

LES MURMURES DU QUOTIDIEN

*Repas et cuisine domestique,
entre représentations, usages et habitudes
de l'époque contemporaine.*

LES MURMURES DU QUOTIDIEN

*Repas et cuisine domestique,
entre représentations, usages et habitudes
de l'époque contemporaine.*

Mémoire de fin d'études

LES MURMURES DU QUOTIDIEN
Repas et cuisine domestique,
entre représentations, usages et habitudes
de l'époque contemporaine.

Aude BAYSSETTE
sous la direction de Manolita FRERET-FILIPPI

ÉCOLE CAMONDO
2025-2026



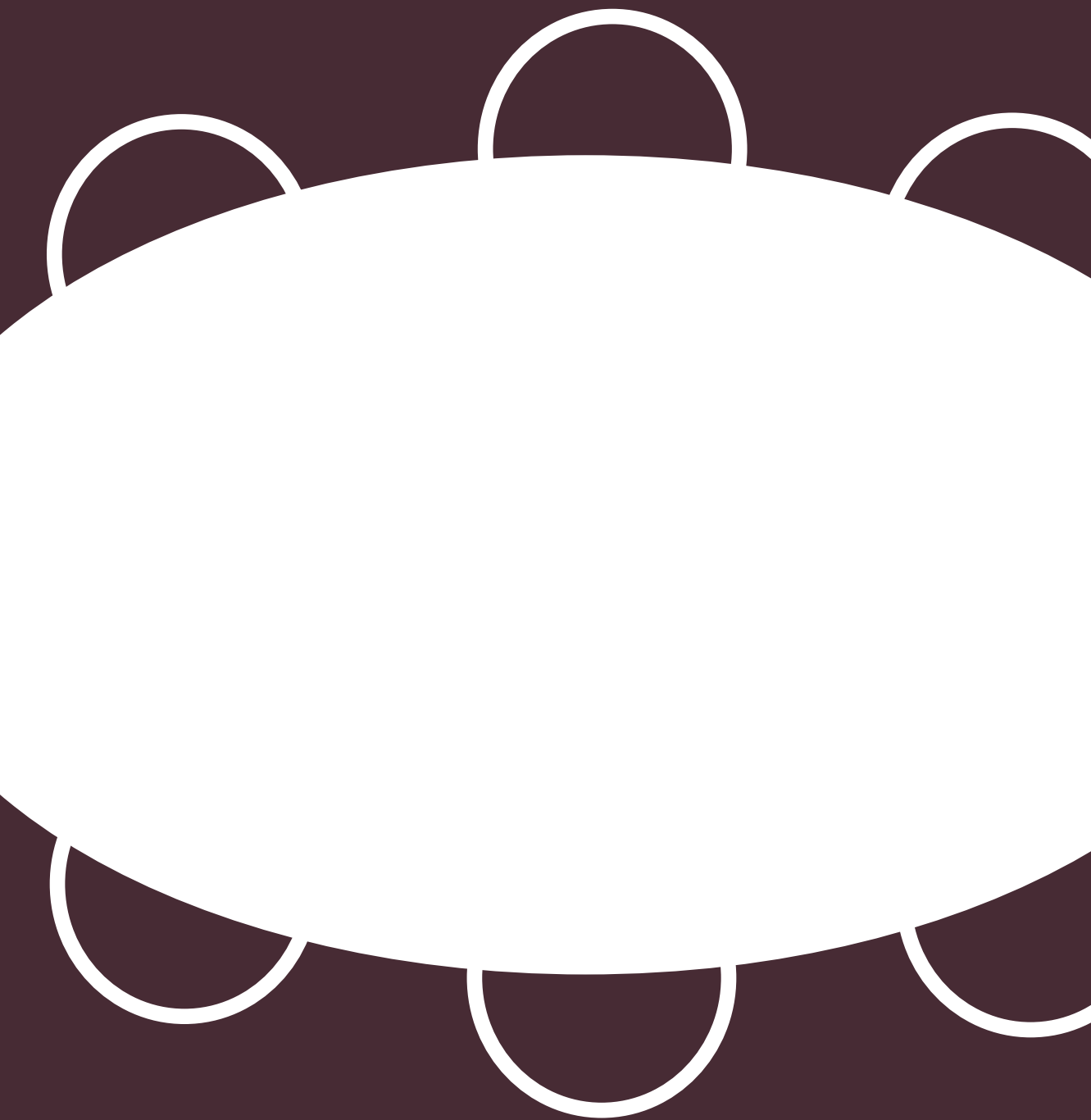


REMERCIEMENTS

Je remercie chaleureusement ma directrice de mémoire, Manolita FRERET-FILIPPI, pour son accompagnement et ses conseils tout au long de ma recherche ainsi que Julie Linotte, pour son regard avisé concernant la mise en page.

Merci aussi à toutes les personnes ayant répondu à mon questionnaire, et ceux qui ont accepté d'être pris en photo pour mon échantillon photographique. Sans eux, mon analyse de terrain n'aurait pas pu être réalisée, leur participation a été très précieuse.

Enfin, je tenais à remercier tout particulièrement mes amis proches, mon frère ainsi que mes parents, pour leur soutien indéfectible tout au long de mes études.





**AVANT-
PROPOS**

Pour ce mémoire de fin d'études d'architecture d'intérieur et de design, je me suis dirigée vers un sujet qui m'intéresse vraiment, la cuisine. Cet adverbe « vraiment », vient souligner le fait que ce thème n'est pas arrivé directement dans mon champ de recherche. Ma première ébauche d'étude concernait un thème directement lié à l'architecture pure et dure. Au fond de moi, je sentais que je ne savais pas trop comment composer avec ce sujet même si les ouvrages que je lisais sur ce thème me captivaient.

