

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

**Herausgeber:** Société de communication de l'habitat social

**Band:** 24 (1952)

**Heft:** 6

**Artikel:** Une étude française sur la cuisine et sur son aménagement

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-124106>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 05.01.2025

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

# UNE ÉTUDE FRANÇAISE SUR LA CUISINE ET SUR SON AMÉNAGEMENT

(Suite)

Nous continuons dans le présent numéro l'étude commencée dans le numéro précédent ; nous avons présenté une cuisine américaine et une cuisine anglaise. Voici aujourd'hui une cuisine anglaise et des cuisines françaises. Tous ces documents nous ont été très aimablement communiqués par les Cahiers du Centre scientifique et technique du Bâtiment.

## Maison anglaise Airoh (2 usagers).

**Généralités.** — Très bel équipement. Netteté dans les lignes et dans la présentation des matériaux ; aucune canalisation apparente.

Unification du plan de travail.

On remarque la présence du réchaud à gaz fourni par l'usager en complément de la cuisinière électrique, dans le but de réduire les consommations.

L'éclairage venant de deux côtés est satisfaisant.

La hauteur sous plafond, bien que très basse (2 m. 30), ne gêne pas les locataires.

Le sol est revêtu d'un linoléum uni qui demande beaucoup de soins.

Le plafond est constitué par un matériau fibreux qui absorbe les buées.

**Utilisation.** — On prend les repas dans la cuisine.

**Préparation des repas.** — Le frigidaire est très apprécié des locataires et consomme peu.

Aucun emplacement n'est prévu pour la boîte à ordures.

**Lavage.** — L'évier est pratique et s'entretient bien. Il est doublé d'une cuve pouvant contenir 35 litres d'eau ; cette eau est chauffée par des résistances électriques. L'eau chaude est également produite par

accumulation électrique ou par le foyer de chauffage de la maison.

L'égouttoir est très satisfaisant à tous points de vue ; sa position à droite de l'évier ne gêne pas l'usager.

**Cuisson.** — La cuisinière électrique est un très bon appareil dont les plaques chauffent en moins de deux minutes. L'appareil comporte un chauffe-plats.

Un chauffe-assiettes repliable sur le mur est disposé au-dessus ; il permet aussi de faire sécher les torchons.

**Rangement.** — Placards métalliques.

Leur grand nombre est apprécié.

Le placard à balais ajoute au confort.

## Maison française Coignet (7 usagers).

**Généralités.** — Cette cuisine traduit un gros effort de recherche et de réalisation de la part des constructeurs.

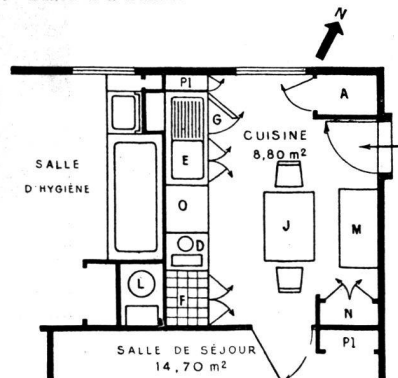
L'emplacement de la fenêtre entraîne quelques ombres portées sur le plan de travail et une gêne pour l'ouverture du placard.



Surface : 8,80 m<sup>2</sup>.  
Hauteur sous plafond : 2,30 m.  
Portes : deux portes vitrées 70 × 193 cm.  
Fenêtre : une fenêtre ouvrant vers l'extérieur avec un ouvrant et un châssis d'imposte. Allège 93 cm.  
Protection : volet roulant français.  
Revêtement du sol : linoléum rouge uni.  
Revêtements muraux : tôle aluminium peinte, sauf côté séjour.  
Plafonds : genre « Celotex » rugueux.

### Disposition du plan de travail en ligne.

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables ; pas de garde-manger (remplacé par le réfrigérateur).
- C. Logement des déchets : aucun emplacement n'est prévu.
- D. Cuisinière électrique anglaise (deux plaques et réchaud à gaz (français) avec deux brûleurs).
- E. Evier en tôle émaillée couleur crème 112 × 55 cm., un bac 38 × 51 × 17 cm. avec égouttoir à droite (tôle émaillée).
- F. Paillasse en tôle émaillée 89 × 55 cm., hauteur 92 cm. et dessus de la cuve de lavabo 52 × 55 cm.
- G. Réfrigérateur électrique.
- H. Hotte (néant).
- J. Table à manger 92 × 63 cm.
- L. Ballon d'eau chaude système mixte (poêle et électricité).
- M. Matériel de table.
- N. Epicerie.
- O. Cuve à eau (35 l. environ) avec chauffage électrique.
- P. Placard à balais.



