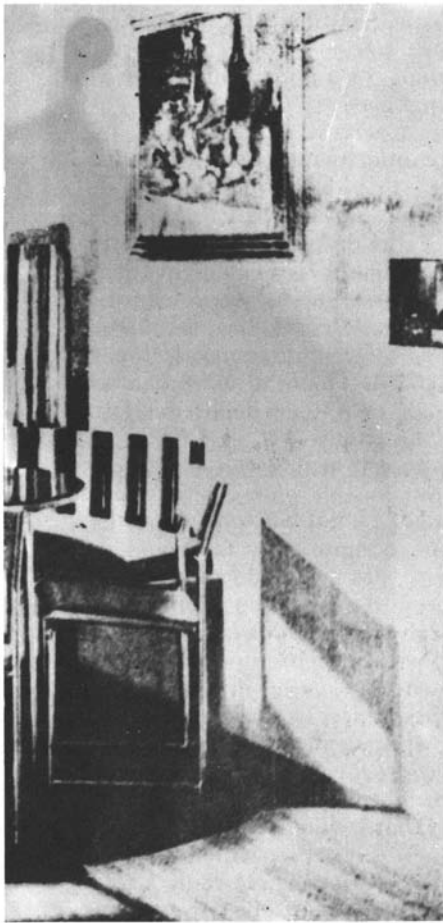


Paulette  
Bernège.

## Quand une femme construit sa cuisine (1933)

---



Depuis déjà plusieurs années, mon amie Christine Frederick, que toutes les femmes françaises connaissent bien, pionnière internationale de l'organisation ménagère, me répétait chaque fois que je la rencontrais : « Je veux refaire ma cuisine; j'ai dans mon cerveau une mine d'idées, vous verrez... » et cette cuisine, en effet, est sortie de l'imagination créatrice de la célèbre Américaine pour devenir une réalité. - Mrs Frederick n'avait pas tort, sa cuisine nouvelle est sensationnelle; elle contient une foule de réalisations jamais rencontrées nulle part. Peut-être les trouverons-nous parfois un peu « américaines » pour nos besoins et nos goûts, mais son auteur n'a-t-elle pas raison d'adapter son œuvre à son pays ? Quoi qu'il en soit, la visite attentive de cette installation mérite de nous retenir longuement, nous y puiserons beaucoup d'idées et de suggestions heureuses. Pour celles qui, comme moi, connaissent les Etats-Unis, cette cuisine présente, en outre, un intérêt très spécial, d'ordre révolutionnaire, si j'ose m'expliquer ainsi : elle est une création éclatante contre la standardisation de tous les modèles, elle est un effort pour renouveler les formes, les matières, la silhouette, pour refaire du neuf et du jamais vu. A ce point de vue, Christine Frederick sera, sans aucun doute, l'origine d'une orientation originale des fabrications américaines, vers l'art et l'individualité comme sa première cuisine, il y a vingt ans, fut le point de départ de tout un mouvement formidable de rationalisation. Notre amie ne cessera donc jamais d'être une pionnière, de comprendre, je ne dis pas « son époque », mais les diverses « époques » de sa vie, les grands tournants de l'évolution sociale et mentale des années si différentes que nous traversons.

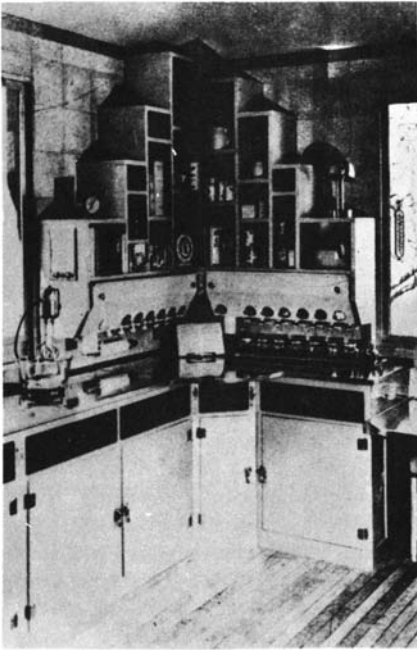
En ce sens, on peut dire que la cuisine de Mrs Frederick est un nouveau signe

des temps, elle laisse apercevoir le nouvel essor américain qu'elle précède et qu'elle oriente.

La première révolution est d'ordre architectural et comporte l'emploi de matériaux généralement peu utilisés dans la construction; les murs sont revêtus de benitherm, sorte de « liège pressé » posé au marteau, qui est « waterproof et fireproof », c'est-à-dire imperméable et incombustible; cette matière joue aussi un rôle dans l'insonorité.

