

Parce que c'est votre histoire...

Un dicton dit : si tu ne sais pas où tu vas, regarde d'où tu viens. Un autre : si tu veux illuminer ton avenir, Dans les métiers de la il est ainsi nécessaire toire des produits que l'on vend, comme l'esprit et les modes teurs. Surtout lorsque C'est aussi cela, la fait souvent défaut, professeur d'architect- l'une des sociologues



éclaire ton passé. cuisine comme ailleurs, de bien connaître l'his- l'on fabrique ou que leur résonance dans de vie des consommas- ces derniers évoluent. culture cuisine. Or, elle selon Monique Eleb, ture, psychologue et de l'habitat les plus

renommées... et sollicitées. Rappel détaillé et analyse instructive.

Propos recueillis par **Jérôme Alberola**

Culture Cuisine : L'évolution architecturale ou infrastructurelle de l'espace cuisine chez les particuliers a-t-elle suivi un cheminement logique, depuis les premières réflexions sur la cuisine équipée et le travail ménager menées au début du 20^e siècle, -concrétisées notamment par le Groupe des Maisons Ouvrières dès 1905- jusqu'à aujourd'hui ?

Monique Eleb : La cuisine a d'avantage évolué

en termes de place dans la maison et de position sociale, qu'en termes d'équipements. Certes, depuis la fameuse cuisine de Francfort en 1926 ou la Cubex en Belgique, les cuisines sont devenues de plus en plus belles et leur fonctionnalité a progressé. Les placards spécialisés sont dotés d'aménagements plus spécifiques, mais globalement, elles ne sont pas si différentes. En revanche, l'espace cuisine et la place accordée à la cuisine dans l'habitat ont quant à eux considérablement

évolué. La cuisine est même la pièce qui a le plus changé au 20^e siècle, parce qu'elle cristallise des changements de mœurs. En 1902, au moment du règlement de la ville de Paris, on a constaté que la cuisine était « *le dernier lieu de l'insalubrité* », c'est-à-dire que c'était l'endroit le plus sale de la maison. On ne savait pas comment faire pour le rendre salubre. On s'est alors demandé si la cuisine était une pièce principale. Dans l'affirmative, il fallait arrêter de l'ouvrir sur des courettes insalubres. C'est pourquoi, on a dans un premier temps agrandi les surfaces des cours sur lesquelles donnaient les cuisines. Ensuite, on a prévu une crise prochaine de la domesticité (*gens de maison, ndlr*). Cela a induit la nécessité, chez les gens aisés, de réfléchir aux moyens de donner plus de confort à la maîtresse de maison. L'une des premières mesures, prise dès la fin du 19^e siècle, a été de rapprocher la cuisine de la salle à manger qui était encore côté cour, à l'opposé du côté rue, et d'y adjoindre un office. La cuisine ne devait pas être originellement dans le circuit des espaces de représentation, elle s'en est donc rapprochée un peu. Il s'agit d'une première étape significative car par la suite, et tout au long du 20^e siècle, la cuisine va se déplacer dans l'habitat, quittant le fond de l'appartement pour rejoindre la façade de l'immeuble, côté rue, en qualité de pièce principale, ouverte ou fermée, à côté du séjour. Le pas est vraiment franchi dans les années 50 quand elle se retrouve de l'autre côté du couloir, face à la salle à manger ou accolée au séjour, et prolongée par un coin-repas.

L'autre phénomène important réside dans le fait que la cuisine est devenue une pièce de sociabilité, un lieu de rencontres et d'échanges au sein des familles, recomposées ou non, ou avec les amis. C'est pourquoi elle a pris une place prépondérante et qu'elle fait l'objet d'autant de soins de la part des concepteurs, pour être agréable à vivre, c'est-à-dire fonctionnelle, belle et parfois

liée à un espace extérieur.

Finalement, l'évolution de la cuisine au cours du siècle écoulé a été logique, parce qu'elle a suivi celle de la société dans son ensemble et des mœurs du foyer en particulier.

