

Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat
Band: 61 (1988)
Heft: 7-8

Artikel: Plaidoyer pour la cuisine
Autor: Lawrence, Roderick J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-128898>

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: 19.11.2024

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

PLAIDOYER POUR LA CUISINE

La cuisine fut méprisée hier – elle l'est encore aujourd'hui. En Suisse romande, elle ne figure toujours pas dans le décompte des pièces (sauf à Genève). Au siècle passé, le fait que son prolongement ait reçu le nom de «soul-larde» témoigne cette dévalorisation. Plus récemment, la localisation de la cuisine dans la partie la plus sombre du logement, souvent au nord, témoigne aussi ce mépris.

L'histoire de l'habitation et de la vie domestique montre que la cuisine ne s'est différenciée du reste du logement qu'entre la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle. La transformation de la cuisine ressemble à la chronique d'un long malentendu entre ceux qui font (les architectes et fabricants) et celles/ceux qui utilisent. Mais qu'en est-il à l'avenir?

Métamorphose de la cuisine

L'histoire de la cuisine s'inscrit dans l'histoire des transformations spatiales du logement qui aboutit à la planification normative du parc immobilier. Au cours de notre époque, le logement collectif, techniquement bien équipé, est devenu le lieu privilégié de chaque citoyen, tant pour les activités domestiques que pour les loisirs. Parallèlement, la qualité matérielle des immeubles d'habitation locatifs s'est améliorée. Chaque logement, avec ses innovations techniques et son confort, est devenu un produit commercial tout comme, par exemple, la voiture. Toutefois, la diversité de choix n'est pas très vaste. Quelles options y a-t-il dans nos logements? La cuisine d'autrefois, par exemple, destinée à plusieurs usages, devient un espace exclusivement réservé à la préparation des repas. Mais alors, où vit-on de nos jours? Où se retrouve-t-on pour des échanges verbaux intrafamiliaux?

De la fin du XIX^e siècle à nos jours, l'aménagement des pièces dans le logement a nettement évolué. La mise à disposition d'une salle de bains et l'adoption de moyens techniques, surtout pour la cuisine agencée, vont de pair avec l'application de l'économie domestique et les conceptions avant-gardistes de l'architecture. Il en résulte, selon une récente étude sur l'histoire du logement populaire en Suisse romande,¹ que les pièces aux destinations mal définies et peu hiérarchisées d'avant la Première Guerre mondiale ont acquis chacune une affectation propre et des dimensions normalisées.

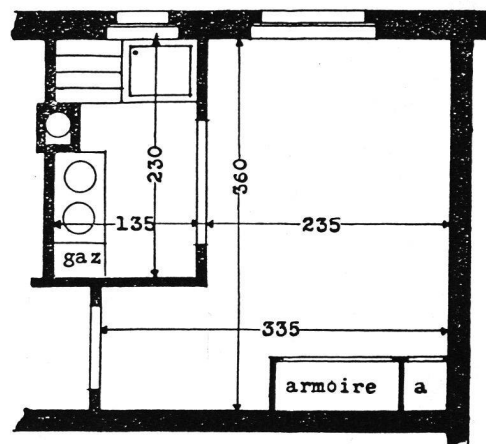
S'il est banal aujourd'hui de relever que les grandes cuisines ont disparu au cours de notre siècle, il est néanmoins intéressant de découvrir et d'analyser l'idéologie qui a conduit à l'apparition des cuisines laboratoires. A cet égard, grâce aux anciens numéros de la revue *Habitation*, on peut suivre la transmutation de la cuisine.

Cuisine polyvalente ou cuisine laboratoire?

Au début de notre siècle, les architectes se préoccupent de concevoir une habitation populaire qui réponde aux exigences de l'hygiène et de l'économie domestique, tout en valorisant la vie

familiale au foyer. A ce sujet, la dualité de fonction entre la chambre commune réservée aux visites et la cuisine prévue pour les activités de la famille soulève une grande controverse.

