

MAISON  
LABESSE



MUSEE ULTIMHEAT®  
ULTIMHEAT® MUSEUM



MAISON  
**LABESSE**

INSTALLATIONS  
DE CUISINES

PARIS

25 A 29 RUE DU MOULIN JOLY · XI<sup>e</sup>

TÉLÉPHONE : OBERKAMPF 61-01 ET 61-02

## Table des Matières

PRÉSENTATION .. .. .	3
NOTRE RAISON D'ÊTRE... .. .	5
QUELQUES RÈGLES GÉNÉRALES .. .. .	7
GRANDS HOTELS, PALACES, CASINOS.. .. .	8
GRANDS RESTAURANTS, BRASSERIES.. .. .	10
PETITS RESTAURANTS, ROTISSERIES, AUBERGES .. .. .	12
CHATEAUX, VILLAS, HOTELS PARTICULIERS .. .. .	14
COMMUNAUTÉS, GRANDES ADMINISTRATIONS, BANQUES.. .. .	16
ENSEIGNEMENT, ÉCOLES, LYCÉES.. .. .	18
HOPITAUX, CLINIQUES, SANATORIA .. .. .	20
ORGANISATION D'UNE GRANDE CUISINE (Schéma).. .. .	22
ORGANISATION D'UNE GRANDE CUISINE (Réalisation) .. .. .	23
STOCKAGE, ÉCONOMAT .. .. .	24
LE GARDE-MANGER.. .. .	25
LE LÉGUMIER.. .. .	28
LA CUISINE .. .. .	30
LA CUISINE AU CHARBON .. .. .	32
LA CUISINE AU GAZ .. .. .	34
LA CUISINE AU MAZOUT.. .. .	38
LA CUISINE ÉLECTRIQUE.. .. .	40
LA CUISINE A LA VAPEUR .. .. .	42
GRILLADES ET FRITERIES .. .. .	44
LES MARMITES .. .. .	46
L'OUTILLAGE ET LES ACCESSOIRES .. .. .	48
LA PATISSERIE .. .. .	50
LA GLACERIE .. .. .	52
LA CAFÉTERIE .. .. .	54
LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES .. .. .	58
L'OFFICE ET LA DISTRIBUTION.. .. .	59
LES LAVERIES .. .. .	62
LA VENTILATION .. .. .	68
LE SERVICE D'EAU CHAUDE ET LE CHAUFFAGE DES APPAREILS .. .. .	70
QUELQUES RECOMMANDATIONS .. .. .	74

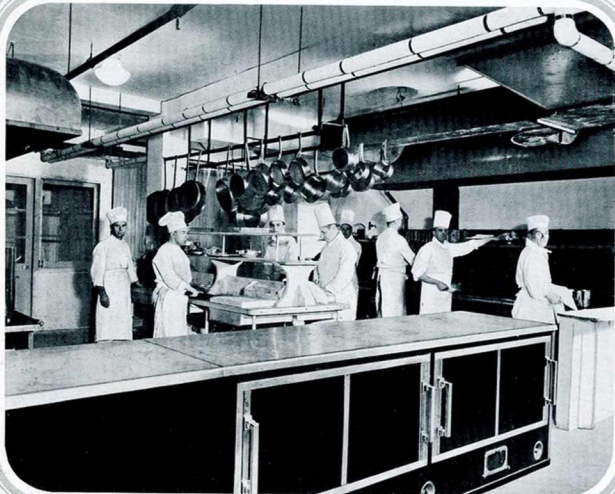
## PRÉSENTATION

**L**A variété et la délicatesse de la cuisine française lui ont assuré la primauté sur toutes les autres. *Le premier Traité culinaire français, daté de 1290, montre déjà que les chefs de cuisine de notre pays possédaient une maîtrise due à la richesse, à la qualité des produits de la France et aussi au génie, particulier à notre race, de l'invention subtile et raffinée.* De cette heureuse conjonction est née une tradition qui s'est perpétuée et qui est plus que jamais vivante, grâce à un matériel parfait, à une organisation raisonnée, fruits de longues études. *Cette organisation, ce matériel, nous les mettons à votre disposition.* Une connaissance approfondie des exigences multiples d'une cuisine moderne nous autorise à vous soumettre cette plaquette, en souhaitant que vous y trouviez quelque intérêt.





## Quelques règles générales



Page de gauche :

PAVILLON  
DE LA FRANCE,  
EXPOSITION  
DE NEW-YORK,  
1939.

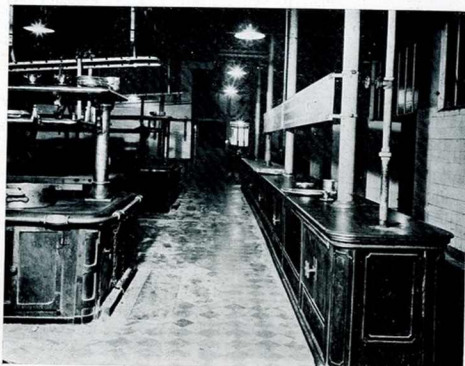
Esperi et Patout,  
architectes.

- ★ Tous les établissements ont ceci de commun qu'ils ont à satisfaire aux mêmes besoins. Il n'en est pas deux qui puissent y parvenir de la même façon.
- ★ Aujourd'hui, l'outillage industriel d'une cuisine est si divers, si complexe que son choix et son aménagement exigent la collaboration de techniciens spécialisés.
- ★ Ce n'est pas dans le prix d'achat, mais dans la dépense de consommation et d'entretien que réside l'économie d'une installation industrielle.
- ★ On ne peut faire de bonne cuisine dans des locaux mal disposés, mal ordonnés, mal aérés.
- ★ Il est infiniment désirable que la cuisine soit de plain-pied avec le restaurant.
- ★ L'art culinaire exige du temps, de l'attention, de l'ordre, des aises. Un plan judicieux qui met les cuisines à leur place rationnelle, qui en favorise l'éclairage et la ventilation, qui prévoit l'emplacement logique et commode des fourneaux et des outillages les uns par rapport aux autres, permet seul aux cuisiniers d'exercer leur talent.
- ★ Si la cuisine est le fief du chef, la table de distribution en est la frontière, qu'il ne doit pas plus franchir pour se procurer ce dont il a besoin couramment, qu'elle ne doit être franchie par ceux qui assurent le service du restaurant.
- ★ C'est affaire de l'architecte de disposer les locaux pour qu'il en soit ainsi.
- ★ A la fois antichambre et plaque tournante du service de table, l'office doit s'ouvrir sur la cuisine et sur le restaurant.
- ★ La situation des plonges doit éviter le transport de la desserte à travers la cuisine.
- ★ Pour déterminer le choix d'un outillage de cuisine, la plus habile publicité ne vaut pas la preuve, par des réussites déjà constatées, d'une utilisation durable et d'un rendement continu.

## GRANDS HOTELS

### PALACES

### CASINOS

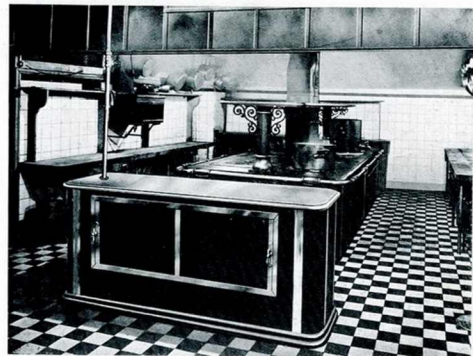


HOTEL CLARIDGE. PARIS

*Lefevre, architecte. 1913*

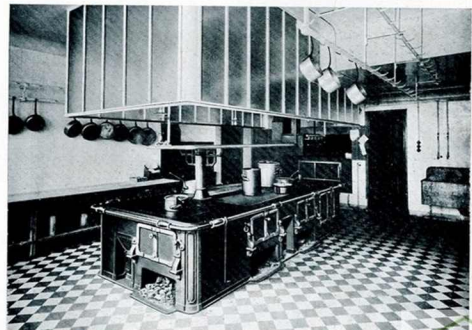
HOTEL LESDIGUIÈRES. GRENOBLE

*Fonni et Rochas, architectes. 1934*



HOTEL CELTIC. PARIS

*J.-A. Tissot, architecte. 1931*



DANS les grands Hôtels, les Palaces, les Casinos, les cuisines présentent une grande diversité de problèmes à résoudre.

Il ne s'agit pas seulement de l'importance de l'établissement, mais surtout de la catégorie de clientèle à traiter.

Le grand hôtel à voyageurs, ou de grand tourisme, ne nécessitera pas la même organisation qu'un palace de Paris, de Nice ou de Biarritz.

La Cuisine est l'agent de liaison logique et obligé entre le touriste et le charme naturel de notre pays.

Son équipement sera poussé à un degré de perfection qui sera d'autant mieux atteint que les locaux affectés auront été prévus à l'échelle de l'établissement.

De très nombreux organismes sont rattachés à la cuisine principale. Il est donc indispensable qu'une collaboration s'établisse entre le client, l'architecte, l'ingénieur et l'installateur.

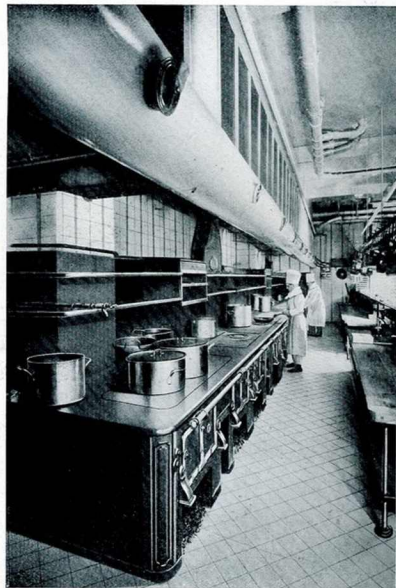
Les appareils de cuisine, comparables aux machines-outils de l'usine, seront de conception et de présentation très modernes.

Les différents combustibles y trouveront leur place, chacun pour un usage particulier.



## GRANDS RESTAURANTS

### BRASSERIES



LE TRIOMPHE, PARIS

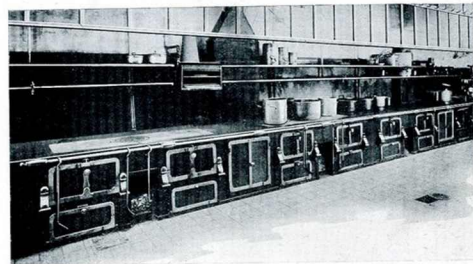
*Ch. Siclis, architecte, 1934*

QU'IL s'agisse de la cuisine d'un grand restaurant de luxe, d'un prix fixe ou d'une brasserie, l'organisation sera traitée de la manière la plus rationnelle qui permette un service aisé et rapide, et qui facilite le rendement le meilleur, pour la plus grande satisfaction de la clientèle.

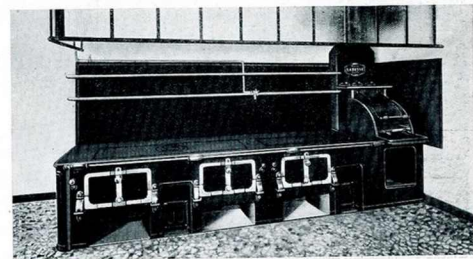
S'il est évident que le décor et l'élégance de la salle ont une très grande importance pour créer l'ambiance, il ne faut pas perdre de vue que la cuisine est la raison d'être de l'établissement.

La clientèle est toujours heureuse et reconnaissante des efforts qui tendent à assurer son meilleur confort.

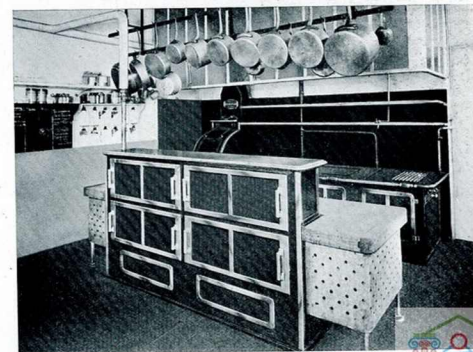
Un établissement qui s'impose l'installation nécessaire pour atteindre ce but, fait preuve de haute qualité.



RESTAURANT PRUSIER, PARIS  
*L. H. Boileau, architecte, 1927*



RESTAURANT J. DAMOY, PARIS  
*H. Hamelot, architecte, 1937*



RESTAURANT HÉRIERY, LE MANS  
*Grosch, architecte, 1932*

## PETITS RESTAURANTS

### ROTISSERIES

### AUBERGES

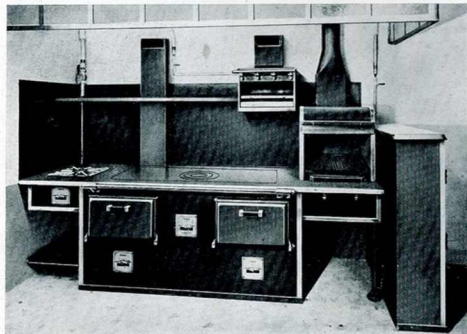


AUBERGE DU PÈRE LOUIS. PARIS

*René Digo, architecte. 1928*

RESTAURANT MAGDELEINE. PARIS

1947



UN petit restaurant à Paris, une rôtisserie, une auberge régionale à la renommée célèbre, sont autant de questions complexes.

L'emplacement choisi pour la cuisine étant toujours réduit, celle-ci doit s'organiser dans des locaux de construction ancienne et originellement prévus pour d'autres usages.

La clientèle étant variable, suivant la saison et le temps, on est obligé de prévoir des appareils dont la souplesse et la mise en train rapide permettent de faire face à tous les besoins.

La ventilation et l'aération de ces locaux, souvent exigus, doivent être traitées avec le plus grand soin par des spécialistes ayant fait leurs preuves.

La cuisine à la vue de la clientèle est moins en faveur, mais il est cependant nécessaire que sa présentation reste égale à la réputation de la maison qu'elle dessert.

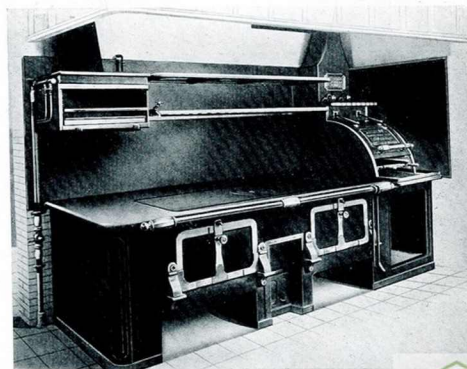


HOTEL ATALA. PARIS

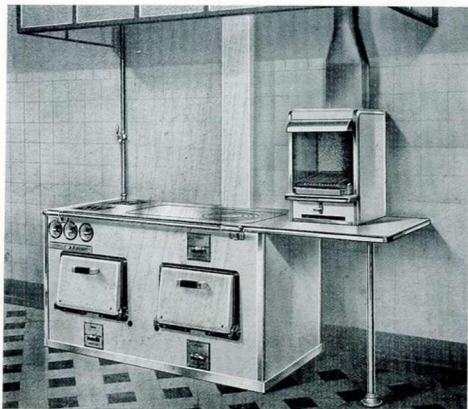
*Léon Pasquier, architecte. 1934*

HOTEL LINCOLN. PARIS.