Finalement, après un temps de réflexion, j'ai compris que ce qui me tenait à cœur pour ce mémoire, était de prendre le temps de travailler sur un sujet qui me parle et sur lequel j'ai des questionnements qui s'appliquent à l'habitat et plus particulièrement à l'agencement intérieur, aux habitudes de vie et au quotidien. Depuis petite, cuisiner fait partie intégrante de mon éducation et de mes valeurs. Ma mère a été une sorte de guide dans la cuisine en me transmettant son savoir, sans forcément m'en rendre compte, puisque la pièce de la cuisine était autant un espace ludique pour faire des gâteaux le samedi, qu'un lieu où je pouvais réviser ma poésie.

Cuisiner a certainement éveillé une certaine créativité en moi. Au fil du temps c'est devenu un moment de pause dans la journée qui me permet de décompresser, une sorte d'exutoire.

C'est en ce sens que j'ai souhaité me diriger vers ce thème. M'immiscer dans le quotidien et l'ordinaire qui parfois pourrait sembler anodin, mais qui révèle bien plus qu'on ne le pense. C'est pourquoi, j'ai donné comme titre à mon mémoire, « Les murmures du quotidien. » Ces murmures sont les reflets de représentations et d'interprétations issues du quotidien domestique et plus particulièrement de la cuisine et du repas.





SOMMAIRE

INTRODUCTION

18-23

I. VERS UNE STANDARDISATION DES MODES DE VIE

24-51

- 26-33** } a) Le foyer et la notion du «chez-soi»
- 34-51** } b) Évolution de la place de la cuisine
domestique sur le reste de l'habitat sous
le prisme des architectes/designers

II. ÉVOLUTIONS, CONVENTIONS ET REPRÉSENTATIONS

52-79

- 54-65** } a) Évolutions sociétales
- 66-79** } b) Influences jusqu'au grand écran

III. QU'EN EST-IL DES HABITUDES ET USAGES QUOTIDIENS D'AUJOURD'HUI ? 80-111

82-87

a) De la cuisine à la table,
espaces de théâtralisation

88-111

b) Analyse actuelle des habitudes de
commensalité

Analyse du sondage mené en automne 2025

Chapitre 1 : Les personnes interrogées

*Chapitre 2 : Le rapport entre les usagers et leur cuisine
(faire de la cuisine et la cuisine comme espace)*