En 1928, dans les premiers numéros de la revue *Habitation*, l'architecte Arnold Hoechel développe les avantages d'un logement comportant une petite cuisine et une chambre commune attenante, plutôt qu'une grande cuisine (*Wohnküche*) et une chambre commune séparée utilisée comme salon pour les visites ou les fêtes familiales. La question du rôle de la cuisine et de la «chambre commune» était alors au centre des débats entre architectes d'avant-garde: d'un côté, le point de vue



Cuisine et chambre commune.

d'une chambre conçue comme un petit salon s'opposait à celui des réformistes de l'hygiène considérant cette pièce «comme une réserve de nids à poussière»;² d'un autre côté, le fait que cette chambre occupait souvent la meilleure place du logement, imitant ainsi les pièces de réception d'un appartement bourgeois, constituait une prétention qui, selon certains, ne se justifiait pas dans un logement populaire. Ce débat n'était pas spécifique aux architectes suisses et préoccupait aussi la profession ailleurs en Europe, notamment en Angleterre et en Allemagne.

Arnold Hoechel estime qu'un aménagement traditionnel du logement se justifie pour les raisons suivantes:

1. Le potager, indispensable à la ménagère pour préparer les repas, est généralement un potager à charbon. Le combustible nécessaire représente dans le budget familial une dépense importante qui ne doit pas se répéter une seconde fois. Il faut donc faire servir ce foyer à deux fins: la cuisson des aliments et le chauffage de la pièce. Ainsi, la cuisine étant le seul local chauffé de l'appartement, il est bien naturel que l'on s'y réunisse, en hiver tout au moins, jusqu'à l'heure de se retirer dans les chambres à coucher.

2. Le service des repas est très simplifié lorsqu'ils se prennent dans le local même où se préparent les aliments, où se trouve la vaisselle, où se fait le lavage. Il n'est réellement pas raisonnable d'exiger d'une maîtresse de maison, sans domestique, de faire pour chaque repas plusieurs trajets de la cuisine à la salle à manger, par le vestibule, en manœuvrant deux portes.

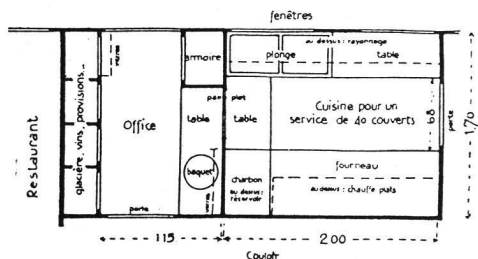
3. Jusqu'à un certain âge, les enfants exigent une surveillance constante et leur mère les garde tout naturellement là où elle est obligée d'accomplir sa tâche quotidienne, c'est-à-dire à la cuisine.

4. La cuisine est installée pour être entretenue facilement: un torchon humide, passé sur le carrelage et les revêtements de faïence, suffit pour lui redonner un air de propreté.

5. L'utilisation de la cuisine comme chambre commune permet de transformer une pièce en salon destiné à recevoir les visites.³

Hoechel analyse les raisons qui ont amené certains architectes à concevoir une *cuisine laboratoire* servant uniquement à la préparation des repas. En premier lieu, la notion de grande cuisine servant également de salle de séjour n'était pas généralisée en Suisse. En deuxième lieu, il se réfère au progrès technique, qui a entraîné une rationalisation du temps et une organisation scientifique du travail: «L'ouvrier habile et intelligent perd un certain nombre d'heures lorsque les machines sont mal disposées et trop éloignées les unes des autres, comme celui qui travaille sans réflexion perd son temps malgré un aménagement parfait de l'atelier.»⁴ De même, l'architecte devrait étudier le travail de la ménagère, pour être en mesure de concevoir un aménagement rationnel de la cuisine, tandis que la femme au foyer devrait savoir en quoi consiste un travail rationnel. Un exemple typique de cette recherche est la cuisine du wagon-restaurant qui mesure 3,4 m², et dans

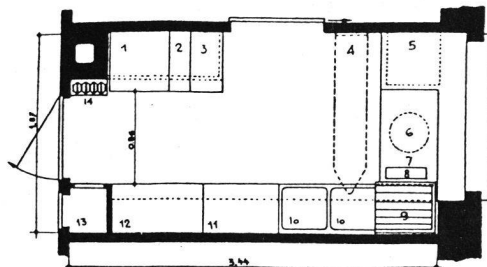
Plan d'une cuisine de wagon-restaurant.



laquelle un cuisinier et un garçon d'office préparent les repas pour cinq services de quarante couverts; à ce propos, Hoechel fait observer que si les dimensions de la cuisine étaient plus grandes, il serait nécessaire de doubler le personnel.