CC : La demande de cuisines ouvertes par les consommateurs auprès des agences de cuisines et des architectes d'intérieur est plus fréquente qu'avant, certains la donnant comme majoritaire. Cette formule est-elle le dernier aboutissement en date de cette évolution séculaire ou est-elle un effet de mode, réservé à quelques branchés ?

ME : Il est certain qu'il y a là un effet de mode, nourri par quelques rédactrices de revues maison & déco, mais je ne crois pas que cela soit réservé à quelques branchés. On ne peut pas dire que telle formule est la meilleure en matière d'agencement de cuisines. Elles peuvent être rondes, carrées, fermées, semi-fermées, ouvertes et répondre très bien aux besoins variés des gens. Tout dépend de la situation familiale et de l'âge des résidents. La cuisine ouverte est une solution pertinente pour les jeunes adultes et pour les seniors. En revanche, entre ces deux âges, durant tout le temps où il y a des enfants dans le foyer et des rituels familiaux, elle ne convient pas du tout. Par rituels familiaux, je n'entends rien de cérémoniel mais des moments de partage simples de la vie quotidienne : repas, rencontres diverses autour de la table pour discuter de sujets graves ou sérieux, devoirs des enfants pendant que leur mère -ou leur père- prépare à manger, etc. Vu sous un autre angle, la cuisine ouverte convient aux gens qui ne font pas de cuisine, à ceux qui pensent que c'est flatteur et signe ostentatoire de réussite, auprès des invités. Au passage, c'est oublier que les cuisines ouvertes étaient à l'origine réservées aux pauvres, aux classes populaires. Cette formule est apparue en 1908, soit, 3 ans après l'avènement de la cuisine équipée, dans la



© Grass

même fondation philanthropique. Dans les années 60, on l'a baptisée à tort cuisine à l'américaine, pour la rendre plus acceptable voire plus séduisante. Il s'agit en réalité d'une configuration moins chère à concevoir pour les promoteurs immobiliers que les cuisines fermées, séparées du séjour par un mur et une porte. Elle offre au vendeur des arguments commerciaux aussi spécieux que séduisants, faisant alors croire à la fois à une cuisine et un séjour plus grands, selon l'angle de vue. De plus, les Français ont pris pour réelles les cuisines des séries TV ou des films américains des années 60. Or, si elles semblent ouvertes, c'est simplement pour une raison de facilité de tournage. Le succès des cuisines ouvertes est ainsi né d'une illusion à multiples facettes... En réalité, les cuisines américaines sont le plus souvent fermées et immenses, avec un îlot central ou un coin repas en prolongement de l'ensemble (façon péninsule). Cette conception est née des réflexions de Catherine Beecher ⁽¹⁾ dans la seconde moitié du 19^e siècle et de Kristin Frederick dans la première moitié du 20^e siècle. La première voulait redonner de la dignité au travail féminin dans la cuisine. C'est elle qui a étudié une rationalisation des dépenses physiques, en optimisant les déplacements et les efforts de la ménagère. Kristin Frederick entendait quant à elle appliquer l'efficacité du taylorisme

dans la cuisine comme elle l'avait été dans les usines automobiles de Ford. C'est à partir de là que s'est développée la répartition tripartite de la cuisine autour de ses trois centres fondamentaux -stockage, préparation et cuisson- et qui a généré dans les années 50 un nombre incalculable de textes et d'études sur les effets d'un bon dosage dans cette répartition. En France, dans l'entre-deux-guerres, Paulette Bernège s'est inscrite dans le même courant de pensée.

CC : Malgré l'essor du multimédia et de la convergence numérique, aidé par une large et massive promotion, ce n'est pas le salon mais la cuisine qui, dans la conception et l'étude de l'habitat, a pris une importance majeure au cours des dix dernières années. Considérée comme le cœur du foyer, elle intéresse comme jamais médias, architectes et surtout sociologues. Pourquoi selon vous et là encore, s'agit-il d'un engouement de circonstance ou de la découverte d'un véritable sujet d'études ?

