

Zeitschrift: Werk, Bauen + Wohnen
Herausgeber: Bund Schweizer Architekten
Band: 72 (1985)
Heft: 3: Alltägliches : Essen und Trinken = Quotidien : manger et boire =
Everyday activities : eating and drinking

Artikel: Produktion und Konsum : die Geschichte des Essens und ihre
Beziehung zum architektonischen Raum = L'espace des pratiques
alimentaires : l'histoire de la table et son rapport avec l'espace
architectural

Autor: Jaccoud, Antoine / Jaccoud, Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-54731>

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: 24.12.2024

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

Produktion und Konsum

Die Geschichte des Essens und ihre Beziehung zum architektonischen Raum

Qualität anstatt Quantität: als sich im 18. Jh. der Ernährungsprozess in diese zwei Konzepte teilte, entstand eine neue Art, die kulinarische Kunst und somit auch die dafür bestimmten architektonischen Räume zu gestalten. Die Ernährungspraxis unter qualitativen Gesichtspunkten zu betrachten bedeutet nämlich, sich mit der Form zu befassen, d.h. diejenigen Handlungen, die die Sensibilität verletzen – der Anblick des Kadavers und des Blutes, das Wahrnehmen des Geruchs und des Lärms –, von den mehr elegischen zu trennen, im besonderen vom reinen Teller, der mit dem fertigen Essen auf den Tisch serviert wird. Daraus ergibt sich die Trennung zwischen dem Vorbereitungsraum, der Küche, und dem Verbrauchsraum, dem Speisesaal, innerhalb eines Prozesses der progressiven Privatisierung der intimsten Funktionen des alltäglichen Lebens.

L'histoire de la table et son rapport avec l'espace architectural

Qualité au lieu de quantité. Lorsqu'au 18^{ème} siècle, l'événement du repas donna lieu à ces deux concepts, un nouvel art était né, l'art culinaire et avec lui une nouvelle manière de concevoir les volumes architecturaux correspondants. Considérer les mœurs alimentaires dans leurs aspects qualitatifs signifie en fait se préoccuper de la forme, c'est-à-dire séparer les activités qui blessent la sensibilité des aspects plus élégiaques, en particulier l'assiette propre servie à la table avec le mets préparé. Ceci conduit à séparer le local de préparation, la cuisine, de celui de consommation, la salle à manger, au sein d'un processus d'individualisation progressif des fonctions les plus intimes de la vie quotidienne. (Texte original en français voir page II).

The History of Eating Habits and Its Bearing on Architectural Space

Quality instead of quantity: when the concept of the process of nourishing people separated into two concepts during the 18th century, a new way of designing culinary art and thus the appropriate architectural spaces came into existence. To judge eating habits qualitatively meant studying its forms, that is, those aspects hurting people's sensibilities, separating things such as the sight of a corpse or of blood, the perceiving of smells and noises from the more elegiac ones, in particular from a clean plate served along with the already prepared food. Thus the separation of the room food is prepared in, the kitchen, and the room it is consumed in, the dining-room, resulted, and this within a process of progressively making the most intimate functions of everyday life a more and more private matter.

Die Ernährung ist eine Lebensgrundlage. Die physiologische Notwendigkeit beschränkt sich nicht auf die Energiezufuhr; sie besteht nicht nur darin, die für die Bildung des Organismus erforderlichen Aufbaustoffe zu liefern, sondern auch diejenigen zu ersetzen, welche dieser für seine Reproduktion braucht, das heisst dem Bedarf an Mineralstoffen, an Proteinen, Vitaminen usw. nachzukommen.

Wenn auch das Essen eine unumgängliche Notwendigkeit darstellt, so sind die Mahlzeiten, die Art und Weise ihrer Zubereitung und ihres Konsums nicht unveränderlichen Gesetzmässigkeiten unterworfen. Sie folgen – abgesehen von den eigenartigen Beziehungen, welche wir zu den Nahrungsmitteln pflegen – offensichtlich einer anderen Logik als derjenigen, welche für die physiologische Reproduktion gilt. Wie auch Jean-Michel Biraben unterschieden hat, «... hat die Ernährung des Menschen oder – um zu präzisieren – sein Ernährungshaushalt nicht die starre Struktur des instinktiven Verhaltens der Tiere, dessen kulinarisches Variieren nur von äusseren Umständen herrührt; sie ist vielmehr charak-



1

1
König Artus und die Ritter des runden Tisches beim Essen, in einem Stich aus dem 16. Jahrhundert. Auf dem Esstisch fehlt die Gabel. Ein einziger Pokal aus Zinn dient für alle Gäste / Le roi Artus et les chevaliers de la table ronde prennent leur repas, gravure du 16^{ème} siècle. Sur la table, pas de fourchette; tous les hôtes boivent dans la même coupe en étain / King Arthur and the Knights of the Round Table dining, engraving of the 16th century. There are no forks on the table. A single pewter cup is used by all the guests

terisiert durch die Selektion von Lebensmitteln, durch ihre Mannigfaltigkeit, ihre Menge, ihre Qualität und ihre Zubereitung – dies immer in Abhängigkeit von den jeweils herrschenden Anschauungen über die Rolle der Ernährung für die Gesundheit und das soziale Leben, aber auch in Abhängigkeit von den technischen Verfahren der Lebensmittelproduktion, welche eine Anpassung dieser Anschauungen an die verfügbaren Mittel erforderlich machen.»¹

Mit anderen Worten: die Ernährungspraxis – das heisst die Praktiken des Essens, der Zubereitung der Mahlzeiten und Lebensmittel – ist eine soziale und kulturelle Erscheinung. Sie repräsentiert die Vorstellungen und Erwartungen, welche mit dem Essen verknüpft werden. Insofern widerspiegelt die Ernährungspraxis eine Sozialgeschichte oder, genauer, die Geschichte von sozialen Schichten und Gruppen.