Le deuxième exemple cité par Hoechel est celui des cuisines des immeubles construits par un architecte de Francfort-sur-le-Main, Grete Schütte-Lihotzky, pendant les années 1920, avec évier éclairé par une lampe se déplaçant le long d'un

- 1 = potager, 2 = rallonge,
- 3 = autocuiseur, 4 = planche à repasser,
- 5 = garde-manger, 6 = tabouret à vis,
- 7 = table de travail, 8 = ouverture pour débris, 9 = égouttoir et séchoir,
- 10 = plonge, 11 = commode à provisions,
- 12 = armoire à vaisselle,
- 13 = armoire à balais, 14 = radiateur.



Cuisine standard de Francfort pour appartements locatifs. Grete Lihotzky, arch.

rail au-dessus du banc de travail; à son avis, «ce qui frappe le plus, ce sont les dimensions réduites de cette cuisine». Pour conclure, Hoechel se demande «comment concilier les avantages de la grande cuisine avec ceux de cette cuisine laboratoire» et, se référant à chaque point énoncé plus haut, il écrit:

1. Nous savons que le chauffage par le potager n'est pas aussi économique qu'il peut paraître, car l'appareil est construit pour la cuisson et l'on y brûle un combustible différent de celui employé dans un calorifère. D'autre part, son utilisation en été est désagréable et c'est pourquoi on trouve dans la plupart des cuisines un réchaud à gaz. L'emploi d'une bonne cuisinière à gaz représente aussi une réelle économie de temps, et c'est pourquoi nous proposons la suppression du potager à charbon.

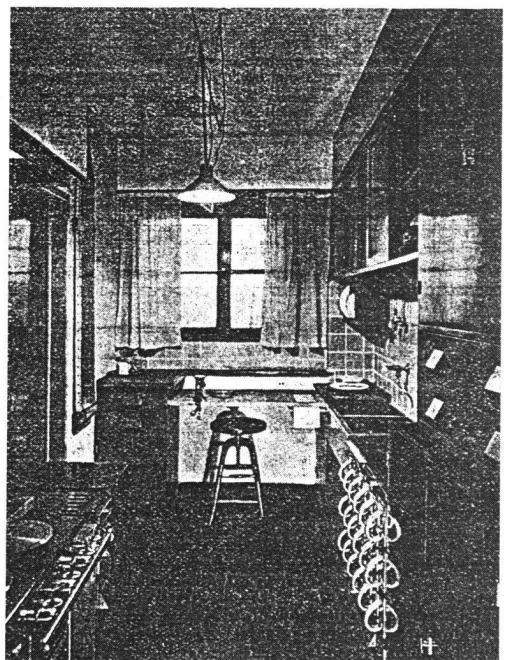
Il faut donc chauffer la cuisine par un foyer spécial. Lorsque le chauffage central est installé, il suffit naturellement d'un radiateur. Si ce n'est pas le cas, on y construira un calorifère qui chauffe en même temps la cuisine, la chambre commune attenante et le vestibule; par ce dernier, on peut tempérer les chambres à coucher.

Le problème du chauffage serait ainsi résolu.

2. Pour simplifier le service lorsque les repas sont pris dans la chambre commune, il est indispensable de créer un passe-plats et une armoire à vaisselle dont les battants s'ouvrent sur les deux pièces. De cette façon, il n'y a pas de transport d'un local à l'autre; la vaisselle propre étant prise avant et replacée après le repas dans cette même armoire d'où elle est retirée à la cuisine pour le nettoyage. Il va sans dire qu'une porte de communication doit exister entre les deux locaux.

