

## COMMENT LA CUISINE A-T-ELLE ÉVOLUÉ DEPUIS 20 ANS ?

MONIQUE ELEB, PSYCHOLOGUE ET DOCTEURE EN SOCIOLOGIE SPÉCIALISÉE DANS L'HABITAT ET LES MODES DE VIE, ET PHILIPPE SIMON, ARCHITECTE DPLG, Y RÉPONDENT DANS LEUR DERNIER OUVRAGE À SUCCÈS *ENTRE CONFORT, DÉSIR ET NORMES, LE LOGEMENT CONTEMPORAIN, 1995-2002*. EN VOICI LES BONNES FEUILLES...

La cuisine comme pièce à vivre est en train de s'affirmer et c'est la deuxième pièce préférée des Français après le séjour, selon l'enquête de 2009 de l'IPEA. Si la cuisine se situe (...) sensiblement au même niveau que la salle à manger, il faut tenir compte du fait que celle-ci a pratiquement disparu en tant que pièce dans la plupart des logements neufs même si parfois, dans les logements populaires, elle tient lieu de salon, rôle que joue souvent la cuisine. Cette pièce est d'ailleurs celle à laquelle les Français consentent à consacrer un budget très élevé (le quart de leurs dépenses), juste derrière celui accordé au séjour/salon. Soulignons qu'en un siècle, la cuisine a migré du fond de l'appartement à la façade et est passée d'espace de service à pièce principale. Elle est désormais un lieu plus public où l'on reçoit pour des dîners intimes, où les enfants s'installent pour faire leurs devoirs et que les adolescents envahissent avec leurs copains, frigidaires à portée de main...

Celui aussi où la femme reçoit une amie proche pour prendre un café... sans oublier les hommes, entre copains ! La cuisine est aussi un lieu du don, de l'intime, pour les habitants que nous avons interviewés ces trente dernières années. Dans l'enquête CSA pour Leroy-Merlin en 2001, à la question : « *Quelle est la pièce de la maison la plus propice aux confidences ?* », la



cuisine arrive en troisième position, après la chambre du couple ou du parent et le séjour. La cuisine est décrite comme l'une des pièces les plus chaleureuses, pivot du chez-soi où l'on échange des propos intimes, surtout quand chacun vit à son propre rythme, alors qu'elle a été longtemps, après la Seconde Guerre mondiale, un lieu du rationnel, du fonctionnel et de la gestuelle calculée, un espace orienté vers l'idée de travail domestique. Cette pièce est donc devenue un lieu de confidences et de discussion. Par conséquent, le séjour n'est plus l'unique pièce de réception. (...)

Parmi les contraintes données par les maîtres d'ouvrage pour la conception des cuisines figure le nombre d'éléments de 60 par 60 cm, taille standard pour le mobilier de cuisine. Le nombre ordinaire, et le plus fréquemment proposé, est de six éléments, correspondant à un évier (120 par 60 cm), une table de cuisson, un réfrigérateur, un lave-vaisselle et un lave-linge. Pour les projets de la Foncière Logement, la demande est de huit éléments sans compter le lave-linge, qui doit être disposé de préférence dans une buanderie ou une salle d'eau. La demande ordinaire ne prend pas en compte la place importante prise par les poubelles et le tri sélectif des déchets, qui requiert des bacs multiples, peu pratiques à disposer dans une cuisine de logement collectif. De même, le calcul proposé n'intègre que peu les évolutions des modes de consommation qui montrent deux phénomènes inverses, d'un côté le plaisir de la préparation du repas et celui de faire la cuisine, de l'autre la consommation de plats préparés décongelés au micro-ondes. D'un côté, il faut penser à des plans de travail et de rangements conséquents, de l'autre congélateur et micro-ondes sont devenus des meubles essentiels de la cuisine. Ce nombre d'éléments est la base de toute conception et correspond à la normalisation de la pièce commencée avec la cuisine des Fondations philanthropiques à Paris (notamment le Groupe de Maisons Ouvrières, en 1905) qui proposaient des placards spécialisés, un plan de travail et une cuisinière avec hotte et poursuivie par la « *cuisine de Francfort* » (1926-1930), modèle fonctionnaliste adapté à l'habitat minimum. (...)