Die verschiedenen Arten der Essenzubereitung und des Konsums lassen sich durch zwei extreme Varianten eingrenzen. Die wohlhabenden Klassen betonen die «Form» des Essens, die weniger begüterten den «Inhalt» (die Sub-

stanz). Während letzteren der Nährwert des Essens wichtig ist, leugnen ihn die privilegierten Klassen und setzen ihm eine Formalisierung entgegen, um ein Zeichen ihrer Distanz zur Bedürftigkeit zu manifestieren. Die verschiedenen und sozial fixierten Beziehungen zur Ernährungspraxis sind verknüpft mit «...den Beziehungen zur Welt, zu anderen sozialen Schichten, zum eigenen Körper, in denen sich die praktische Philosophie jeder Klasse realisiert».² Von den «substantiellen» Erwartungen an das Essen («es muss den Magen füllen») rührt die Vorliebe der einfachen Leute für schwere, nahrhafte und preiswerte Kost her. Das «währschafte Essen» ist charakterisiert durch einen relativen Überfluss und durch grosszügiges Geschirr mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Ohne die Regeln und Zensuren des bürgerlichen «savoir-vivre» befolgen zu müssen, ist die einfache Mahlzeit mit der Erlaubnis für ein gewisses «laissez-aller» verbunden, welches das Gefühl, «unter sich zu sein» – befreit von sozialen und wirtschaftlichen Zwängen –, voraussetzt. Der Appetit, die Artikulation des primären Bedürfnisses nach dem Essen, kann sich so ohne Zurückhaltung manifestieren. Im Gegensatz zu diesen «grossen Freiheiten» charakterisiert die bürgerliche Mahlzeit Disziplin, Vorschriften und ein geregelt Zeremoniell. Die geringe Bedeutung der «Substanz» des Essens und der Nahrung selbst ermöglicht die Verfeinerung, die Raffinesse und die Askese. Die Inszenierung scheint die Regel zu befolgen, wonach die Formalisierung des Essens die quantitative Bescheidenheit kompensieren müsste (man denke etwa an die Präsentationsregeln der «Nouvelle Cuisine»).

Die Analyse der sozialen Existenzbedingungen zeigt, dass der persönliche und «natürliche» Geschmack eine Illusion ist. Tatsächlich kann der Geschmack als ein unbewusster Hang zur Anpassung verstanden werden, als eine Essgewohnheit von sozialen Gruppen, die die Selektion und die Aneignung determiniert. In den ersten Lebensjahren eines Menschen ist sie kultureller Art, die ihrerseits von den sozialen und ökonomischen Lebensbedingungen geprägt ist. Auch eine Än-

derung der Existenzbedingungen beeinflusst den «Grundgeschmack» kaum, wie die Ähnlichkeit der Essgewohnheiten von Arbeitern und finanziell besser gestellten Kleinunternehmern, denen ein Sprung in eine höhere Gesellschaftsschicht gelang, zeigt. Die Anpassung des Geschmacks an die soziale Realität findet nur dann statt, wenn ein System kultureller Präferenzen sie vermittelt. So kann die Freiheit der Wahl durchaus einem Zwang zur Anpassung entsprechen. (Allerdings kann der Einkaufskorb den Bedingungen der Warenästhetik der Lebensmittel nicht entkommen.)

Gegen Ende des Mittelalters zeichnete sich im abendländischen Europa eine Veränderung der Lebensbedingungen ab, die sich in einer Separierung der verschiedenen Lebensbereiche widerspiegelte: der private Bereich war von diesem Zeitpunkt an vom kollektiven Raum und vom sozialen Leben getrennt. Privatheit und Intimität wurden räumlich definiert. Öffentlichkeit galt es fortan immer neu –



②

Moreau le Jeune, «Le souper fin», ca. 1775. Endlich sind Gabeln und Gläser für jedermann auf dem Esstisch. Bei diesem raffinierten Abendessen stehen auch saubere Teller zur Verfügung, die ein Jahrhundert früher noch unbekannt waren / Moreau le jeune, «Le souper fin», vers 1775. Enfin chacun dispose d'une fourchette et d'un verre. Pour ce dîner raffiné, on trouve aussi des assiettes propres qui, un siècle plus tôt, étaient encore inconnues / Moreau le Jeune, «Le souper fin», ca. 1775. Finally, forks and glasses for everyone appear on the dining-table. At this refined supper, clean plates are also available, which had been unheard of a century earlier

den Aktivitäten entsprechend – zu definieren. Wir werden im folgenden nicht die Zusammenhänge zwischen der veränderten Dualität von Privatheit und Öffentlichkeit mit der privaten Aneignung von Grund und Boden analysieren. Dennoch kann festgehalten werden, dass von nun an alle intim empfundenen Verhaltensweisen sich sozusagen hinter den Kulissen abspielen, gar verheimlicht werden. Dies bezieht sich nicht nur auf die Sexualität, sondern auch auf Aktivitäten, die als «natürliche Bedürfnisse» gelten. Insbesondere sind die Essgewohnheiten davon betroffen. Norbert Elias hat darauf hingewiesen, dass seit dem 18. Jahrhundert das Schlachten, generell die Produktion von Lebensmitteln aus der Welt des Sichtbaren verbannt ist. Eine neue Sensibilität setzte das Mass der Unerträglichkeit für Nase und Auge: «Das Schlachten konnte nicht umgangen werden, da man das Tier, das man essen möchte, schliesslich zerschneiden muss. Aber das, was die Sensibilität verletzte, ist jetzt hinter die Kulissen, weitab vom sozialen Leben, verlegt. Spezialisten in der Küche oder im Geschäft nehmen sich nun der Aufgabe an. Wir können den Schritt dieser Separierung – der Verlegung dessen, was man als peinlich empfindet – auch hinter den Kulissen verfolgen. (...) Der Weg von der Zerstückelung grosser Tiere oder grosser Fleischstücke auf dem Tisch über die zunehmende Empfindlichkeit gegenüber dem toten Tier bis zur Abgrenzung spezieller Orte als Verdrängung ist typisch für den Kurs, welche die «Zivilisation» einschlägt.»⁵ Diese Entwicklung steht – aus soziologischer Sicht – zweifellos in direktem Zusammenhang mit der Etablierung des Hofadels, welcher den alten freien Ritterstand ersetzte; zusätzlich wurde sie vom Aufstieg des Bürgertums geprägt, welche sich als Kleinfamilie konstituierte, die zur wichtigen Instanz der Sozialisation und gesellschaftlichen Macht wurde. Damit verbunden ist eine zunehmende Distanzierung zur Natur, zum «Körper-an-Körper» (oder deren romantische Beschönigung) und das Auftauchen einer Ökonomie der Ernährung und des Körpers, die insbesondere auf Kriegsstrategien übertragen wird.

Als die Gabel auf allen Tischen der Aristokratie und des Bourgeois eingeführt wurde, war es nicht mehr erforderlich, dass die Gäste ihr Messer oder ihr Schwert an die Tafel mitbrachten. Alle Geschicklichkeiten wie «das Zuschneiden von Fleisch, welche ein Mann von Welt ebenso beherrschen musste wie die Jagd, das Fechten oder das Tanzen, waren so keine Kunstfertigkeiten mehr»⁶. Zum selben Zeitpunkt brechen die edlen Herren mit der Gewohnheit, in Begleitung sich zur Toilette zu begeben. Dieser historische Augenblick, welcher aus der Toilette einen abgeschlossenen, sicheren Raum machte, verschmähte auch nicht der Kaiser – «selbst er beginnt sich allein dorthin»⁷. Dazu wären auch die ersten Rezepte zur Blähungskämpfung zu erwähnen, die, ausgehend von Erasmus von Rotterdam, angepriesen wurden.

