Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 86 (2014)

Heft: 4

Artikel: La cuisine s'est mieux à deux

Autor: Clémençon, Patrick

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-514012

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La cuisine c'est mieux à deux

Une belle cuisine bien agencée est une invitation quotidienne à la créativité culinaire et à soigner son alimentation. Un bon cuisiniste est l'expert qui vous en donne la clé.

A l'heure actuelle, il n'existe aucune filière reconnue de formation en Suisse pour devenir cuisiniste. Le monde des cuisines a beau être complexe et évoluer constamment au cours du temps, on devient cuisiniste en se formant sur le tas. Bon nombre de cuisinistes ont ainsi des formations d'architecture d'intérieur, de design ou encore de dessin technique, qu'ils ont complétées par des formations dans la vente et le marketing. Et bien que les cuisines soient encore majoritairement dévolues aux femmes dans l'imaginaire social, ce sont presque exclusivement des hommes qui les vendent! Sabine Amann fait donc exception. Et pas uniquement parce qu'elle est une cuisiniste femme, mais aussi parce qu'elle vend exclusivement des cuisines en acier.

Le fruit de la passion

Sabine Amann a ouvert son propre magasin de cuisines à Carouge il y a une dizaine d'années, avec une passion pour les cuisines en acier de Forster, jamais démentie depuis, et qui est née d'une longue histoire, qui plonge ses racines dans la famille Forster, du côté d'Arbon, sur les rives du lac de Constance. Un mélange d'intérêt pour la technique, de feeling pour le design et de volonté d'aider les gens ont fait le reste. Qui plus est, Forster est la seule marque de production de cuisines en acier dans le monde, ce qui n'est pas pour déplaire à Sabine Amann, qui compte bien participer autant que faire se peut à la mondialisation de la marque. C'est ainsi qu'elle s'est retrouvée pour la première fois cette année en représentation au plus important salon européen dédié aux cuisines, Eurocucina à Milan. «Je vais déjà régulièrement à des salons et des foires comme Swissbau ou Habitat et Jardin, mais l'Eurocucina de Milan est vraiment exceptionnel! Tous les deux ans, on y trouve des exposants du monde entier, c'est passionnant!»

Sabine Amann © PC 2014

Design intemporel et matériau durable

Si foires et salons sont l'un des moyens de se faire connaître, il reste que l'un des principaux partenaires faisant le lien entre cuisiniste et client final, ce sont les architectes. Ce sont eux qui dessinent les maisons et qui réservent l'espace dans lequel les cuisinistes vont ensuite configurer les cuisines. Et ce sont eux aussi qui, souvent, font le lien entre les clients institutionnels des cuisinistes, comme les caisses de pension, les assurances… et les coopératives d'habitation. Des clients qui non seulement apportent un gros volume de commande, mais qui, surtout, privilégient le long terme dans la gestion de leurs bâtiments, et donc des équipements de qualité durable. «Et question durabilité, les cuisines acier de Forster sont souvent recommandées par les architectes pour leur design intemporel, qui survit à bien des modes, mais aussi tout simplement parce qu'elles durent deux à trois fois plus longtemps de par la solidité du matériau», sourit Sabine Amann. Les propriétaires des immeubles du Lignon ont, entre beaucoup d'autres, succombé au charme,

Sabine Amann © PC 2014

tout comme les coopératives d'habitation genevoises Les Ailes et Le Jet d'eau.

De la cuisine à la buanderie

Il existe plusieurs types de cuisines (traditionnel, classique, moderne, contemporain) et chacun d'entre eux peut se décliner selon plusieurs configurations (en I, en L, en U ou en îlot), dans des gammes de prix très variables, d'où, le plus souvent, l'embarras du choix. Et puis, il y a les modes et les tendances. En 2015, ce serait le bois qui aurait les faveurs de la cote. Mais tout cela fait doucement sourire Sabine Amann qui vend ses cuisines en acier, dont le design est resté à la pointe de la modernité, depuis plus de 50 ans. «Actuellement, ce sont les îlots qui ont la cote, et la tendance dominante est clairement à la cuisine ouverte, qui se donne à voir et qui fait de la cuisine une activité partagée avec les invités ou les autres membres de la famille. C'est peut-être aussi parce que de plus en plus d'hommes se mettent aux fourneaux», ajoute malicieusement Sabine Amann.

Et puis, surprise: dans un coin de son magasin, on découvre une cuisine où vient s'encastrer… une machine à laver le linge. Sauf que là, on n'est plus dans une cuisine, mais dans une buanderie! Encore un avantage de l'acier, un matériau qui résiste parfaitement à l'humidité et peut donc équiper aussi bien les cuisines que les buanderies.

Comment configurer sa cuisine

La cuisine, aussi belle soit-elle, reste avant tout un lieu de travail. Le plus important, c'est donc de l'aménager de manière cohérente afin de minimiser les déplacements, un concept de trajets triangulaires entre cuisinière, plan de travail et frigo, rationalisé dans les années 20 déjà dans la fameuse cuisine de Francfort[1]. «Le plus important, quand on configure sa cuisine, c'est de veiller à ne pas être avare en place: espaces de travail, espaces de rangement, espaces pour le tri des déchets et pour les écuelles des animaux domestiques, espace de circulation, voire, dans le meilleur des cas, prévoir un surplus d'espace pour des fonctions à venir. Notre travail est de faire une cuisine cohérente où chaque chose est à sa place pour faciliter le travail de l'utilisateur dans un environnement qui lui plaise.» On peut d'ailleurs faire l'exercice virtuellement sur Internet en utilisant des logiciels de configuration[2] plus ou moins élaborés pour se faire une première idée.

Après avoir pensé utile, on peut penser esthétique, que ce soit avec le choix des couleurs et des matériaux de revêtement, ou avec le choix de certains appareils, qui peuvent selon les cas fonctionner comme de véritables bijoux dans une cuisine. On pense notamment à la beauté élancée de certaines hottes de ventilation vraiment spectaculaires ou encore au mythique frigo américain non encastrable.

Contact: ammann-cuisines.ch

Patrick Clémençon

1 Remontez dans le temps avec l'article au sujet de la cuisine de Francfort paru dans la revue Habitation en 1928: http://www.habitation.ch/archives/ > cliquez le lien «toutes les archives depuis 1928 sont disponibles en ligne» et découvrez dans le numéro 5 de 1928 l'article de l'époque avec tout son lyrisme et son charme narratif un peu suranné. Un régal!

2 Comme par exemple avec le configurateur sur http://www.webplaner-innoplus.de/innova/index.jsp