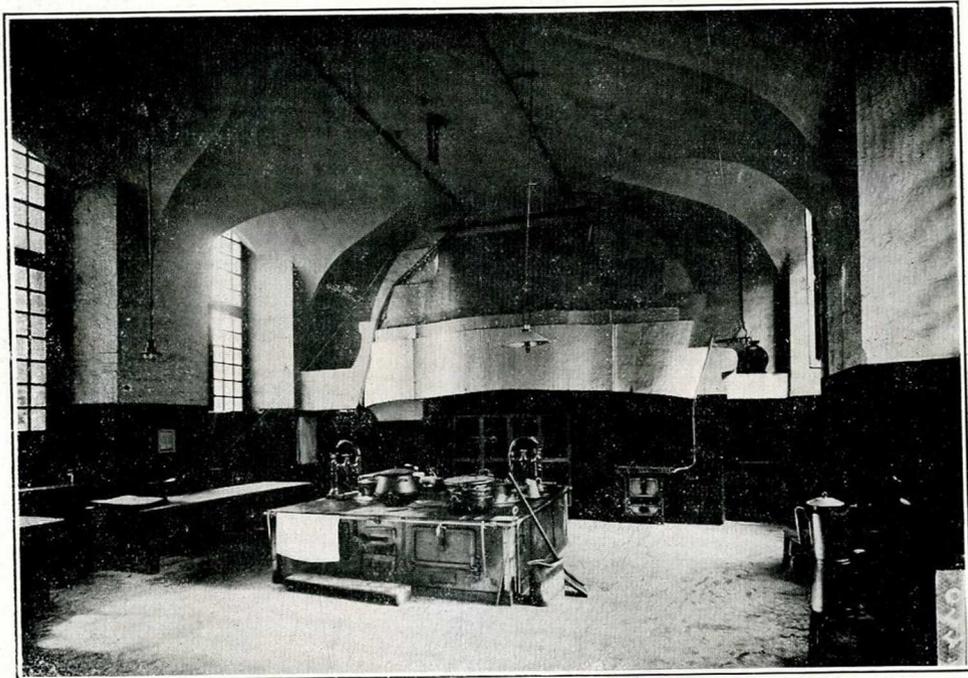


# L'ART MÉNAGER

Le N° mensuel 4 Frs.

*Mai 1931*





*A Caen, l'Abbaye aux Hommes possède, elle aussi, une cuisine aux dimensions respectables. Avec un effort d'imagination, on revoit les frères cuisiniers, éclairés par le rougeoiement de la vaste cheminée, dans ce décor aux lignes rationnelles et pures.*

## L'esthétique

*par M. Rob*

UNE cuisine, pour être belle, ne doit pas rechercher le concours de la sculpture ou de la couleur. Les petits ornements Louis XV (le plus souvent) en relief sur la plupart des radiateurs, ne donnent le change à personne; avouez qu'il faudrait être d'une naïveté coupable pour supposer que le visiteur, devant le radiateur Louis XV, le croit d'époque! Certaines cabines d'ascenseur en forme de chaise à porteurs ne sont pas plus ridicules. Les petits nœuds en fonte des poêles mobiles, les baignoires aux pieds représentant des griffes de lions, les évier moulurés, les guirlandes de fleurs en relief sur les poêles à bois, les sièges de w.-c. imagés de feuillages polychromes, les bobèches d'ampoules électriques « de style » et toutes ces décorations superflues et laides appliquées sur des objets utilitaires, disparaîtront bientôt.

