

Cuisines : des normes étroites du passé aux largesses d'aujourd'hui

Autor(en): **Kesselring, Brigitte / Cléménçon, Patrick**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (2011)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-177780>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Cuisines: des normes étroites du passé aux largesses d'aujourd'hui

Bon nombre de principes de base d'agencement des cuisines perdurent depuis des décennies. Mais de nouvelles habitudes de vie entraînent une nouvelle perception de la cuisine, qui gagne (de nouveau) en importance. Les constructeurs de cuisines l'ont bien compris, en répondant à cette tendance par une ribambelle d'innovations techniques.

La question des cuisines paraît simple de prime abord. Un peu de bon sens suffit pour définir les principaux critères d'aménagement d'une cuisine: le budget, le plan et la situation dans l'appartement, l'offre actuelle en produits, l'ergonomie et les schémas de travail dans une cuisine, et, pour terminer, les besoins des utilisateurs. Mais en y regardant de plus près, on s'aperçoit non seulement que la cuisine est un assemblage complexe d'éléments, mais que le facteur humain complique encore l'affaire.

La notion de cuisine est elle-même ambiguë, à la fois espace ou aménagement, et art de mitonner de bons petits plats. Or, toutes ces facettes jouent un rôle plus ou moins conscient lors de la conception d'une cuisine. En tant qu'espace ou aménagement, elle est le cadre dans lequel on va appliquer ou célébrer l'art culinaire. Conçue à la fois comme aménagement et philosophie, la cuisine dépend étroitement des innovations techniques, des nouveaux matériaux et des nouveaux équipements; mais elle dépend également directement de l'évolution des valeurs culturelles et sociales. Selon l'air du temps, elle sera plutôt fonctionnelle, habitable, lieu d'expériences de vie, conviviale ou symbole de statut social.

La cuisine occupe également une place particulière au sein même de l'appartement ou de la maison, parce que, contrairement à toutes les autres pièces à l'exception de la salle de bain (voir article «Du simple baquet à l'oasis de wellness», pages 8-11, Habitation 4-2010), on ne peut pas la placer n'importe où, étant donné qu'elle doit être raccordée au reste de la technique de l'habitation et de son réseau de câbles et de canalisations. Les amenées et évacuation d'eau, les raccordements électriques, le gaz, le chauffage et l'aération sont autant d'éléments d'aménagement contraignants très en amont de la planification globale de l'habitat.

Le cas particulier des cuisines en Suisse

Une autre originalité des cuisines est particulière à la Suisse, où l'équipement complet, y compris tous les appareils, fait partie de l'aménagement de base d'un logement de location. Une tendance qui a déjà largement influencé la mise en place de normes obligatoires en la matière, car avec la progressive industrialisation de la production, les fabricants de meubles et d'appareils de cuisine dépendaient de plus en plus de systèmes de mesure coordonnés. C'est d'ailleurs l'une des raisons qui fait que les investisseurs, les maîtres d'ouvrage et les architectes sont plutôt réticents quand il s'agit de concevoir et de construire de nouvelles formes de cuisines et d'équipements. Ils préfèrent en général miser sur des valeurs bien établies et quantifiables, et privilégient des solutions offrant simplement un bon rapport coût/utilité, de rendement et de longévité. On construit pour des locataires anonymes et celui qui décide de la conception d'un logement va rarement y habiter. Il en va tout autrement dans l'habitat privé, où les

besoins personnalisés des habitants s'expriment presque toujours dans la forme de leur cuisine.

Dans nos pays voisins, la cuisine constitue un aménagement comme un autre, que le locataire ou propriétaire se procure lui-même. Du coup, la cuisine subit une plus forte pression de la part des consommateurs et du marketing, car tous les fabricants doivent se battre pour séduire chaque individu dans un large public. Le standard de qualité de ces cuisines n'est pas orienté sur des décennies de durée de vie, comme c'est le cas en Suisse. Même dans le segment des appartements de location, les blocs cuisine, avec équipement complet, font intégralement partie de l'offre des magasins spécialisés et des Do-it-yourself.

Le facteur humain

Parmi les principaux facteurs déterminant la planification d'une cuisine et son emplacement dans une habitation, le facteur humain s'avère tout à fait essentiel: l'aménagement d'une cuisine n'est pas un produit standard clé en main, mais bien le résultat d'un processus complexe dépendant d'une multitude de compétences.