ME : S'il s'agit pour moi, bien sûr, d'un sujet d'études depuis longtemps, il est vrai que la cuisine fait l'objet depuis quelques années d'un intérêt prononcé chez un nombre croissant de personnes, ayant peu ou prou à voir avec la sociologie. Cela tient au fait que c'est la pièce qui a le plus changé au 20^e siècle,



mais aussi que la sociabilité familiale a été énormément revalorisée et que l'on passe de plus en plus de temps chez soi. De fait, lorsqu'on est un groupe familial, on se gêne. C'est dans ce contexte que la cuisine prend une partie des fonctions du séjour ou salon. Imaginons une famille lambda : le père et la mère ont des activités diverses dans le séjour, le fils ne veut pas rester dans sa chambre parce qu'il gêne (ou est gêné par) sa soeur ou son frère qui téléphone à ses amis, lit, ou écoute de la musique. Il ne veut pas y rester trop souvent seul s'il est fils (ou fille) unique. La cuisine se pose alors en alternative, parce qu'elle a un côté confortable et rassurant, lorsqu'une table s'y trouve. Les adolescents adorent s'y retrouver seuls ou avec leurs amis, en revenant du collège ou du lycée, afin de discuter en piochant dans le réfrigérateur au gré de leurs envies du moment. Les plus jeunes y font leurs devoirs aux côtés de leur mère, etc.

Un autre facteur de l'importance de la cuisine réside dans le prix élevé des cuisines et dans le fait qu'elles sont devenues quasi-parfaites. Deux caractéristiques qui incitent leurs acquéreurs à les montrer à leur entourage, familial ou amical, voire à y tenir le repas si, une fois encore, la présence de table et chaises le permet, (*cf. la même thèse développée aussi par Jean-Claude Kaufmann dans notre précédent*

numéro, n.dlr). Mais le problème est justement qu'il s'agit là de la cuisine rêvée des Français, mais à laquelle ils n'ont pas toujours accès en réalité, la configuration de cette pièce interdisant souvent d'y manger à plusieurs. Dans les années 70, il était usuel qu'elle soit rectangulaire et allongée, soit très peu pratique en réalité, la présence d'un coin repas à son bout ne remédiant que rarement et partiellement à la chose. Les résidents s'y sentaient -et s'y sentent encore- mal à l'aise, voire n'aimaient carrément pas cette pièce. Car l'idée est fautive de croire que l'on peut aisément faire la cuisine, coincé(e) entre deux linéaires de meubles dans lesquels on se heurte le dos en ouvrant le four, le réfrigérateur ou les tiroirs pour prendre une casserole. Il y a donc un problème de forme de la cuisine dont sont responsables les architectes de l'époque -et non pas seulement les fabricants et distributeurs agenceurs. La forme carrée est ainsi la plus propice à la pleine vie de la cuisine dans ses diverses activités et au plaisir de s'y retrouver, parce que c'est celle qui permet le mieux d'y placer au centre une table et des chaises. Cette forme de pièce offre de surcroît la possibilité d'y intégrer diverses configurations d'ensembles de cuisine (en L, en U, etc.).

CC : Vous notez que les cuisines sont encore chères aujourd'hui. Pourtant

l'accès à cet équipement domestique s'est démocratisé au cours des deux dernières décennies, comme en témoignent le succès de certaines marques ou enseignes placées sur ce créneau de séduction. Malgré cela, la cuisine resterait donc paradoxalement un signe extérieur de richesse ?