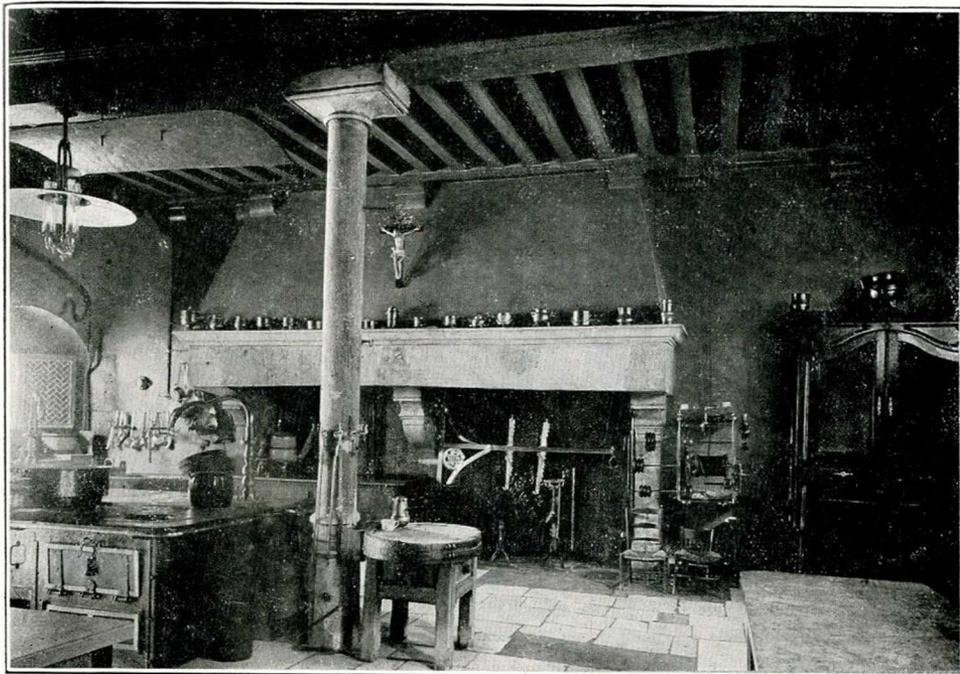
Dans le domaine de la faïence, les fabricants ont voulu souvent apporter une note d'art! Les vols de cigognes en frise pour cuisine, les iris et les roseaux pour cabinets de toilette (ces fleurs ont été, je pense, choisies parce qu'elles naissent et croissent près de l'eau; de là à les adopter pour une pièce comportant un lavabo et un bidet, il n'y a qu'un pas), les cabochons de couleur qui

accrochent la poussière, autant de « motifs décoratifs » qui, semble-t-il, ont vécu.

La faïence blanche est une invention magnifique. Autrefois (il y a 15 ans), on peignait les cuisines en bistre avec soubassement marron, ces couleurs sombres et tristes avaient pour but de dissimuler la crasse. La graisse, la suie marquent peu sur les murs chocolat. Aujourd'hui, nous voulons savoir où est la saleté, pour pouvoir nettoyer; la faïence blanche décèle la crasse, le chiffon l'éloigne.

Les Américains à qui nous devons les premières glacières électriques, ne sont pas artistes, dit-on. aussi leurs appareils à froid ne comportent aucun ornement « parce qu'ils ne savent pas en imaginer ». Mais vive l'ignorance! Quelle chance! Sinon, quelle débauche d'ours blancs, de monts Everest et de pingouins sculptés ou peints aurions-nous admirée sur les portes et les parois des machines à froid!

Ce goût pour la netteté, la propreté, l'ordre, a fait réaliser certains progrès à l'art sanitaire. Les plombiers n'oseraient quand même plus disposer sur le mur d'une cuisine ces serpents de plomb s'étreignant les uns les autres, le tuyau d'eau froide enlaçant la conduite de gaz pour s'élançer