3. La surveillance des enfants qui se tiennent dans la chambre commune se fera par le vitrage de la porte de communication. Cette porte peut d'ailleurs rester ouverte une grande partie de la journée.

4. Nous reconnaissons qu'il sera moins facile d'entretenir le linoléum de la chambre commune que le carrelage de la cuisine, mais le léger travail supplémentaire ne compense-t-il pas le confort d'une chambre bien plus agréable que la cuisine?



5. Avec la question du salon, nous touchons un des points les plus délicats de la vie familiale de nos ouvriers et petits-bourgeois. J'ai sous les yeux le plan d'un appartement locatif de New York, habité par un directeur. Il comprend trois chambres de bains, quatre chambres à coucher, cuisine, office et une grande pièce divisible, une partie servant de salle à manger et l'autre de salle commune; toutes les chambres à coucher débouchent sur cette dernière. Pas de salon.

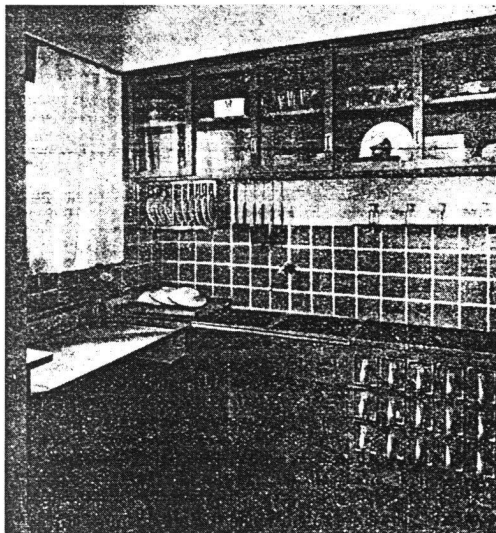
L'ouvrier suisse qui gagne dix fois moins que ce directeur se rend-il compte du luxe inouï qu'il se permet, en laissant la plus belle pièce de son appartement inutilisée, en faisant du meilleur local une pièce d'apparat destinée aux «visites» et dans laquelle les enfants n'ont pas le droit d'accès? Ceux qui vivent à la cuisine pour avoir un «salon» n'ont pas encore appris à connaître la valeur du logement qu'ils habitent.

Il nous reste à toucher un point que nous ne pouvons citer parmi les avantages de la grande cuisine, car c'est au contraire un sérieux inconvénient. L'humidité et les odeurs que dégagent les marmites, si appétissant que soit leur contenu, les petites lessives que se permettent de faire les jeunes ménagères après l'arrivée du nouveau-né, la combustion du gaz qui laisse échapper environ 1 litre d'eau sous forme de vapeur par m³, tout cela rend la cuisine très peu hygiénique lorsqu'elle est destinée à devenir en même temps la chambre commune de la famille.

Enfin le côté économique de la question n'est pas à dédaigner: la diminution de surface de la cuisine rend la construction moins coûteuse, la somme ainsi économisée peut servir à l'installation de celle-ci, et ce sont en définitive les habitants qui profitent de ces avantages.⁵

Après le texte d'Hoechel, la revue publie les résultats d'une enquête sur les «cuisines modernes» de deux groupes de maisons jumelles construites au chemin du Bois-Gentil, à Genève, par l'Association coopérative immobilière, dès 1921. Ces logements comportent une cuisine-laboratoire de 2,30 x 1,35 m, attenante à une chambre commune; l'architecte Francis Reverdin décrit ainsi cette cuisine:

Dans ces immeubles, la question de la cuisine a été spécialement étudiée et résolue de la façon suivante, en réunissant dans une même pièce le laboratoire et la salle commune.