*Banhai, architecte. 1927*





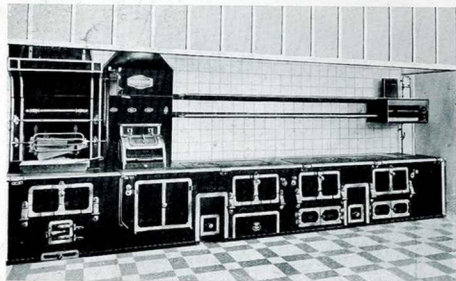


HOTEL PARTICULIER A PARIS

1938

HOTEL PARTICULIER A PARIS

*Piret frères, architectes, 1928*



## CHATEAUX VILLAS HOTELS PARTICULIERS

DEPUIS quelques années, de nombreuses cuisines particulières ont été réalisées avec infiniment de recherche et de sens pratique.

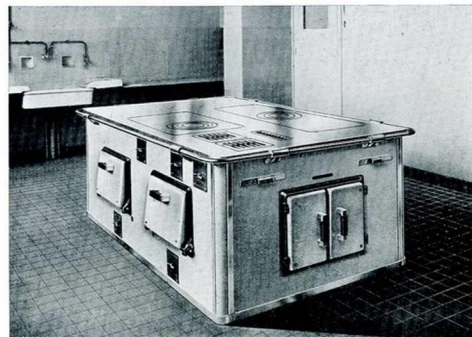
Dans un espace relativement restreint, les appareils doivent répondre à toutes les exigences d'un « cordon bleu ».

Pour satisfaire à un souci d'élégance et pour éviter des nettoyages fastidieux, ils seront exécutés en métaux inoxydables ou émaillés et chromés.

Mais il est également important de penser à la ventilation, car, malgré le luxe du matériel présenté, la cuisine ne serait pas parfaite si les odeurs envahissaient la maison.

Le matériel standard ou de série courante ne répond pas à ce que doit être la cuisine du château ou de la villa.

Il convient de l'étudier en liaison étroite avec l'architecte.

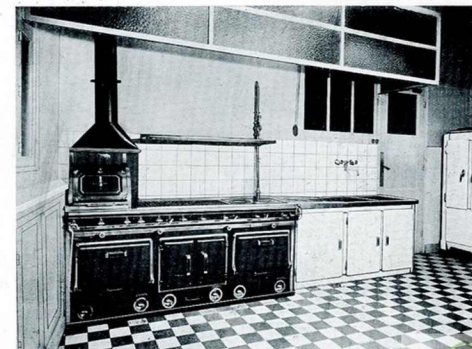


VILLA A SAINT-CLOUD

*Pol Abraham, architecte, 1926*

APPARTEMENT A PARIS

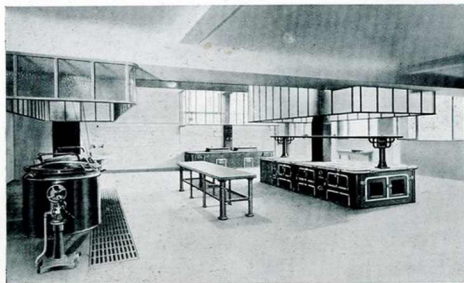
1934



# COMMUNAUTÉS

## GRANDES ADMINISTRATIONS

### BANQUES

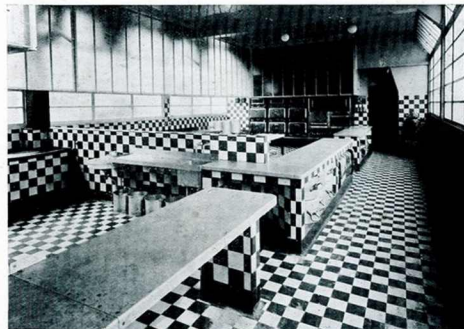


ŒUVRE DES ORPHELINS D'AUTUEIL

1932

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS, PARIS

Louis Faure-Dujarrie, architecte, 1932



L'ÉVOLUTION de la vie moderne, la modification des horaires de travail, la dispersion des habitations en dehors des centres urbains, ont posé aux grandes entreprises ou groupements le problème de l'alimentation en commun.

Dans la plupart des cas il se résoud par la préparation, pour un nombre de rationnaires presque constant, de menus très simples.

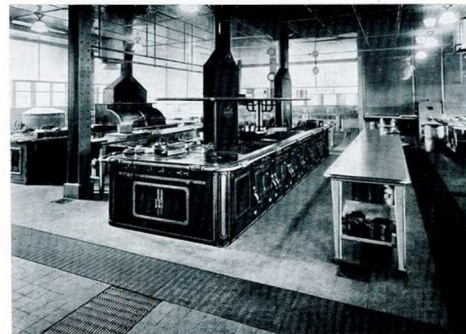
Il s'agit donc d'organiser des cuisines établies méthodiquement, claires, aérées, et qui possèdent le matériel capable d'assurer un service important dans un temps très court et de la manière la plus économique, afin d'obtenir le rendement maximum.

La conception des appareils répondra à la nécessité de la cuisine en série et s'inspirera de plus en plus du principe de l'usine et de la machine-outil, en vue de réduire la main-d'œuvre et la consommation de combustible.

Par une technique spécialement étudiée et par l'utilisation de métaux nouveaux, on réalisera sans risque des appareils à grand rendement, fonctionnant sans à-coup, sans entretien coûteux et satisfaisant aux exigences les plus grandes comme aux plus délicates.

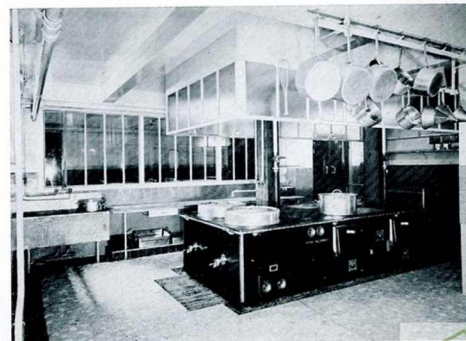
Le choix d'un combustible commode, propre, hygiénique, sera déterminé par la nature du service à assurer (repas du déjeuner seul ou les trois repas de la journée) et par l'emplacement des cuisines qui se trouvent fréquemment installées aux étages supérieurs.

Le gaz répond très bien à toutes ces données et il est employé de façon courante dans les installations de cuisines des collectivités.



CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

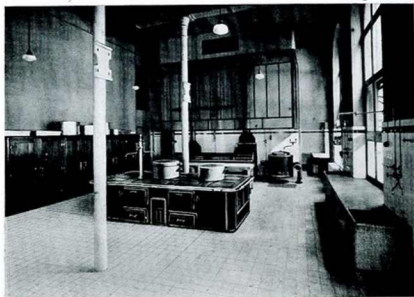
A. Narjoux, architecte, 1931





# ENSEIGNEMENT

## ÉCOLES LYCÉES

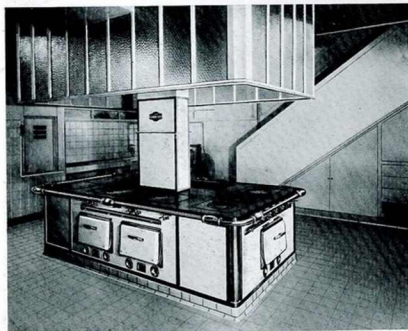


ÉCOLE P. S. JEANNE FILLES, REIMS

*Sollier, architecte, 1934*

ÉCOLE DE CÉRAMIQUE DE SÈVRES

*Michel Rouss-Spitz, architecte, 1931*



GRUPE SCOLAIRE, CHAVILLE



LA cuisine à l'école est, manifestement, d'une extrême importance à tous égards.

L'alimentation d'une jeunesse que l'on désire belle et solide, a retenu toute l'attention des économistes, et l'obligation qui est la leur d'assurer à leurs pensionnaires une nourriture « saine et abondante », les met dans la nécessité d'avoir à leur disposition un matériel adéquat.

Les cuisines malpropres, sans air et sans lumière, ne sont plus qu'un souvenir, et on peut admirer dans les établissements français le progrès réalisé depuis quelques années.

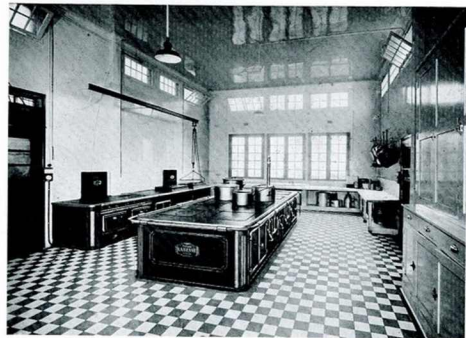
La nourriture est préparée d'une manière rationnelle et économique à l'aide d'appareils disciplinés, nets, impeccables.

Suivant qu'il s'agit d'un groupe scolaire ou d'un lycée, c'est-à-dire d'une cuisine exécutant soit un repas, soit tous les repas des internes, l'installation comportera un matériel à organes groupés ou, au contraire, à organes divisés pour un meilleur rendement.

La conception des appareils répandra au service à fournir.

L'acier inoxydable, l'aluminium, le chrome, sont couramment employés et donnent à la cuisine l'aspect d'un magnifique laboratoire.

Le gaz est généralement le combustible préféré pour ses qualités de propreté, de mise en température rapide et d'économie, et parce qu'il permet également d'organiser une section spéciale pour l'élaboration des régimes et pour les repas spéciaux du personnel.



LYCÉE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

*Emile Bois, architecte, 1933*

LYCÉE JULES-FERRY, PARIS

*Pierre Paquet, architecte, 1934*



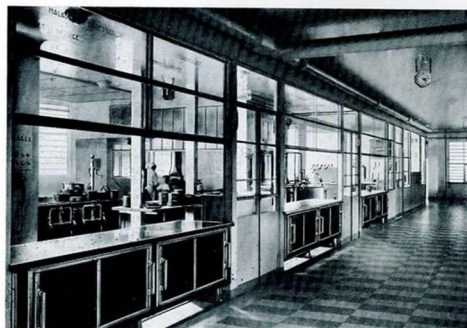
# HOPITAUX CLINIQUES SANATORIA



HOSPICE DES VIEILLARDS, PANTIN

HOPITAL FRANCO-MUSULMAN, BOBIGNY

*L. Azéma et Mantou, architectes, 1934*



**D**ANS les établissements hospitaliers abritant un nombre élevé de pensionnaires, les cuisines offriront un type bien caractéristique de « cuisine collective ».

L'effectif est généralement stable, permettant une prévision exacte des quantités d'aliments à préparer, mais avec un service présentant une assez grande diversité, soit :

- ★ le régime normal des hospitalisés;
- ★ le régime du personnel;
- ★ la cuisine diététique;
- ★ les régimes spéciaux.

Les potages, les bouillons, les légumes, les ragouts étant produits

en grande quantité, la cuisine comportera un groupe de marmites de vaste capacité pour ces différentes préparations.

Dans le cas d'établissements importants, ceux-ci disposent généralement de la vapeur fournie par un générateur à haute pression, qui assurera le chauffage des marmites à double enveloppe, d'un modèle fixe ou basculant.

Dans d'autres cas, les marmites seront chauffées directement par le gaz ou l'électricité.

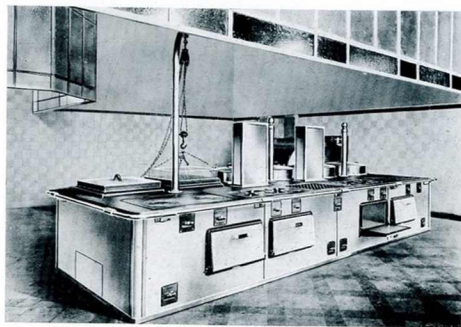
Les cuisines comporteront également un fourneau avec fours à rôtir, fritérie, grillades, ainsi que tous les appareils complémentaires installés normalement dans une grande cuisine.

Les cliniques auront une organisation se rapprochant plus de la cuisine du restaurant que de la cuisine collective, car il s'agit d'un service semblable au service à la carte, répondant à la situation de chaque malade.

Les sanatoria seront dotés, suivant le nombre et les moyens des malades traités, d'une cuisine variant de celles des hôpitaux à celles des cliniques.

Dans ces derniers établissements, le service de désinfection du matériel, et notamment de la vaisselle, sera réalisé d'une manière spéciale.

Il est bien évident que toutes ces cuisines prendront l'aspect d'un « laboratoire », par une organisation rigoureusement précise et des appareils construits avec des matériaux permettant un entretien facile et une propreté impeccable.