In der Geschichte der Kochkunst tauchen erstmals am Ende des 17. Jahrhunderts auf den Tischen der privilegierten Klassen Gerichte wie Ragout oder Suppenfleischtopf auf. Speisen also, in welchen Fleisch und Gemüse nur zerstückelt erscheinen und insofern der erhöhten Empfindlichkeit Rechnung tragen ebenso wie dem neuen Geschmack, der die pflanzlichen den tierischen Speisen vorzuziehen beginnt. Die Vorliebe für grünes Gemüse, leicht und gut verdaulich zubereitet, verdrängt auch die schweren, mit Blut getränkten Saucen vorübergehend von der Tafel. Der Bourgeois kämpft so für sein Image als neue Klasse, was um so schwieriger ist, als das Bürgertum keine geistige, keine religiöse Legitimität vorzuweisen hat. Und so wirft der Bourgeois alles über Bord, was ihn mit der Natur und dem Gewöhnlichen verbindet: das Schmutzige, das Grobe, das Alltägliche, das Sinnliche, und so auch die Armut, das Kränkliche, das Bäuerische, alles Volkstümliche mit seiner unverschämten körperlichen Unmittelbarkeit.

Ohne göttliche Legitimität muss das Bürgertum von allem Abstand nehmen, was an Natürlichkeit, an Körperlichkeit erinnert. Als Folge davon bemüht sich der Bourgeois um die Raffinesse, die Sauberkeit und Sublimierungen – um das Primat der Form gegenüber der

Funktion, des Rituals gegenüber dem Natürlichen, den Manieren gegenüber der Direktheit, dem guten gegenüber dem schlechten Geschmack –, kurz, er proklamiert die Befreiung von den Notwendigkeiten.

Seine Anstrengungen verlängern sich in den wissenschaftlichen Diskurs, etwa in die Auseinandersetzung um die hygienischen Probleme von Arbeiterwohnungen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Wie sich die räumliche Separierung durchsetzt, wird schliesslich auch die Zubereitung der Mahlzeiten (und die Kontrolle der Lebensmittel) hinter die Kulissen geschoben. Der Salon wird zum wichtigsten räumlichen Rahmen der Selbstdarstellung des Bourgeois.

Gegen die Mitte des 18. Jahrhunderts haben die Architekten diesen Akt der räumlichen Privatisierung, der Trennung der Funktionen, mitvollzogen. So zeichnen sie in ihre Entwürfe klare Trennungslinien, welche Privatheit von Öffentlichkeit absondert. Damit verbunden ist die Spezialisierung der Räume und die Determiniertheit ihrer Funktionen: auf der einen Seite die Bühne als Ort der Repräsentation, auf der anderen die Kulissen oder das «Hinterland». Am Ende dieses Prozesses der Separierung und Dekollektivierung entsteht das Esszimmer und später die Familienküche.

Diese Veränderungen spielen sich im Rahmen einer generellen, daran angepassten Modernisierung und Standardisierung der Räumlichkeiten ab. Unter anderem wird die «Anarchie» der Raumgliederung aufgehoben und die Korridore sowie Zwischenräume vergrössert – alles Neuerungen, die dazu dienen, die absolute Trennung zwischen dem privaten und öffentlichem Raum zu realisieren.

Man kann rückblickend sagen: wenn die Burg zur Verteidigung der einschliessende Raum bildete, so vergegenständlicht das Bürgerhaus das Prinzip des Ausschlusses. Die Lebens- und Wohnbedingungen des Volkes kümmerte den Bourgeois nicht – solange sein sensibler Geruchssinn nicht von der Ausdünstung und dem Schmutz der einfachen Leute beleidigt wurde. Waren die volkstümlichen Dürfte nicht von seiner Nase fernzuhalten, so reagierte er – vor allem «im

Innern seiner bürgerlichen Wohnung»⁹ – so, als ob seine Klassenzugehörigkeit bedroht wäre.

Die fortschreitende Autonomie der Spezialisten, welche das Quasi-Monopol über die Theorie und Praxis des Bauens ausübten, hat das Vertrauen in die Idee von einer Quasi-Autonomie des Raumes nach sich gezogen. Die historische Analyse der Wohnbedingungen und ihrer Veränderungen versucht – im Gegensatz dazu – zu beweisen, dass die Räume für die Ernährung sich entsprechend den sozialen Gegebenheiten entwickelt haben, als Resultat und Spiegelbild von Gewalt und Herrschaft. In der Tat hat in Frankreich die Entstehung einer Kultur und des entsprechenden Lebensstils ihren Ursprung im Bürgertum und in der städtischen Aristokratie, deren Repräsentationssystem die traditionelle räumliche Organisation der Wohnstätte mit einem grossen Feuerraum zerstört. Die Absonderung des Gesindes vom Wohnbereich, den stinkenden und lärmigen Arbeitsräumen, erforderte die Trennung von Küche und Essraum. So konnte sich der Bourgeois erst einen ihn repräsentierenden Raum einrichten.

Obwohl die räumliche Organisation dem Lebensstil der verschiedenen sozialen Schichten entspricht, sind die Voraussetzungen dieses «Anpassungsprozesses» sehr unterschiedlich. Es genügt in diesem Zusammenhang, an die unglückliche Geschichte der «Cité radieuse» zu erinnern bzw. an den erfolglosen Versuch, einen fortschrittlichen Arbeiterhaushalt zu realisieren. Konfrontiert mit einem Wohnungskonzept, welches «sich von einer Lebensweise herleitet, welche Arbeiterfamilien nicht kennen oder ihnen nicht gewohnt ist (wenn etwa Wohnraum und Küche nicht getrennt sind)»¹⁰, zeigen die Bewohner Unverständnis, was ihrer Aneignung der Räume widerspricht. «Die Voraussetzungen der Wohnkonzeption der Cité radieuse stimmten schliesslich nur mit den Lebensbedingungen junger Kaderleute überein, die frei von familiären Zwängen waren oder dies zu verdrängen verstanden»¹¹.