### Maison française Coignet ►

Surface : 6,60 m<sup>2</sup>.

Hauteur sous plafond : 2,80 m.

Portes : deux portes coulissantes donnant dans l'entrée et la salle de séjour et une porte ordinaire donnant dans la buanderie.

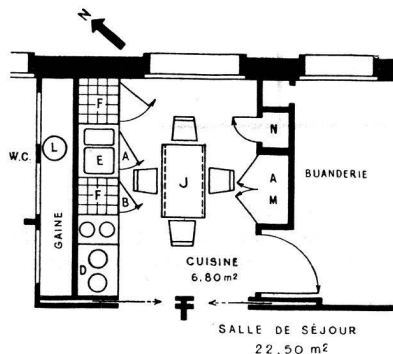
Fenêtre : 120 × 155 cm. en bois, à la française. Allège 90 cm.

Protection : persiennes métalliques.

Revêtements de sol : carrelage grès à damier (quatre par quatre groupés) brun rouge uni et beige jaspé. Siphon de sol.

Revêtements muraux : peinture huile. Dossieret en acier inoxydable, grande hauteur au-dessus du plan de travail.

Plafonds : peinture à la colle.



Disposition du plan de travail en ligne.

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables.
- C. Logement des déchets (emplacement non prévu).
- D. Cuisinière à bouilleur (mixte charbon et gaz), deux fours 29 × 26 cm. et un grill.
- E. Evier en acier inoxydable (meuble 180 × 60 × 82 cm.), deux bacs 40 × 34 × 15 cm. et 24 × 34 × 18 cm. avec deux égouttoirs.
- F. Paillasse formées par les égouttoirs.
- G. Réfrigérateur (néant).

H. Hotte (néant).

J. Table 100 × 60 cm. + deux allonges 100 × 24 cm.

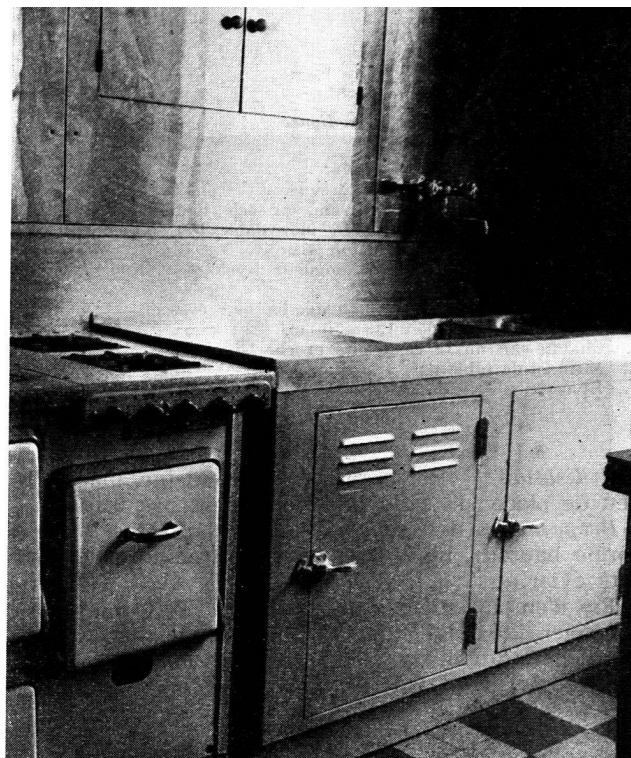
L. Ballons d'eau chaude (charbon, électricité).

M. Matériel de table.

N. Epicerie.

Emploi systématique de l'acier inoxydable, d'entretien facile, d'aspect trouvé satisfaisant le plus souvent, mais très cher et rendant délicats les menus travaux d'aménagement.

Bloc évier tout métal. Petite armoire chauffante, pouvant servir éventuellement à la conservation des épices et des pâtes.



Les canalisations et réservoirs divers sont cachés mais très facilement accessibles.

Portes coulissantes qui permettent un gain de place appréciable et ne sont pas gênantes pour la personne occupée devant la cuisinière.

Utilisation. — Les repas sont pris dans la cuisine en semaine, et dans la salle de séjour le dimanche.

La cuisine sert également au repassage.

Préparation des repas. — Le garde-manger prévu à côté de la cuisinière ne permet pas de conserver les aliments.

Aucun emplacement pratique n'est prévu pour la boîte à ordures.

L'absence de paillasse est gênante ; la préparation se fait sur la table.