HOPITAL ÉTIENNE-SABATÉ, LIBOURNE

1937

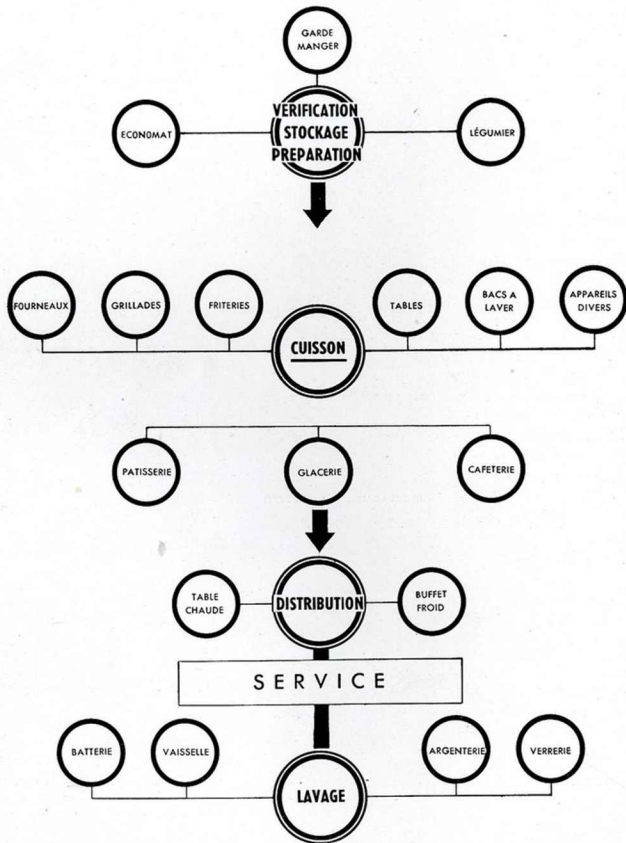
HOPITAL CLAUDE-BERNARD, PARIS

1937





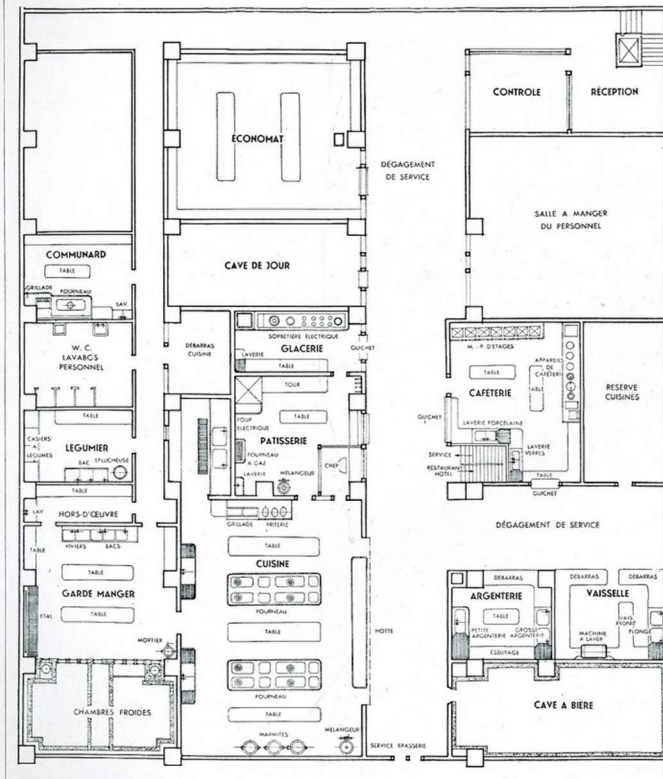
# ORGANISATION D'UNE GRANDE CUISINE. Schéma



# ORGANISATION D'UNE GRANDE CUISINE. Réalisation

HOTEL PLAZA, BRUXELLES

POLAK, Architecte



Echelle 0,003 P. M.

## STOCKAGE, ÉCONOMAT



L'ÉCONOMAT est le « coffre-fort » alimentaire de la maison.

Son emplacement sera donc situé entre la réception des marchandises et la cuisine.

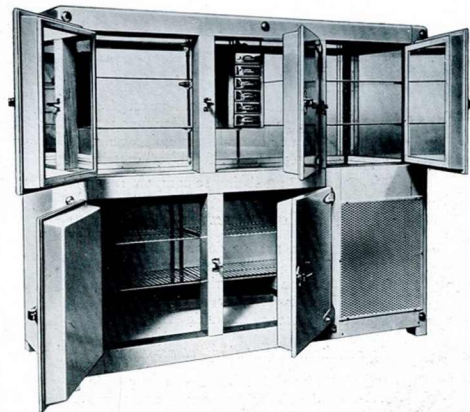
Il sera aménagé dans un local clair et bien aéré.

L'organisation comportera généralement :

- ★ des comptoirs avec de vastes tiroirs pour les légumes secs et les pâtes;
- ★ des casiers adossés aux murs pour le rangement des conserves;
- ★ une glacière ou une chambre froide pour les denrées périssables;
- ★ un fruitier avec ses claies couissantes pour le stockage des fruits frais;
- ★ une bascule.

Attenant à l'économat, on trouve la cave ou la réserve des boissons, et enfin une resserre pour la réserve de vaisselle, verrerie et petit matériel.

L'air du local sera renouvelé très souvent et particulièrement pendant la nuit où une circulation très active sera établie.



## LE GARDE-MANGER

Le garde-manger est en réalité le service chargé de la boucherie, de la préparation des aliments avant la cuisson, ainsi que du dressage des plats froids.

Son organisation est caractérisée par l'emploi généralisé du « froid ».

Les deux seuls agents frigorifiques actuellement employés sont : la glace et la machine frigorifique.

La glace est à peu près complètement abandonnée dans les installations modernes, en raison de son grand encombrement, de l'humidité et de la malpropreté qu'elle engendre dans les chambres et des servitudes qu'impose sa livraison.



La machine frigorifique est généralement électrique, d'un fonctionnement automatique et silencieux, génératrice de froid sec et sain.

L'installation se compose :

*Pour un établissement peu important :*

d'un meuble de service comportant des compartiments clayonnés et un compartiment plus grand aménagé pour le logement des grosses pièces et des viandes;

*Pour un établissement d'importance moyenne :*

d'une chambre froide maçonnerie dans laquelle un emplacement avec portillons extérieurs est réservé au service de jour;

*Pour les grandes installations :*

d'une ou plusieurs chambres froides de conservation, capables de contenir la totalité de l'approvisionnement hebdomadaire et d'un meuble de service, permettant de prendre au fur et à mesure des besoins les pièces préalablement préparées.

Chaque fois que cela sera possible, on adoptera la construction maçonnerie, dont la conception se prête beaucoup plus facilement à l'établissement d'un calorifugeage puissant et efficace, diminuant ainsi très sensiblement la consommation de force motrice.

L'emploi généralisé du carrelage de faïence intérieur et extérieur réduira l'entretien au minimum et simplifiera les nettoyages périodiques.

Le « frigoriste » recherchera

moins l'obtention d'une température donnée que le *conditionnement* parfait de l'ambiance (humidité relative) et la *constance* de la température.

L'agencement intérieur se composera de barres à dents pour les viandes, de clayettes mobiles, de bacs à triperie et à poissons, ces derniers étant toujours séparés du reste de la chambre froide par un coffrage métallique étanche.

Tous les compartiments, ainsi que l'agencement intérieur, seront aménagés de façon à pouvoir être lavés à grande eau, et de larges ouvertures de vidange, munies de bondes siphonides de grands diamètres, seront prévues pour l'évacuation des eaux de lavage et de dégivrage.

Périodiquement, les parois intérieures des chambres froides et les accessoires intérieurs seront désinfectés au moyen d'une solution antiseptique, de façon à détruire les germes bactériens apportés par les denrées et leur emballage.

Le *groupe frigorifique*, monobloc, comporte d'une façon générale tous les éléments électro-mécaniques essentiels de l'installation, *groupe normal* dans lequel moteur, compresseur, condenseur, sont groupés, mais visibles et accessibles séparément, ou *groupe hermétique* dans lequel les mêmes éléments sont enfermés en carter étanche.

Ils présentent chacun des avantages et des inconvénients.

On accordera avant tout la préférence à un matériel jouissant

d'une solide réputation et présentant de sérieuses garanties, tant par la qualité de ses organes que par la compétence de ses techniciens.

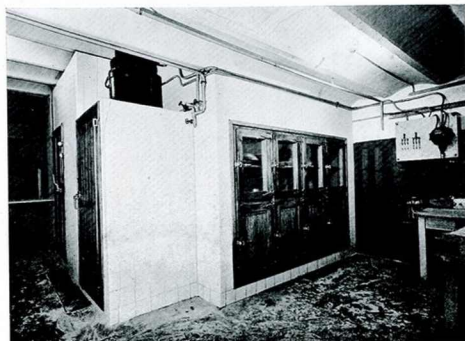
Il faut considérer qu'une installation frigorifique rentable, c'est-à-dire bien conçue, bien construite et faite pour durer, ne souffre pas la médiocrité et nécessite l'emploi de matériaux de tout premier choix jusque dans les plus petits détails.

Il sera prudent de voir largement les choses et de rechercher la qualité, préférable à une présentation brillante ou à des matériels à bas prix.

De par sa nature, le poisson doit être conservé dans une ambiance très humide, c'est pourquoi il est couramment prévu un *tiroir à poissons*, constituant soit un meuble portable séparé, ou mieux, maçonnerie, isolé et carrelé en faïence, dans lequel sera disposé un important lit de glace sur lequel séjourneront les poissons.

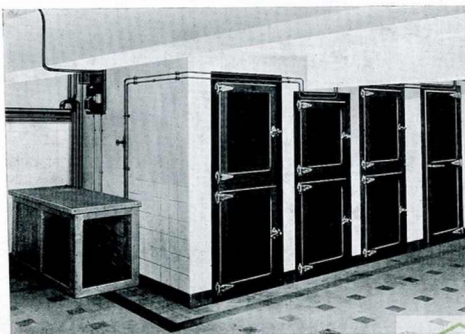
L'organisation du garde-manger se complètera des appareils suivants :

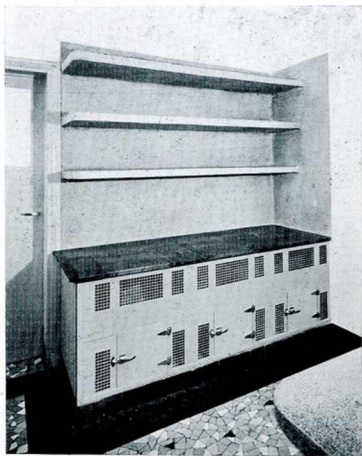
- ★ un étal de boucherie pour le travail de la viande;
- ★ une série de bacs à poissons avec vivier à truites et bacs à laver construits de préférence en ciment avec revêtement en faïence;
- ★ un mortier de marbre sur un socle;
- ★ un ensemble de tables de travail disposées en fonction de la forme du local et du service à assurer.



LYCÉE CAMILLE-SÉR

Locaux, architecte. 1934





RÉSIDENTICE, NEULLY *Rubio de Tiran et Fritet, architectes. 1936*

## LE LÉGUMIER

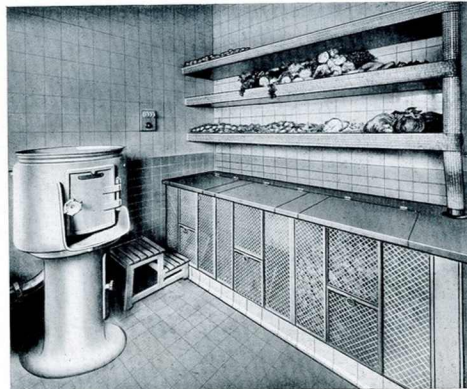
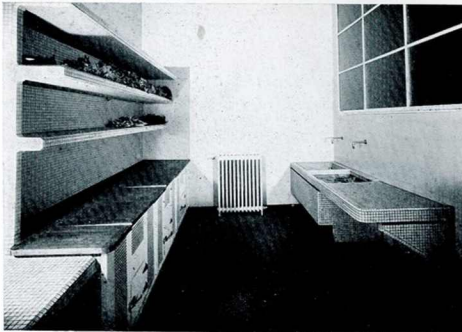
S'il s'agit d'un établissement important, le légumier sera installé dans un local particulier. Mais dans de nombreux cas, soit par défaut de place, soit par suite du volume insuffisant du service, son installation sera commune avec le garde-manger.

De toute façon il comportera une machine électrique à peler.

A ce sujet il y aura lieu d'attacher une très grande importance à

ÉCOLE HOTELIÈRE DE PARIS

*R. Gravereaux, architecte. 1936*

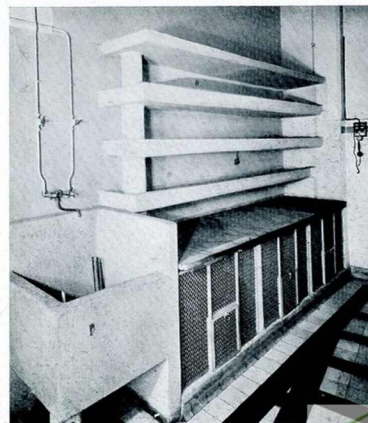


CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

*A. Narjoux, architecte. 1931*

SEURS SAINT-VINCENT-DE-PAUL, PARIS

*G. Roqs, architecte. 1933*



l'établissement des canalisations d'évacuation d'eaux usées qui sont fréquemment obstruées par la pulpe des pommes de terre.

Il est recommandé de prévoir l'installation d'une cuve de décantation avec panier mobile facilement nettoyable, ceci assurant une tranquillité certaine pour le fonctionnement des évacuations.

Le casier à légumes sera fait généralement de trois compartiments pour les pommes de terre, le dessus servant de table d'épluchage. On trouvera au-dessus encore divers rayonnages pour les légumes frais.

Les bacs de lavage peuvent être réalisés en ciment lissé, ciment carrelé, granito ou en métal.

Les tables d'épluchage peuvent être en hêtre, ou mieux, en béton carrelé.



**L**a cuisine est une organisation d'ensemble destinée à la préparation et à la cuisson des aliments.

Elle doit répondre à un programme établi en fonction des éléments suivants :

- ★ état des locaux réservés à la cuisine;
- ★ genre de l'établissement;
- ★ importance des couverts à servir;
- ★ combustible choisi.

La mise en place des différents appareils tiendra compte de ces éléments, mais dans un ordre général assurant un travail facile et méthodique dans des locaux ventilés, et parfaitement hygiéniques.

Ces conditions impliquent non seulement un outillage approprié, mais également une disposition judicieuse des locaux, des postes de travail et des appareils, qui évite toute manipulation inutile, fausse manœuvre, confusion et perte de temps.

En principe, le local destiné à la cuisine doit être vaste, clair et bien aéré.

La cuisine sera de hauteur suffisante (3 m. 50 à 4 m. 50) pour permettre le dégagement et l'évacuation facile de la chaleur provenant du rayonnement des appareils, — cette hauteur conditionnant encore plus que la ventilation, la température ambiante.

Le fourneau, qui est l'élément principal de la cuisine, sera central ou adossé à un mur. Son choix et son importance seront déterminés par la forme du local et le service à assurer, suivant qu'il s'agira d'un hôtel, d'un restaurant ou d'une

communauté. Sa conception technique permettra, avec le maximum de rendement et de facilité, la cuisson des mets les plus différents.

La richesse intrinsèque d'une source de chaleur devant préoccuper moins que la quantité de calories réellement utilisable qu'on en peut tirer, la valeur de l'appareil d'utilisation jouera donc un rôle primordial.

Aucun combustible n'est parfait, chacun présente des avantages et des inconvénients; il y a donc lieu de tenir compte des économies ou des frais de magasinage, de maintenance et de propreté, ainsi que des avantages d'une mise en service et d'un arrêt rapides, nécessités par un service particulier.

La détermination exacte d'un combustible donnant le meilleur rendement pour chaque type d'appareil est essentielle, qui permet la plus grande économie et supprime les risques de panne générale.