Dieses Beispiel wäre nur eine Anekdote, würde eine historische Analyse

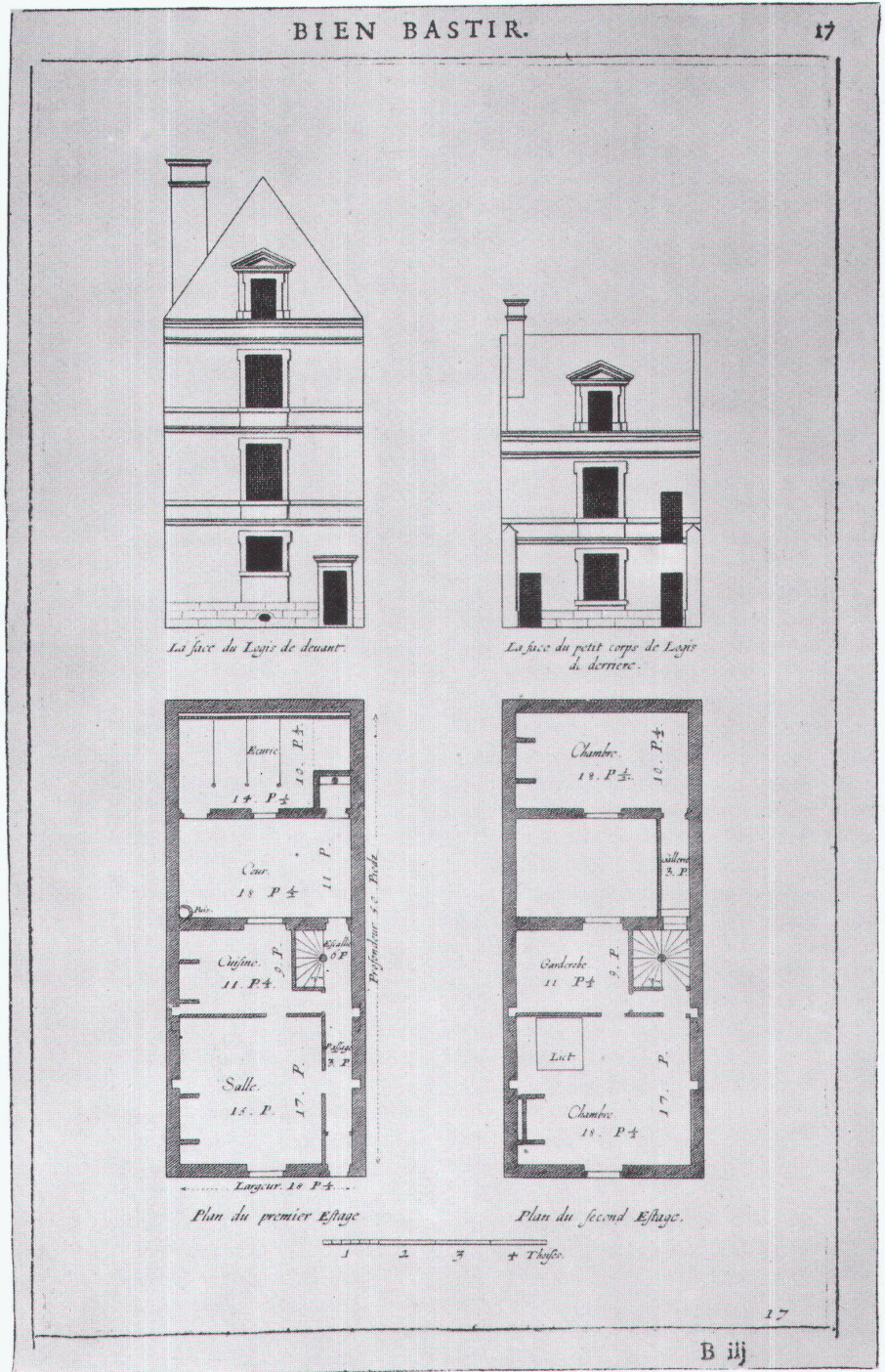
nicht verdeutlichen, in welchem Moment der «einfache» Lebensstil mit seinen räumlichen Anforderungen seit dem 19. Jahrhundert verschwand bzw. zerstört wurde. Ob durch die hygienische Debatte verunglimpft oder von der funktionalistischen Diskussion übergangen – der «einfache» Lebensstil ist seiner räumlichen Umsetzung beraubt, seit die Disziplin des Wohnens dem Architekten, (aber auch) dem Arzt und dem Planer überlassen wird.

Dies widerspricht allerdings nicht der grossen Bedeutung der geselligen Essgewohnheiten dieser sozialen Schicht, der Bourdieu eine «Moral des guten Lebens» zuschreibt. Seit der Entstehung der bürgerlichen Küche hat sich zusätzlich der Lebensstil, die Sauberkeit und die funktionale Separierung der Räume auch in Wohnungen anderer sozialen Schichten ausgebreitet, was insbesondere auf die uneingelöste Entsprechung der Sitten und der Lebenspraxis mit ihrer räumlichen Umsetzung hinweist. Die Dominanz bestimmter sozialer Schichten, welche die Wohnformen weitgehend bestimmt, und die zunehmende Autonomie der Spezialisten tragen dazu bei, dass Kreationen aus Stein und Holz von herrschenden, tradierten Vorstellungen geprägt sind. Der Tabuisierung von Blut, Sexualität, Abfall und Frivolität entspricht die Verheimlichung der Wahrheit über den Raum.

A.J. und Ch.J.

Literatur, Hinweis

- 1 Biraben, Jean-Noël, «Alimentation et démographie historique» in *Annales de démographie historique*, 1976.
- 2 Bourdieu, Pierre, *La distinction*, Ed. de Minuit, coll. le sens commun, Paris, 1979.
- 3 Die Fachleute, welche sich mit Fragen der Ernährung befassen, versuchen implizit, die Ernährungsgewohnheiten der einfachen Leute zu brandmarken. Exzess, Unausgeglichenheit sei die Strafe für den, der sich mit ihnen einlässt. Und das «dicke» Volk begehe den Fehler, das Fette zu lieben. Die Erzeugung von Schuldgefühlen durch Experten verbrämt die sozialen und ökonomischen Unterschiede der Esskultur.
- 4 Die räumliche Separierung gehört in die Kategorie des «Verschleisses», welcher Michel Foucault beschrieben und sowohl in Verbindung mit Wohnformen als auch mit der Gastfreundschaft und dem Strafvollzug gebracht hat.
- 5 Elias, Norbert, *La civilisation de mœurs*, Le Livre de Poche, coll. Pluriel, Paris, 1969–1973.
- 6 Elias, Norbert, op. cit.
- 7 Elias, Norbert, op. cit.
- 8 Biraben, Jean-Noël, art. cit.
- 9 Corbin, Alain, *Le miasme et la jonquille*, Aubier, coll. historique, Paris, 1982.
- 10 Bassand, Michel, *Villes, régions et société*, Presses Polytechniques Romandes, Lausanne, 1982.
- 11 Ibidem.