## La cuisine comme pièce autonome

Quand la cuisine est conçue comme une pièce autonome, plus ou moins de bonne taille, sa disposition par rapport à l'entrée et au séjour devient un enjeu. Elle est parfois rejetée au fond de l'appartement, en contradiction avec les usages les plus ordinaires, comme celui de pouvoir poser les courses facilement. De même, le lien avec le séjour n'est pas toujours direct et évident, le manque de liaison entre les deux pièces obligeant à un passage par un couloir ou l'entrée. À l'inverse, parfois, ce lien est trop évident car il est nécessaire, pour atteindre la cuisine, de traverser le séjour, ce qui affecte son intégrité puisqu'il devient espace de passage. La cuisine fermée idéale devrait posséder deux accès, l'un vers l'entrée de l'appartement, l'autre vers le séjour et le coin repas, accès qui peut se restreindre à un simple passe-plat à volet. Ces données sont intégrées intentionnellement par certains architectes, grâce à leurs connaissances des pratiques de sociabilité. Ils tiennent compte des rites familiaux et sociaux mais aussi de la diversification des rythmes de la journée de chacun des membres de la famille. D'autres encore analysent les glissements du statut des différentes pièces au regard de comportements nouveaux du groupe domestique et ne conçoivent plus la cuisine comme étant simplement une pièce de service. Ainsi Édith Girard tient-elle compte du fait que la cuisine devient centrale dans la vie quotidienne des familles : certaines de ses cuisines, qui tournent autour des 10 m<sup>2</sup>, ont des formes variables mais en général une bonne habitabilité, bénéficient d'un passe-plat et d'un balcon, voire d'une terrasse souvent ouverte sur le calme de la cour, lieu de séjour et salle à manger d'été, demande forte des Français depuis plus de dix ans. Rappelons qu'au début du siècle, le bow-window agrémentant les salles à manger était le signe de l'accès de celles-ci au nouveau statut de pièce principale. Il peut donc en être de même aujourd'hui pour la cuisine. Cette qualité de pièce principale est pourtant mise à mal sous le prétexte de gagner de la place et les termes employés le montrent (« coin-cuisine », « kitchenette »), tout autant que les dispositifs à très larges ouvertures qui la font passer de « pièce » à « espace ».

## La cuisine ouverte

À côté de la traditionnelle cuisine, séparée, cloisonnée, deux courants traversent certains projets contemporains : d'une part, la cuisine comme simple équipement technique et, d'autre part, la cuisine ouverte, extension du séjour, sans réelle séparation entre les deux. Ouvertes et entrouvertes, ces cuisines forment un second courant, très présent, qui se développe dans la lignée de l'idée du loft et de la cuisine dite « américaine » (en fait proposée dès 1908 par le Groupe des maisons ouvrières, avenue Daumesnil à Paris). Elles sont aujourd'hui disposées dans un coin du séjour, en angle ou en ligne. Parfois elles se retournent pour « fermer » l'espace de cuisine et former un coin spécifique. Marjolijn et Pierre Boudry, à Reims, définissent ainsi ce bloc dans certaines de leurs maisons où la cuisine est ouverte sur le séjour grâce à

un bar et peut être fermée par une cloison coulissante, translucide et colorée. Quand la cloison est fermée, la lumière naturelle reste présente, colorée de rouge.

La cuisine ouverte et enclavée du séjour peut devenir un espace de plaisir visuel quand elle est bien placée. Philippe Gazeau, dans son bâtiment du quai François-Mauriac à Paris 13e, prend acte de l'évolution du statut de la cuisine devenue une pièce « habitable » par sa forme, sa surface, sa tablette où l'on peut prendre quelques repas, toutes qualités qui lui permettent de devenir l'un des lieux de la sociabilité familiale, avec en plus une très belle vue sur la Seine pour certains logements.