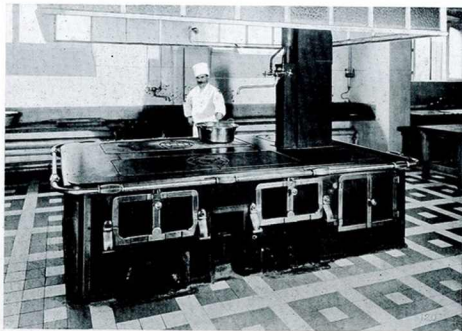
Un combustible cher peut être économique, suivant l'emploi et les services demandés aux appareils.

La construction des fourneaux de cuisine est étudiée par des techniciens spécialisés. Chaque organe est mis au point pour que son usage réduise au minimum les frais d'exploitation et d'entretien.

Si l'organisme actif est l'objet d'études techniques, constamment en progrès, la présentation et la facilité du nettoyage sont aussi très recherchées. L'acier inoxydable, l'émail, le nickel et le chrome sont couramment utilisés dans la fabrication de ce matériel.



## LA CUISINE AU CHARBON



Lycée Jules-Ferry, Paris

Pierre Piquet, architecte, 1934

Le fourneau chauffé au charbon, le plus ancien de tous, est celui qui est encore préféré par de nombreux cuisiniers, peut-être par habitude, mais certainement aussi parce que son action chauffante permet la préparation des mets cuits très rapidement, particuliers à la cuisine française.

Son fonctionnement est caractérisé par une combustion très active.

Les gaz produits à très haute température lèchent les plaques sur lesquelles on doit pouvoir trouver toute une gamme de températures. Puis ils circulent autour des foyers et des étuves avant d'être rejetés à l'extérieur par la cheminée.

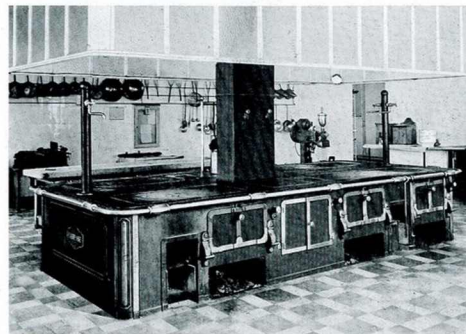
Les plaques de chauffe présentent une surface importante afin

d'offrir aux ustensiles de cuisine des emplacements suffisants.

Les fourneaux au charbon ne comportent pas seulement une enveloppe métallique, mais également une construction intérieure en produits réfractaires donnant la meilleure utilisation des calories dégagées par le combustible et assurant à l'appareil une longévité certaine.

Sans dépense supplémentaire de combustible, le fourneau à charbon, par un bouilleur placé dans le foyer, produit de l'eau chaude et chauffe par circulation les laveries et tables-chaudes.

Enfin, de tous les fourneaux, il est celui dont le fonctionnement est le plus de simplicité et au prix d'achat le moins élevé.

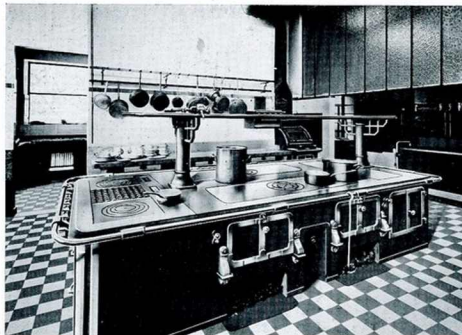


Maison de retraite de Sarcelles

Lafol, architecte, 1932

Hôtel Lesdiguières, Grenoble

Fonni et Rochar, architectes, 1934



Hôpital Franco-Musulman, Bobigny

L. Azéma et Mantou, architectes, 1934

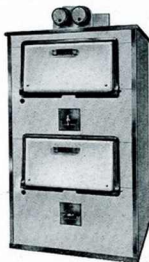




## LA CUISINE AU GAZ



COURSES DE LÉVRIERS, COURBEVOIE

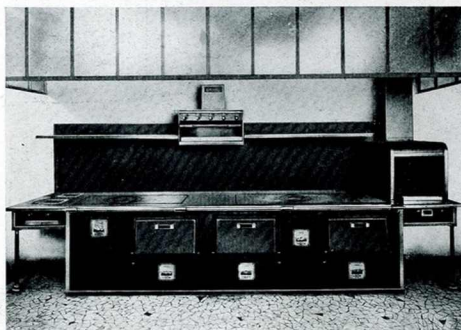


LES avantages de la cuisine au gaz ne sont plus à démontrer. Combustible commode, propre, très maniable, le plus facilement réglable et qui permet dans tous les cas de faire de la bonne cuisine, le gaz est extrêmement intéressant car il évite le stockage et la manipulation dans des locaux où la place est précieuse.

Sa souplesse et sa puissance thermique lui permettent de faire face à tous les besoins. Le réglage de chaque élément agit immédiatement sur la consommation.

Le grand développement de la cuisine au gaz provient de la conception moderne des appareils qui ont été étudiés pour répondre aux exigences de la cuisine française, aux cuissons rapides.

Les plaques de coups de feu à chaleur dégressive conviennent donc particulièrement.



Quant aux fours, la présence des produits de combustion dans la chambre de cuisson assure une teneur en vapeur d'eau qui évite le dessèchement des aliments.

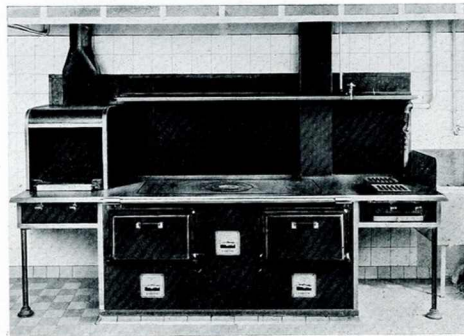
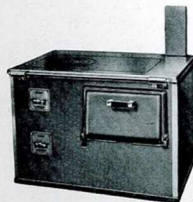
Ces appareils sont réalisés de manière à obtenir un rendement thermique élevé et faire du gaz un combustible économique.

Toutes les préparations sont rendues possibles par la grande variété des gammes de chauffage.

Avec le gaz, la température ambiante des cuisines est moins élevée car le rayonnement des appareils, toujours calorifugés, et des conduits d'évacuation, est considérablement réduit, à tel point que certaines grandes cuisines doivent être dotées d'appareils de chauffage pour les périodes d'hiver.

Les groupements et les établissements hospitaliers ont adopté, d'une façon générale, le gaz, qui permet d'utiliser des appareils spéciaux pour les préparations en quantités importantes.

De même le gaz est de plus en plus employé dans les cuisines de

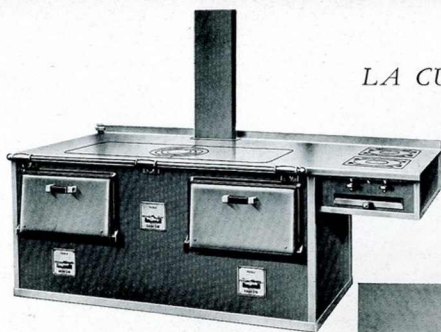


ASILE DE CONVALESCENTS, SAINT-MAURICE

Michel Roux-Spitz, architecte, 1938

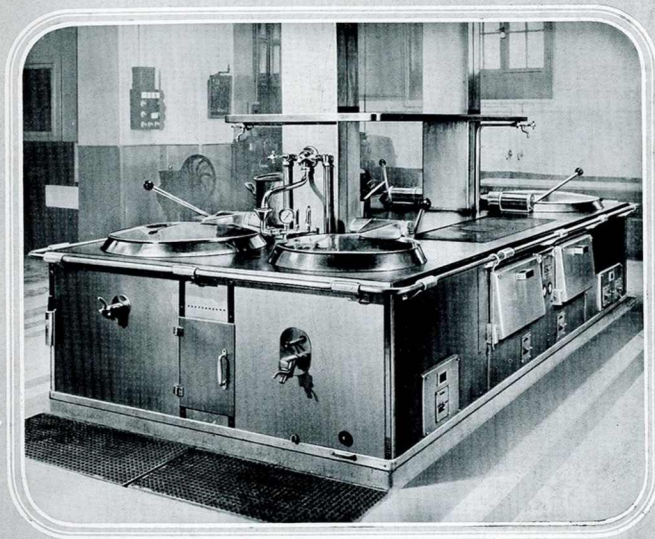
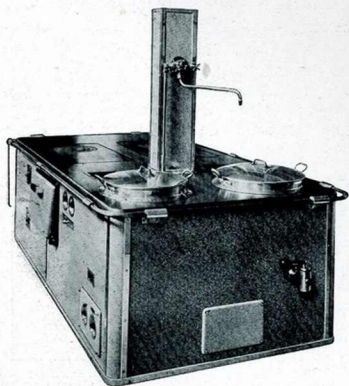


## LA CUISINE AU GAZ (SUITE)



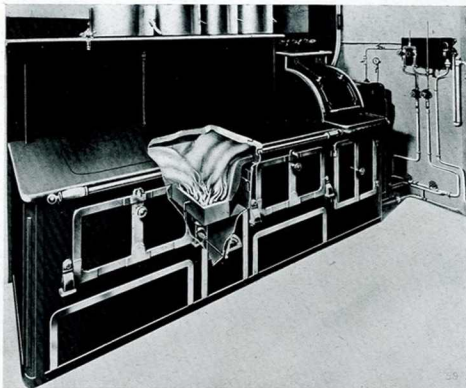
restaurants en raison de sa souplesse d'utilisation pour des effectifs très variables.

De nombreuses cuisines modernes installées dans les étages supérieurs des immeubles et, dans de nombreux cas, n'assurant que le service du déjeuner, ont adopté la cuisine au gaz comme la seule qui puisse parfaitement répondre à leurs besoins particuliers.





## LA CUISINE AU MAZOUT

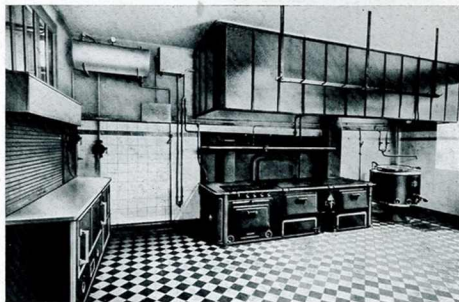


RESTAURANT DES TROIS-OBUS, PARIS

1932

HOSPICE DE CONFLANS (SAVOIE)

Bugard, architecte, 1934



**R**EMARQUABLE a été le développement du chauffage des appareils de cuisine au mazout, dont le rendement thermique est très élevé et qui assure des avantages de rapidité, de mise en température. En outre, il n'exige aucune manipulation de combustible et d'évacuation des cendres.

La construction du fourneau est sensiblement analogue à celle du fourneau à charbon. Les friteries et les marmites peuvent également être chauffées au mazout.

Comme il existe divers systèmes de brûleurs ayant fait leurs preuves, parmi les solutions proposées, le choix correspondra à la nature du mazout employé.

Le brûleur à caléfaction, placé au fond du foyer et à l'emplacement de la grille, est de conception

fort simple et a donné d'excellents résultats en brûlant le gas-oil. Son fonctionnement facile, sa flamme molle et verticale, correspondent aux qualités exigées d'un fourneau à charbon.

Les brûleurs à pulvérisation ont donné satisfaction dans les cas d'utilisation de fuel-oil. Leur fonctionnement plus mécanique oblige à une surveillance attentive pour conserver un très bon rendement.

La cuisine au mazout est à retenir particulièrement dans les cas d'établissements dont la situation ne permet pas l'utilisation du gaz de ville ou l'approvisionnement normal de charbon.

La ventilation thermique est tout indiquée pour les cuisines utilisant ces appareils.

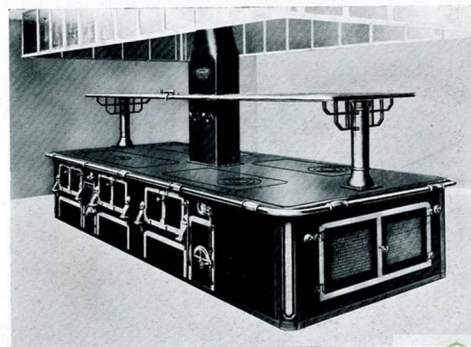


ASILE DÉPARTEMENTAL, SAINTE-GENEVIEVE-SUR-LOIRE

Briard, architecte, 1934

ŒUVRE DES ORPHELINS D'AUTEUIL, PARIS

1932



# LA CUISINE ÉLECTRIQUE



RUMPELMAYER. PARIS.

LES avantages de la cuisine électrique sont multiples.

Ils découlent en particulier de la logique même des choses, l'électricité étant appelée à remplacer, dans un avenir plus ou moins proche, d'autres combustibles. Il y a lieu dès maintenant d'envisager ce mode de chauffage, car les tarifs du courant, de par les nouvelles centrales qui se créent sans cesse, ne peuvent que baisser. Tout laisse prévoir que l'électricité a tendance à se développer, malgré une grande variation de prix suivant les régions.

Si l'on veut faire apparaître les qualités de l'électricité, on peut les définir en trois mots : simplicité, rapidité, propreté.

L'installation d'une cuisine électrique n'étant pas toujours réalisable, il y a néanmoins, dans de nombreux cas, utilité à adopter des appareils spéciaux, tels que : tables-chaudes, grillades, salamandres, etc.

Il faut évidemment faire une

discrimination entre les différents appareils électriques.

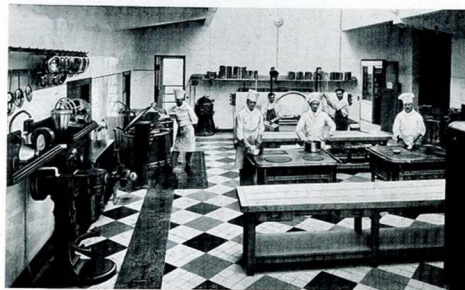
Le four à rôtir est supérieur à tout autre four, car il assure une cuisson régulière, moelleuse, conservant aux mets toute leur saveur.

Les tables-chaudes, les grillades, les salamandres, sont des appareils qui, aujourd'hui, ont affirmé leur intérêt lorsqu'ils sont équipés électriquement, les tables-chaudes parce qu'elles ne dégagent aucune odeur, les grillades et les salamandres parce qu'elles sont prêtes en quelques instants à faire le travail qu'on leur demande.

Friteuses et marmites, grâce à leur calorifuge, sont d'un travail agréable et d'un très bon rendement.

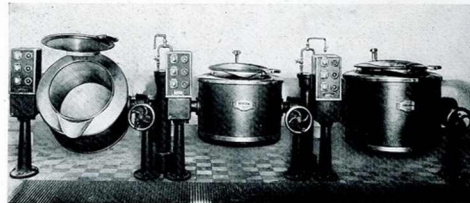
Les fourneaux comportent des plaques rougissantes et des plaques à mijoter.

