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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 23 (1951)

Heft: 7

Artikel: L'essentiel sur la question de la cuisine

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-124011

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: 11.07.2025

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

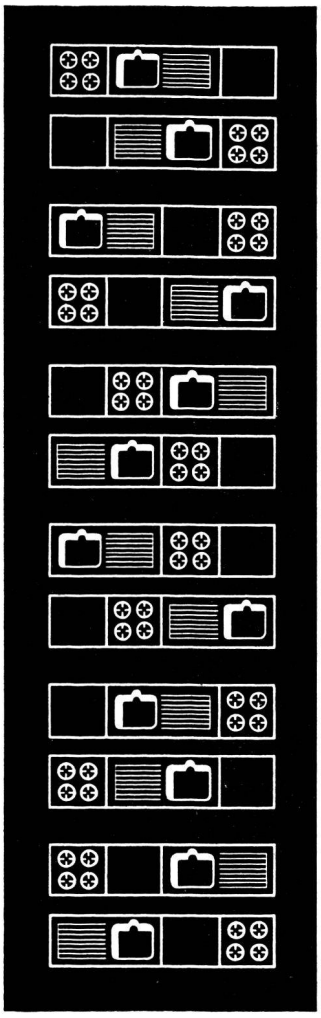
L'ESSENTIEL SUR LA QUESTION DE LA CUISINE

TRADUIT DE «DAS WOHNEN» ET COMMUNIQUÉ PAR «USOGAS»

De grands progrès ont été réalisés, ces années dernières, dans l'aménagement et l'étude de cuisines judicieusement comprises. Nombreux sont les architectes qui ont obtenu des succès dans ce domaine, mais, néanmoins, nous sommes encore loin du but à atteindre, qui est de créer de bonnes cuisines pour toutes les classes de la population.

Il est tout à fait normal que les théories modernes sur la cuisine soient adoptées par ceux qui en ont les moyens financiers. Dans un ménage ordinaire, la maîtresse de maison travaille de 1200 à 1400 heures par an dans sa cuisine, ce qui correspond à six ou sept mois de travail avec des journées de huit heures. La première idée doit être de ne pas réserver aux classes supérieures seulement la diminution de cette dépense de temps.

Pour considérer les conséquences économiques de cette tâche, il faut se souvenir des années 1920-1930, où la salle de bain était devenue un besoin de la masse. On peut même prétendre qu'à la fin de cette période, c'est la salle de bain qui a « loué » l'appartement. Dans le cas qui nous occupe, il existe une situation à peu près semblable. Si une période d'économies allait intervenir, il faudrait rendre nécessaires des occasions de travail, et l'on pourrait fort bien trouver dans ce domaine un réservoir d'occupation. Il vaudrait la peine de voir sous cet angle la production de bonnes cuisines à bon marché.



a) *Complètement inutilisable. Ni le fourneau, ni l'évier ne sont en liaison avec la table de préparation.*

b) *Inutilisable. Pas de place pour la vaisselle sale à côté de l'évier.*

c) *Inutilisable. Le fourneau n'est pas un endroit où déposer la vaisselle sale à côté de l'évier. L'eau des robinets gicle sur le fourneau.*

d) *Inutilisable. L'égouttoir à côté du fourneau ne remplace pas le manque de place pour entreposer la vaisselle sale.*

e) *Discutable, mais quand même en deuxième rang des deux meilleures solutions.*

f) *La seule solution juste si on n'a pas beaucoup de place, et la meilleure si l'on a une place suffisante.*

Pour créer de telles cuisines, il faut connaître quelques notions importantes, qui proviennent d'expériences faites à l'étranger, et aussi dans notre pays, et qui peuvent se classer en trois points principaux :

1. La qualité d'une cuisine dépend de la juste position du fourneau, de la table de préparation et de l'évier. Si ces trois éléments sont bien situés, la cuisine est judicieuse. Si on commet des fautes dans cet aménagement, on ne pourra jamais les réparer par d'autres perfectionnements.

Ces trois éléments peuvent être placés de douze manières différentes (voir cliché ci-contre.)

Il ne faut pas prétendre que nous avons mentionné des cas que personne n'aurait l'idée d'adopter. Dans des immeubles construits pendant les années 1949-1950, nous avons trouvé deux fois plus souvent les deux premières solutions *a* et *b*, que les deux dernières *e* et *f*. Il est encore très fréquent de ne pas trouver dans la cuisine une place où disposer les objets.