3

3 Pierre le Muet, «Manière de bien bastir pour toutes sortes de personnes», 1647: Wohnzimmer, Küche, Hof und Stall im Erdgeschoss, die zwei Schlafzimmer im Obergeschoss / Pierre le Muet, «Manière de bien bastir pour toutes sortes

de personnes», 1647: séjour, cuisine, cour et étable au rez-de-chaussée, les deux chambres à coucher sont à l'étage / Pierre le Muet, «Manière de bien bastir pour toutes sortes de personnes», 1647: living-room, kitchen, yard and stable at ground-floor level, the two bedrooms on the first floor

les grandes installations, plusieurs foyers se trouvaient dans la cuisine (vue 10), celle-ci était distincte de la maison principale. Les communautés religieuses disposaient de plusieurs cuisines ayant des fonctions différentes. Dans le plan de St-Gall (826/30), on en avait prévu cinq: celle des moines, celle de hôtes, celle des prieurs, celle de l'hôpital et celle des novices. En raison du danger d'incendie, elles sont toutes regroupées sous un toit séparé. On connaît des exemples de cuisine séparée dans certaines abbayes et palais de la noblesse du 11^{ème} au 15^{ème} siècle en France.

Le curieux édifice central de l'abbaye de Fontevrault (Fontevrault-L'Abbaye/Maine-et-Loire), que l'on a longtemps considéré comme un mausolée en raison de ses chapiteaux intérieurs remarquables et de ses 10 petites tourelles élancées semblables à des minarets, est encore en grande partie conservé. Sur le plan (vue 2), on voit que cinq côtés de l'octogone sont traités avec des absidioles. Alors que les côtés plans (R et S) sont réservés aux portes et fenêtres du bâtiment, on trouve un foyer installé dans chaque abside, là où on s'attendrait à un autel dans un espace sacré (B). L'élévation (vue 3) montre le raffinement du système de ventilation. Chacune des cinq cheminées dispose d'une hotte d'aspiration placée au-dessus de l'âtre (B); une couronne intérieure (située plus haut), formée de quatre conduits (C), part du sommet des arcs qui entourent l'espace central; un 10^{ème} conduit (D) forme un lanterneau couronnant le sommet du toit pyramidal à huit pans. En ouvrant et fermant les différentes cheminées, on contrôlait non seulement la température et la fumée, mais on pouvait aussi fumer à volonté les quartiers de viande accrochés sous la voûte à l'aide des vapeurs produites par la cuisson et les rôties.

* Le portrait de la figure 4 est pris sur le vif. Il représente le cuisinier Wilhelm (†1475) au travail dans le presbytère de St.Lorenz à Nuremberg. Au centre de l'âtre, haut de 40 à 50 cm, crépite un feu ardent dans lequel sont plongées deux casseroles en forme de cruche. Deux chaudrons semblables sont placés près du feu afin de faire bouillir l'eau ou la tenir au chaud. Au plafond de la cuisine, sans hotte d'aspiration ni conduit de fumée, est suspendu un chaudron momentanément inutilisé. Au premier plan à gauche, on voit un baquet pour contenir l'eau.

Sur le frontispice du «Kuchenmaistrey» (L'art de la cuisine), le premier livre de cuisine imprimé en langue allemande (vue 5), on peut voir la cuisine aux alentours de l'année 1500. Les récipients y sont déjà en métal, ce qui en fait les ustensiles les plus précieux de la cuisine. Le chaudron sur trépied, fabriqué à l'aide d'un alliage de cuivre et d'étain par des fondeurs de cuivre, situe notre illustration dans le milieu de la grande bourgeoisie, de même que le tournebroche mécanique entraîné par l'air chaud montant du rôti. Sur la paroi arrière de la cuisine sont accrochés des poêles plates en fer; elles servaient avant tout à frire les omelettes et figurent dans l'inventaire sous la dénomination de «Pfannkuchenpfannen» (poêles à crêpes). Des saucisses à fumer sont enfilées sur une tringle placée près du plafond.

Dans le courant du 16^{ème} siècle, les illustrations représentant des cuisines parlent de plus en plus. Sur la couverture de l'ouvrage «Koch und Kellermeisterey» (Maîtres cuisiniers et celliers) paru pour la première fois en 1547, nous voyons encore un cuisinier au travail. Ses maîtres appartiennent à la haute société et son poste de travail est doté en conséquence. Sur l'âtre arrivant à peine aux genoux, sont représentées les trois formes fondamentales de la cuisson des aliments: frire dans la poêle (dans la main du cuisinier), griller (la volaille et les autres viandes) au tournebroche automatique et cuire par ébullition dans un récipient fermé (au premier plan). Tout un arsenal d'ustensiles de cuisine est dispersé dans la pièce, non pas pour reprocher au cuisinier son désordre, mais pour exprimer l'aisance et l'abondance, ce que signale aussi le four dans la pièce voisine. Outre un éventail varié de poêles et de chaudrons, on peut remarquer: sur la retombée au-dessus de la porte, un tamis à farine, des fait-tout en grès pour les céréales, les deux petits tonneaux reposant sur des consoles (pour le vinaigre et...?), le poêlon à saindoux, le récipient en verre et la boîte en bois sur la paroi arrière, le pain de sucre, des saladiers, des assiettes sur la tablette de fenêtre et, à côté de couverts, une terrine de viande en gelée, une grande cruche en verre, un cruchon à anse (probablement pour l'huile) et enfin, fierté de ceux qui règnent sur cet empire: l'armoire aux épices richement garnie.

Le troisième quart du 16^{ème} siècle apporte un relèvement supplé-

mentaire de l'âtre. Le feu est toujours *au-dessus* de celui-ci, au-dessous, par une ouverture en arc de cercle, on accède à la réserve journalière de bois à brûler. Les illustrations qui décorent les nombreux ouvrages publiés à cette époque en langue allemande sur la maison, la santé et la cuisine suivent tous plus ou moins le même schéma iconographique. Sur notre exemple de la vue 6 qui montre la cuisine de Balthasar Staindl à Dillingen (1569), on distingue nettement que la hotte est directement raccordée sur un conduit de fumée vers l'arrière. Le volume de la cuisine est donc plus ou moins libre de fumée. Vers 1600, le type de fourneau qui définira la mode des 17^{ème} et 18^{ème} siècles est déjà développé (vue 7). Il faut cependant remarquer que diverses formes plus anciennes se sont maintenues plus ou moins longtemps selon les régions. Ainsi Bartolomeo Scappi, cuisinier à la cour du pape Pie V, 1570, continue à travailler sur un âtre ouvert au niveau du sol (vue 8). Certaines sources littéraires comme l'encyclopédie économique technique de Johann Georg Krünitz (vol. 54, 1791) indiquent des exemples semblables en France et en Suisse romande jusqu'au 18^{ème} siècle (p. 281).