La construction et l'appareillage électrique doivent toujours être exécutés de la façon la plus impeccable et avec des matières de tout premier choix.



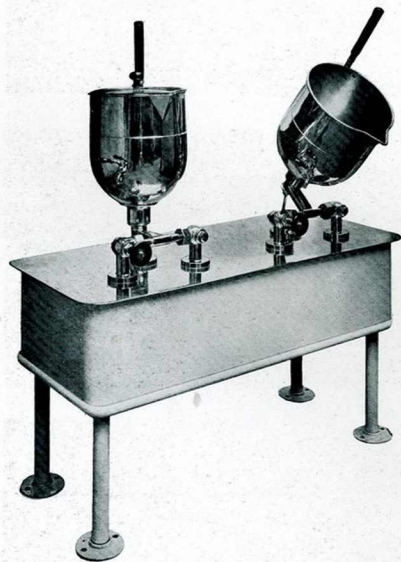
ÉTABLISSEMENTS EDGAR BRANDT. CHATILLON

PREUSING. NANTES





# LA CUISINE A LA VAPEUR



La cuisine à la vapeur est généralement adoptée dans les grands établissements hospitaliers qui possèdent un générateur de vapeur utilisé pour la cuisine, la buanderie, la désinfection et la production de l'eau chaude en quantité importante.

On réalise une économie d'autant plus sensible que le nombre de rationnaires est élevé, et d'autre part le travail est grandement facilité par la rapidité de cuisson sans risque de brûlure des aliments.

Le matériel employé couramment l'est sous forme de marmites, d'un modèle soit fixe, soit basculant.

Le chauffage est assuré par de la vapeur à haute pression (6 à 7 HPZ) ou par de la vapeur à basse pression (0 HPZ 3).

Seuls des spécialistes ayant une grande expérience de la question peuvent réaliser ces appareils d'une construction particulière.

Des marmites de formes diverses servent à la préparation des soupes, légumes, ragôts, lait, café et tisanes.

Des marmites de petites capacités, habituellement basculantes, sont utilisées pour les régimes.

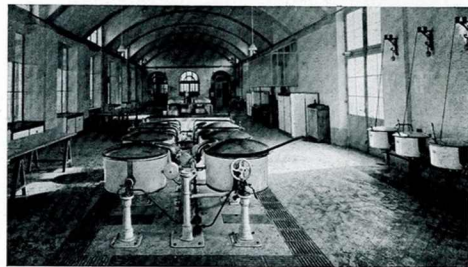
La vapeur détendue est également employée pour le chauffage des tables-chaudes de distribution et des laveries.

Il faut cependant remarquer que la cuisine à la vapeur ne se suffit pas à elle-même. Il convient d'y adjoindre un fourneau avec fours à rôtir, grillades, friteries, etc.

ASILE DÉPARTEMENTAL  
SAINT-GEMMES-SUR-LOIRE  
*Beiard, architecte*



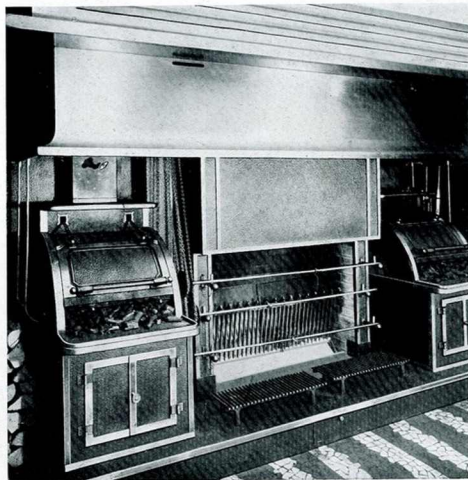
HÔPITAL DE LA SALPÊTRIÈRE  
PARIS



HÔPITAL BICHAT  
PARIS



## GRILLADES ET FRITERIES

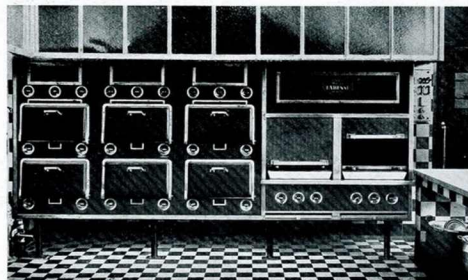


LE GRAND VATEL, PARIS

A. Premier, architecte, 1936

CAISSE DES DÉPÔTS ET CONSIGNATIONS, PARIS

L. Faure-Dujarric, architecte, 1932



La grillade est d'une importance incontestable dans les préparations culinaires. Sa réussite est moins facile qu'on se l'imagine habituellement, car la pièce de viande ne peut être convenablement grillée que si le foyer est adossé pour permettre l'évacuation rapide de la vapeur d'eau.

La braise, le coke, le gaz ou l'électricité, réalisent parfaitement des grillades savoureuses.

Avec le gaz et l'électricité on adoptera le grill monobloc en fonte nervurée, appareil très économique par sa faible consommation.

L'évacuation des fumées des graisses brûlées a déterminé la forme de l'appareil qui doit être raccordé à une cheminée ayant un excellent tirage.

La conception de la friterie sera fonction du genre et de l'importance du service à assurer.

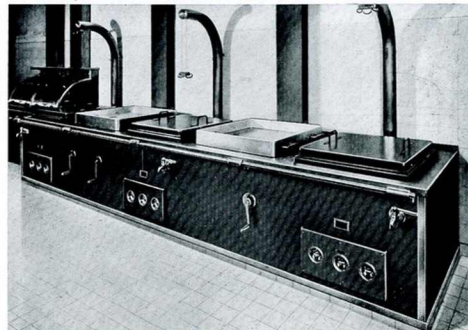
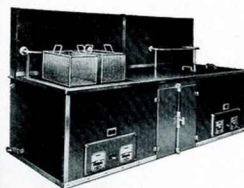
Les bassines seront en rapport avec la quantité d'aliments à cuire à chaque opération.

La cuisine collective utilisera des bacs importants munis de paniers à main ou d'un grand panier se déplaçant au moyen d'un palan circulant sur rail ou avec treuil.

Tout au contraire, les hôtels et les restaurants n'adopteront que la friterie à bassines ovales permettant de cuire au fur et à mesure des demandes de la clientèle.

Dans tous les cas, le gaz sera toujours préféré pour la mise en température rapide, la souplesse du chauffage permettant un violent coup de feu au moment de l'utilisation et la mise en veilleuse si la cuisson ne se poursuit pas.

La ventilation de la friterie devra être traitée d'une manière énergique, pour l'évacuation très rapide des odeurs et des buées.

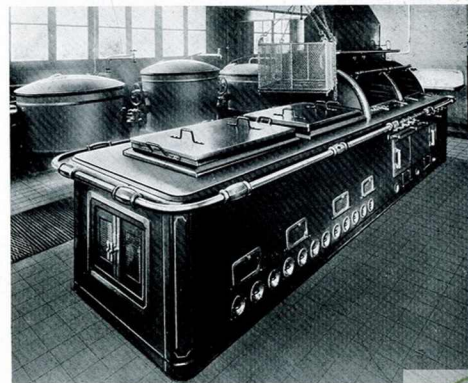


ASILE DES CONVALESCENTS, SAINT-MAURICE

Michel Rouss-Spitz, architecte, 1938

CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

A. Narjoux, architecte, 1930





## LES MARMITES

La préparation des bouillons et des potages, la cuisson des légumes et des pâtes, la confection des ragouts demandent des marmites dont le genre est déterminé par l'importance de la clientèle.

Il se fait couramment trois types de marmites :

- ★ les marmites encastrées;
- ★ les marmites séparées fixes;
- ★ les marmites séparées basculantes.

Les marmites peuvent être chauffées par le gaz, par l'électricité, par la vapeur à basse ou haute pression s'il existe un générateur dans l'établissement.

La nature du métal employé et la conception même de l'appareil sont fonction du mode de chauffage. Afin d'éviter une déperdition de calories, une double enveloppe recevant un calorifuge important sera prévue dans tous les cas.



MARMITES FIXES A VAPEUR.



MARMITE A VAPEUR A GAZ

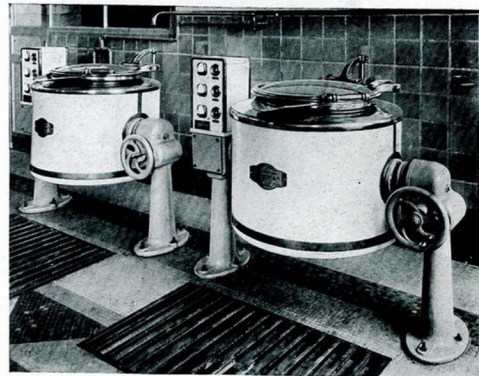
La manœuvre des couvercles, entièrement mobiles, à contre-poids ou à déplacement mécanique, est conditionnée par la dimension et le poids.

Les marmites encastrées ou fixes sont munies d'un robinet de vidage de grande section, non démontable, pour l'évacuation des aliments et des eaux de lavage.

Les marmites basculantes donnent la possibilité de vidage à fond et permettent un nettoyage très facile. Elles peuvent cependant présenter un certain danger si le basculement n'est pas opéré avec toute l'attention désirable.

Pour l'évacuation des eaux usées, il sera installé sur le sol une grille avec caniveau d'évacuation, disposée au droit des marmites.

Le remplissage en eau chaude et en eau froide s'effectue au moyen d'un robinet mélangeur, avec bec déverseur à rotule.

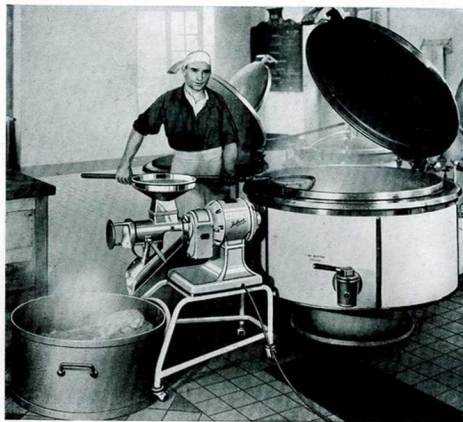


MARMITES BASCULANTES ÉLECTRIQUES



MARMITE FIXE A GAZ

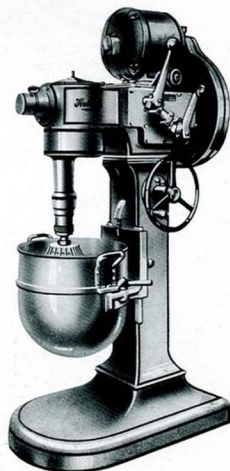
## L'OUTILLAGE ET LES ACCESSOIRES



PRESSE-PURÉE SUR CHARIOT

purée, coupe-pain, etc., les cuisines importantes ont un avantage certain à adopter le *mélangeur-batteur* qui, par la variété des travaux qu'il permet, est l'appareil universel.

Outre tous les travaux de pâtisserie qu'il exécute avec aisance, le mélangeur-batteur, grâce aux accessoires d'adaptation immédiate qu'il commande directement, sert à tamiser les potages et les purées, à faire la mayonnaise, à hacher la viande, à découper les légumes, à râper le fromage, à mouler le café, etc. Il peut également actionner une sorbetière pour la préparation des crèmes glacées.



BATTEUR-MÉLANGEUR

L'ORGANISATION des cuisines se complète par la mise en action d'appareils dont les services correspondent à des besoins bien déterminés.

La *salamandre*, chauffée au gaz ou à l'électricité, réalise au moyen d'un plafond incandescent les gratins, glaçages, toasts et pain grillé.

Indépendamment de la machine à peler qui peut recevoir des accessoires tels que : hachoir, passe-

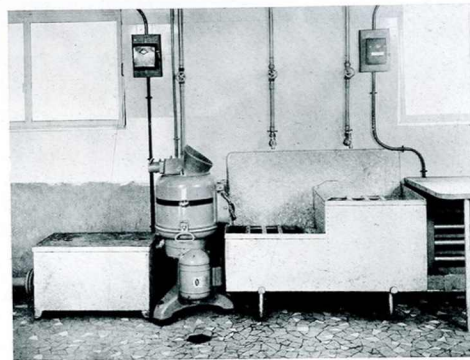


SALAMANDRE A GAZ

Ses applications s'étendent aux grandes cuisines des hôpitaux et des groupements où son débit puissant donne des résultats remarquables dans le travail par grosses quantités.

Les vitesses relatives que l'on peut donner aux différents outils de travail assurent toujours le meilleur rendement, qui se traduit par une réduction de main-d'œuvre.

Les bacs à laver et à rafraîchir les légumes sont généralement en acier galvanisé, mais ils peuvent être réalisés en béton avec enduit lissé ou carrelé.



MACHINE A PELER ET BACS A LÉGUMES

Des *barres à dents* sont toujours à prévoir au-dessus des tables de travail et à des hauteurs différentes pour l'accrochage des casseroles.

Pour le travail des cuisiniers, des tables seront installées à proximité de chaque appareil.

Le bâti métallique supportant un plateau de bois très épais est recommandé pour la facilité du nettoyage.

Les rayonnages s'exécutent en bois, en fer ou en acier galvanisé.



TRANCHEUR

COUPE-FRITES



HACHOIR



MOULIN A CAFÉ

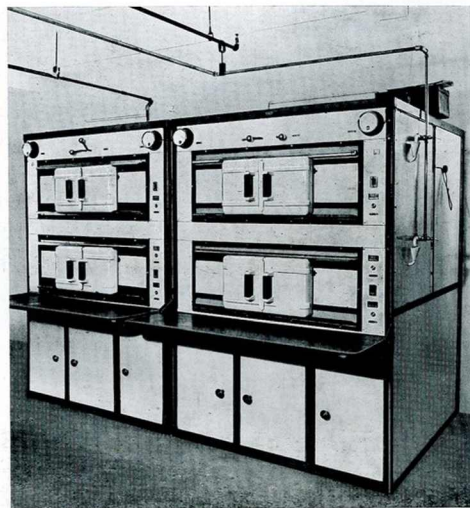
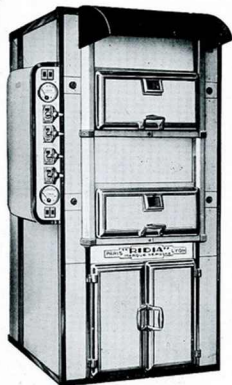


## LA PATISSERIE

UNE pâtisserie moderne comporte un four électrique dont les avantages ne sont plus discutés. Aujourd'hui, 90 p. 100 des bûnels faisant leur pâtisserie se servent du four électrique, car, utilisant du courant en abondance, ils possèdent très souvent un transformateur qui réduit les frais d'exploitation.