Le cours des travaux à faire dans une cuisine a été l'objet de recherches, et l'on peut affirmer qu'une solution où il n'y a pas de place où déposer les objets entre le fourneau et l'évier est à considérer comme inutilisable.

L'ensemble ci-dessous est, malgré sa simplicité, techniquement tout à fait rationnel et juste. La petite plaque de dépôt, à droite du fourneau, est très importante et ne doit jamais être négligée, même si un meuble, un mur ou une porte la rendent exiguë. Grâce à des appareils suédois, on peut utiliser des éviers courts (100 cm.). Un fourneau, avec sa petite plaque de dépôt, mesure 75 cm. L'ensemble mesurera donc 225 cm. : on peut même, quoique cela implique certains inconvénients, le réduire à 210 cm. : cette cote peut se situer dans n'importe quel plan.

La situation inverse serait de placer l'égouttoir à droite. Les experts prétendent que cette situation est fausse, mais les ménagères, elles, prétendent que, si on y est habitué, cela revient au même. Il est évident, toutefois, que le travailleur ne connaît pas toujours les conséquences d'une méthode de travail erronée. Il ne faudra donc utiliser cette possibilité que s'il n'existe pas de moyen de faire autrement ; cela ne doit toutefois pas conduire à donner une importance trop grande à la place de l'égouttoir : car ce n'est pas sa position qui doit occuper le centre des préoccupations, mais bien plutôt la place de travail entre le fourneau et l'évier.

Dans les grandes cuisines, on peut arriver à une position judicieuse de l'évier, si on ajoute, à côté de lui, une planche de dépôt. Toutefois, même dans ce cas, il vaudrait mieux ne pas profiter de cette possibilité et agrandir l'espace entre le fourneau, l'évier et la table de travail.

2. Puis vient l'étude de la juste hauteur de l'évier, du fourneau et de la table de travail. Sur la proposition de l'Institut suisse d'économie domestique, l'Institut de recherches de l'Ecole polytechnique fédérale a fait des expériences à ce sujet. Il en est résulté que la hauteur la plus favorable, pour la taille moyenne des femmes de notre pays, est de 93 cm. pour l'évier, et de 83 cm. pour le fourneau ; des raisons pratiques indiqueraient que ces appareils devraient être placés à une hauteur égale ; celle-ci, malheureusement, n'a pas encore été fixée.

3. L'inventaire des objets dont se compose la cuisine consiste en vaisselle, couverts, aliments et ustensiles proprement dits. Ces quatre catégories doivent être placées aussi près que possible de l'endroit où elles seront utilisées. A cet effet, on dispose du mur, avec des rayonnages ou d'étroits placards. La place naturelle des casseroles, pendant le travail, est sur le fourneau, la nourriture, sur la table de préparation, la vaisselle, sur l'évier-égouttoir. Une cuisine ne sera jamais complète si elle ne contient que ses rayonnages et ses placards. Les couverts seront rangés dans le tiroir, sous la table de préparation, qui elle-même sera aménagée de telle façon qu'elle comprenne une planche-glissière à la hauteur de 65 cm.

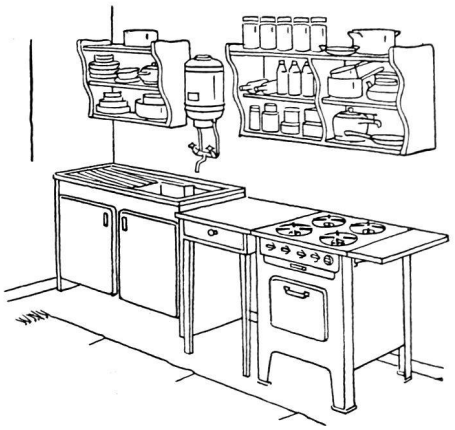
La table de préparation, qui se trouve dans l'ensemble dont nous venons de parler, ne peut pas être considérée comme table de cuisine normale, car on prend très souvent ses repas dans la cuisine, et même on y exécute d'autres travaux.

De toute façon, les placards fixés sur le mur au-dessus des appareils ne suffisent pas pour une grande famille. Il faut conseiller également de munir la cuisine d'une armoire haute, qui peut d'ailleurs, en certains cas, être combinée avec un frigorifique.