Lavage. — L'évier est pratique et s'entretient bien. Un des deux égouttoirs n'était pas indispensable et aurait pu être remplacé par une paillasse plus utile.

Dossieret pratique.

Cuisson. — Bons appareils économiques. Bons fours, mais entrées trop petites.

Rangement. — Meuble évier avec placards en tôle. Pas d'observations spéciales.

### Maison française Brissonneau et Lotz (6 usagers).

Généralités. — Aspect très net. Grande surface d'acier inoxydable.

Tuyau de fumée de la cuisinière peu esthétique ; en revanche, peu de canalisations apparentes.

Nombreux placards avec gorges à la base.

### ◀ Maison française Brissonneau et Lotz

Surface : 8,25 m<sup>2</sup>.

Hauteur sous plafond : 2,66 m.

Portes : porte d'entrée à panneaux bois (bas plein, haut vitré) 80 × 220 cm. et deux portes intérieures.

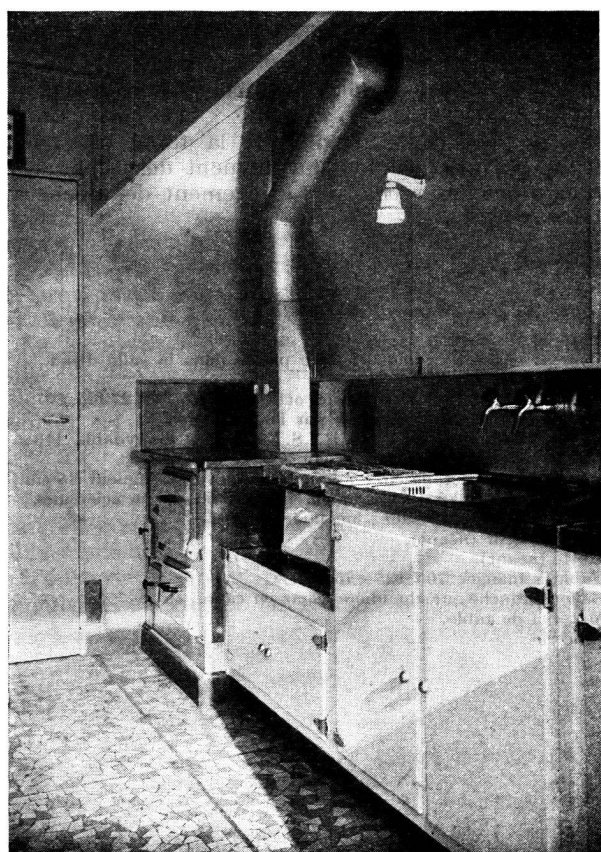
Fenêtre : une fenêtre métallique 80 × 125 cm.

Protection : par volets roulants bois.

Revêtements de sol : carrelage « opus incertum » par panneaux préfabriqués 100 × 100 cm. Joints de 2 cm.

Revêtements muraux : peinture huile. Dossieret acier inoxydable derrière plan de travail.

Plafonds : peints à l'huile.



*Disposition du plan de travail en ligne.*

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables à la cave.
- C. Logement des déchets non prévus.
- D. Cuisinière à charbon 85 × 60 cm. sur socle, hauteur 92 cm.
- E. Evier type « Bloco » en acier inoxydable 100 × 55 cm., un seul bac 40 × 33 × 16 cm., égouttoir à droite.
- F. Paillasse acier inoxydable longueur développée : 1,90 m.
- G. Réfrigérateur (néant).
- H. Hotte vitrée : longueur 3,10 m., hauteur 0,70 m.
- J. Table à manger : 65 × 120 × 70 cm.
- L. Chauffe-eau mixte électricité et charbon.
- M. Matériel de table.
- N. Epicerie.

*Utilisation.* — Repas pris dans la cuisine, malgré le peu de place ; la salle de séjour n'est pas utilisée.

*Préparation des repas.* — Les paillasse sont à bonne hauteur, mais d'un développement insuffisant côté évier.

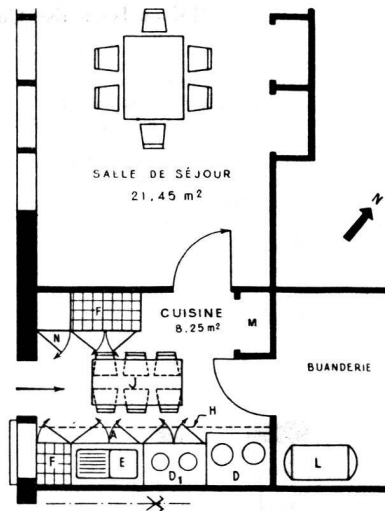
Pas d'emplacement pratique pour la boîte à ordures.