La construction et l'appareillage électrique seront très robustes. Des interrupteurs assureront à volonté le chauffage indépendant et à deux allures de la sole et de la voûte pour chaque chambre de cuisson dont la température sera enregistrée par un pyromètre de précision, ou bien par chauffage unique par des contacts électromagnétiques.

Un calorifuge important n'occa-



EXPOSITION DE NEW-YORK. 1939

sion que le minimum de perte de chaleur pendant les arrêts.

Les hôtels et les grands restaurants ont un sérieux bénéfice à faire eux-mêmes leur pâtisserie. Cet usage s'est presque généralisé dans les établissements ayant, un certain rendement, les hôteliers pouvant ainsi fournir à leur clientèle, pour un prix plus réduit, une qualité supérieure et un choix plus étendu.

Le four électrique est un auxiliaire précieux pour la cuisine, car il sert aux préparations les plus diverses, aux entrées, aux pâtés, aux spécialités, etc. Il permet également de donner le matin aux clients les brioches et les croissants chauds et de faire le pain de mie suivant les besoins journaliers.

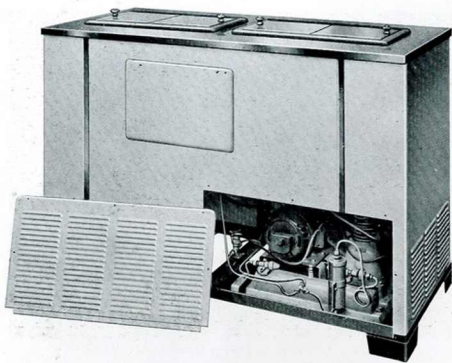
Les fours électriques sont faits aujourd'hui en série, de telle sorte que l'on peut trouver les modèles correspondants aux besoins de chaque établissement.

Si le four est le principal élément de la pâtisserie, l'installation est complétée par le matériel suivant :

- ★ un tour, destiné au travail des pâtes. Ce meuble comporte des tiroirs pour la farine, le sucre, les amandes, les outils. Le dessus en pierre ou en marbre est, de préférence, réfrigéré.
- ★ une glacière pour la conservation des pâtes, du beurre, des compotes et des fruits.
- ★ un mélangeur-batteur électrique avec ses accessoires.
- ★ une laverie et un ensemble de tables, tablettes, échelles à plaques et armoire en rapport avec l'importance du service à assurer.



## LA GLACERIE



Chacune de ces opérations prenant, avec l'importance et la spécialisation de l'établissement, une place plus ou moins grande.

Turbinage, conservation, durcissement, sont généralement groupés en un ensemble, le plus souvent métallique, puissamment calorifugé et comprenant : la turbine automatique, des pots de conservation et une case de durcissement à basse température.

Les installations de petite importance, fréquemment réduites au conservateur, permettent le logement du groupe frigorifère à l'intérieur du meuble.

Le casier de conservation, à ouverture supérieure ou latérale, aura toujours des dimensions largement calculées.

On n'adoptera l'ouverture latérale qu'avec la plus grande prudence, celle-ci nécessitant beaucoup de soin dans l'emballage des crèmes démolées qui, à la suite d'ouvertures répétées du portillon, se couvrent rapidement de neige et de glace d'eau, insipides, nuisant à la présentation et affectant les qualités gustatives.

Tout l'appareillage, dans les plus petits détails, sera de la plus grande qualité.

Comme dans l'établissement du garde-manger, on devra envisager l'extension rapide de la fabrication et ne pas hésiter à « voir grand ».

Si la maison assure un « service de ville », il y a lieu de prévoir l'ali-

mentation en mélange réfrigérant des conservateurs réfrigérés et, à cet effet, la glacerie pourra comporter une petite fabrique de glace d'eau, libérant le glacier des servitudes de livraison de la glace à rafraîchir.

Une formule nouvelle en France, mais généralisée aux Etats-Unis, tend à se développer de plus en plus. Elle concerne l'utilisation de conservateurs isothermes usant de petits accumulateurs de froid à liquide. Appliquée avec discernement, elle supprime tous les inconvénients dus aux mélanges réfrigérants : manipulation de glace et de sel, humidité, corrosion des conservateurs, fuite ou renversement de la saumure après fusion, chez le client, malpropreté et encombrement du local réservé à la préparation des livraisons. Dans ce cas, la glacerie devra comporter un compartiment supplémentaire pour la recharge des accumulateurs de froid.

Le glacier se libérera encore plus des servitudes de la livraison s'il emploie la glace sèche, constituée par du gaz carbonique solide, sublimant à très basse température, sans passer par la phase liquide. La glace carbonique, en dépit de son prix élevé, semble la solution de l'avenir.

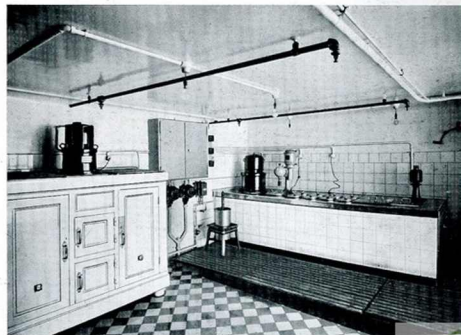
On évitera, malgré les facilités apparentes, de jumeler l'installation du garde-manger et l'installation de la glacerie, les travaux demandés au matériel frigorifique, dans l'un et l'autre cas, n'ayant que des rapports lointains.



**A**UTREFOIS apanage du glacier spécialiste, la glacerie trouve maintenant sa place dans toute installation moderne d'une certaine importance.

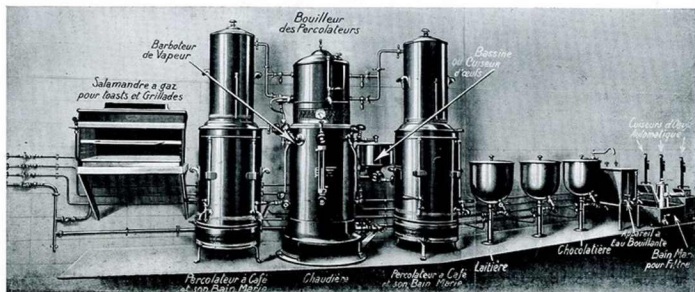
Elle comprend :

- ★ la fabrication de la crème glacée : malaxage, turbinage;
- ★ la conservation et le mûrissement;
- ★ le durcissement des crèmes démolées.





# LA CAFÉTERIE



CAFÉTERIE À VAPEUR. TYPE D'INSTALLATION POUR HOTEL

HOTEL LESDIGUËRES. GRENOBLE

Foné et Rochas, architectes. 1934



**L**A caféterrie, dans les hôtels surtout, est un service important chargé de préparer les boissons chaudes et les petits déjeuners.

Elle doit être installée dans un local situé au pied des monte-plats des étages et à proximité du service du restaurant.

L'étude d'une installation pratique est très délicate et exige une expérience consommée.

Dans les établissements où le gros travail est saisonnier, à la mer, à la montagne, dans les villes d'eau, dans certaines régions aux périodes des vacances, dans certaines villes au moment des congrès, des pèlerinages, il faut prévoir de très importantes variations d'effectifs.

Les installations modernes bien étudiées permettent de répondre à la demande, quelle que soit son importance, en tout temps, avec souplesse, aisance et rapidité.

Elles comportent généralement des appareils de petite capacité,

donnant une parfaite qualité lors des débits minima en morte-saison, mais qui, grâce à un chauffage très rapide, assurent quand il le faut la production immédiate et abondante de café, lait, chocolat, eau bouillante, bouillies de régime, etc.

Des chauffages variés peuvent être utilisés : gaz de ville, vapeur à haute et basse pression, électricité, eau surchauffée, mazout, etc.

## Préparation du café.

Le choix des appareils est très important et requiert les conseils d'un constructeur compétent et expérimenté. Les procédés sont très divers et doivent varier selon les habitudes et les goûts de la clientèle :

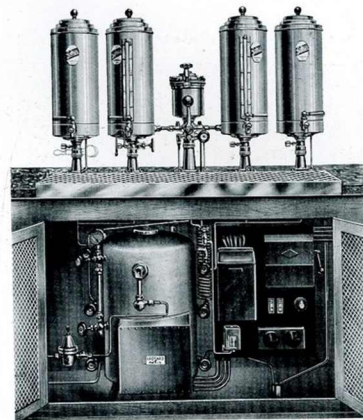
a) par simple cuisson, avec la marmite au bâton, du type simple ou à fermeture hermétique pour garder l'arome;

b) par infusion, avec les différents modèles de percolateurs;

c) par filtration sous faible pression, avec les procédés les plus modernes et à grand rendement, « Filtrex » et « Filtrapid » par exemple, qui permettent l'emploi d'une mouture de café très fine, donnant arôme, qualité et économie.

Dans les régions où les eaux sont calcaires, afin d'éviter les inconvénients de l'entartrage, il sera utile de prévoir l'installation d'un filtre adoucisseur d'eau.

L'ensemble d'une caféterrie comporte généralement :



INSTALLATION FILTRES, AVEC CHAUDIÈRE SOUS COMPTOIR

INSTALLATION FILTRES. FILTRATION SOUS PRESSION POUR PRÉPARATION RAPIDE DE PETITES QUANTITÉS





PERCOLATEURS A GRAND DÉBIT (25 à 300 litres).

**UNE CHAUDIÈRE GÉNÉRATRICE DE VAPEUR**

à chauffage automatique pour le gaz, l'électricité et la vapeur.

Cette chaudière produit :

- a) la vapeur pour ébouillanter les pots de service et, en cas de besoin, pour réchauffer par injection directe certains liquides;
- b) l'eau bouillante à plus de 100° par quantités moyennes.

**TOUT UN ENSEMBLE D'APPAREILS POUR BOISSONS ET ALIMENTS DIVERS**

**CAFE** — Les appareils à café d'un des différents modèles dont nous venons de parler.

**LAIT, CHOCOLAT** — La cuisson à raison d'un litre par minute et la conservation au chaud sont prévues dans des bassines à double fond par circulation de vapeur.

Le lait ainsi ne brûle pas et ne s'attache pas.

**BOULLIE DE RÉGIME** — La cuisson s'effectue au bain-

marie de façon à assurer la conservation des vitamines.

**ŒUFS A LA COQUE** — Chacun des récipients comporte un petit dispositif d'horlogerie, assurant automatiquement le degré de cuisson correspondant au désir de chaque client.

**TOASTS** — Ils sont préparés par des salamandres ou des appareils automatiques chauffant au gaz ou à l'électricité.

**ŒUFS ET PRÉPARATIONS DIVERSES** — Se font sur un foyer annexe.

**AUTRES APPAREILS OU ACCESSOIRES DIVERS**

**BAIN-MARIE** — Pour tenir au chaud les filtres à café pendant la préparation.

**DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE THÉ** — Assure un dosage régulier.

**ÉTUVE** — Pour tenir! au chaud le matériel avant l'usage.

**LAVERIE** — Pour le matériel de service.

**GLACIÈRE** — Pour la conservation du beurre, œufs, etc.

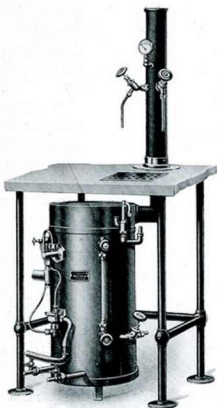
**ARMOIRE A ARGENTERIE**

**Salons de thé.**

Le service d'un salon de thé est toujours délicat, du moins quand ce salon de thé a une certaine importance, car il doit être effectué en un temps relativement court.

Il comporte généralement une chaudière spéciale à eau bouil-

CHAUDIÈRE A EAU BOUILLANTE A GRAND RENDIEMENT, ENTièrement AUTOMATIQUE. SPÉCIALE POUR SALONS DE THÉ.



lante, sortant en pression et ne pouvant être tirée à moins de 100°.

**Restaurants.**

S'il s'agit uniquement du restaurant, la cafétérie est un service auxiliaire de l'office, de l'étagère et de la verrerie.

Les restaurants de classe disposent toujours d'une chaudière à eau bouillante, comme le salon de thé.

**Groupements, Réfectoires**

Le café peut se préparer comme ci-dessus ou au perco-

lateur. Le service se fait par pots individuels ou à la serveuse.

La cafétérie-laiterie doit faire l'objet de soins spéciaux. Elle comportera des appareils d'un type industriel pour la préparation des quantités importantes.

Le lait sera cuit généralement dans des marmites spéciales en nickel pur.

La préparation du café est délicate et l'on peut assurer que, traité différemment, un même café n'offrira au goût ni une saveur identique, ni un arôme constant.

Comme le nombre des ration-

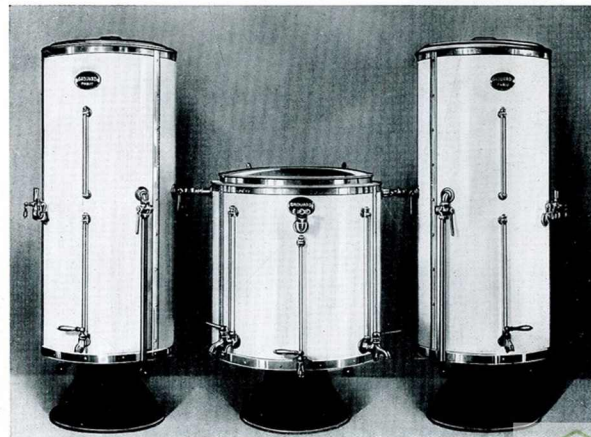
naires est sujet à de fréquentes et importantes variations, il faut utiliser des installations à opérations continues.

**Hôpitaux et Asiles**

Dans les installations modernes, la présentation est particulièrement soignée, les revêtements sont émaillés et les récipients intérieurs en nickel pur.

Pour que le café soit servi très chaud, on utilise des récipients fortement calorifugés pour le transport dans les salles de malades.

MATÉRIEL DE CAFÉTERIE POUR HÔPITAUX, SANATORIA, etc.





## LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

**S**ELON la classe et l'importance de l'établissement, il y a lieu d'étudier, en rapport avec les services de la cuisine, les organisations complémentaires suivantes :

- ★ cuisine pour les courriers, s'il s'agit d'un grand hôtel;
- ★ cuisine pour le personnel;
- ★ cuisine pour les régimes;
- ★ les caves et la cave de jour;
- ★ la sommellerie;
- ★ la salle à manger du personnel;
- ★ les vestiaires;
- ★ les lavabos, W.-C. et douches pour le personnel.