# de la cuisine

MALLET STEVENS

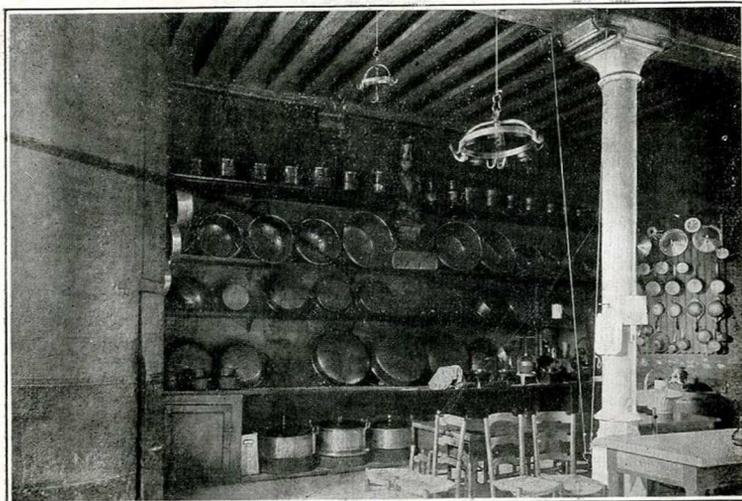
ensuite en méandres ondulants vers le robinet de l'évier. Les tuyauteries modernes sont rectilignes, nettes, bien alignées, ordonnées, la poussière ne se dissimule plus dans les replis de leurs sinusoïdes, leur parallélisme est reposant.

On plaçait, il n'y a pas encore bien longtemps sur les tablettes, sur les étagères des cuisines des toiles cirées à dessins de broderies et à la silhouette découpée de dentelles. Cette mode passera, car ces découpures arbitraires montrant un envers sale (forcément sale, car l'envers de la toile cirée ne peut résister à nu dans une cuisine) avec ces rinceaux dessinés et toujours écaillés ne peuvent vraiment pas être une distraction, un agrément suffisant pour la cuisinière la moins difficile. Il y a eu une mode de cuisines rustiques. A en croire certains, dans les fermes seulement, on savait préparer une sauce. C'est la raison pour laquelle la hotte singea un vaste manteau de cheminée, aux fenêtres, des culs de bouteilles mais voilés par des rideaux à carreaux blanc et rouge, sur le manteau de la cheminée, des bougeoirs en cuivre, des plats d'étain, un moulin à café ancien. Au plafond, des poutres brunes et c'est tout juste si on n'y accrochait pas des jambons en carton et des bottes d'oignons en papier. Ça faisait très « hos-

*Vue de la cuisine de l'Hôtel-Dieu à Beaune. Si quelques accessoires de cuisine ou d'éclairage sont relativement modernes, la pièce n'en garde pas moins, avec sa cheminée monumentale, ses poutres apparentes, son dallage irrégulier, un aspect moyenâgeux.*

tellerie », très France gastronomique, mais il faut l'avouer un peu mauvais décor d'opéra comique.

Si la chimie doit être exclue sans pitié de toute bonne alimentation, il n'en est pas moins exact que la cuisine devrait être construite comme un laboratoire, comme un vrai laboratoire. Pas dans l'esprit de ceux dont on va, dit-on, doter Paris, et qui seraient situés dans un somptueux hôtel classique aux fenêtres hautes et étroites d'une belle ordonnance, mais parcimonieuses de clarté et aux murs garnis de boiseries anciennes. Si on élargit les fenêtres et si on arrache les boiseries anciennes, il paraîtrait dommage d'avoir choisi cet hôtel pour y établir des laboratoires. La cuisine doit être le laboratoire clair, aéré, bien ventilé, clair le jour par de grandes baies, clair le soir grâce à de judicieux dispositifs électriques, aux parois blanches, où les métaux brillent, où l'eau est distribuée largement, où les déchets, les ordures sont évacués immédiatement et non pas conservés 24 heures dans des boîtes, où des grillages fins aux baies extérieures offrent un obstacle à l'entrée des mouches que le blanc malheureusement attire, où les aliments sont conservés au frais, où la cuisinière enfin n'a pas mille pas inutiles à faire pour aller d'un ustensile à l'autre. Tous



*Le coin de la cuisine de l'Hospice de Beaune réservé aux ustensiles, pots, marmites et bassines de cuivre ou d'étain.*

les meubles sont émaillés blancs, alignés, nets, le long des plinthes arrondies; la moindre tache est visible, la plus petite moulure inutile paraît déplacée. Un tel laboratoire est réalisable et d'ailleurs a été souvent réalisé. Même en France, malgré les difficultés à surmonter pour innover, il existe des cuisines claires et gaies.