Pour achever notre petite revue illustrée, nous présentons un exemple du 19^{ème} siècle, celui de la cuisine mise en service en 1848 pour le Palais de Wittelsbach à Munich (vue 9). Au centre se trouve l'énorme fourneau permettant de travailler à hauteur commode dans un espace sans fumée. A l'époque, ce genre de fourneau était largement répandu, au moins dans les villes. L'énergie était encore fournie par un foyer alimenté au bois ou au charbon. Un four était systématiquement intégré au fourneau. Sur notre illustration, l'atmosphère de la cuisine a un caractère presque religieux. Après la victoire de l'électricité et du gaz, elle devint de plus en plus prosaïque et se dégrada complètement, vers les années cinquante de notre siècle, pour devenir un laboratoire fonctionnel sans vie et même déplaisant. Il est pourtant intéressant de noter que les cuisiniers qui méritent ce nom ne peuvent et ne veulent toujours pas renoncer au foyer ouvert: la flamme du gaz est pour cela une source de chaleur très souple et facile à régler. La découverte de l'électricité avait étouffé la flamme, ce qui explique peut-être la renaissance du réchaud et du grill.

Antoine Jaccoud et
Christoph Jaccoud

L'espace des pratiques alimentaires



L'alimentation est un phénomène vital pour les êtres vivants, capable d'assurer le cycle régulier de la vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient. Cette nécessité physiologique ne se limite pas seulement à apporter de l'énergie; elle doit non seulement fournir les éléments de structure nécessaires à la constitution de l'organisme mais également réparer les dépenses de fonctionnement de ce dernier, c'est-à-dire faire face à ses besoins spécifiques en protéines, produits minéraux, vitamines, etc., dont l'absence peut entraîner de graves carences.

Si *le manger*, entendu au sens de se nourrir est à la fois nécessité et contrainte vitales, rigides, *les mangers*, c'est-à-dire les façons de préparer les mets et de les consommer, sans oublier les rapports particuliers entretenus avec les aliments, ne présentent pas en revanche ce caractère invariant et obéissent manifestement à des logiques autres que la logique de la simple reproduction physiologique et du maintien de l'ensemble des structures biochimiques des individus. Comme l'écrit Jean-Michel Biraben, «L'alimentation de l'homme ou, pour mieux préciser, son économie alimentaire, n'a pas, comme celle des animaux, la structure rigide des comportements instinctifs dont les rares modifications ne tiennent qu'à des aléas extérieurs, elle est sujette à de nombreux changements dans le choix des aliments, leur variété, leur quantité, leur qualité et leur préparation

culinaire, en fonction des conceptions sur le rôle de l'alimentation dans l'hygiène individuelle et la vie sociale, en fonction aussi des techniques de production des aliments qui nécessitent une adaptation de ces conceptions aux disponibilités».¹

En d'autres termes, les pratiques alimentaires – que l'on considère ici les pratiques du manger, de la préparation des repas et des aliments, ou encore des modalités des repas – sont des pratiques éminemment sociales et culturelles et, à pareil titre, sont investies des représentations des agents qui les déterminent. Ces représentations, qui orientent des conceptions et des attentes vis-à-vis du manger, sont le produit de l'histoire sociale ou, plus précisément, de l'histoire du groupe ou de l'unité sociale auquel l'agent appartient.

Les différentes manières de traiter la nourriture et de pratiquer l'acte de manger se distribuent entre deux pôles. Les pratiques des classes aisées privilégient la forme à l'opposé de celles des classes populaires qui privilégient la substance. A la reconnaissance du caractère matériel, substantiel, de la consommation et des aliments par ces dernières, les classes privilégiées opposent une dénégation, une formalisation, mettent des formes, marquant par cette censure et cette euphémisation leur distance à la nécessité. Ces relations, différentes, socialement déterminées, aux pratiques alimentaires ne peuvent être autonomisées par rapport aux autres dimensions «du rapport au monde, aux autres, au corps propre où s'accomplit la philosophie pratique de chaque classe».² De ces attentes substantialistes (il faut que la nourriture «tienne au ventre»³) se déduit le goût populaire pour les nourritures lourdes et grasses, nourrissantes et économiques. Le «vrai repas» se caractérise par sa relative abondance, son service généreux autorisé par l'usage d'instruments de capacité importante (louches, bols, etc.). Affranchi des règles et des censures qui constituent le savoir-vivre bourgeois, le repas populaire est emprunt de simplicité conviviale et d'un certain «laisser-aller» que permet le sentiment d'être entre soi, chez-soi, comme à l'écart du monde des contraintes sociales et économiques.

L'appétit, cette manifestation naturelle du besoin primaire de s'alimenter, peut s'y avouer sans retenue. Aux antipodes de cette «licence», le repas bourgeois est marqué par la disciplinarisation, la règle, la cérémonie

nialisation. La désubstantialisation de l'acte de manger, de l'aliment lui-même, autorise le raffinement et l'ascèse. Tout se passe comme si le poids des formes compensait la rareté quantitative (que l'on pense à la «nouvelle cuisine»).

C'est l'analyse des conditions sociales d'existence qui rend compte de l'illusion de la subjectivité et de la naturalité des goûts. Le goût peut en effet être perçu comme une inclination inconsciente vers ce qu'il est permis de choisir, de s'approprier, comme bien alimentaire par un groupe social.

Formé dans les premiers âges de la vie, il est culturel parce que déterminé par les conditions sociales et économiques d'existence. Que ces conditions changent plus tard n'affecte pas les goûts fondamentaux des individus, comme en témoigne l'étroite ressemblance entre les préférences gustatives des ouvriers et des petits patrons aux moyens financiers pourtant supérieurs.

Cet ajustement des goûts au possible ne se réalise que parce qu'un système de représentations le médialise. Ainsi le caractère forcé du choix peut se donner l'apparence du libre-arbitre. Mais le panier de la ménagère n'échappe pas au conditionnement.

A la fin du Moyen-Age se dessine, en Europe occidentale, un vaste procès de civilisation dont l'aspect le plus remarquable est vraisemblablement la formation progressive de deux sphères nettement distinctes de la vie humaine et sociale; l'une, privée, désormais soustraite à la vie collective et au regard social, définissant spatialement les lieux de l'intimité et de la «privacités»; l'autre, ouverte, comme sphère des activités publiques progressivement redéfinies.⁴

On ne s'attachera pas ici à faire l'analyse des relations étroites entre ce phénomène et la mise en place, dans la culture, des principes de l'appropriation privative des biens, des terres et des espaces. Il apparaît toutefois nettement que la première de ces sphères est désormais conçue comme espace de réalisation de pratiques désignées comme des activités d'intimité et de coulisses, voire de dissimulation, englobant autant l'ensemble des activités sexuelles, que celles liées à l'accomplissement des fonctions naturelles, sans oublier bien sûr les pratiques appartenant à l'économie alimentaire puisque, comme l'évoque Norbert Elias, abattage, plumage et dépeçage se trou-

vent, dès le 18^{ème} siècle, retranchés du monde du visible et progressivement désignés, autant olfactivement que visuellement, comme insupportables en regard d'une sensibilité nouvelle: «Le dépeçage comme tel ne pouvait être supprimé puisqu'il faut bien découper l'animal que l'on veut manger. Mais ce qui offense la sensibilité est relégué maintenant dans la coulisse, loin de la vie sociale. Des spécialistes s'en chargent au magasin ou à la cuisine. Nous verrons par la suite l'incidence de ce geste d'isolement, de déplacement dans la coulisse de ce qu'on ressent comme pénible (...). La ligne qui aboutit, du dépeçage de grands animaux ou de grands morceaux de viande sur la table en passant par la progression du seuil de pénibilité devant l'animal mort, au déplacement de l'opération dans des enceintes spécialisées, est typique de l'orientation suivies par la «civilisation».⁵

