

Américaine, la cuisine ouverte ?

Professeur à l'École Nationale Supérieure d'Architecture Paris-Malaquais, directrice du Laboratoire Architecture, culture et société, sociologue spécialiste de l'évolution de l'habitat, et auteur d'ouvrages de référence, Monique Eleb est la mieux à même de rétablir scientifiquement certaines vérités déformées concernant la pièce cuisine. À commencer par la plus répandue et répétée d'entre elles...

Deux termes, deux mythes construits, l'un savant et l'autre populaire, cachent depuis longtemps la réalité sur la naissance de la cuisine rationnelle, fonctionnelle, fermée ou ouverte, qui rompt avec la cuisine meublée de bric et de broc du passé.

Pour le monde "savant" des architectes, qui oublie la grande cuisine américaine du tournant du xx^e siècle où les pas de la ménagère sont comptés et les plans de travail et les rangements soigneusement pensés, la cuisine fonctionnelle serait apparue à Francfort en 1926, quand Ernst May et Margarete Shutte-Lihotzky composent cette cuisine laboratoire de 6,27 m², devenue un modèle tant elle est photogénique. Pourtant à bien y regarder si elle apparaît rationnelle elle est très peu fonctionnelle. Trop étroite, il faut parfois se mettre à genoux pour trouver une casserole et le design semble satisfaisant aux esthètes sauf quand on veut y faire de la vraie cuisine et y être à deux. Pourtant le mythe de l'origine a été et reste très fort.

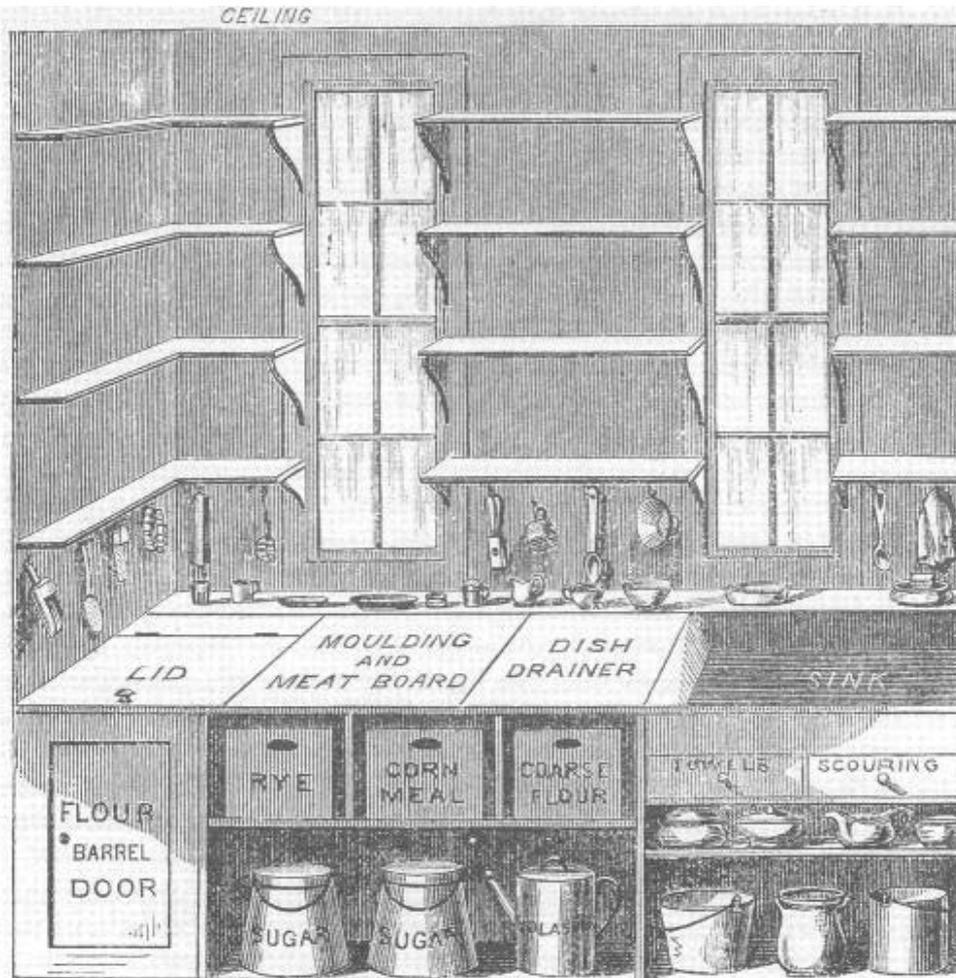
Si fort qu'on a occulté l'invention en France, par une fondation philanthropique de la cuisine équipée, véri-