Une partie du mobilier (les portes, L'évier, le dessus des plans de travail, la table tournante) est en nickel inoxydable, le bois est très peu utilisé et toujours revêtu de peinture d'aluminium ou de laques, il est remplacé par la « balsérite » notamment pour la confection de la table roulante et de la table de la salle à manger. L'acier est le métal employé pour les cadres de fenêtres, les chromes pour les tubes des sièges et l'encadrement d'un tableau, l'aluminium, pour les éclairages, les étagères et la voûte du placard situé au-dessus de l'évier. On trouve aussi du « monel metal » dans l'évier et le sèche-torçhon, du verre, non seulement pour les fenêtres, mais en larges bandes noires pour les plaques de protection jouant en même temps un rôle décoratif, derrière l'évier, au-dessus des radiateurs, en tablettes sur les étagères ou les surfaces horizontales des pans coupés muraux. Signalons aussi, comme matière assez audacieuse pour une cuisine, le cuir employé pour revêtir les coussins; ce cuir est traité chimiquement de telle sorte qu'il résiste à l'eau et aux taches; le même est employé dans l'ameublement des paquebots. Enfin, le linoléum (en incrusté noir et crème) revêt le sol.

Les coloris employés pour la décoration sont l'ivoire foncé, pour les murs, le rouge pompéien (bandes sous le plafond et coussins de cuir), le noir et l'argent; l'ensemble n'est pas banal



et change aussi des coloris traditionnels américains, le blanc et le vert. Il faut signaler que la vaisselle est assortie (porcelaine blanche à liséré pompéien) ainsi que les blouses de la servante (en tissu rouge pompéien également).

Mais là ne réside pas l'essentiel de la nouveauté; l'éclairage et la ventilation semblent traités d'une façon audacieuse; trois fenêtres d'une seule glace (1 m 50 de haut sur 2 m 25 de large) se trouvent dans la pièce et donnent partout une magnifique clarté; deux sont fixes et jouent le rôle de «baies panoramas», la troisième seule s'ouvre, au sud, pour regarder les fleurs et laisser entrer les parfums du jardin.

La ventilation permanente est assurée par un plafond en verrière, incliné, qui s'ouvre en se soulevant tout entier parallèlement au toit; tout le plafond au-dessus des centres de préparation et de cuisson est ainsi constitué par ce grand vasistas; l'air chaud qui monte se trouve évacué d'une façon parfaite et par surcroît la clarté est éblouissante sur toutes les surfaces de travail.

Le chauffage est fourni par une installation centrale, mais le radiateur de la petite salle à manger est assez curieux pour mériter d'être signalé; il est rond et fait le tour de la pièce dans la partie basse; au-dessus se trouve le dossier du banc, qui le prolonge, adopte la même forme, présente le même aspect; il est à cannelures, en bois de deux teintes rouge et noir.

Par ailleurs, à côté du fourneau, un radiateur à chambre chaude est ménagé comme chauffe-assiettes.

L'électrification est également intéressante, les prises de courant sont nombreuses, deux au centre de préparation, une près du fourneau, près de la machine à laver la vaisselle, etc., celles de la petite salle à manger sont massées dans les angles derrière les sièges; les appareils électrodomestiques de table sont rangés à côté et comme le dossier du banc se rabat à volonté, il est possible de tout mettre en marche sur place et sans se déranger.

Signalons que l'installation électrique de la cuisine se complète par celle du jardin avec laquelle elle est en connexion, radio, allume-cigare, téléphone et feu électrique dans la cheminée du terrain de tennis.

Suivant son principe traditionnel, l'installatrice a réservé, dans sa pièce une place, complètement aménagée, pour chaque catégorie de travail; on

trouve donc, par ordre d'utilisation :

- 1 Un centre de réserves alimentaires et d'approvisionnements.
- 2 Un bureau de cuisine.
- 3 Un centre de préparation.
- 4 Un centre de cuisson.
- 5 Un centre de service.
- 6 Une petite salle à manger, le «dining nook».
- 7 Un centre de nettoyage.

Parmi ces aménagements qui, tous, présentent des détails curieux, les deux plus remarquables sont, à notre avis, celui du «bureau ménager» et surtout celui du «dining nook» relié au centre de cuisson par une table de service pivotante.

Examinons très rapidement l'essentiel de chaque partie :

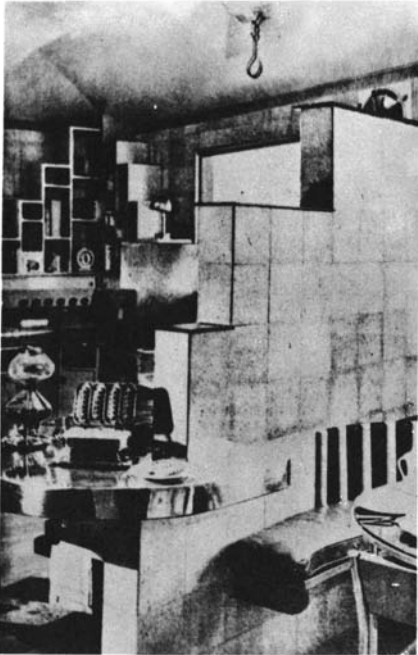
1. «Les réserves alimentaires» ou approvisionnements comportent une glacière Frigidaire, au-dessus de laquelle un placard bâti enferme la radio; à côté un buffet clos à étagères pour les aliments secs et le pain; dans la partie basse un support à légumes verts, et un «Recegador» de sûreté, bâti dans le mur, ouvrant à la fois à l'extérieur de l'habitation et dans la cuisine, où les livreurs déposent le lait, le pain, les paquets.