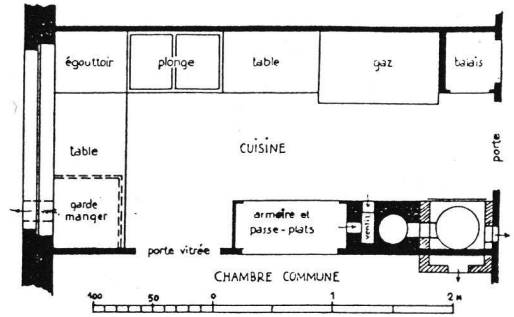


Les appareils de la cuisine, fourneau à charbon, fourneau à gaz, évier et égouttoir sont réunis dans une partie de la pièce séparée de l'autre par une cloison percée d'une large ouverture, que l'on peut fermer avec un rideau. Entre cette ouverture et le

plafond, il y a un bandeau de 50 cm de hauteur qui empêche les vapeurs de se répandre dans la salle. Le vide de l'étage est de 2 m 60.

La partie réservée au laboratoire est dallée, le reste de la pièce est planchéié. Les murs des deux locaux sont enduits au ciment et vernis à l'huile. Les pièces sont largement éclairées, la salle par une fenêtre de 1 m de largeur, le laboratoire par une plus petite, au-dessus même de l'évier et de l'égouttoir. La ventilation du laboratoire est assurée par un conduit contigu au canal de fumée, qui le réchauffe; ils sont réunis dans un même bâti.

Ces dispositions permettent l'évacuation des vapeurs et des odeurs, et la pièce commune est agréablement habitable, pour y prendre les repas et y garder les enfants, sous l'œil de la maman. Les habitants se louent fort de ces installations.⁶



Esquisse d'une cuisine laboratoire avec communications vers la chambre commune.

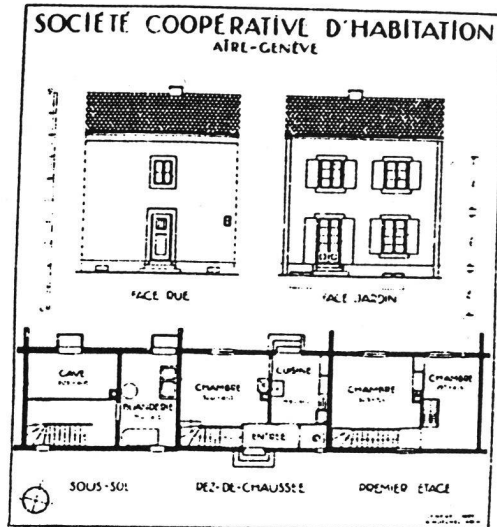
A la suite d'un concours pour une cité-jardin à Aïre (Genève), la Société coopérative d'habitation confia à MM. Aubert et Hoechel la construction d'habitations en ordre contigu avec jardins privés au chemin des Sports. Cinquante-deux logements furent ainsi bâtis entre 1920 et 1921, répartis en huit groupes de quatre habitations de quatre pièces et deux groupes de dix habitations de six pièces. Les logements de quatre pièces comportent, au rez-de-chaussée, un vestibule qui sert d'espace de distribution, une cuisine et une chambre avec poêle de chauffage; à l'étage, deux chambres chauffées par l'air chaud du rez et une salle de bains avec W.-C.; au sous-sol, une buanderie et une cave. Les logements de six pièces se composent d'un vestibule, cuisine et deux chambres au rez-de-chaussée; trois chambres plus une salle de bains au premier étage; deux caves et une buanderie au sous-sol. Par autorisation spéciale, la hauteur des plafonds déroge aux normes minimales et n'atteint que 2 m 40. La superficie des chambres communes est de 17,15 m² et 14,96 m² respectivement; les cuisines ont environ 9 m².