1. La cuisine est une partie essentielle du concept d'habitation et l'on doit en tenir compte très en amont de la planification. Cela relève en général de la compétence de l'architecte.
2. La cuisine n'est pas un espace que l'on peut placer librement n'importe où, mais bien un espace qui dépend directement des éléments techniques et des réseaux de câbles et de canalisation (eau, électricité, gaz, aération etc.). Cela relève en général de la compétence de l'architecte et du maître d'ouvrage, mais quoi qu'il en soit, les raccordements sont en général soumis à des normes et autres prescriptions légales.
3. La cuisine est composée de divers éléments: meubles et appareils, combinés ou assemblés entre eux, et dont les dimensions doivent donc être compatibles. Cela relève donc de la compétence des constructeurs de cuisine et des fabricants d'appareils, ainsi que du législateur. Quant à la planification technique détaillée, elle relève le plus souvent de la compétence du technicien en cuisines.
4. La cuisine est individuelle et son équipement de base est défini dans les moindres détails par le maître d'ouvrage. Cela relève donc de la compétence à la fois de l'architecte et/ou de l'architecte d'intérieur, du vendeur de cuisines, du vendeur d'appareils, du planificateur de cuisines et/ou du technicien en cuisines – le plus souvent un panachage de ces différents intervenants.
5. La fonction essentielle de la cuisine est de cuisiner. Cuisiner est une activité manuelle, une culture, un art, un hobby ou une profession, un mal nécessaire ou rituel quotidien, une activité solitaire ou sociale. L'ancrage de ces différentes facettes relève de la compétence de l'utilisateur et du planificateur.



Cuisine aménagée de manière ergonomique pour toutes les situations (www.sanitaströsch.ch).

6. La cuisine est un espace multifonctionnel, à la fois place de travail, espace habitable et de vie, et ce pour une seule personne ou pour plusieurs. La valeur accordée à une cuisine est donc à la fois déterminée par un individu, une famille, la taille de la famille, la société et la culture. L'utilisation au quotidien de la cuisine relève donc de la compétence de ses utilisateurs, dont le profil est défini par le maître d'ouvrage.

Tout concept de cuisine dépend donc de l'image et de la conception qu'en ont les gens, ainsi que de leurs envies d'équipements et de leurs préférences culinaires. L'ensemble étant largement influencé par des normes ergonomiques et techniques, ainsi que par des budgets cadres et des valeurs empiriques qui ont relativement peu varié au cours du temps. Sauf que... la taille moyenne des gens ayant augmenté, il a par exemple fallu adapter la hauteur des plans de travail et des armoires; de nouvelles habitudes ou méthodes de cuisine ont parfois remis en question les équipements standardisés des cuisines.

Les standards

Dans les années 20 du siècle passé, ce sont avant tout la nouvelle compréhension du rôle de la femme et les formes d'habitat résultant de la construction bon marché des logements qui ont influencé la rationalisation de l'art de cuisiner et de l'aménagement des cuisines. Aujourd'hui, ce sont plutôt de nouvelles habitudes culinaires, de nou-

velles technologies des appareils, ainsi que l'évolution de la structure familiale et les nouvelles manières de vivre et de manger qui exercent une incidence prépondérante sur l'aménagement des cuisines.

La «cuisine de Francfort», conçue dès 1926 par Margarethe Schütte-Lihotzky, est le premier modèle, tant de fois reproduit depuis, d'une cuisine totalement fonctionnelle, comprimée sur un espace d'environ six mètres carrés et complètement normalisée (voir encadré « La cuisine standard de Francfort »). La cuisine moderne d'aujourd'hui offre par contre en général un espace plus généreux et tend à se calquer sur les besoins individuels de confort, d'esthétique et de sensualité de son utilisateur – en tout cas dans les habitations privées. Les deux modèles se fondent sur l'optimisation du travail en cuisine, mais 85 ans de développements de normes, de standardisations, d'innovations technologiques, de nouveaux matériaux et de nouvelles habitudes culinaires séparent les deux concepts.

Dans les années 50 et 60, diverses normes voient le jour, déterminées avant tout par l'évolution de la production industrielle des éléments de cuisine. En Suisse, les dimensions des meubles et des appareils de cuisine ont très rapidement été coordonnées et définies par des normes de hauteur et de largeur (normes SMS permettant d'unifier les systèmes de mesures).