L'acier inoxydable n'est pas apprécié par la locataire comme plan de travail (préparation).

Le dossier est très pratique.

Bon éclairage de jour et de nuit.

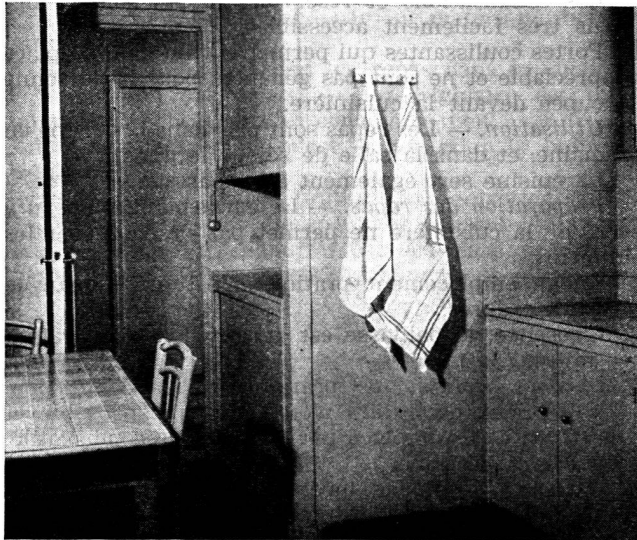
*Lavage.* — Evier « Bloco ». Egouttoir commode malgré sa position à droite de l'évier. Eau chaude



très économique l'hiver par la cuisinière à bouillir.

*Cuisson.* — Très bons appareils.

*Rangement.* — Placards en bois faisant partie de l'ensemble « Bloco ». Volumes suffisants, utilisation pratique.



Surface : 9 m<sup>2</sup>.

Hauteur sous plafond : 2,83 m.

Portes : trois portes planes 70 × 210 cm.

Fenêtres : deux fenêtres 105 × 130 métalliques (à la française), allège 145 cm.

Protection : jalousies bois.

Revêtement de sol : carrelage en grès gris et marron.

Revêtements muraux : peinture à l'huile jaune canari. Dossier en acier inoxydable derrière plan de travail.

Plafonds : peinture à l'huile.

**Maison française Inotro (5 usagers).**

*Généralités.* — Cuisine très claire, agréable d'aspect et de proportions, mais fenêtres un peu hautes ne permettant pas de voir à l'extérieur.

Bel équipement. Il est cependant dommage que le plan de travail ne soit pas d'aspect uniforme sur toute la longueur.

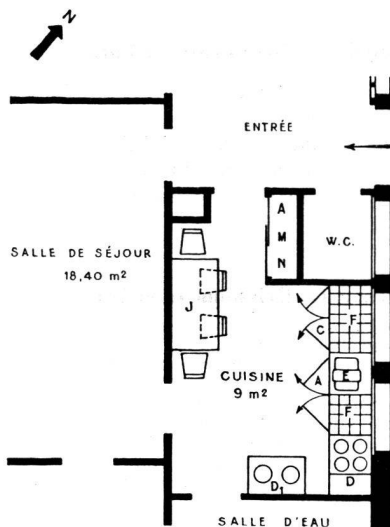
La cuisinière à charbon a été placée par les locataires.

*Utilisation.* — Cette cuisine est utilisée pour les repas.

Elle est employée aussi pour la couture et le repassage.

L'intervalle entre l'armoire et la table est très étroit, ce qui gêne surtout au moment des repas.

*Préparation des repas.* — Le logement des déchets n'est pas ventilé.



*Disposition du plan de travail en ligne.*

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables dans glacière placée dans la salle d'eau.
- C. Logement des déchets.
- D. Cuisinière à gaz, quatre brûleurs et four (porte 35 × 27 cm.).
- D<sup>1</sup> Cuisinière à charbon installée par les locataires.
- E. Evier double du bloc « P.A.R.I.S. » en acier inoxydable 110 × 55 cm., avec bac 48 × 34 × 18 cm. et bac amovible.
- F. Paillasse bois et toile cirée à gauche de l'évier, longueur 85 cm., hauteur 90 cm. au-dessus du sol. Petite paillasse en acier inoxydable à droite de l'évier ; longueur 60 cm.
- G. Réfrigérateur (néant).
- H. Hotte (néant).
- J. Table à manger 70 × 125 × 75 cm.
- L. Ballon branché sur chaudière à gaz en cave.
- M. Matériel de table.
- N. Epicerie.



