et la cuisine de la fenêtre en gagnant sur la profondeur du logement, disposant un coin-repas entre la cuisine et la fenêtre et, surtout, en

² Dans les années cinquante, il faut croire que, chez les architectes, l'odeur de choux symbolisait la cuisine populaire. Pour M. Lods, « la cuisine non séparée convient aux Américains qui au moment des repas n'ont qu'à ouvrir une boîte de conserve. En France, il y a des odeurs de choux, le repas dans la salle commune est mieux ». G.-H. Pingusson rapporte quant à lui cette anecdote: « Je me souviens, lors d'un voyage en Angleterre, d'être rentré par hasard dans un logis très modeste où d'emblée j'ai été surpris par cette odeur d'encaustique et de tabac anglais, bien différente de l'odeur de choux des cuisines françaises. C'était la demeure d'un « Monsieur ». Je crains que le retour à la simplicité ne soit un retour à la vulgarité Je n'imagine pas un logement baignant dans une odeur d'animalité » (Chombart de Lauwe, 1959, p. 185).

posant l'évier contre le mur de refend. L'éclairage en second jour qui en résulte n'est pas satisfaisant. La cuisine peut cependant être placée en second jour lorsque le séjour est très lumineux, ce qui est le cas des appartements avec séjour de double hauteur conçus par le promoteur Apollonia, ce qui est également possible dans les curieuses cuisines mises au point pour une opération réalisée à Paris, rue des Suisses, par les non moins Suisses Herzog & Meuron. La première proposition d'Herzog & Meuron consistait en des cuisines complètement ouvertes en fond de séjour; le maître d'ouvrage (la RIVP) leur demanda de les fermer; les architectes répondirent en les fermant mais en découpant une imposte vitrée; l'entreprise supprima bien entendu la vitre; au vu des plans, les sociologues furent révoltés; cependant, au cours de leur enquête (Léger, 2003), ils constatèrent que, chose jamais entendue, les habitants acceptaient ce dispositif en le replaçant dans tous les enjeux architecturaux de cette opération exceptionnelle, le grand pan de verre dispensant effectivement une luminosité suffisante à ces cuisines demi fermées. La *chaîne syntagmatique* de l'usage du logement établit en effet des relations et des pondérations entre chacun des maillons inégaux de l'usage, en regard du coût du loyer et des bénéfices symboliques retirés.

Le retour à la notion de cellier comme arrière-cuisine serait le bienvenu s'il ne supprimait le cellier à fonction de débarras sale, qui est de plus en plus absent du logement, et s'il n'était prétexte à une réduction de la taille de la cuisine. La cuisine de Champs-sur-Marne déjà citée présente la singularité d'être précédée d'un espace, appelé « office » par les architectes, « cagibi » par les habitants, d'une grande importance pratique et symbolique puisqu'il joue le rôle d'arrière-cuisine, de coin pour la chaudière, le lave-linge, le balai, l'aspirateur, le stockage des denrées³, etc. Une

telle secondarité permet à la cuisine d'être présentable et rend donc sa semi-ouverture acceptable. En habitat individuel, au contraire, même en l'absence de cave ou de cellier, il y a toujours au moins un garage utilisé comme rangement sale. Dans le lotissement Kreiz-Breiz, à Rostrenen (Côtes d'Armor), c'est même cette faculté qui avait fait le succès de la cuisine ouverte (Léger, 1988).

CONCLUSION

L'examen de l'habitat construit et de l'habité pensé révèle que les jeunes générations d'architectes disposent de très grandes réserves et qu'il n'y a pas à craindre d'assèchement dans l'invention. Il y aurait plutôt au contraire un trop-plein d'idées, non pas tant sur l'architecture que sur la société, le silence des sciences humaines autorisant tout projet à trouver un argument social pour se justifier: un même logement pour tous, ou au contraire des logements pour chacun, pour les jeunes célibataires, les vieux couples, les familles recomposées, les ménages monoparentaux, etc. Surtout, le logement public qui, en France a encore le monopole de la qualité architecturale, ne peut se prévaloir d'une égale qualité d'habitat. Pour les habitants, la première passe bien loin derrière la seconde, trop souvent mal servie par des prestations minimales et une exécution du second œuvre navrante. La multiplication des combinaisons possibles de la relation cuisine-séjour, faite au hasard du doute des concepteurs et attribuée par le hasard des gestionnaires fait certes mouche de temps en temps, mais il serait sain que les maîtres d'ouvrage et les concepteurs soumettent l'innovation à des règles d'usage aujourd'hui beaucoup moins considérées dans le secteur du logement que dans n'importe quel autre secteur de la production.

³ La modification des pratiques d'achat implique de pouvoir stocker une semaine d'approvisionnement au supermarché. Très peu de cuisines sont adaptées à ce mode de consommation; celle de Champs, oui.



BIBLIOGRAPHIE

Bernard, Yvonne (1992), *La France au logis. Etude sociologique des pratiques domestiques*, Mardaga, coll. Architecture+Recherches, Liège.

Chombart de Lauwe, Paul-Henry (1960). *Famille et habitation*, Paris, CNRS, t. I, (chapitre VII, Tendances actuelles des architectes. Problèmes généraux et logement familial, p. 155-203.

Clarisse, Catherine (2004), *Cuisine. Recettes d'architecture*, Besançon, Ed. de l'Imprimeur.

Eleb, Monique ; Châtelet, Anne-Marie (1997), *Urbanité, sociabilité et intimité. Des logements d'aujourd'hui*, Paris, Ed. de l'Épure.

Huet, Bernard ; Lambert, Michèle ; Toussaint, Jean-Yves (1990) , *Le logement collectif contemporain*, Paris, Plan construction et architecture.

Léger Jean-Michel (1990), *Derniers Domiciles connus. Enquête sur les nouveaux logements 1970-1990*, Paris, Ed. Créaphis.

Léger Jean-Michel (1998), *Palmarès national de l'habitat 1984-1986-1988 : 37 opérations jugées par leurs habitants, rapport pour la DC.*

Léger Jean-Michel (2003) *L'invitation au voyage. Import-export d'architecture du logement, rapport de recherche pour la DAPA.*

Moley, Christian (1998), *L'Architecture du logement. Culture et logiques d'une norme héritée*, Paris, Anthropos.

Samuel, Flora (2004), *Le Corbusier: Architect and Feminist*, Londres-New York, Academy Press.