Au début des années 80, le designer et graphiste allemand Otl Aicher a créé une petite révolution en lançant la

tendance des cuisines à îlot: des cuisines pour cuisiner! Ce concept est né d'une vaste enquête menée auprès des professionnels, des fabricants et des ménagères. Il ne s'agissait plus simplement de rationaliser le travail en cuisine, mais également d'y trouver un vrai plaisir à cuisiner. Le point d'orgue de cette nouvelle conception réside dans un plan de travail en îlot, où l'on pouvait travailler debout, et qui était aménagé et équipé de manière à ce que 2-3 personnes puissent y œuvrer de concert. Toutes les armoires de rangement, frigidaires, éviers et autres lave-vaisselle étaient disposés autour de l'îlot central. Cette cuisine peut être aménagée sur une surface minimale de 9 m² et sert aujourd'hui encore de modèle pour la conception de cuisines ouvertes.

Amélioration des espaces de rangement

La nouvelle valeur attribuée à la cuisine et à l'art de cuisiner, ainsi que l'ouverture des cuisines sur un séjour ont considérablement modifié l'approche des espaces de rangement et de stockage des ustensiles de cuisine et des aliments. L'époque des massives armoires de rangement est révolue: elle sont remplacées aujourd'hui par un système d'utilisation et d'organisation le plus intelligent possible. Et les résultats sont indéniables: rien qu'en ayant recours à des parois arrière et latérales plus hautes pour les tiroirs, on a pu gagner jusqu'à 55% de surface de rangement supplémentaire. Une répartition plus fûtée a mis fin au chaos désorganisé d'antan, tout en créant plus de place.

L'ergonomie en devient le concept central, et va bien plus loin que la simple optimisation de la manière de travailler, qui consistait avant tout à raccourcir les déplacements. Les hauteurs des plans de travail varient avec le type d'activité et différents niveaux de rangement, avec leur équipement respectif, sont adaptés à leur fréquence d'utilisation, et la visibilité de tous les éléments de cuisine a été augmentée. Mais c'est surtout la hauteur du plan de travail, dont le standard est à 90-91 cm, qui se voit aujourd'hui adaptée à l'utilisateur et aux divers travaux qu'il effectue en cuisinant. La règle qui prévaut pour fixer la hauteur idéale: étant debout, vous pliez l'avant-bras à 90° et vous mesurez la hauteur du sol à l'avant-bras; puis vous retranchez 15 cm et vous obtenez votre hauteur ergonomique personnelle de travail.

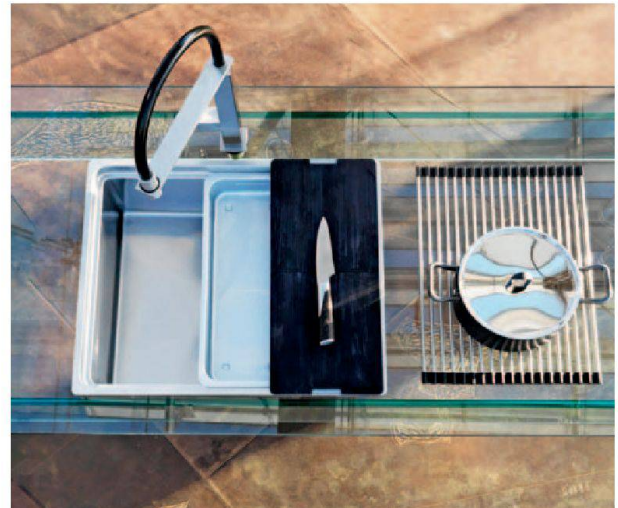
Optimisation des procédures de travail

Le plan de travail principal devrait se trouver entre l'aire de préparation, de rinçage et de cuisson, et devrait mesurer au moins 60 cm de largeur. La profondeur de travail joue également un rôle: avec des surfaces de travail plus profondes de 70 ou 80 cm (standard de 60 cm), il devient possible de travailler vers l'arrière du plan, ce qui permet d'économiser de la surface et de réduire les déplacements latéraux. Du coup, on dispose également de plus de sur-

face de rangement, par exemple pour les ustensiles de cuisines et l'on ne se cogne plus la tête aux armoires situées au-dessus du plan de travail! Depuis qu'un lave-vaisselle figure quasi dans tous les ménages, l'un des éviers sert également de plan de travail ou alors a été remplacé par un évier plus grand.

L'optimisation des procédures de travail en cuisine a beaucoup porté sur la rationalisation des déplacements, du temps et des efforts que doit fournir le corps humain en se baissant, en s'étirant, en se tournant, en rangeant, en nettoyant les ustensiles. Les quatre points essentiels pour la planification d'une cuisine qui en ressortent sont les suivants:

- prévoir suffisamment d'espace de rangement;



L'évier s'est métamorphosé en plan de travail multifonctionnel (www.franke.ch).