tablement fonctionnelle et rationnelle, elle aussi, mais résultat d'une expérimentation par essais-erreurs fondée sur l'observation et les usages. L'émergence de cette cuisine où l'on a pensé les rangements arrive via la réflexion pluridisciplinaire des sociétés philanthropiques regroupant médecins, hygiénistes, juristes, économistes, architectes etc. La Société Groupe des maisons ouvrières (GMO devenue Fondation Lebaudy),

va proposer, en 1905, une petite cuisine équipée, dans la salle commune que les Congrès internationaux des HBM ont choisi comme dispositif pour les classes populaires. Les rangements sont spécialisés (placards à balai, à casseroles) et le plan de travail et la hotte ainsi que l'éclairage sont précisément étudiés, tout comme les performances et l'obsolescence des matériaux. Cette cuisine doit presque disparaître une fois qu'on a terminé de cuisiner et de manger et on la rend invisible en rangeant tout, de façon à ce que la salle commune conserve sa qualité d'espace de réception et de séjour.

La Fondation GMO, avec l'architecte Auguste Labussière, conduit donc une expérimentation, obser-



L'américaine Catharine Beecher planifie les premières cuisines "ergonomiques" au milieu du XIX^e siècle.

ve la réception de ce dispositif et l'améliore à chaque opération⁽¹⁾. Mais c'est véritablement dans son opération de l'avenue Daumesnil en 1908 qu'elle propose deux types de cuisines l'une novatrice, séparée par une alcôve de la salle à manger, l'autre pièce autonome avec cuisine équipée. Les deux ont un linéaire de travail, les meubles fixes sont adaptés, le carrelage remplacé pour éviter la porosité, l'arrivée de la lumière et l'aération sont contrôlées, le fourneau est surplombé d'une hotte, et le tout doit être facile à entretenir. L'hygiène est bien évidemment ici le maître mot et le m³ d'air est calculé. La lumière est rapprochée de l'évier pour faciliter le travail domestique. Ce système est censé donner de l'ordre et de la morale, c'est donc aussi un dispositif destiné à "apprendre à habiter" et à "réintégrer ces classes populaires dans la société française" comme le disent clairement les philanthropes⁽²⁾.

Au 3^e essai, en 1908, ils différencient le sol de la cuisine et de la salle à manger et des cloisons latérales en bois forment alcôve. Cette cuisine qu'on appelle "américaine", inventée en fait en France, a l'avantage d'être ouverte, sur ce qu'on appelait alors la salle commune - notre séjour -, tout en étant quelque peu séparée, représente aussi une économie appréciable : pas de cloison en dur, pas de porte, mais surtout elle permettait de réduire la surface du séjour en créant une illusion per-

ceptive, sa surface était visuellement intégrée à celle du séjour qui paraissait plus grand.

Une invention des sitcom

La cuisine ouverte dans les années soixante n'avait pas très bonne presse. Des études avaient montré que 5% seulement des Français la trouvaient acceptable. Comment lui redonner du lustre alors que son apparition était attachée au petit logement populaire ? En cette époque de recherche du confort, à tel point que la maison était vue comme une boîte bien équipée des dernières inventions américaines, comment la présenter en la parant des signes de la modernité ? Le marketing de l'époque usait et abusait du label américain quand il s'agissait d'évoquer le progrès. Le tour de passe-passe a donc consisté à transformer un dispositif destiné à réduire la surface de l'habitat populaire en un produit labellisé américain donc moderne, d'avant-garde. Et aujourd'hui ce passé populai-

re est bien oublié puisque la modernité et le luxe dans certaines couches sociales passe par la cuisine ouverte, "américaine" (sic). La télévision en annulant dans les sitcom, la cloison entre le séjour et la cuisine pour mieux faire passer la caméra a fait le reste...