La cuisine ouverte provoque des discussions passionnées et qui dépassent largement les clivages habituels de génération. Il faut rappeler que 32% de cuisines sont ouvertes en France pour 27% chez les Italiens contre 10% en Espagne. Elle apparaît souvent comme un pis-aller, chez les habitants rencontrés qui vivent en famille, acceptée seulement quand on n'a pas les moyens de faire autrement. Elle provoque une plainte continue au cours des interviews (à propos des odeurs, des buées qui salissent les tissus, de l'obligation d'entretien immédiat, de vue sur le désordre inhérent aux pratiques culinaires, de sa trop grande visibilité depuis le séjour, etc.). Le fait est que nous observons la fermeture, une année après l'emménagement, de nombreuses cuisines ouvertes qui avaient pourtant enthousiasmé au début par leur « modernité ».

Selon certaines observations, les jeunes ou les personnes âgées, cultivés, qui se veulent d'avant-garde, mais surtout sans enfants, la plébiscitent. Dans la maison individuelle, où les surfaces sont plus généreuses, la question est moins cruciale du fait de la plus grande surface, et de la distance entre le séjour et la cuisine. Cette cuisine ouverte a été nommée « américaine » pour ne pas mettre en évidence que ce choix constituait d'abord une économie pour les promoteurs. Même si ces cuisines ouvertes sont encore loin dans leur dessin de leur modèle nord-américain... qui est en fait le plus souvent un bar avec un évier, doublant une grande cuisine fermée. Un des défauts importants de cette organisation provient de ce que des maîtres d'ouvrage se sont emparés de l'idée généreuse de la cuisine ouverte pour réduire les surfaces des autres espaces du logement. Au lieu d'avoir un séjour de 20 m<sup>2</sup> et une cuisine de 9 m<sup>2</sup>, on ne produit plus qu'un séjour/cuisine ouverte, souvent d'une surface moindre. Le coût de la construction en est réduit, on économise non seulement des mètres carrés mais aussi une cloison et une





porte. Alors que certains s'en agacent, la cuisine ouverte possède, aux yeux d'autres habitants, une qualité car cette ouverture la rend « noble », elle s'affiche, elle s'affirme dans l'espace de réception qu'est le séjour. Mais paradoxalement dans le même temps, comme elle est vue de partout, elle nécessite d'être constamment nettoyée, ce qui rebute les femmes qui travaillent à l'extérieur et les jeunes mères, puisque dans notre société, ce sont majoritairement les femmes qui se sentent responsables de l'état de la cuisine. Par ailleurs, d'autres arguments sont avancés : cette ouverture a donné l'espoir à certain(e)s qu'elle entraîne une redéfinition partielle des rôles dans le quotidien du logement. La préparation des repas est un des rares temps de partage, certes encore déséquilibré, des tâches domestiques entre l'homme et la femme. La pièce technique dans laquelle était hier reléguée la mère de famille disparaîtrait au profit d'un partage d'au moins une partie des tâches. Mais n'est-ce pas une illusion ? Un dispositif transforme-t-il réellement une pratique liée à des valeurs, un ethos ? Très critiquée, la cuisine ouverte est souvent refermée, en particulier dès la naissance du premier enfant, par un meuble ou une cloison mobile : « Je ne veux pas que la cuisine soit l'ornement de mon salon », nous a affirmé une femme de 40 ans habitant un logement du quartier de Bercy où la cuisine, vitrée et située au fond du séjour, a été surnommée par tous les voisins « l'aquarium ».

La cuisine idéale, décrite alors par ceux et celles qui l'ont refermée car « elle était trop ouverte », est une cuisine de forme carrée, où l'on peut manger au moins à quatre, ouverte mais « *fermable* ». L'alternative, que l'on voit réapparaître, est la cuisine à passe-plat qui permet de lui conserver une certaine intimité réclamée par de nombreux habitants. Pierre Gautier (vingt-huit logements au Monolithe, à Lyon) le propose mais quelques cuisines sont éclairées uniquement par le passe-plat, donc en second jour, un peu loin de la lumière naturelle. Le passe-plat de Marjolijn et Pierre Boudry, dans certaines de leurs quatre maisons groupées à Bétheny, semble un ornement du séjour et permet de protéger l'intimité de la cuisine.