Un espace de rangement bien organisé sous le plan de travail (www.blum.com).



Armoires murales avec portes que l'on peut aisément ouvrir vers le haut (www.blum.com).

- diviser l'espace en cinq zones: constitution des stocks, conservation, rinçage, préparation et cuisson;
- éviter les portes dans les armoires basses, mieux vaut des tiroirs;
- tiroirs à glissières, qui permettent de voir tout le contenu et en facilitent l'accès.

Nouvelles tendances

Conformément à son nouveau statut de lieu de travail et de plaisir, la cuisine est de plus en plus souvent placée stratégiquement dans un appartement et n'est plus bannie sur la façade nord. Une belle vue, une relation avec l'espace intérieur et extérieur, ainsi que l'intégration dans l'environnement résidentiel comptent de plus en plus lors de la planification de la cuisine. La cuisine comme espace d'habitation crée de nouveaux besoins en matière de qualité d'aménagement et influe sur sa conception globale. Les tiroirs doivent glisser en silence et en douceur sur leurs glissières, et les portes des armoires ne claquent plus en fermant, grâce à leurs amortisseurs. Quant à l'éclairage, il doit désormais répondre autant à la fonctionnalité du lieu qu'à son atmosphère.

Des luminaires modernes, tubes à mini-fluorescence ou systèmes halogènes, produisent une lumière blanche et non éblouissante exactement là où on en a besoin, alors que le reste de l'espace baigne dans une douce atmosphère. Les volumineuses armoires de rangement sont incrustées dans les murs et leurs parties frontales sont lisses; les armoires murales vitrées laissent transparaître leur contenu et les sempiternelles catelles en céramique sont remplacées par des surfaces planes de différentes nature, verre ou autre. De nos jours, il arrive souvent que plusieurs personnes cuisinent ensemble et l'ergonomie joue un rôle accru. Les fours sont à hauteur d'épaules, les lave-vaisselle sont surélevés, les frigidaires disposent de différentes zones de refroidissement programmables, la poubelle est compartimentée pour faciliter le tri des déchets. Les plaques du plan de cuisson sont disposées les unes à côté des autres, ce qui est nettement plus pratique que la disposition en trèfle.

Bref, les habitudes d'achat et de cuisine ont changé, et il en va de même avec la technologie des appareils et des matériaux. Une meilleure conscience sanitaire, une plus grande attention à la fraîcheur des aliments et une offre plus raffinée au niveau des plats précuits ont considérablement modifié la cuisine et la manière de cuisiner. Qui plus est, la plus grande mobilité de la population et l'accès facilité aux contrées lointaines ont permis de découvrir et d'importer des cultures culinaires exotiques. Le wok en particulier a fait une entrée remarquable dans la cuisine européenne. Des ustensiles à vapeur relaient de plus en plus souvent le déjà traditionnel four à micro-ondes. Et pour faire la cuisine, on utilise de plus en plus souvent ces méthodes douces qui ne détériorent pas les qualités nutritives des aliments. Du coup, on accorde aussi de plus en plus d'importance à l'hygiène et à la fonctionnalité du plan de travail.

Un dernier aspect concerne les objets que l'on doit pouvoir ranger dans une cuisine: ustensiles, casseroles, couteaux, fourchettes, etc. Si par le passé, on aimait bien thésauriser et collectionner toute une panoplie d'objets que l'on aimait même exposer suspendus aux murs, on va aujourd'hui vers une plus grande sobriété et l'on se concentre sur l'essentiel de ce dont on a vraiment besoin.

Texte: **Brigitte Kesselring**¹

Adaptation: **Patrick Cléménçon**

¹ Compilation d'un chapitre tiré du livre «Die Küche», édité chez Birkhäuser.



Cuisine ouverte sur le séjour offrant en même temps une parfaite surface de travail (www.sanitastraesch.ch).

Il était une fois... la cuisine standard de Francfort

Lorsqu'une ménagère cherche un appartement, elle se laisse tenter non seulement par l'aménagement mais aussi par les dimensions spacieuses de la cuisine. Elle tient à ce que les repas puissent y être pris et que la pièce serve de chambre commune aux membres de la famille. Ce point de vue traditionnel se justifie parfaitement par 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 tout 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 relavage. 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.



A. Hœchel, architecte

Retrouvez l'article complet dans le numéro 5 de 1928 des archives d'Habitation sous: <http://retro.seals.ch/digbib/home> >> DDC 720: Architecture >> Habitation: logement, architecture, urbanisme, aménagement du territoire >> choisissez le(s) volume(s) que vous désirez feuilleter.