Surface : 7 m<sup>2</sup>.  
 Hauteur sous plafond : 2,72 m.  
 Portes : trois portes bois 0,80 × 2 m.  
 Fenêtre : une de 140 × 170 cm. en bois (à la française), allège 70 cm.  
 Protection : volet roulant.  
 Revêtement de sol : carrelage grès à damier orange et gris.  
 Revêtements muraux : peinture huile, dossier en acier inoxydable derrière évier, hauteur 47 cm.  
 Plafonds : peinture à l'huile.

Les locataires ont installé une glacière dans la salle d'eau.

La pailleuse qui sert à la préparation est insuffisante.

*Lavage.* — Le bac de l'évier qui satisfait généralement les usagers est jugé trop grand par la locataire en raison de la consommation d'eau chaude. Le bac amovible est très apprécié. L'égouttoir placé à droite n'est pas critiqué. L'absence de pente est incommode.

Le dossier est insuffisant comme hauteur ; le joint avec la partie horizontale n'est pas parfait.

*Cuisson.* — La cuisinière à gaz, munie d'une veilleuse, est un très bon appareil de fabrication récente.

La cuisinière à charbon a été installée par les locataires, peut-être en partie pour rester fidèles à de vieilles habitudes, mais aussi pour améliorer la température de la pièce.

*Rangement.* — Les placards du meuble évier en matière plastique seraient insuffisants comme volume s'ils n'étaient complétés par deux autres meubles.

Le placard côté entrée qui renferme épicerie et objets d'usage courant est trop loin du centre de travail.



### Maison française Mécanomary (5 usagers)

*Généralités.* — Cuisine claire, simple, pour laquelle le constructeur a choisi quelques éléments préfabriqués.

Pas de disposition pratique pour la préparation des repas.

Fenêtre trop basse.

Placards insuffisants.

Manque de dossier derrière la cuisinière.

*Utilisation.* — Les repas sont pris dans la cuisine bien que l'emplacement ne soit pas prévu ; la raison invoquée est le gros travail que représente l'entretien de la grande surface de parquet dans la salle de séjour (23 mètres carrés).

*Préparation des repas.* — Garde-manger insuffisant comme volume.

Paillasse très petite et trop près de la fenêtre. Son revêtement en linoléum ne peut pas recevoir de récipients chauds.

Emplacement de la boîte à ordures bien ventilé, mais porte étroite.

*Lavage.* — L'évier est assez difficile à entretenir, sa profondeur est un peu faible.

Col de cygne gênant.

La locataire préférerait l'évier à deux bacs.

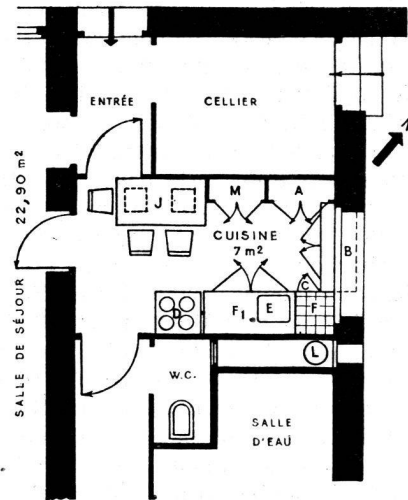
L'eau chaude n'a pas encore été produite à l'électricité, la production par la chaudière du chauffage central est trouvée très économique.

*Cuisson.* — Les usagers préféreraient une cuisinière mixte charbon et gaz.

*Rangement.* — Placards en bois de volume insuffisant et non aménagés. Armoire difficilement accessible au-dessus de l'évier.

L'épicerie ne peut pas être bien conservée dans la cuisine en raison de la mauvaise ventilation.

(A suivre.)



Disposition du plan de travail en ligne.

- A. Matériel de cuisine.
- B. Denrées périssables.
- C. Logement des déchets.
- D. Cuisinière à gaz, quatre brûleurs et four.
- E. Evier « S.E.C.I.P. » 110 × 60 cm., hauteur 82 cm., un bac 40 × 34 × 15 cm., égouttoir horizontal.
- F. Paillasse : longueur 50 cm., hauteur 83 cm., avec revêtement linoléum.
- F¹ Paillasse : longueur 60 cm., hauteur 83 cm. avec revêtement en Inox.
- G. Réfrigérateur (néant).
- H. Hotte.
- J. Table à manger 120 × 60 cm.
- L. Chauffe-eau 100 l. mixte (sur chaudière de chauffage central et électricité).
- M. Matériel de table.
- N. Epicerie dans armoire chambre d'enfant (humidité dans la cuisine).