Chapitre 3 : Le temps du repas et la place de l'hospitalité

Chapitre 4: Questions croisées

CONCLUSION 112-117

ANNEXES 118-131

BIBLIOGRAPHIE / SITOGRAPHIE / FILMOGRAPHIE 132-143

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES 144-151





INTRODUCTION

« L'homme mange des signes, des règles, des codes et des lois, et quand il ingurgite des aliments, il incorpore aussi de la mémoire et de l'histoire. »¹

1

LARDELLIER Pascal, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*, EMS GEODIE, avril 2013, pp.21

Afin de contextualiser le sujet, il est important de définir le terme de « cuisine ». Selon le dictionnaire de l'Académie Française, la cuisine tire sa définition de son étymologie latine « cocina » signifiant « cuisine, art culinaire ». D'après le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL), la cuisine est une: « Pièce, lieu destiné à la préparation des aliments. »

Cette définition semble littérale mais à travers cette pièce indissociable de l'habitat, se manifeste bien plus qu'un espace de préparation d'aliments. Elle pourrait être assimilée à un lieu multi-usages puisqu'il peut être : espace de jeux, de devoirs dans l'enfance où l'on révisé avec ses parents, un lieu d'échange, de confidences mais aussi de convivialité, où l'on peut partager des moments de transmissions, de savoirs faire ou encore de conseils. C'est une des pièces qui a sûrement subi le plus de mutations dans l'habitat ces dernières décennies. Le terme de « cuisine » est accompagné dans le sous-titre de ce mémoire par l'adjectif « domestique ». Celui-ci, vient préciser l'espace questionné dans cette recherche. D'après le dictionnaire de l'Académie française, ce mot date du XIV^{ème} siècle et est issu « du latin domesticus, adjectif correspondant au nom domus, qui désigne la maison. » Il est défini comme suit : « Qui est de la maison; qui concerne la vie de la maison. »

2h11, c'est en moyenne, le temps passé à table par jour chez les français selon : l'Organisation de Coopération et de Développement Économique (OCDE), qui a publié cette donnée en 2018.² Sur une année, cela représente un total d'environ 33 jours soit, l'équivalent d'un mois non-stop à prendre le temps de manger. En moyenne, sur une vie (80 ans environ), cela représente 7 ans de notre existence. C'est de par l'importance de la place de la cuisine et du repas dans nos vie, que j'ai souhaité y consacrer ma recherche de mémoire.

L'objectif de celui-ci, est de savoir s'il y a des porosités qui se forment entre l'espace de la cuisine et du repas et de quelles manières les mutations de nos modes de vie influencent-elles la place de la cuisine dans son chez-soi ? En d'autres termes, je cherche à appréhender cette question : quels rapports entretient-on avec nos espaces de cuisine domestique ?

Pour tenter d'y répondre j'ai scindé ma recherche en trois parties. La première, met en avant la standardisation de nos modes de vie avec l'introduction des notions du foyer et du chez-soi ainsi que l'évolution de la place de la cuisine domestique sur le reste de l'habitat. Par la suite, la seconde partie de ma recherche aborde les évolutions, conventions et représentations de la cuisine via une analyse critique de la société et des influences visuelles qu'elle laisse transparaître. Enfin, la dernière partie de ce mémoire est consacrée aux habitudes et usages d'aujourd'hui, avec dans un premier temps, une appréhension de la cuisine et de la table comme un outil de théâtralisation et dans un second temps, une analyse actuelle des habitudes de commensalité chez les Français, étudiée via mon sondage mené en automne 2025.

2 Donée issue du tableau de l'OCDE (visible en annexe), présenté dans un article de France Info: France télévision, « Les français champions du monde du temps passé à table, avec plus de deux heures par jour. » [en ligne], mars 2018, https://www.franceinfo.fr/economie/les-francais-passent-plus-de-deux-heures-a-table-par-jour-un-record-dans-l-ocde_2654932.html#:~:text=Selon%20des%20donn%C3%A9es%20publi%C3%A9es%20le,2h13%20%C3%A0%20table%20par%20jour.