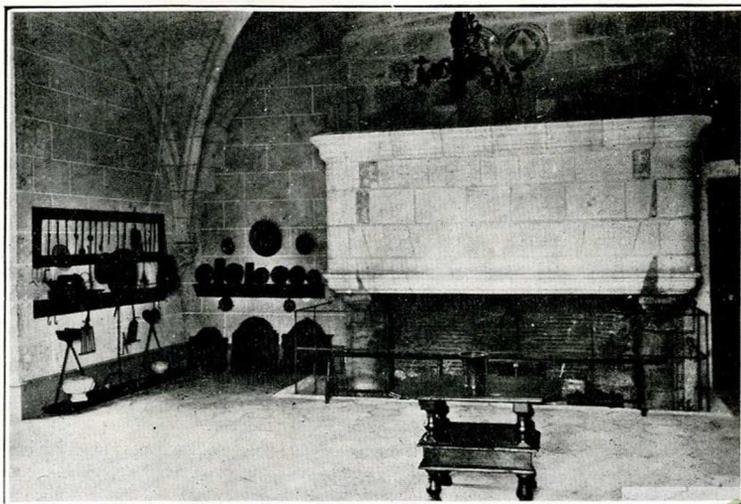
Disons, pour terminer, un mot de la gaieté. Ce n'est pas, je crois, sortir du programme qu'on m'a tracé, car la gaieté, à coup sûr, est une branche de l'esthétique de la cuisine. A notre époque, où l'on veut s'amuser plus que de raison peut-être, il semble que la gaieté soit bannie; Paris la ville des plaisirs, disent les guides étrangers, n'est plus une ville gaie cependant. N'entendons pas par ville gaie ou rue gaie, ou cuisine gaie, une ville, une rue, ou une cuisine capable de déchaîner le fou-rire; par gaieté, entendons agréable à vivre, sympathique, douce à l'œil, délassante, et adoptons la définition du mot « gaieté » par Larousse : « Caractère de ce qui a un extérieur agréable et dispose à la joie. » La municipalité de Paris n'aime pas la gaieté : les grilles des squares, les rues obscures, les taxes qui écrasent la publicité lumineuse, les barreaux de prison des collèges, les façades moroses et noircies des établissements publics et mille autres détails ne sont pas faits pour engendrer la gaieté.

La cuisine parisienne, éclairée sur une courette sordide, même pour les soi-disants beaux immeubles, est construite avec ce peu

de souci de gaieté. Il existe un règlement, celui du 13 août 1902, qui établit pour la ville de Paris les surfaces à donner à des cours dites : cours desservant des cuisines seulement, et dans ces tuyaux de 20 mètres de hauteur verticale (sans compter les étages en retraite, au-dessus), ce règlement prévoit que la cuisinière sera heureuse si le mur d'en face est placé à 3 m. 33! Avec 3 m. 32, interdiction de construire, c'est vrai, mais avec 3 m. 33 le législateur a estimé que la ménagère avait une vue suffisante et que le ciel, à 20 mètres au-dessus de

son regard, n'est pas utile à contempler quand elle lave de la vaisselle. La municipalité parisienne est hostile à l'hygiène : témoin, cette nouvelle taxe sur les chutes de W.-C.; taxe qui est un encouragement à la diminution du nombre des W.-C. Attendons-nous à une taxe sur les baignoires! Une glacière électrique, quelques carreaux de faïence blanche, un fourneau émaillé, un buffet métallique ont transformé la cuisine, apportons un peu de clarté de l'extérieur, un peu de « gaieté » et la cuisine sera alors plus attractive que la salle à manger marron parée de son buffet Henri II.

Ce qui nous intéresse le plus, c'est une alimentation saine et agréable, la cuisine gaie peut seule nous la procurer. Pour obtenir un bon contenu, songeons à disposer un agréable contenant. Supprimons la décoration et rappelons-nous cet aphorisme d'un club gastronomique célèbre : « Nous mangeons des beefstecks et non des fauteuils Louis XV. »



*La cuisine du gai château d'Azay-le-Rideau. Là encore, la cheminée imposante est le centre de la pièce.*