L'organisation de ces services est conçue suivant chaque cas particulier et en liaison avec le chef de l'exploitation. Elle ne sera pas examinée ici, car elle sort du domaine culinaire proprement dit.

## L'OFFICE ET LA DISTRIBUTION

**U**NE fois préparés et dressés sous la direction du chef, les plats sont dirigés vers la salle à manger ou le réfectoire. La distribution s'opérera de manières bien différentes, selon qu'il s'agira d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un groupement.

### *Dans un hôtel :*

L'office est installé dans un local ayant accès direct à la salle à manger.

Une table-chaude, avec étuve chauffe-assiettes, permettra de tenir un plat en température et de prendre, au dernier moment, les assiettes réchauffées.

On trouvera aussi la laverie à verres et parfois une glacière pour les boissons, s'il n'existe pas de cave de jour. Tables de service et rayonnages compléteront l'organisation de ce service.

### *Dans un restaurant :*

La table-chaude chauffe-assiettes sera accouplée avec la table de cuisine, de manière à réduire au minimum les déplacements.

La verrerie, les plats froids, hors-d'œuvre et fruits, feront partie du service de « l'étagère » et situés, sinon dans la salle même, du moins dans un local en communication directe avec le restaurant.

### *Dans un groupement :*

La table-chaude, de dimensions assez vastes pour un service très rapide, sera jointe à un buffet froid

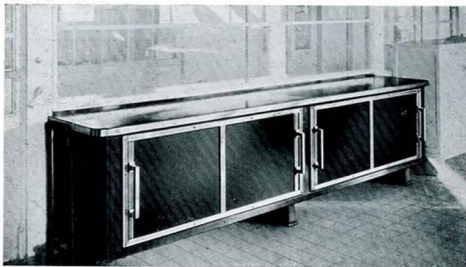


SOEURS DE SAINT-VINCENT-DE-PAUL. PARIS.

G. ROZE, architecte. 1933



ÉCOLE PRIMAIRE SUPÉRIEURE  
DE JEUNES FILLES, REIMS  
*Sollier, architecte, 1934*



HÔPITAL FRANCO-MUSULMAN, BOBIGNY  
*L. Azéma et Mantout, architectes, 1934*

chargé de la distribution des hors-d'œuvre, fruits, plats froids, pain, etc.

Le percolateur trouvera sa place dans cette organisation.

Dans les grands hôpitaux et asiles, ces différents éléments constituent chacun un service spécial et nettement séparé.

### Auto-service :

L'auto-service, très répandu aux Etats-Unis sous le nom de « cafeteria », est exploité en France dans de grands restaurants collectifs à la carte.

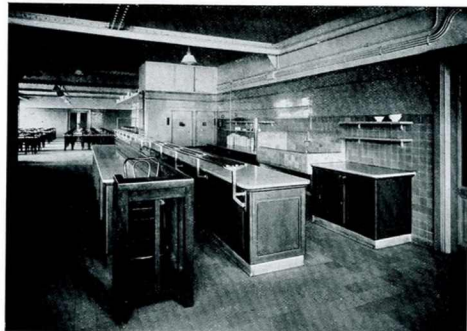
L'absence de serveurs oblige chaque client à s'approvisionner lui-même, muni d'un petit plateau, en passant successivement devant le buffet froid et devant la table-chaude.

On parvient ainsi à une économie importante de personnel et à un roulement de service étendu sur plusieurs heures, tout en permettant à chaque client de choisir à sa convenance sans être astreint à un menu fixe.

Les tables-chaudes peuvent être chauffées par le gaz, l'électricité; l'eau chaude, par le fourneau ou la vapeur, si un générateur existe dans l'établissement.

Les comptoirs de distribution et buffets froids sont généralement construits en bois verni, avec dessus en pierre, linoléum ou caoutchouc.

L'organisation des offices et distributions nécessite une étude particulière, en fonction du travail précis à assurer.



CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

*A. Narjoux, architecte, 1931*

HÔTEL LESDIGUËRES, GRENOBLE

*Fonni et Rochas, architectes, 1934*





## LES LAVERIES



ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

*Emile Bois, architecte. 1931*

DANS tous les établissements, grands ou petits, le lavage du matériel a toujours été le point délicat du service des cuisines.

Alors que l'étude des différents matériels culinaires a permis de les faire singulièrement évoluer, on a trop souvent négligé d'apporter une attention suffisante à l'organisation des laveries.

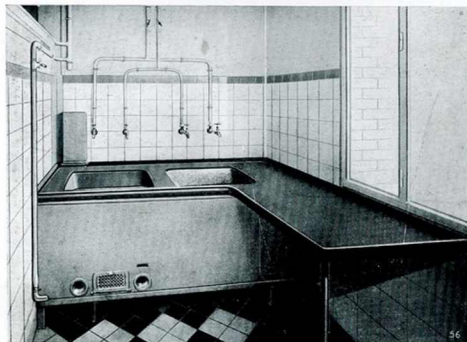
Il est nécessaire d'établir une nette distinction entre le lavage du matériel de cuisine : batterie de cuisine et cuivres, et celui du matériel de la table : vaisselle, argenterie, verrerie.

Sauf dans le cas d'établissements de moyenne importance, où ces services sont groupés, il est logique de les diviser en assurant néanmoins entre eux une liaison permanente qui économise la main-d'œuvre dans les cas de réduction du travail et qui permet de pallier un risque d'arrêt accidentel toujours possible.

On doit prévoir leur installation dans des locaux clairs, propres, aérés et soigneusement entretenus, car l'apport de tous les déchets et des graisses alimentaires de rebut tend promptement à les rendre très sales.

CAISSE DE COMPENSATION. PARIS

*Labussière et Ruby, architectes*



ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

*Emile Bois, architecte. 1931*

Comme pour le lavage de la batterie de cuisine il n'existe pas encore de moyen mécanique, il est indispensable d'organiser une plonge pour les cuivres dans un local en contact immédiat avec la cuisine, plonge comportant généralement deux bacs, un pour le lavage et un pour le rinçage.

La dimension de ces cuves est en rapport avec l'importance de l'établissement et les dimensions du matériel à laver.

Le bac de lavage est couramment en cuivre pour éviter une corrosion rapide provoquée par l'eau acidulée. Il est chauffé par un foyer à charbon, un brûleur à gaz, ou par un serpentin de circulation d'eau chaude ou de vapeur. On trouve immédiatement à sa suite le bac de rinçage.

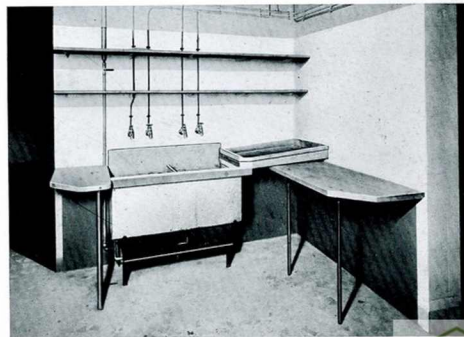
Pour ce matériel, il est recommandé de ne pas employer le bois, qui se corrompt très vite et qui dégage de mauvaises odeurs.

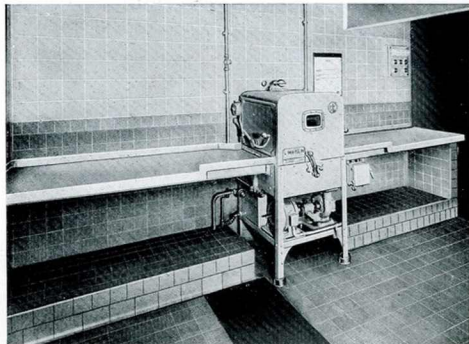
Il est donc intéressant d'adopter un dessus en métal, le corps de l'appareil étant également en métal ou en maçonnerie soigneusement carrelée.

Les plonges destinées à la vaisselle et à l'argenterie sont de

RESTAURANT MAGDELEINE. PARIS

1941





CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

*A. Narjoux, architecte, 1931*

constructions diverses selon le genre de l'établissement, mais de plus en plus la tendance s'établit de les remplacer par une machine à laver. La machine à laver peut être considérée comme un moyen mécanique réalisant non seulement un progrès certain, mais un appareil qui « paie », par sa rapidité, la suppression de la casse et de l'ébréçage et aussi par sa qualité « service » qui assure le séchage automatique et un retour prompt du matériel.

Le principe de la machine à laver la vaisselle réside dans la projection d'eau à 60° additionnée d'une faible quantité de soude, sur la vaisselle, par une pompe à gros débit, mais avec une pression peu élevée pour ne pas déplacer les objets délicats. Le gros débit et la faible pression remplissent un double rôle détersif et dégraissant. Le matériel est ensuite rincé à l'eau très chaude (90°), ce qui a pour effet d'effacer les traces sodées du lavage et de communiquer à la vaisselle une température qui provoque son auto-séchage.

On peut assurer le lavage mécanique de tout ce qui est employé à la table, assiettes, tasses, bois,

raviers, légumes, couverts, argenterie.

Différents types de machines sont fabriqués pour répondre au volume du travail à assurer.

Les établissements de petite ou de moyenne importance utilisent des machines dans lesquelles les paniers de vaisselle et d'argenterie sont introduits par poussage. Les opérations de lavage et de rinçage sont commandées par un levier extérieur.

Pour les grands établissements, la machine est pourvue d'un convoyeur automatique assurant le passage des paniers dans la partie affectée au lavage, puis dans celle où s'exécute le rinçage.

Dans certains cas particuliers le convoyeur peut être pourvu d'un entraînement autonome, permettant de réaliser l'arrêt ou la marche à pleine ou demi-vitesse.

Pour les établissements de contagieux, hôpitaux et sanatoria, l'aseptie doit être poussée plus loin encore. Il a donc été créé des machines spéciales qui réalisent le lavage, le rinçage, puis la stérilisation par immersion prolongée du

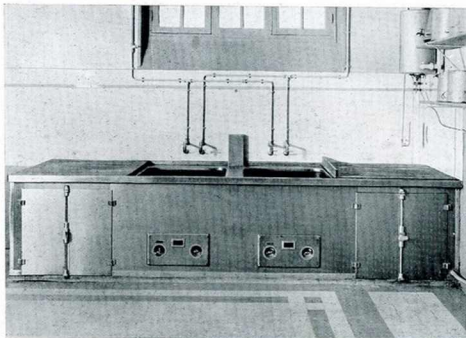


CRÉDIT LYONNAIS, PARIS

*A. Narjoux, architecte, 1931*

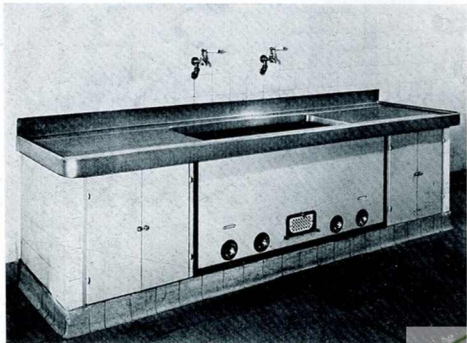
INSTITUT DES AVEUGLES, SAINT-MANDÉ

1938



ÉCOLE DE CÉRAMIQUE DE SÈVRES

*Michel Roux-Spitz, architecte, 1931*





## LES LAVERIES (SUITE)

matériel dans un bain d'eau en constante ébullition.

Les établissements à débit volumineux peuvent disposer d'une machine spéciale pour le lavage des verres. Le lavage est réalisé à 35-40° et le rinçage à 60°.

Afin d'obtenir une entière satisfaction de la machine à laver, il faut une installation soignée et très complète.

La production de l'eau chaude doit être particulièrement bien comprise pour approvisionner la machine en eau de rinçage à 90° sous pression d'au moins 1 kg. 500.

Pour les petites machines, les constructeurs ont mis au point des générateurs d'eau chaude à gaz.

Dans les installations importantes, il est nécessaire de produire l'eau chaude dans des réservoirs

sous pression alimentés par une chaudière.

Les tables de service exécutées généralement en tôle d'acier galvanisée doivent être assez grandes pour recevoir le matériel sale et stocker momentanément le matériel propre.

Enfin la qualité d'une bonne machine est conditionnée par des organes mécaniques de tout premier ordre fonctionnant sans à-coup et qui évitent au cuisinier de se transformer parfois en mécanicien.

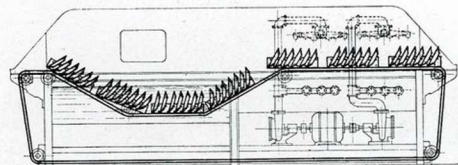
Les paniers recevant le matériel doivent être en bois plutôt qu'en métal. Le panier en bois n'écaille pas les assiettes et assure l'immobilité du matériel en cours de lavage; de plus, lors du chargement rapide, excluant toute précaution anormale, qui est la règle, sa

supériorité est évidente sur le panier métallique.

Malgré l'usage de la machine à laver, la plonge à argenterie est indispensable pour l'entretien et le polissage des pièces. Les grands établissements, hôtels et restaurants, possèdent généralement une machine à brunir qui assure une présentation impeccable de l'argenterie.

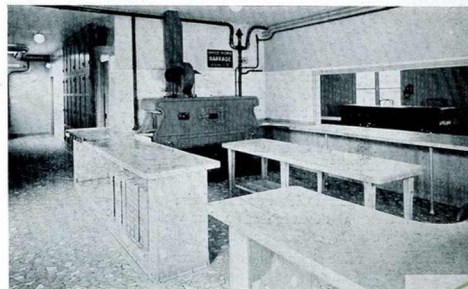
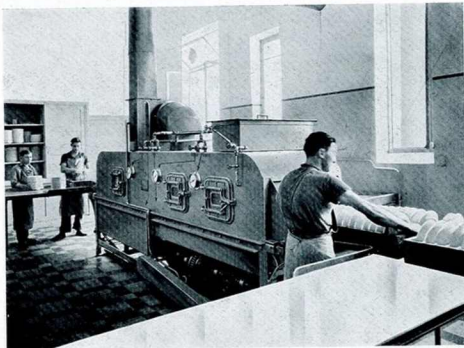
Dans les offices, les laveries à verres ou à petite argenterie sont, dans les cas courants, construits en acier galvanisé, ou mieux en acier inoxydable poli qui constitue un matériel d'une propreté impeccable et d'une très longue durée.

Enfin ces services seront complétés par un ensemble de tables, rayonnages et armoires de rangement judicieusement installés en fonction du travail à fournir et de la disposition des locaux.