I. VERS UNE STANDARDISATION DES MODES DE VIE

a) Le foyer et la notion du « chez-soi »

A l'origine des cuisines, se place le feu. Élément essentiel sans lequel, faire cuire des aliments devient compliqué. Les premières cuisines notables datent du Moyen-Âge. Auparavant elles étaient plutôt extérieures. Seulement les personnes les plus aisées, possédaient une cuisine à part entière, dans leur habitation. Elle se trouvait le plus souvent au sous-sol ou même, annexée à l'habitation, par peur des incendies.

À travers cette enluminure, tirée des archives de la BNF et datant du Moyen-Âge, on peut constater que la cuisine se focalise sur un élément central : le feu. Elle retranscrit parfaitement une veillée autour du feu à cette époque. Ce qui est représenté semble être le point de chauffe de la maison ainsi que le lieu de cuisine visible grâce à la crémaillère (sorte de crochet au-dessus du feu servant à suspendre un chaudron). La lumière peine à rentrer dans ces anciens modes d'habitat, le feu devient une source de lumière primaire. Cet espace est, on ne peut plus spartiate, mais illustre la dure réalité de cette époque.



· Figure 2 ·

Après un saut dans le temps, l'huile sur toile datant de 1907, réalisée par le peintre François-Marie Firmin-Girard, représente la pièce à vivre d'une maison rurale de cette même époque.

On y retrouve au premier plan une table centrale, sur laquelle une femme en sabot vient apporter une soupière pour ses six convives (au vu des assiettes dressées). Nous pouvons décrire son coin cuisine à l'arrière avec : la cheminée comme lieu de cuisson, accompagnée par les casseroles suspendues au mur. La nouveauté ici, concerne la lumière qui entre désormais dans l'espace, avec cette fenêtre au fond à droite, qui est le seul point éclairé du tableau.

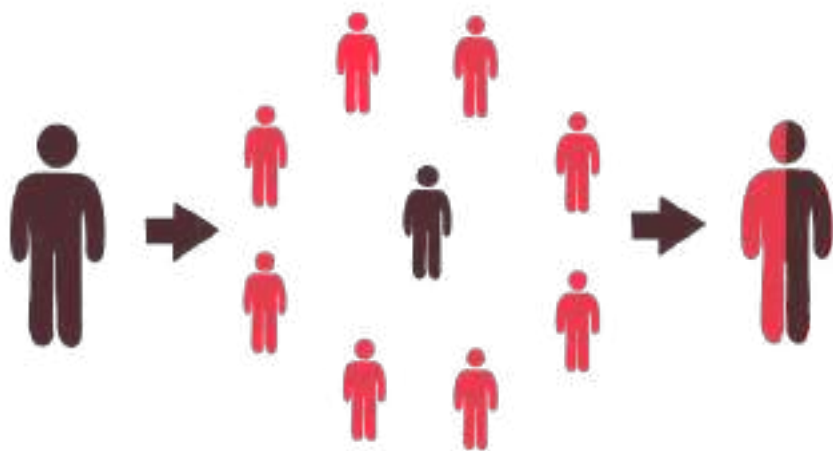
Le peintre, qui a longtemps étudié les femmes bourgeoises se promenant sur les quais parisiens dans ses peintures, s'est focalisé par la suite, comme ce tableau en témoigne, sur la vie plus intimiste et sensible dans la ruralité de la France et sur le rôle central de la femme dans les foyers de l'époque.

En effet le terme de foyer, au-delà du fait qu'il définisse le lieu où l'on fait du feu, vient décrire le lieu d'habitat, d'abri. Le CNRTL le décrit en deuxième partie de définition comme : « Lieu où habite, où vit une famille » Aujourd'hui on peut lui accorder un synonyme, celui qu'on appelle le chez-soi.

