

Cuisine, bureaux et dépendances

Je ne sais pas exactement quand le tournant a eu lieu, probablement au début des années 2000. Les cuisines se sont mises à ressembler à des bureaux. Et, par réciprocité, les bureaux ressemblent désormais à des cuisines. Logiquement, si les deux font l'objet d'un même souci de rationalité et d'une lutte effrénée contre la place perdue, leurs usages restent diamétralement opposés. Pourtant, le mimétisme est bien là.

La cuisine a longtemps été un endroit ingrat et malcommode qu'on n'aurait jamais eu l'idée de montrer à ses visiteurs. « Pour gagner du temps, il faut perdre de l'espace », écrit Catherine Clarisse dans son remarquable essai, *Cuisine, recettes d'architecture*. La cuisine en a fait les frais avec une sacrée cure d'amaigrissement.

Premier temps : la disparition de la table et de ses chaises qui trônaient au milieu de la cuisine, bourgeoise ou rurale, depuis la nuit des temps. C'était une pièce laissée aux domestiques ou le centre de la vie familiale selon les milieux, avec ses odeurs et la chaleur de la cuisinière. Dans les années 1920, Lillian Moller Gilbreth, mère d'une douzaine d'enfants, américaine, ingénieure, psychologue et spécialiste de l'étude du geste professionnel, s'intéresse à la cuisine et la rationalise en réduisant sa surface. Douze pas suffisent désormais pour confectionner un gâteau, le cuire et faire la vaisselle (en même temps). En 1926, l'Autrichienne Margarete Schütte-Lihotzky reprend et améliore encore ces principes tayloristes lorsqu'elle imagine la *Frankfurter Küche* (cuisine de Francfort) qui n'occupe

que 6,7 m². Pourquoi faire grand quand on peut faire petit et pratique ? Oui, pourquoi ? La femme moderne devient une ouvrière, aux gestes chronométrés ; de son lieu de travail/cuisine, la convivialité et la flânerie sont bannies. Essayez de prendre un café dans une cuisine laboratoire et vous verrez !

Deuxième temps : la disparition de la fenêtre et l'ouverture sur le séjour, par un passe-plat et un tour de passe-passe. La cuisine dessinée par Charlotte Perriand et Le Corbusier pour la Cité radieuse, en 1950, ne mesure plus que 4,7 m². Depuis son cagibi, la ménagère suit les conversations de la salle à manger, c'est une consolation. Peu à peu, la cuisine rejoint la pièce à vivre, d'abord très discrètement et sous l'appellation moderne et séduisante de « cuisine américaine ». Sa surface demeure modeste. Son dispositif reste classique avec un mur de placards, quelques appareils électroménagers et un meuble bar sur lequel on dîne de façon assez inconfortable, juché maladroitement sur un tabouret haut, les genoux de côté, faute de place pour les jambes.

Troisième temps : la cuisine assume sa ressemblance avec le bureau et la revendique. Elle « occupe » désormais le séjour, en prenant ses aises. Elle adopte, comme mode principal de rangement, le tiroir, qui était la marque de fabrique du bureau pour ranger accessoires et documents ; les casseroles y remplacent les dossiers suspendus. Les plans de travail deviennent gigantesques et prennent la taille d'un bureau de cadre supérieur. Est-ce dans l'idée d'avoir un couchage original supplémentaire ? Je ne sais pas. Moins on cuisine

et plus le plan de travail gagne en largeur et en longueur. La bonne nouvelle, c'est qu'il y a plus de place pour les jambes, mais les horribles tabourets hauts sont toujours aussi inconfortables. La frénésie de tout cacher se déchaîne, dans une véritable obsession. Rien ne dépasse, rien ne se montre, tout est dissimulé. La robinetterie devient escamotable. Les poignées des portes de placard disparaissent définitivement. Voilà, c'est fait, chaque intérieur ressemble, grosso modo, à un espace de travail.

Parallèlement, dans les espaces tertiaires, on continue la course au zéro papier (avec disparition du tiroir) et la traque hystérique du désordre et de la personnalisation. Pour contre-carrer la froideur de l'environnement, on crée, à proximité des postes de travail austères, des endroits chaleureux, quasiment des cuisines à l'ancienne. Il n'y a pas de formica, mais des couleurs acidulées, un effort certain de décoration et un choix judicieux de luminaires.

Ce retournement de situation laisse perplexe. Heureusement, cette uniformité a aidé un grand nombre de personnes depuis le mois de mars 2020. Dans la sidération du confinement, travailler de son domicile, depuis sa cuisine ouverte, s'est révélé assez agréable. De toute façon, les enfants squattaient le canapé, le nez dans leur tablette, et le conjoint avait pris possession de la chambre, avec le lit en guise de poste de travail. Finalement, se retrouver dans un univers proche de celui qu'on avait quitté brutalement, c'est rassurant.

Élisabeth Pélegrin-Genel, illustration de Charlotte Moreau ■