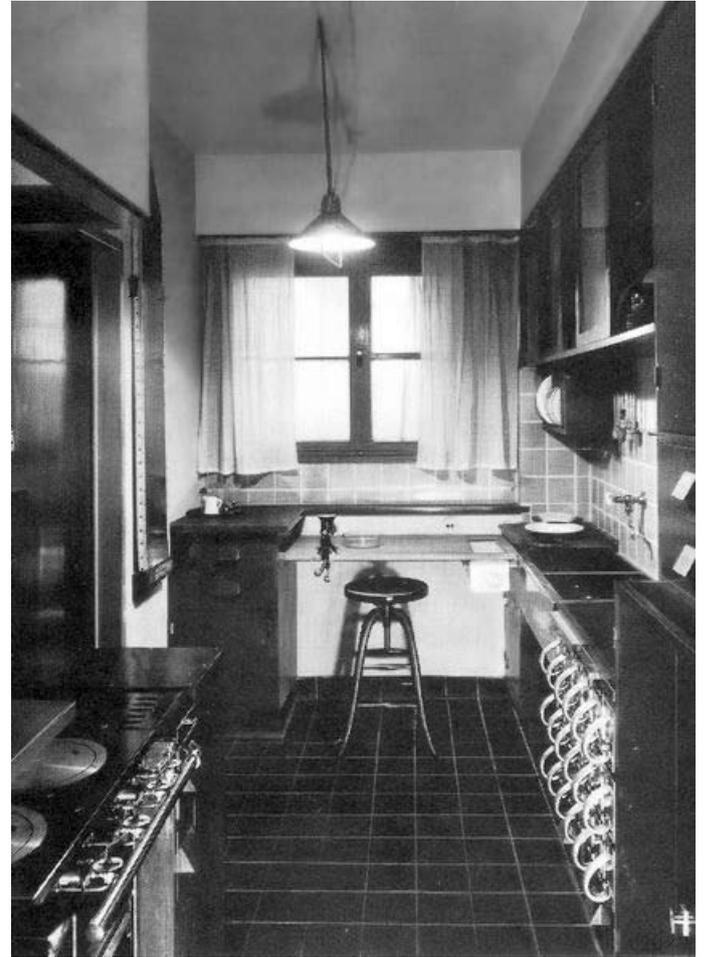
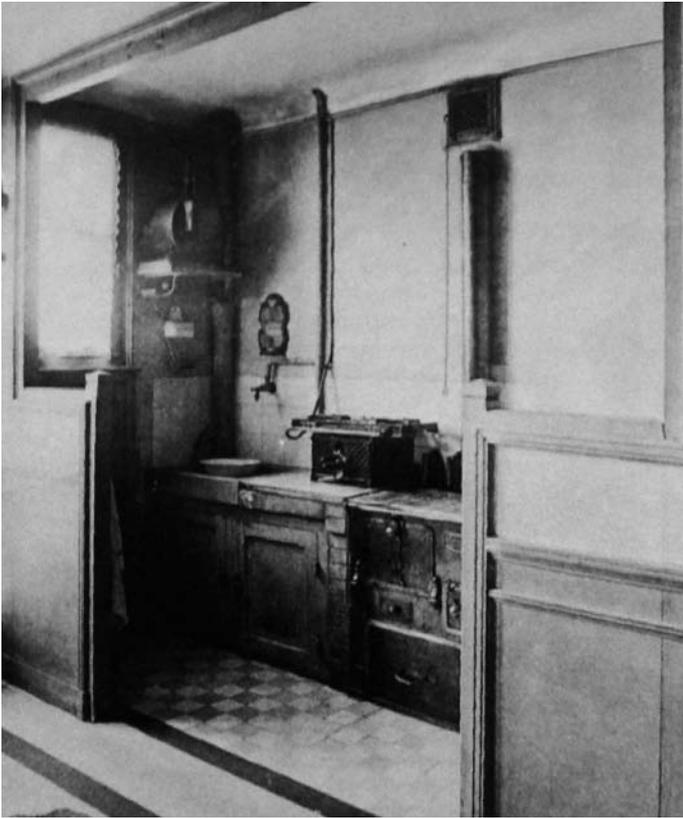
La cuisine, le lieu, la pratique, le symbole, nous parlent de la société et en tirant ce fil, c'est toute son organisation sociale, ses valeurs, ses croyances, ses idéologies, et les rôles, les statuts et la place de chacun, homme, femme, que l'on doit évoquer. Donc il s'agit des valeurs d'une société et on peut regretter que l'on laisse au marketing publicitaire ou aux hagiographes du Mouvement Moderne en architecture, le soin de réécrire l'histoire.

Monique Eleb

(1) Immeubles rue Ernest Lefèvre avec cuisine ouverte sur la salle à manger en 1905 puis en 1907, 63-65 rue de l'Amiral-Roussin, cf. notre ouvrage : **L'invention de l'habitation moderne, Paris, 1880-1914, Architectures de la vie privée**. Suite (avec Anne Debarre), co-édition Hazan/Archives de l'Architecture Moderne, 1995, 550 pages (réédition 2000).

(2) Cf. mon ouvrage : **L'apprentissage du "chez-soi". Le Groupe des Maisons Ouvrières, Paris, Avenue Daumesnil, 1908**. Éditions Parenthèses, 1994, 122 pages.

Voir aussi Culture Cuisine n° 2 - décembre 2007.



Ci-dessus : cuisine "ouverte" de la Fondation GMO au 124 av. Daumesnil (1908). Ci-contre : la cuisine de Francfort de Ernst May et Margarete Shutte-Lihotzky (1926). Ci-dessous : une cuisine ouverte de 2010, le modèle Esquisse Carbone de Pérène.

