

## Décodage Architecture

## A côté de la plaque

La cuisine ouverte sur le séjour s'est imposée partout. Est-on certain que cela plaise à tous?

Christian Bernet

Il y a de ces petites tyrannies qui sont devenues tellement courantes qu'on ne les remarque plus. Parmi celles-ci, il est grand temps de parler de celle que nous infligent les architectes: la cuisine ouverte sur le séjour. Celle qu'un snobisme éculé appelle aussi «cuisine américaine» est devenue la norme. Aujourd'hui, l'écrasante majorité des appartements construits à Genève adoptent ce modèle. Et cela dure depuis des décennies. «Idéalement, il faudrait de la diversité dans les typologies, remarque l'architecte Marc Widmann. Mais avec la cuisine ouverte, nous sommes confrontés à une terrible orthodoxie.»

Oui, terrible. Certes, la cuisine ouverte a ses adeptes. Comme les jeunes parents, tout contents de cuisiner tout en jetant un œil sur leurs bambins babillants dans le salon. Mais une fois les marmots grandis, c'est une autre affaire. Impossible de mijoter ses plats en écoutant France Culture

«Avec la cuisine ouverte, nous sommes confrontés à une terrible orthodoxie»

Marc Widmann Architecte

alors que les ados regardent le match à la TV. Impossible de se réfugier à la cuisine quand le conjoint rapplique avec les copains de la fanfare.

A la difficile cohabitation s'ajoutent d'autres inconvénients qu'a identifiés Monique Eleb, une sociologue française qui a longtemps étudié la question. Les odeurs, évidemment, les vapeurs de graisses qui salissent les rideaux, ou encore l'obligation de garder les lieux propres en tout temps, car on voit tout depuis le séjour. «Les gens ne veulent pas que la cuisine soit le décor de leur salon, sauf s'ils ont beaucoup dépensé pour l'aménager...» Pour elle, la cuisine (fermée) est le lieu de l'intimité, des confidences, qu'on ne peut plus partager quand l'espace est ouvert. L'architecte Miltos Thomaidis ajoute que ce dispositif s'adapte mal à la diversité genevoise. «Certaines cultures n'apprécient pas de mélanger le sale (la cuisine) avec le propre du salon, qui est encore le lieu de la représentation.»

## Emanciper la cuisinière

L'histoire explique pourquoi ce modèle est inscrit dans les gènes des architectes (*lire ci-contre*). Les justifications politiques n'ont pas manqué. Dans les années cinquante, la cuisine ouverte est promue comme un moyen d'émanciper la femme. Elle lui permet, dit-on, de cuisiner tout en discutant avec les invités! «Plus tard, les soixante-huitards prétendront qu'elle conduit les hommes à s'occuper des tâches ménagères», relate Monique Eleb. Une blague! On l'appellera aussi «cuisine américaine», dans l'idée de l'associer au progrès.»

Mais qu'en pensent les habitants? Ont-ils été conquis par ce parangon de la modernité? «Les jeunes et les personnes qui ne cuisinent pas sont conquis, note Monique Eleb. Les familles, elles, préfèrent la cuisine fermée. Dans certains immeubles que j'ai étudiés, la moitié des locataires l'avaient fermée après six mois.» La sociologue note une étude réalisée en France il y a une vingtaine d'années: 63% des ménages interrogés préféraient une cuisine indépendante. Et en Suisse? «Il n'y a pas, à ma connaissance, d'enquête sur le sujet», note Bruno Marchand, architecte et



## Cuisine

La légende de la photo, prise dans les années 50, est sans équivoque: «Nancy and Ronald Reagan in a kitchen.» JOHN SPRINGER COLLECTION/CORBIS

## Presque un siècle d'ouverture

● Au début du XXe siècle, les théoriciens du logement social préconisent la grande cuisine. «C'était une manière de recréer la cuisine paysanne pour les ouvriers venus des campagnes», relate Bruno Marchand, architecte et professeur à l'Ecole polytechnique de Lausanne. On y cuisine, on y mange, on s'y réunit et parfois même on s'y lave. Les hygiénistes et les fonctionnalistes n'apprécient pas le mélange de ces usages. Et comme les femmes triment à l'usine, le temps pour préparer les repas est compté.