Après avoir visité plusieurs logements construits au début des années 1920, la Société pour l'amélioration du logement constate dans son bulletin de 1923:

La disposition rationnelle des appareils et ustensiles sur un espace restreint réduit au minimum les allées et venues et facilite le travail; il en résulte une diminution de fatigue qui compense, et au-delà, les quelques pas que la ménagère doit faire pour dresser la table, servir les plats et enlever la dessert. C'est la solution qui est très heureusement réalisée dans les habitations individuelles de Châtelaine, et je ne lui ferai qu'un seul reproche: la superficie de la cuisine, de près de 9 m², est trop étendue et gagnerait à être réduite, afin de diminuer le va-et-vient de la ménagère et d'empêcher toute velléité d'affecter la cuisine à l'usage de salle à manger.⁷

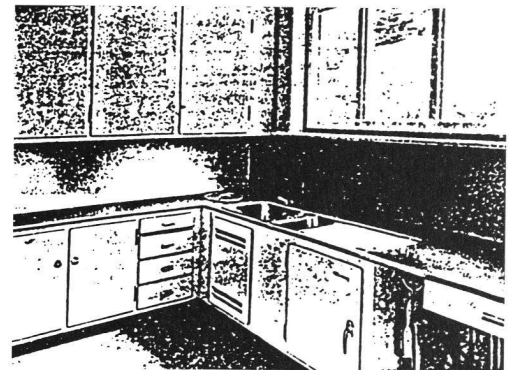
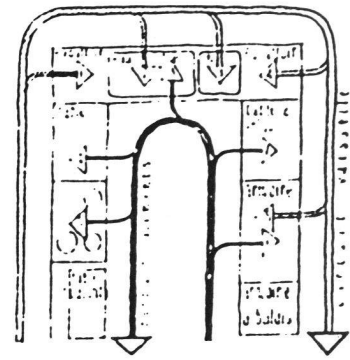
Dès 1926, un nouvel ensemble de maisons jumelles fut construit par la Société coopérative d'habitation sur les plans d'Hoechel, au chemin de l'Essor à Aïre, en deux variantes, dont l'une ne comporte pas de salle de bains, mais une buanderie dans la buanderie au sous-sol. La revue *Habitation* explique que la variante sans salle de bains fut retenue à l'origine pour des raisons d'économie, mais que «la préférence marquée des locataires inscrits pour une maison avec

d'architecture moderne ne débâte, en 1929 à Francfort, du problème de la *Wohnung für das Existenzminimum*, et ne publie une centaine de plans de *logements minimaux*.⁸



Plan et élévation d'une maison conçue par Arnold Hoechel en 1922.

chambre de bains a amené la Société à modifier son programme initial». Les logements comportent une salle commune, une cuisine et un vestibule au rez-de-chaussée et deux chambres à coucher au premier étage. Leur superficie utile est de 41,18 m² et 47,87 m² respectivement, ce qui témoigne du souci d'Hoechel de réaliser des logements de dimensions minimales. La cuisine, de 9,43 m² et 8,90 m² respectivement, n'est donc pas une «cuisine laboratoire», mais n'est pas non plus prévue comme lieu de séjour, vu la chambre commune attenante de 13,10 m² et de 16,24 m² respectivement. Cette réalisation est importante, car elle illustre l'objectif de la Société coopérative d'habitation de construire des maisons à loyers modérés, avant que le II^e Congrès international



Excellent exemple de cuisine bien organisée. (Extrait d'*Habitation*, janvier 1942, p. 10.)

En 1942, une vingtaine d'années après la réalisation des «cuisines laboratoires» au chemin du Bois-Gentil à Genève, la revue *Habitation* introduit une rubrique intitulée «Etudes intérieures», avec une description de cuisines rationnelles:

La cuisine moderne d'un logement à la Cité Vieusseux, Genève, en 1930: chaque chose a sa place.