Cette cuisine, aménagée avec les moyens les plus simples, ne peut guère être améliorée : il faut la considérer comme point de départ de chaque installation de cuisine. Il n'y a en tout cas aucune nécessité de faire une cuisine pire que celle-ci.

Il existe beaucoup de possibilités de la rendre plus belle et plus pratique, mais il faut savoir aussi qu'aucun palliatif mécanique, qu'aucun appareil perfectionné ne pourra l'améliorer, si elle ne correspond pas à ces conditions de base.

Nous allons maintenant voir comment compléter l'équipement de notre cuisine et comment la rendre plus confortable tout en donnant à l'ensemble un aspect plaisant. La plupart des cuisines modernes réalisées en Suisse sont pourvues de blocs de cuisine réunissant les éléments de base de leur équipement, soit évier, égouttoir et cuisinière. L'ensemble, fixé à la paroi de la cuisine, est garni d'un revêtement d'acier inoxydable d'une seule pièce. Ces blocs de cuisine sont sans doute ce qui se fait de mieux dans ce domaine, mais ils sont, malheureusement, d'un prix élevé. En Amérique, par exemple, le problème a été résolu autrement. On y a créé des cuisines combinées pour lesquelles les fabricants livrent des éviers, cuisinières, tables, meubles à tiroirs, machines à laver la vaisselle, machines à laver le linge dont les dimensions sont normalisées. Ceux-ci peuvent être installés dans l'ordre choisi, disposés les uns à côté des autres, comme on le fait avec les éléments de bibliothèques combinées telles que nous les connaissons dans notre pays. Avec cette solution cependant, des interstices subsistent entre les différents meubles et appareils et la paroi, en sorte que la saleté peut s'y déposer et s'y accumuler. Les femmes américaines ne semblent pas attacher une importance particulière à cet inconvénient.



Comme le montrent nos expériences, la ménagère suisse, elle, se décide soit pour le bloc de cuisine tout d'une pièce en quelque sorte « imperméable » à la saleté, soit pour l'équipement qui laisse des espaces suffisants entre les meubles, appareils et parois et qui, de ce fait, est propre à faciliter le nettoyage de ceux-ci. Si l'on s'occupe d'établir une cuisine combinée pour la ménagère suisse, il s'agit alors de tenir compte de cette constatation. Entre l'évier et la cuisinière, il ne doit pas y avoir de meuble fermé de grande dimension mais, pour des raisons pratiques évidentes, une table ou une tablette. De même, de l'autre côté de la cuisinière, on intercalera une tablette entre cet appareil et le premier des meubles qui suivent. En tout cas, il est toujours possible de trouver l'arrangement qui soit parfaitement approprié.

L'évier et la cuisinière sont du modèle courant et on peut les obtenir partout dans le commerce. La simple tablette de la première exécution a été améliorée. Elle ne repose plus sur des pieds mais sur des consoles et elle est complétée par une tirette, à 65 cm. du sol. Le plan de travail de dessus est recouvert d'une matière plastique que n'abîment ni l'eau, ni les acides, ni la chaleur. Pour le rangement des ustensiles, des provisions et de la vaisselle, trois armoires murales sont prévues, celle du milieu comprenant des tiroirs en verre. A droite, nous avons encore disposé une haute armoire. Selon la grandeur de la cuisine, il y a possibilité d'y placer une tablette de 50 à 120 cm. de longueur et on installera, dans l'espace plus ou moins grand disponible entre les armoires, un appareil de production d'eau chaude. Une petite armoire frigorifique à gaz peut, en outre, être encastrée dans le haut placard. Les meubles de cuisine (évier, cuisinière et chauffe-eau non comptés) reviennent à 460 fr. sans les frais de pose. Ce n'est pas plus que le prix d'un simple buffet de modèle courant. Sur la base de l'aménagement de ces deux cuisines, de multiples possibilités s'offrent encore et qui vont jusqu'à la cuisine luxueuse en U.

Et pour terminer, nous voudrions nous adresser à toutes nos lectrices. Si nos efforts se heurtent encore à de l'indifférence chez nous, nous n'en persévérerons pas moins dans la voie que nous nous sommes tracée et nous nous emploierons à démontrer que la ménagère suisse attend que nous réussissions dans notre entreprise.

(Traduction et adaptation Pjt.)