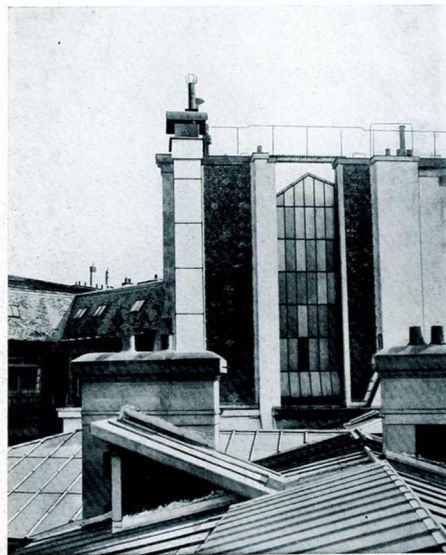


COUPE SCHÉMATIQUE DE L'APPAREIL CI-DESSOUS

SANATORIUM CLEMENTEL, A ENVAL (PUY-DE-DOME)



# LA VENTILATION



**L**a cuisson des aliments provoque des dégagements de chaleur, de buées, d'odeurs et de fumées, qu'il est nécessaire de capter et de rejeter au dehors.

Afin d'avoir une cuisine saine, il est indispensable de la ventiler, c'est-à-dire de créer un renouvellement d'air par une circulation judicieusement établie qui comporte deux opérations corrélatives :

l'aération par l'introduction de l'air frais ;  
la ventilation par l'évacuation de l'air vicié, surchauffé et chargé de buées, d'odeurs et de fumées.

L'aération s'effectue généralement par une prise d'air extérieure, située largement au-dessus du 1<sup>er</sup> étage, afin de ne pas aspirer les poussières et les gaz circulant près du sol, et

amenée dans la cuisine avec des bouches placées légèrement au-dessus du plancher.

Cette prise a une double fonction : elle fournit d'une part l'air nécessaire aux appareils pour leur combustion et crée, d'autre part, une circulation capable d'entraîner les buées et les fumées dans la hotte. Afin que cette distribution d'air frais ne puisse gêner les occupants, il est bon de prolonger le conduit d'amenée par un conduit muni de bouches réglables, répartissant l'aération.

Dans certains cas et principalement pour les périodes d'hiver, il est intéressant de placer au-devant de ces bouches un élément chauffant ou un radiateur.

La ventilation a pour but d'assainir l'atmosphère et d'évacuer à l'extérieur la chaleur, les buées, les odeurs, la fumée et certains produits de combustion.

Tous ces éléments, plus chauds que l'air ambiant et par conséquent plus légers, ont une tendance naturelle à s'élever. Il suffit donc, dans la plupart des cas, de les guider convenablement dans leur mouvement ascensionnel pour les diriger vers le dehors.

Le moyen le plus simple pour capter les produits à évacuer est de placer au-dessus des appareils, et d'une façon débordante, une hotte munie d'un orifice d'évacuation suffisant, hotte généralement constituée par une armature légère en fer recevant un vitrage.

Elle doit comporter un double plafond déterminé par un plan horizontal placé à la partie supérieure, facile à visiter et à nettoyer,

réalisé en tôle, en fibro-ciment ou en hourdis légers, et qui constituera une chambre de chaleur permettant une détente des produits à évacuer en empêchant leur retour.

De l'orifice d'évacuation partira une gaine verticale construite, autant que possible à l'extérieur des locaux, en maçonnerie légère maintenue dans une armature en fer.

Lorsque la gaine de ventilation traversera des locaux habités, elle sera obligatoirement construite en briques de 0,11.

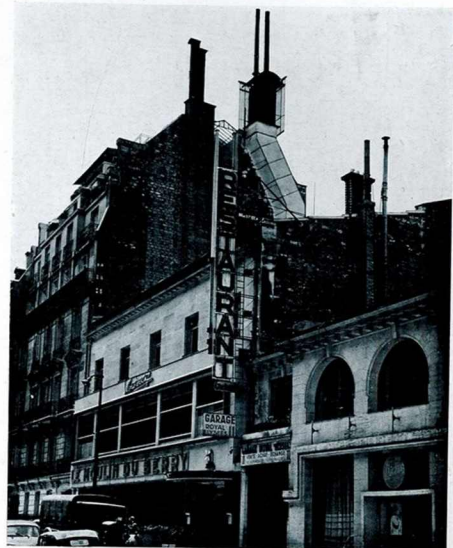
Lorsqu'il s'agira d'une cuisine au charbon ou au mazout, la cheminée d'évacuation en tôle sera placée au centre de la gaine verticale, de manière à échauffer l'air et accélérer son ascension.

Dans les cuisines au gaz ne comportant pas de cheminée puisque les règlements sanitaires permettent d'évacuer les produits de combustion, les buées et l'air chaud dans un conduit unique, il est nécessaire de placer sur le faîtage de la gaine un aspirateur statique chargé d'activer l'évacuation et d'empêcher tous refluxes.

Ce procédé constituant la ventilation thermique des cuisines est un moyen simple, naturel et constant, qui a donné depuis de longues années les meilleurs résultats sans nécessiter de frais d'exploitation, de force motrice, de moteur et d'entretien.

Le problème de la ventilation des cuisines est extrêmement délicat et sa solution n'est permise qu'à des spécialistes expérimentés.

Il n'est pas possible dans tous les cas et avec tous les combustibles d'envisager une ventilation ther-



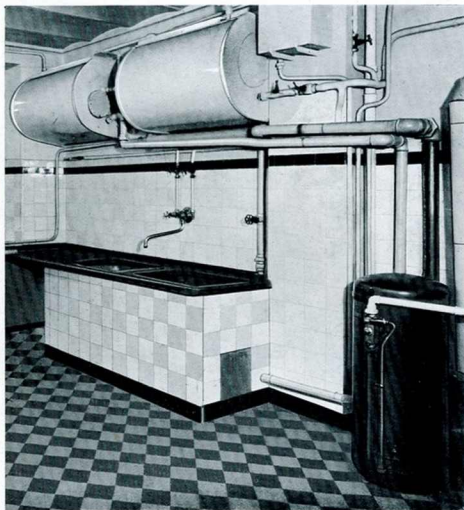
mique et naturelle. Il est parfois indispensable d'avoir recours à la ventilation mécanique. Là aussi, l'exécution ne peut être confiée qu'à des spécialistes ayant réussi de nombreuses installations, fournissant des garanties effectives et connaissant parfaitement bien la question des cuisines.

Il faut également penser au renouvellement par l'air conditionné, c'est-à-dire ayant subi une ou plusieurs des préparations suivantes : filtration, humidification, chauffage et réfrigération, ozonisation, etc.

De tout ceci il résulte que si de la dépense à faire ne découle pas un bénéfice immédiatement perceptible, le confort et la satisfaction de la clientèle et du personnel en seront indéniablement accrus.



## LE SERVICE D'EAU CHAUDE ET LE CHAUFFAGE DES APPAREILS



ÉCOLE NORMALE D'INSTITUTRICES, SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

L'EAU chaude est un élément essentiel dans toutes les cuisines. Il est nécessaire de la distribuer sous pression, comme l'eau froide.

Sa production peut être obtenue de différentes manières, dans un réservoir sous pression et avec réchauffeur intérieur. Ce réservoir doit toujours être soigneusement calorifugé pour éviter à l'eau des pertes de chaleur, même pendant un arrêt prolongé du générateur.

Dans les cuisines possédant un fourneau chauffé au charbon ou au mazout, il est très commode de placer dans les foyers, et en contact direct avec le combustible, un ou plusieurs bouilleurs reliés au réchauffeur du réservoir par deux

tuyauteries de va-et-vient formant thermo-siphon.

Ce système est extrêmement intéressant, car il détermine une utilisation de la chaleur, sans augmentation notable du combustible.

Les établissements importants comme les hôtels, hôpitaux, asiles, dont la cuisine, les bains, la buanderie sont de gros consommateurs, possèdent généralement une chaudière à eau chaude ou à vapeur chargée spécialement du chauffage de l'eau.

Lorsque le gaz est adopté comme combustible unique, différentes solutions sont possibles pour la production de l'eau chaude en fonction des besoins.

Les fourneaux à gaz ne sont pas susceptibles de recevoir de bouilleurs, car le rendement thermique de ces appareils étant élevé, il n'y a pas de chaleur suffisante à récupérer pour le chauffage de l'eau.

La chaudière à gaz possède un réglage thermostatique qui agit directement sur le brûleur.

Il est cependant préférable, lorsque la chaudière n'est pas chargée d'un autre chauffage, d'adopter un producteur par accumulation avec générateur à gaz inclus dans le corps même du réservoir.

Le type d'appareil monobloc est destiné aux services d'un certain volume et présente l'avantage d'un rendement d'utilisation élevé dans des conditions de sécurité aussi complète que possible. Il permet d'éviter toutes déperditions par les tuyauteries de thermo-siphon.

L'application du réglage ther-

mostatique en fait la solution la plus avantageuse du problème et permet d'obtenir de l'eau à 90°, indispensable pour le service des machines à laver la vaisselle.

Le chauffe-eau électrique par accumulation présente des avantages analogues et permet le chauffage pendant les heures de nuit durant lesquelles le courant est livré à un prix très réduit.

La distribution de l'eau chaude pour les besoins généraux des cuisines doit être assurée entre 60 et 65°, afin d'éviter une manipulation dangereuse et des robinets pécaux.

Pour le service des machines à laver la vaisselle, l'eau doit être distribuée aux machines entre 85

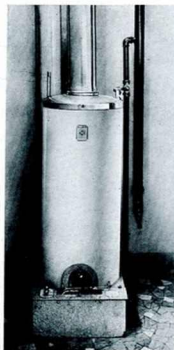
et 90°, ce qui provoque l'auto-échage de la vaisselle.

On doit être persuadé que pour obtenir un bon rendement thermique il est indispensable de faire procéder périodiquement, et en fonction de la nature de l'eau, au détartrage des réservoirs et particulièrement des réchauffeurs.

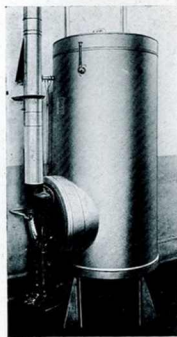
Couramment, on utilise les chaudières ou les bouilleurs pour le chauffage, par circulation d'eau chaude ou de vapeur, des appareils de cuisine tels que : plonges, lave-riens, tables-chaudes, chauffe-assiettes, chauffe-tasses, etc.

Dans tous les cas, les canalisations de va-et-vient seront calorifugées avec rigueur pour éviter la déperdition calorifique et l'échauffement des locaux.

CHAUDIÈRE A GAZ



CHAUFFE-EAU A GAZ



*Quelques  
recommandations...*



## QUELQUES RECOMMANDATIONS

### Menuiserie

Pour des raisons d'hygiène, pour faciliter le nettoyage et lutter contre la vermine, l'usage du bois sera restreint dans la cuisine. Meubles, rayonnages et tables peuvent être métalliques, avec des parties en béton carrelé.

Les tables de travail seront exécutées soit en béton carrelé, soit en pierre, en acier inoxydable, en acier poli et enfin en bois dur, hêtre ou platane, avec des pieds métalliques et réduits au minimum.

Les tablettes et rayonnages seront en métal ou en bois dur, fixés sur des supports métalliques scellés au mur. Un vide de 25 mm. sera laissé entre les tablettes et le mur pour permettre le nettoyage.

### Éclairage

Il faut éclairer largement les cuisines au moyen de diffuseurs fixés au plafond.

En ce qui concerne les appareils sous hotte, il sera facile de fixer à la base de celle-ci de petits cols de cygne recevant les ampoules électriques.

Les fils seront toujours isolés par des tubes métalliques.

### Combustibles

Pour obtenir des fourneaux à charbon un bon rendement, il est indispensable de brûler des charbons flambants secs : Marles, la Houve, Sarre et Moselle, ou analogues.

Si le tirage est très vif, on emploiera des morceaux de la grosseur d'un œuf. Si le tirage est moyen, on prendra des morceaux de la grosseur du poing.

Les foyers seront chargés fréquemment de petites quantités du combustible.

On surveillera le garnissage des fourneaux qui ne doivent pas « prendre l'air ».

Les conduits de fumée et cheminées doivent être munis de nombreux tampons ou portes de ramonage soigneusement jointoyés.

Des appareils capte-suie doivent être installés sur les cheminées dégageant de la fumée, pour répondre aux lois et règlements en vigueur.

DANS toutes les cuisines il est bon de prévoir des canalisations de distribution d'eau en cuivre rouge, qui donnent les meilleurs résultats.

L'utilisation des tuyauteries en plomb pour le gaz peut créer des accidents dus à la facilité avec laquelle on les déforme ou on les perce. Les tuyauteries en fer sont infiniment préférables.

Des robinets d'arrêt devront être placés avant chaque appareil, de manière à permettre les réparations sans nécessiter l'arrêt général de l'installation.

Des robinets de vidange seront également prévus pour le nettoyage et le vidage pendant l'hiver, s'il s'agit d'un établissement saisonnier.

Les canalisations d'eau chaude et d'eau froide doivent être calorifugées, celles-là pour éviter les déperditions, celles-ci pour éviter la condensation des buées de la cuisine.

LES canalisations d'évacuation des eaux usées de la cuisine doivent être étudiées avec la plus grande attention si l'on veut éviter des ennuis graves en cours d'exploitation.

Les eaux contiennent des graisses et des débris qui provoquent très facilement des obstructions. On établira donc ces canalisations d'un diamètre important, en fonction des quantités d'eau à évacuer en une fois, mais en tout cas d'un diamètre qui ne sera jamais inférieur à 81 mm. Elles seront munies de nombreux tampons de visite facilement accessibles.

Les pentes seront très étudiées.

Les eaux grasses se coagulent sur les parois des canalisations, principalement lorsqu'une évacuation froide rejoint une évacuation chaude.

Il est donc indispensable de placer à la sortie une boîte à graisse qui provoquera la coagulation des graisses et permettra de les recueillir lorsqu'elles seront solidifiées.

Pour l'évacuation des eaux de laveries, d'importance moyenne, il est conseillé de placer dans le sol un siphon panier à tubulure, qui recevra les eaux de projection et de lavage du sol, ainsi que l'eau de la laverie reliée directement à la tubulure.

La décantation se fera dans le panier mobile, facilement nettoyable. Ceci évitera en outre la pose de siphons, qui s'obstruent journellement, sous chacun des bacs.

*Canalisations  
d'eau et de gaz*

*Écoulement  
des eaux usées*

Cette plaquette, exécutée suivant la documentation technique de Georges Garcin et d'après une maquette d'Henri Jonquières, a été tirée sur les presses de l'imprimerie Dumoulin (H. Barthélemy étant directeur), avec la collaboration de Gaston Pottier, le 11 juillet 1941.