L'installation d'une cuisine est avant tout une question de méthode. De même que la méthode a conduit le fabricant aux modèles actuels de planges ou d'armoires de cuisine, de même c'est la méthode qui doit présider à la disposition de ces divers appareils. Une cuisine doit être organisée, toutes proportions gardées, exactement comme une usine. Deux groupes d'opérations, donnant naissance à deux circuits, se partagent la cuisine: circuit d'aller (préparation des mets), comprenant l'achat et le magasinage des denrées, la préparation et la cuisson; circuit de retour (vaisselle), comprenant le lavage et le rangement de la vaisselle et la conservation des mets. Ces deux suites d'opérations se produisant, dans une cuisine de ménage, à des temps différents, sont aisément superposables, comme l'indique notre schéma. L'évier, à deux compartiments, en est le centre, accompagné, à droite et à gauche, par deux égouttoirs. A l'une des extrémités se trouve la cuisinière, à l'autre l'armoire de cuisine complétée d'une armoire à balais. Un siège unique, au centre, permet d'assurer sans fatigue aucune les diverses opérations. Ajoutons que les divers ustensiles de cuisine, autres que la vaisselle, sont placés à portée de main, soit dans des meubles bas, soit sur des étagères dissimulées dans des placards. Aucune porte ne doit interrompre ce circuit. C'est de cette manière, mais de cette manière seulement, que seront évités les marches arrière, les croisements, les va-et-vient dont on n'aperçoit souvent qu'à la longue les graves inconvénients. C'est également la seule méthode qui permettra d'économiser une place réelle et de réaliser une cuisine vraiment moderne.⁹

Ainsi, la cuisine du type *Wohnküche* devient de plus en plus rare entre les deux guerres mondiales, et elle est finalement condamnée dès les années 1940. Comme preuve de cette évolution, mentionnons la cuisine présentée au Salon de l'œuvre, à Genève, en mars 1949, destinée à un groupe de deux immeubles locatifs de quarante logements construits à Lausanne par la Société coopérative de menuiserie et la Coopérative des ouvriers du bâtiment, avec l'appui de subventions communales, cantonales et fédérales; elle inspire à la rédaction de la revue *Habitation* les réflexions suivantes:

Cette cuisine a été étudiée pour un logement populaire, d'où sa simplicité. L'office chargé du contrôle de l'emploi des subventions a imposé, pour des raisons d'économie, le remplacement de l'évier inoxydable par un évier ordinaire, et la suppression de tout le meuble visible à droite de la cuisinière. Il est certes normal qu'un contrôle soit exercé, pour écarter les mauvaises solutions, refréner tout luxe inutile ou la fantaisie des architectes. Mais il serait regrettable que seules les solutions de facilité et de routine trouvent grâce aux yeux des commissions de contrôle. Et, à ce point de vue, les observations visant, d'une part, à la suppression de la porte de communication entre la cuisine et la pièce de séjour et, d'autre part, au remplacement de l'élément de béton de verre par une fenêtre ordinaire enlèvent tout intérêt à notre étude sans qu'aucune économie réelle en résulte. L'octroi de subventions est nécessaire pour l'édification de logements populaires auxquels l'entreprise privée ne s'est jamais intéressée et ne s'intéressera jamais. Il ne faudrait cependant pas laisser supposer que la simplicité de rigueur dans la construction de ces logements, soit synonyme de médiocrité et que leur érection ne donne plus lieu à aucun perfectionnement, à aucune étude architecturale. Le vaste champ d'expérience qu'est, dans ce domaine, l'Europe actuelle, est là pour nous affirmer le contraire.¹⁰

La disparition de la *Wohnküche* et de son rôle complexe dans le foyer va de pair avec les changements profonds de la vie quotidienne: l'intimité du ménage ne représente plus le symbole familial du début du siècle. L'écrivain Philippe Monnier évoquait en 1909 déjà sa nostalgie de la cuisine d'antan dans son roman *Mon Village*:

Il fut un temps où la cuisine était le centre des maisons. Son décor de simplicité s'accordait à la règle d'une vie plus domestique et plus rustique. C'était là que jaillissait la flamme et s'érigait l'autel. Là se trouvait cette chose unique au monde, dont l'usage a disparu de nos mœurs, mais dont le terme continue à resplendir dans nos cœurs: le foyer. Tous les souvenirs que le foyer évoque, et toutes les images qu'il suscite par essaims! Mon ami, si je nourris pour toi un sentiment qui ressemble à une préférence, c'est que ta cuisine comme ta religion ont toujours leur foyer.¹¹