ME : Oui. Les gens ont passé du temps à réfléchir au choix du style et dépensé de l'argent pour équiper leur cuisine, choisir le magasin, le modèle, les couleurs des façades, les boutons et poignées, les appareils ménagers, les équipements fonctionnels qui rendent les gestes plus faciles ou font toute la différence, etc. De plus, cette acquisition a souvent nécessité une négociation avec le vendeur, dont l'acheteur pensera toujours être sorti gagnant (dans le cas contraire, soit il n'aurait pas conclu la vente, soit il ne s'en vanterait pas ensuite en montrant sa cuisine). Cet investissement financier mais aussi affectif est ainsi sujet de fierté pour les nouveaux acquéreurs de cuisines, certains étant de surcroît sensibles à la nouvelle dimension sociale à laquelle ils pensent -ou espèrent- accéder avec cette amélioration de leur habitat, touchant tant à la décoration qu'au fonctionnel, au mobilier qu'à l'immobilier, à la technologie qu'au confort de vie. Beaucoup de choses dans l'habitat sont l'image des habitants ; en raison du double investissement fort qu'elle exige, la cuisine l'est particulièrement. C'est pourquoi, je pense que cette fierté reste indépendante de la démocratisation de la cuisine, c'est-à-dire du taux d'équipement des ménages. Même lorsque celui des Français (55 % environ, *ndlr*) aura rejoint celui des Allemands ou des Italiens (*plus de 80 %*, *ndlr*), cela ne changera rien à la chose. Parce que la cuisine compte un nombre très important d'éléments de distinction, tels que les matériaux nobles, les équipements intérieurs apportant un réel progrès en matière de fonctionnalité et d'ergonomie, la technologie des appareils ménagers, etc.

Et ces éléments continueront eux-mêmes d'évoluer, maintenant cette notion de distinction.

CC : Lors d'une interview en 1998, vous m'aviez déclaré la chose suivante : « concevoir, c'est être cultivé. Cela signifie connaître à fond la société comme ses évolutions (...) pour ne pas fonder sa démarche créative sur des idées pré-conçues ou sur la mode ». Est-ce à dire que les agenceurs de cuisines, pour servir au mieux les demandes variées des particuliers, devront disposer d'une base solide de connaissances générales, et être curieux des attentes sociologiques des consommateurs ?

ME : Ce que je vous avais effectivement déclaré il y a 9 ans est resté aujourd'hui encore d'actualité, voire est devenu encore plus nécessaire au regard de la diversification des créneaux de distribution de cuisines, avec la montée de la grande distribution. Or, tout ceci est source de confusion pour les consommateurs. Pour y remédier, il est essentiel que les agenceurs de cuisine affirment leurs compétences de spécialistes. Cela passe forcément par une bonne maîtrise de leur métier bien sûr, mais aussi par une connaissance solide de l'histoire de la cuisine, c'est-à-dire de l'évolution de l'espace qui lui est consacré, des équipements (meubles et appareils ménagers) qui y sont dédiés et de sa considération pratique et symbolique dans l'esprit des consommateurs. Après tout, c'est l'histoire des agenceurs de cuisines. Ils en sont ou devraient en être les héritiers. Si l'on souhaite bien conseiller ses clients et bien les servir en termes de solutions ergonomiques adaptées, il est également nécessaire de bien connaître la gestuelle spécifique à l'espace cuisine et à la manipulation de ses divers éléments. Celle-ci varie en effet considérablement selon les pays et selon les époques. Pendant des siècles, jusqu'à la fin du Moyen-Âge, les femmes françaises ont fait la cuisine à genoux devant la cheminée...

CC : Le fait souvent constaté de placer le four encastrable à faible hauteur, sous la plaque de cuisson, s'inscrit donc dans le prolongement des cuisinières, elles-mêmes réminiscence de cette posture des femmes préparant le repas...