Cette approche phénoménologique autour du chez-soi est multiple. C'est un concept heuristique. Ce qui matérialise cette notion, c'est le lien qu'elle a, avec le logis. À l'origine, ce terme est issu de l'ancien français, « ches » ou encore « chies » qui signifie « maison » issu du latin « casa ».

C'est Furetière³ qui, en 1690, évoqua cette notion du chez-soi, concept assez abstrait, avec cette préposition qui fait référence à un pronom, à un nom propre, à une personne ou un nom commun. En réalité, cela définit une personne. Le nom dérivé, quant à lui, désigne deux entités : le soi et le moi. L'ensemble vient créer un vecteur entre le sujet et l'espace. Cette notion est comprise, sous le prisme culturel de notre mode de vie sédentaire, puisqu'il est relatif à un logis et à un habitat, plus ou moins fixe.

³ FURETIÈRE Antoine, Dictionnaire Universel, tome premier, Arnoud & Reinier Leers, 1690 <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5841680f/texteBrut>



· Figure 3 ·

Au sein de son approche phénoménologique de l'habitation André-Frédéric Hoyaux⁴, docteur en géographie français, nous partage : « Le concept du chez-soi renvoie ainsi à un paradigme latent qui juxtapose des valeurs de permanences, de stabilité ou de sécurité et qui privilégie des figures spatiales de clôture, de l'enfermement et de l'immobilité. » On comprend que cette notion renvoie à un élément plutôt fixe et clos, avec une certaine imperméabilité.

L'espace du chez-soi est intimement lié au sujet qui y vit. Ceci peut être représenté : par des habitudes, des routines, qui stimulent une familiarité et une stabilité. Cela peut également être un lieu de langages, de communication ou de parcours d'usagers. En somme, prendre différentes facettes.

Il y a une certaine approche liée au subjectivisme et à l'objectivisme puisque en réalité, notre chez-soi n'est pas celui du voisin. Il est unique à chacun d'entre nous. Il met en avant la notion d'appartenance et d'ipséité qui retranscrit la personnalité, les modes de vies de chacun et la propriété. C'est le rapport du sujet, à tous ces éléments suivants qui forme le chez-soi : son mode de vie personnel au sein de son habitat. En découle alors sa répartition des pièces et ses circulations mais aussi l'appréciation de la temporalité que l'être y attribue.

Pour citer une phrase importante tirée de l'approche de Pascal Amphoux et Loranza Mondala⁵ :

« Le chez-soi est à la fois stable et mouvant, occulte et manifeste, spatial et corporel, matériel et immatériel. » On peut comprendre sous cette citation que le matériel serait défini par l'habitat via les meubles avec lesquels on vit. L'immatériel serait quant à lui, en lien avec cette temporalité (évoquée juste avant, avec un enchevêtrement de temporalité). Cette notion est donc un sentiment unique et universel à la fois car chacun le perçoit différemment.

Dans son chez-soi, on vient polysémiser l'espace, en le démultipliant possiblement, pour préserver l'intime du commun. Cette création des espaces, où les temps peuvent être non-fonctionnels, permettent une éternelle redécouverte potentielle des lieux. On pourrait aussi dire que c'est un lieu d'identité personnelle, où se forme notre Habitus.

⁴ HOYAUX André-Frédéric, «Espaces domestiques : construire, habiter, représenter », éditions Bréal, 2003, pp.33-45, De l'espace domestique au monde domestiqué. Point de vue phénoménologique sur l'habitation.

⁵ AMPHOUX Pascal & MONDALA Loranza, « Le chez-soi dans tous les sens », Architecture et Comportement (EPFL, Lausanne, Suisse), 1989, volume 5 n°2, pp. 135-152

Cette théorie, établie par le sociologue Pierre Bourdieu, correspond à l'ensemble des dispositions inculquées et intériorisées par les individus, au travers des apprentissages formels ou informels, via les institutions scolaires par exemple ou encore, via la famille. L'habitus des individus est une certaine intériorisation de l'extériorité, cela engendre des pratiques formant des schèmes. Il est forgé dans le quotidien de nos vies.