Autrefois, la cuisine était bien plus qu'un espace fonctionnel, architecturalement parlant. En elle «se nouent et s'organisent des réseaux d'alliances et des pratiques concernant la famille...». Cuire des aliments renvoie à des opérations autres que chimiques et fonctionnelles. «Cette pratique sociale forme un système complexe de relations entre sexes, de rôles sociaux, de représentations sociales et symboliques qui perdurent ou se modifient... Sans parler de l'aspect affectif de la préparation culinaire, les multiples opéra-

tions qu'elle nécessite, l'infinie diversité de ses élaborations comme de ses résultats, ne peuvent seulement être traduits en termes de gestes, en espaces de rangement, en nombre de pas». ¹² Néanmoins, notre étude du logement, en général, et des réalisations d'Arnold Hoechel, en particulier, montre ainsi qu'une «cuisine laboratoire», souvent sans fenêtre, est couramment installée dans les logements populaires construits depuis 1930.

Synthèse

En somme, pour la plupart des architectes, l'histoire de la cuisine se borne à la réorganisation fonctionnelle de la préparation des repas et des autres activités domestiques. La séparation spatiale des activités, telles que cuisiner, manger et être en famille comme nous les connaissons aujourd'hui, repose sur une longue série de réformes: *rationalisation, hygiène et économie domestique ont conduit lentement mais progressivement à la planification d'une pièce réduite, spécialisée, séparée, comme un espace-coulisse, située dans la partie la plus sombre du logement.*

Néanmoins, l'utilisation de la cuisine, sa position dans l'habitation, sa signification et son rôle – symbolisées par le foyer et la table – montrent que l'histoire de la cuisine est beaucoup plus complexe.¹³ Tout d'abord, on ne peut éliminer les valeurs des habitants, ni leur style de vie, qui interviennent pour différencier, organiser et transformer les espaces habités au cours du temps. De plus, il est nécessaire de souligner qu'aujourd'hui la formation de ménages, ainsi que la publicité de masse, débouchent sur une pluralité des pratiques résidentielles plutôt que sur l'homogénéisation des modes de vie courants dans les classes sociales respectives. Enfin, il est temps de reconsidérer la manière de concevoir nos logements, en remettant en cause la connaissance et l'information que nous traduisons dans la planification et la gestion des habitations. En fin de compte, personne ne sait comment les gens habitent aujourd'hui. Puisse ce plaidoyer servir de *leitmotiv* pour l'Union suisse pour l'amélioration du logement.

Roderick J. Lawrence, architecte

Notes

¹ Cf. Roderick J. Lawrence, *Le Seuil franchi... logement populaire et vie quotidienne en Suisse romande, 1860–1960*. Georg Editeur, Genève, 1986, 308 pages.

² Cf. G. Heller, *Propre en Ordre: Habitation et Vie domestique, 1850–1930: l'Exemple vaudois*. Editions d'En Bas, Lausanne, 1979, p. 182.

³ Extrait de *L'Habitation*, N° 5, 1928, pp. 45 et 46.

⁴ Extrait de *L'Habitation*, N° 5, 1928, p. 46.

⁵ Extrait de *L'Habitation* N° 5, 1928, p. 47.

⁶ Extrait de *L'Habitation*, N° 5, 1928, p. 49.

⁷ Extrait du *Bulletin de la Société pour l'amélioration du logement*, N° 35, 1923, pp. 146–148.

⁸ Cf. S. Giedion, *Die Wohnung für das Existenzminimum*. Actes du 2^e Congrès international d'architecture moderne à Francfort. Englert et Schlosser, Frankfurt, 1930.

⁹ Extrait d'*Habitation* (janvier) 1942, p. 10.

¹⁰ Extrait d'*Habitation* (janvier) 1950, p. 19.

¹¹ Cf. Ph. Monnier, *Mon Village*, Georg, Genève, 1909, pp. 47 et 48.

¹² Cf. M. Cavel, «Construire, habiter, rêver la cuisine», *Les Temps modernes*, N° 438, 1983, pp. 1294–1318.

¹³ Cf. J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press, Cambridge, 1982.