ME : Sans doute. Aujourd'hui, le four est remonté à hauteur de taille dans certains ensembles, ce qui constitue un véritable progrès. Mais il s'agit d'un domaine de réflexion parmi tant d'autres, utiles pour progresser. Se pose aussi actuellement la question de la mobilité des meubles. La cuisine de 1905 marque une rupture parce qu'elle a fait passer des meubles désordonnés à des ensembles ordonnés permettant une organisation rationnelle du travail dans la cuisine. On peut estimer que l'une des pistes d'évolution pour demain va conduire à un renversement de situation, en passant cette fois des ensembles équipés aux meubles individuels, autonomes, mobiles et multifonctions au gré des moments de la vie et des besoins. Cela ne révolutionnera pas la cuisine, mais cela répondra

sûrement aux aspirations d'une partie non négligeable de la population. Je pense que l'avenir sera favorable, dans la cuisine, comme ailleurs, à la mixité (meubles immobiles et nomades) et à la variété des solutions, les typologies rigides des créateurs de cuisine et des consommateurs devenant caduques, et ces derniers évoluant plus fortement au cours de la vie.

Mais au risque de me répéter, toute bonne réflexion ne peut se fonder que sur une bonne connaissance de ce qu'on souhaite analyser et faire évoluer. Or, cette culture de la cuisine fait malheureusement souvent défaut. C'est d'autant plus gênant que c'est ce que l'on attend légitimement de la part des distributeurs conseils spécialisés, que l'on est prêt à payer plus cher pour cette raison. Le problème des vendeurs de cuisines est qu'ils bâtissent leur argumentation commerciale sur des questions qui ne sont pas celles que se posent les acheteurs de cuisine. Ils sont ainsi souvent focalisés sur leur démarche mercantile ou, lorsqu'ils s'en émanci-



pent, sur l'idée de produits. L'erreur est souvent commise de croire qu'à chaque strate de revenus financiers des clients correspondent un type de cuisine précis et un budget adéquat. C'est faux, parce qu'à position censitaire égale, plusieurs clients peuvent avoir des idéologies radicalement différentes. Donc des envies variées de vivre dans leur foyer. Or, la cuisine n'est pas un simple produit fini, ni un budget prédéfini : c'est avant tout un lieu culturel, un espace en perpétuelle évolution qui reste à mettre en œuvre selon les goûts et modes de vie de chaque consommateur. A cet égard, le terme d'« agenceurs de cuisines » que vous employez est mieux approprié que celui de « cuisiniste », qui reste flou pour le grand public : est-ce une personne qui, comme moi, s'intéresse à l'histoire ou à la sociologie de la cuisine ? Un cuisinier amateur ? Un poseur ou un vendeur de cuisines ? En revanche, « agenceur de cuisines » est selon moi à la fois explicite de la vocation des distributeurs conseils spécialisés et valorisant pour eux-mêmes comme pour leurs clients. ●

⁽¹⁾ Catherine Beecher (1800-1878) est aussi la sœur aînée de Harriet Beecher-Stowe, auteur de *La case de l'oncle Tom* (1852), roman qui par ses ventes aussi rapides qu'énormes (2,5 millions d'exemplaires en deux ans) a contribué activement à la diffusion des thèses abolitionnistes de l'esclavage aux États-Unis. Ensemble, les deux sœurs ont publié en 1869 « *The American Woman's Home* » (Le foyer de la femme américaine) qui, lui aussi, a fait date.

Son histoire

Monique Eleb est psychologue et docteur en sociologie. Professeur à l'École d'architecture Paris-Malaquais, elle dirige le laboratoire Architecture, culture, société. Spécialiste de l'architecture domestique, de l'habitat et des modes de vie, elle a notamment publié : *Penser l'habiter* (Mardaga, 1988, avec A.-M. Châtelet et T. Mandoul), *Architectures de la vie privée T.2 : Urbanité, sociabilité, intimité*, et *Des logements d'aujourd'hui* (Éd. de l'Épure, 1997, avec A.-M. Châtelet). Elle prépare actuellement la publication de plusieurs ouvrages sur la maison individuelle et sur la perception de l'architecture et elle travaille actuellement sur le 3^e tome d'*Architectures de la vie privée* sur le XX^e siècle.