Cette évolution, sociologiquement parlant, doit sans doute pour l'essentiel à l'émergence d'une aristocratie de cour qui commence à se substituer à la vieille chevalerie libre d'origine rurale. Mais aussi à la montée victorieuse d'une bourgeoisie dont l'une des propriétés morphologiques principales est le développement du modèle de la famille restreinte, prénucléaire dirions-nous, fonctionnant désormais comme principale et unique agente de socialisation et de répression pulsionnelle. Ce procès peut être généralement caractérisé comme un vaste travail de mise à distance et/ou d'euphémisation de la naturalité et du «corps-à-corps», que l'on parle ici d'économie alimentaire ou d'économie corporelle, voire de violence guerrière. C'est ainsi que si la fourchette commence à se généraliser sur les tables aristocratiques et bourgeoises, c'est pour que les hôtes n'aient plus besoin d'apporter leur couteau ou leur épée à la salle de repas, tout comme «le découpage de la viande cesse de faire partie des arts qu'un homme du monde est tenu de pratiquer au même titre que la chasse, l'escrime ou la danse».⁶ Dans le même ordre de faits, c'est le moment où les grands seigneurs cessent de se rendre accompagnés aux toilettes, moment historique, charnière qui fait de ces lieux un tel espace de relégation que, désormais, comme l'indique le proverbe allemand cité par Elias, «même l'empereur s'y rend seul».⁷ Sans oublier bien sûr les premières réglementations de l'activité carminative sous l'impulsion

d'Erasmus de Rotterdam, ceci dès le milieu du 16^{ème} siècle. On remarquera de même que, dans l'art culinaire, la fin du 17^{ème} siècle voit apparaître sur les tables des catégories socio-alimentaires privilégiées «des recettes comme le ragoût, la matelote, le pot-au-feu»⁸, mets désormais composés de petits morceaux de viande adjoints à des légumes qui satisfont autant l'élévation des seuils de pénibilité à la vision d'un animal mort qu'un goût croissant pour un naturel culinaire désormais apprécié sous sa forme végétale plutôt qu'animale, comme en témoigne une attirance gustative naissante pour les légumes verts et des sauces jugées légères et digestes qui enterrent, momentanément du moins, les lourdes sauces animales au sang et aux épices relevées.

Mais il n'est pas de concept innocent. La bourgeoisie en lutte pour sa constitution comme classe en soi, pour soi et pour les autres – combat d'autant plus difficile qu'elle est dénuée de toute légitimité spirituelle car historiquement non justifiée par l'ordre divin – va inclure dans cette représentation de la naturalité ce dont elle doit impérativement s'affranchir et se distinguer: le sale, le brut, le prosaïque, le charnel, mais indissociablement le pauvre, le malade ou le rural, soit le populaire dans son insolente immédiateté corporelle.

Démunie de tout prestige qui lui serait consubstantiel – car sans justification providentielle –, la bourgeoisie se doit d'opérer une mise à distance de tout ce qui évoque pour elle la naturalité, la forme brute, la matérialité corporelle, autant de figures de la condition populaire dont elle doit se distinguer. Travail de raffinement, d'épuration et de sublimation qui oppose le primat de la forme à la fonction, le rituel cultivé au naturel, les manières à la matière, le bon goût au mauvais, la liberté à la nécessité. Ce discours prendra des formes rationalisées et scientifiques, jusqu'au discours hygiéno-architectural sur l'habitat ouvrier de la deuxième moitié du 19^{ème} siècle, et trouvera son objectivation dans l'espace sous la forme d'une mise en coulisses généralisée des activités naturelles, mais également de préparation et d'intendance alimentaires. Dans ce mouvement, la bourgeoisie va notamment se donner le salon comme cadre spatial de la présentation de soi.

Vers le milieu du 18^{ème} siècle

cle, les architectes vont objectiver et réaliser en acte cette «privatisation» des fonctions naturelles et sociales pour dessiner au sein de l'espace bâti, désireux que sont ces praticiens de répondre aux nouvelles exigences de commodité et à une indéniable augmentation des seuils de pénibilité, un strict axe privé-public, taillant du même coup une spécialisation des lieux et une stricte définition de leur fonction, soit une scène entendue comme lieu du paraître et de la représentation, et des coulisses ou hinterland, lieux de relégation voués à l'intimité et à l'accomplissement d'un certain nombre d'activités naturelles.

C'est de ce strict cloisonnement spatial et, en amont, d'une indéniable décollectivisation des pratiques que vont naître, notamment, la salle à manger et, plus tardivement, la cuisine. Tout ceci dans un vaste processus de modélisation et de standardisation des espaces domestiques qui signifiera, entre autres, que les chambres cesseront de se commander les unes les autres dans une anarchie spatiale jugée désormais coupable, mais aussi une multiplication des corridors et autres espaces transitionnels, autant de réalisations nécessaires à la dissociation désormais entérinée entre l'espace de représentation et l'espace d'intimité.

Dans une perspective diachronique, on peut dire que si le vieux château rural défensif pouvait fonctionner comme espace d'inclusion, la maison bourgeoise, elle, se constitue sur un principe d'exclusion. La promiscuité populaire n'affectait pas le prestige du seigneur traditionnel. Les effluves de la bonne malpropre offusquent, eux, les narines et la sensibilité olfactive de l'honnête homme, comme si «les odeurs résiduelles du peuple au sein de la demeure bourgeoise»⁹ le menaçaient en tant que classe.

L'autonomisation progressive d'un corps de spécialistes détenteurs du quasi-monopole du discours et de la pratique légitimes sur l'espace construit a accrédité l'idée d'une quasi-autonomie de l'espace.

L'analyse de l'évolution historique de l'habitat et les transformations affectant l'espace des pratiques alimentaires tend à prouver, au contraire, que l'espace est «travaillé» socialement et qu'il matérialise, objective, des rapports de pouvoir et de domination, des représentations dominantes dans l'imaginaire social.