2. «Le bureau ménager» est composé d'un petit meuble pour écrire, à plan légèrement incliné où sont rangés les livres de comptes, les facturiers, le calendrier, les livres de recettes, les brochures d'instruction concernant l'outillage et le Frigidaire. Un classeur vertical et un fichier permettant le classement de tous ces documents.

Une caisse enregistreuse, de modèle réduit, spécialement combinée pour Mrs Frederick et mue électriquement, enregistre instantanément les comptes divers (lait, viande, blanchissage, personnel, etc.). Bien entendu, cette machine ne pourrait convenir à tous les ménages, mais elle trouve son utilité dans des maisons importantes ou les pensions de famille.

Le tout se complète par l'horloge électrique et la radio dont les émissions, entre 10 heures et midi, donnent à la ménagère toutes sortes de renseignements pratiques, en particulier culinaires.

3. «Le centre de préparation»; le buffet à étagères compartimentées, à rayons ouverts, est de forme toute différente des modèles courants; il peut convenir à la campagne où les chutes de poussières sont peu à craindre. Nous y apercevons, détail pittoresque, «Le Grand Livre de la Cuisine» écrit par Prosper Montagné



et P. Salles, qui fut offert à Mrs Frederick par la Ligue de l'organisation ménagère, lors d'un de ses derniers voyages en France.

Noter les placards à portes lisses, la table courante située au-dessus; sa hauteur est calculée pour le travail debout; à droite du buffet, une partie abaissée est étudiée pour le travail assis devant un fauteuil confortable à poubelle mobile se suspendant au bras. Dans l'angle, la table arrondie assure plus d'aisance dans les mouvements; les boîtes à épices sont rangées sur un petit plateau portatif qui se transporte aisément en tous les points de la pièce; elles ne peuvent tomber car elles sont enceinturées dans un léger renforcement à leur taille; d'autre part, un curieux distributeur à robinet verse farine, sucre et légumes secs; il se trouve disposé sous la partie inférieure des étagères.

4. «La cuisson.» L'élément essentiel est la grande cuisinière à trois fours, étuve chauffe-assiettes et six brûleurs couverts; elle est posée sur un socle carrelé, noir. Un interrupteur et un allumeur automatiques assurent son fonctionnement. Le corps est en émail ivoire et le dessus en acier inoxydable poli.

Au-dessus de la cuisinière un ventilateur aspirateur rejette les odeurs à l'extérieur; à droite, en dessous, contre la cuisinière, un sèche-torchons à lames en monel metal, maintient les torchons chauds et les cache à la vue.

5. «Le service.» Faisant suite à la cuisinière, exactement au même niveau que la surface de ses brûleurs, une table semi-circulaire pivotant autour de son axe assure le service des mets à la salle à manger; il suffit de faire tourner la table d'un quart de cercle, autour de la cloison de séparation qui isole la cuisinière du «dining nook», pour que les plats passent d'une pièce dans l'autre; la manœuvre peut en être faite directement de la salle à manger; la table sert aussi pour poser le percolateur, le grille-pain ou tous autres accessoires de cuisson.

6. «Le dining nook» est une petite pièce annexe de la cuisine, très fréquente aux Etats-Unis où elle fut «lancée», il y a déjà quelques années, par Mrs Frederick elle-même. Le «nook» fait corps avec la cuisine dont il est néanmoins séparé; il sert pour tous les petits repas et facilite énormément le service sans domestique; dans cette dernière installation on aperçoit qu'il peut devenir très confortable et

luxueux. Outre les nombreux détails décrits précédemment et concernant l'électrification ou le chauffage, faisons remarquer l'agrément de la grande baie, la tulipe d'éclairage, la nature morte d'un peintre français et, détail amusant, le petit espace ménagé dans le mur pour la boîte à poudre avec le miroir placé au-dessus, permettant à la cuisinière, sortant de devant son fourneau, de se passer un tantinet de poudre pour se refaire une beauté avant d'aller à table.

7. «L'évier et le nettoyage.» L'évier à deux bacs, se trouve fixé à la hauteur adéquate: deux placards, en dessus, à droite et à gauche, assurent le rangement des accessoires et celui de la poubelle; le placard en retrait, dans le centre, enferme les canalisations et siphons que l'on peut réviser et réparer en ouvrant simplement la porte; tout à fait à droite une machine à laver la vaisselle montée sur roues peut être amenée devant l'évier pour son utilisation.

Au-dessus de l'évier une «aurora» ornée de cristaux de couleur joue un rôle strictement décoratif (à notre avis cet élément pourrait être supprimé car il ne joue aucun effet utile et la cuisine est suffisamment ornée sans cela). On remarquera aussi les deux éclairages de part et d'autre de l'évier, sur la gauche, le vaisselier.

Nous avons ainsi fait le tour de cette pièce fort curieuse, si riche en trouvailles; pour terminer, nous indiquerons volontiers, parmi les appareils de mesures et de contrôle non signalés, un baromètre, un thermomètre, des thermomètres spéciaux pour la cuisine, un régulateur électrique pour les débits de gaz de la cuisinière.

Et probablement nous omettons encore des détails.