On conçoit alors, en 1926, une cuisine rationnelle, organisée pour limiter les mouvements. C'est la cuisine de Francfort, dotée d'équipements modernes et de rangements et reliée au séjour par une porte coulissante. A Genève, l'architecte Braillard s'en inspire dans les années trente pour ses immeubles de Vieussieux. Par la suite, ce dispositif va servir de modèle à la cuisine laboratoire qui va se répandre en Europe dans le logement social. «Le progrès social s'est concrétisé par le niveau d'équipement et ce surcoût a été

compensé par une réduction des surfaces», note Bruno Marchand.

En 1947, Le Corbusier crée l'Unité d'habitation qui doit pour lui s'inspirer de la villa. Il reprend les idées fonctionnalistes et crée une cuisine ouverte sur le séjour. «A l'époque, les architectes voyagent aux Etats-Unis et sont très inspirés par l'«American way of life». Ils reviennent en Europe en adoptant la cuisine américaine», explique Bruno Marchand. Ce modèle a l'avantage d'offrir de grands espaces, ou tout au moins une perception spatiale intéressante, très recherchée par les architectes. A Genève, l'architecte Honegger crée un appartement standard, avec une cuisine et sa dinette ouverte sur le salon. Ce modèle sera reproduit à des milliers d'exemplaires dans les nouvelles cités des années soixante. Il va imprégner par la suite la quasi-totalité de la production de logement à Genève, avec des degrés variables d'ouverture des espaces. Mais la cuisine fermée aura quasiment disparu de l'offre depuis une cinquantaine d'années. C.B.

professeur à l'Ecole polytechnique de Lausanne. On ne sait pas vraiment comment les gens habitent ces espaces.»

## Deux expériences différentes

Le sujet n'intéresse pas les sociologues et peu les architectes. «Il n'y a guère de débat sur cette question depuis plus de trente ans», déplore l'architecte. «La pénurie et la pression économique ne contribuent pas à la réflexion», poursuit son confrère Philippe Bonhôte, qui tente de sortir du modèle dominant. Son bureau a conçu, pour un immeuble du quartier de la Chapelle, une petite cuisine laboratoire de 6 m<sup>2</sup>, reliée au séjour par une porte fermée et dotée d'un accès direct à la loggia. Selon la régie qui a loué ces appartements, il n'y a pas eu de rejet particulier de la part des locataires. «Mais ce n'est pas politiquement correct de faire une petite cuisine, note l'architecte. Tout doit être grand et lumineux.»

Marc Widmann et son associée Kristina Sylla-Widmann ont aussi proposé récemment une cuisine fermée. Ils répondaient ainsi au maître d'ouvrage qui souhaitait des appartements à usages flexibles. «Les situations familiales sont variées, il faut offrir de la diversité, notent ces deux architectes. Le modèle ouvert, c'est très bien pour autant que

l'appartement dispose d'autres espaces de jour, comme un bureau.» Bref, la cuisine «américaine» serait adaptée aux grands espaces.

Justement, c'est la recherche d'espace qui motive le plus souvent d'ouvrir les cuisines. «La dimension des appartements est très contrôlée, regrette Kristina Sylla-Widmann. Le séjour-cuisine permet d'offrir au moins une spatialité plus alléchante.»

## Pressions économiques

Pour Miltos Thomaidis, ce modèle dominant permet de répondre aux contraintes économiques et peut s'appuyer sur des normes. «La loi a introduit la notion d'espace communautaire. A partir d'une certaine surface, il peut être compté comme deux pièces.» En ouvrant les espaces, on économise ainsi des mètres carrés et des cloisons. «C'est avant tout les aspects économiques qui conduisent à faire des cuisines ouvertes.»

Un propos que relativise Michel Burgisser, directeur de l'Office du logement. «Les promoteurs s'adaptent au marché. S'il y avait un rejet de la cuisine ouverte, ils n'en feraient pas.» Reste que le marché n'est pas capricieux. Quand on trouve enfin un appartement, va-t-on le refuser au motif que la cuisine est ouverte?