Ainsi, c'est l'émergence, en France, d'une culture et d'un style de

vie associés, solidaires de la constitution de la classe bourgeoise et de l'aristocratie urbaine résidentielle, et d'un système de représentation à elles consubstantiel qui bouleversent l'organisation spatiale traditionnelle que le foyer surdéterminait. Par la mise à distance de la domesticité, qui favorise la professionnalisation des métiers de la cuisine, et la mise à distance du sang, de la puanteur et du bruit, la bourgeoisie provoquait la naissance de la cuisine et de la salle à manger.

Ainsi, les fractions dominantes de la société pouvaient s'approprié un espace à elle approprié. Cette transformation progressive de l'espace des pratiques alimentaires mais aussi des pratiques affectives, d'ordre physiologique etc. peut être appréhendée comme un travail d'adéquation de l'espace construit aux styles de vie, c'est-à-dire aux représentations, aux attentes et aux pratiques de catégories sociales particulières.

Or, les groupes sociaux sont en position inégale pour que s'opère cette adéquation. Il suffirait de rappeler l'usage malheureux que les ménages ouvriers firent de la «Cité radieuse» de Firminy jusqu'à sa quasi-disparition. Confrontés à une conception de l'appartement qui «induit un genre de vie dont les familles populaires n'ont ni le mode d'emploi (mobilier par exemple), ni l'habitude (salle de séjour et cuisine non marquées, etc.)»¹⁰, ils firent l'expérience de l'inintelligibilité d'un espace résistant à toute appropriation. «Les modalités de sa «mise en habitation» ne se trouvaient finalement en concordance qu'avec les aspirations d'une population de jeunes cadres exempts de contraintes familiales ou sachant les supprimer».¹¹

Cet exemple ne serait qu'anecdotique si l'analyse socio-historique des pratiques et des discours architecturaux n'était en mesure de mettre en évidence à quel point le style de vie populaire et ses exigences de réalisation spatiale a été négligé dès le 19^{ème} siècle. Qu'il soit stigmatisé par le discours hygiéniste ou omis par le discours fonctionnaliste, le style de vie populaire est privé de son objectivation spatiale, c'est-à-dire des possibilités de sa réalisation, dès lors qu'en matière d'habitat, il faut s'en remettre à l'architecte, mais aussi au médecin, au planificateur, etc.

Pourtant, l'observation immédiate comme la connaissance savante des pratiques populaires attestent de

l'importance du repas et de la vie domestique pour ces catégories sociales. La convivialité populaire, cette «morale de la bonne vie» dont parle Bourdieu, a vu l'espace de sa réalisation condamné dès l'émergence de la cuisine bourgeoise jusque dans ses modalités récentes que sont les variantes de la cuisine fonctionnelle. Le procès de civilisation, au sens de constitution progressive de la société civile mais aussi de développement de la civilité par l'épuration et l'euphémisation, engagé dès le 17^{ème} siècle dans l'Europe féodale bouleverse donc les modalités de l'adéquation dialectique des mœurs et des pratiques à l'espace de leur réalisation. L'avènement d'une catégorie sociale en position privilégiée pour modeler l'habitat et, indissociablement, l'autonomisation progressive d'un corps de spécialistes aptes à opérer la transsubstantiation que représente l'objectivation spatiale des idées dominantes en créations de pierre et de bois, allaient accréditer l'idée d'une autonomie de l'espace. A la dissimulation du sang, du sexe, de l'excrémentiel et de la paillardise allait succéder la dissimulation de la vérité de l'espace.

A.J., C.J.

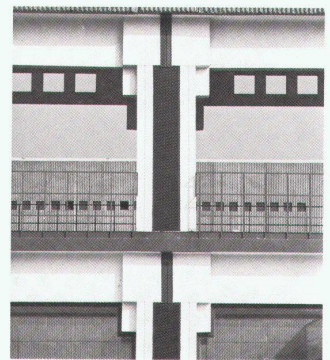
Références bibliographiques

- 1 Biraben Jean-Noël, «Alimentation et démographie historique» in *Annales de démographie historique*, 1976, pp. 23-40
- 2 Bourdieu Pierre, *La distinction*, Ed. de Minuit, coll. le sens commun, Paris, 1979, p. 216
- 3 Les spécialistes autorisés du discours diététique, de plus en plus insistants, tendent à stigmatiser implicitement les habitudes alimentaires populaires. Excès et déséquilibres disqualifient et sanctionnent celui qui s'y abandonne. Le peuple trop gras commet l'erreur d'aimer le gras. Ces culpabilisations autorisées reposent sur l'omission des conditionnements sociaux dont les habitudes alimentaires populaires sont le produit.
- 4 Ce mouvement de découpage socio-spatial s'inscrit sans doute dans ce mouvement historique plus large d'enfermement généralisé, décrit par Michel Foucault, dont on connaît aujourd'hui les réalisations tant à l'échelle domestique qu'à l'échelle hospitalière ou carcérale.
- 5 Elias Norbert, *La civilisation de mœurs*, Le Livre de Poche, coll. Pluriel, Paris, 1969-1973, pp. 198-199
- 6 Elias Norbert, op. cit., p. 196
- 7 Elias Norbert, op. cit., p. 228
- 8 Biraben Jean-Noël, art. cit., p. 32
- 9 Corbin Alain *Le miasme et la jonquille*, Aubier, coll. historique, Paris, 1982, p. 195
- 10 Bassand Michel, *Villes, régions et société*, Presses Polytechniques Romandes, Lausanne, 1982, p. p. 23.
- 11 Ibidem

Vittorio Gregotti

Architecture pour la mémoire collective

Faculté des Sciences de l'Université de Palerme, 1969-1984



La Faculté des Sciences de l'Université de Palerme représente, en quelque sorte, l'archétype de toute une série de projets et de réalisations dont le projet d'anneau olympique, à Barcelone, constitue entre autres le dernier produit. Certes, il s'agit d'un archétype en ce qui concerne les méthodes et les principes qui animent sa conception, mais cela ne se rapporte pas aux formes.

Le projet de Palerme date d'environ quinze ans et porte sur un sujet, aujourd'hui, largement démodé: les thèmes, eux aussi, sont à la merci des changements dans les modes. Ainsi, la première raison pour laquelle cela vaut la peine d'en discuter tient justement au fait auquel ce projet date: cette Faculté a été projetée, jusque dans ses moindres détails, entre 1969 et 1970; sa construction est restée bloquée durant dix ans et ce n'est qu'au printemps 1980 qu'elle a recommencé. Durant les dix ans qui ont précédé sa réalisation, il n'a pas été possible, pour des raisons purement bureaucratiques, de modifier le projet. Il se présente donc aujourd'hui – à une distance historique très critique – vieilli, mais pas assez pour apparaître vieux. Je reconnais que ces quinze années écoulées ont apporté un enseignement gênant, mais important, aux architectes qui se sont toujours efforcés de considérer l'architecture