Michel de Certeau dans l'ouvrage « L'invention du quotidien »⁶ nous fait part de son approche : « Dans chaque cas, faire la cuisine est le support d'une pratique élémentaire, humble, obstinée, répétée dans le temps et dans l'espace, enracinée dans le tissu des relations aux autres et à soi-même, marquée par le « roman familial » et l'histoire de chacune, solidaire des souvenirs d'enfance comme des rythmes et des saisons. ». Cette référence nous permet de tisser un lien avec cet habitus. Habitus qui, vient se forger à force de répétitions, d'un héritage familial.

Le repas est un moment commun à tous. Plus particulièrement l'acte de manger, de se nourrir. Il se caractérise sous diverses formes selon les cultures, les moyens et le temps de chacun. Mais, c'est un moment de la journée essentiel puisqu'il vient compléter un de nos besoins capitaux selon la pyramide de Maslow. Le psychologue américain Abraham Maslow, explique dans sa théorie de la motivation que, manger répond à un besoin physiologique. Sans ça, notre organisme ne peut pas fonctionner. Comme l'ont dit les théoriciens Edward Deci et Richard Ryan, « un besoin est une nécessité universelle et innée qui, lorsqu'elle est satisfaite, mène à un état de bien-être et à l'épanouissement, lorsqu'elle est insatisfaite conduit à l'anxiété et à la détresse. »⁷

Cette citation vient compléter mon propos précédent. Si on ne comble pas ce besoin, va s'en suivre des complications de santé, voire, aboutir à la mort. Ce besoin vient donc assurer la notion de sécurité vitale pour le corps et donc pour la santé.

Au-delà de se nourrir, le moment du repas révèle bien plus que l'acte de se restaurer. En effet, le repas vient satisfaire d'autres besoins comme évoqués par le psychologue Abraham Maslow. Ces besoins viennent renforcer le sentiment d'appartenance et d'amour, dans le cas de la commensalité notamment, ou encore ceux renforçant le besoin d'accomplissement de soi.

⁶ DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, pp.221-222

⁷ FALL Amar et ROUSSEL Fabrice, Abraham Maslow : « La théorie des besoins : origines, critiques et succès en GRH », *Les grands auteurs en Gestion des Ressources Humaines* [en ligne], 2024, pp.54, <https://shs.cairn.info/les-grands-auteurs-en-gestion-des-ressources-humaines--9782376879763-page-54?lang=fr&tab=premieres-lignes>

Nous pourrions nous demander pourquoi ces deux derniers besoins peuvent en partie être stimulés par le repas ?

En premier lieu, préparer un repas pour soi-même ou pour quelqu'un revient à offrir un acte de bienveillance, de plaisir et de partage. Le temps passé à préparer des mets vient satisfaire, bien plus que le besoin physiologique, en donnant de quoi sustenter notre besoin d'amour envers nous-même par exemple.

Dans ce mémoire, la commensalité est une notion importante. Selon l'Académie Française, la commensalité s'exprime comme un nom féminin, apparu au XVI^{ème} siècle et qui désigne : « Le fait d'être compagnon de table et par extension, hospitalité, convivialité. ». C'est le dérivé de commensal : « Personne qui partage ordinairement les repas avec un autre convive. ». Si l'on décortique ce terme : le mot commensal vient du latin médiéval *commensalis* qui signifie : être le compagnon de table. Le préfixe « cum » signifie « avec » et « mensa » explore les termes de planche et donc de « table ». Être le compagnon de table, vient par déduction, évoquer un groupe d'individus. Ce groupe peut être : la famille, un groupe d'individus avec qui l'on vit ou bien encore des amis, que l'on invite pour partager un moment de convivialité. Ce terme de commensalité peut être mis en lien avec l'hospitalité venant prendre un rôle important au sein du mémoire. Par extension elle est définie par le CNRTL comme : « Action de recevoir chez soi une ou plusieurs personnes de sa connaissance. » Cela signifie donc que l'on vient intégrer des personnes extérieures au foyer et donc, au chez-soi.

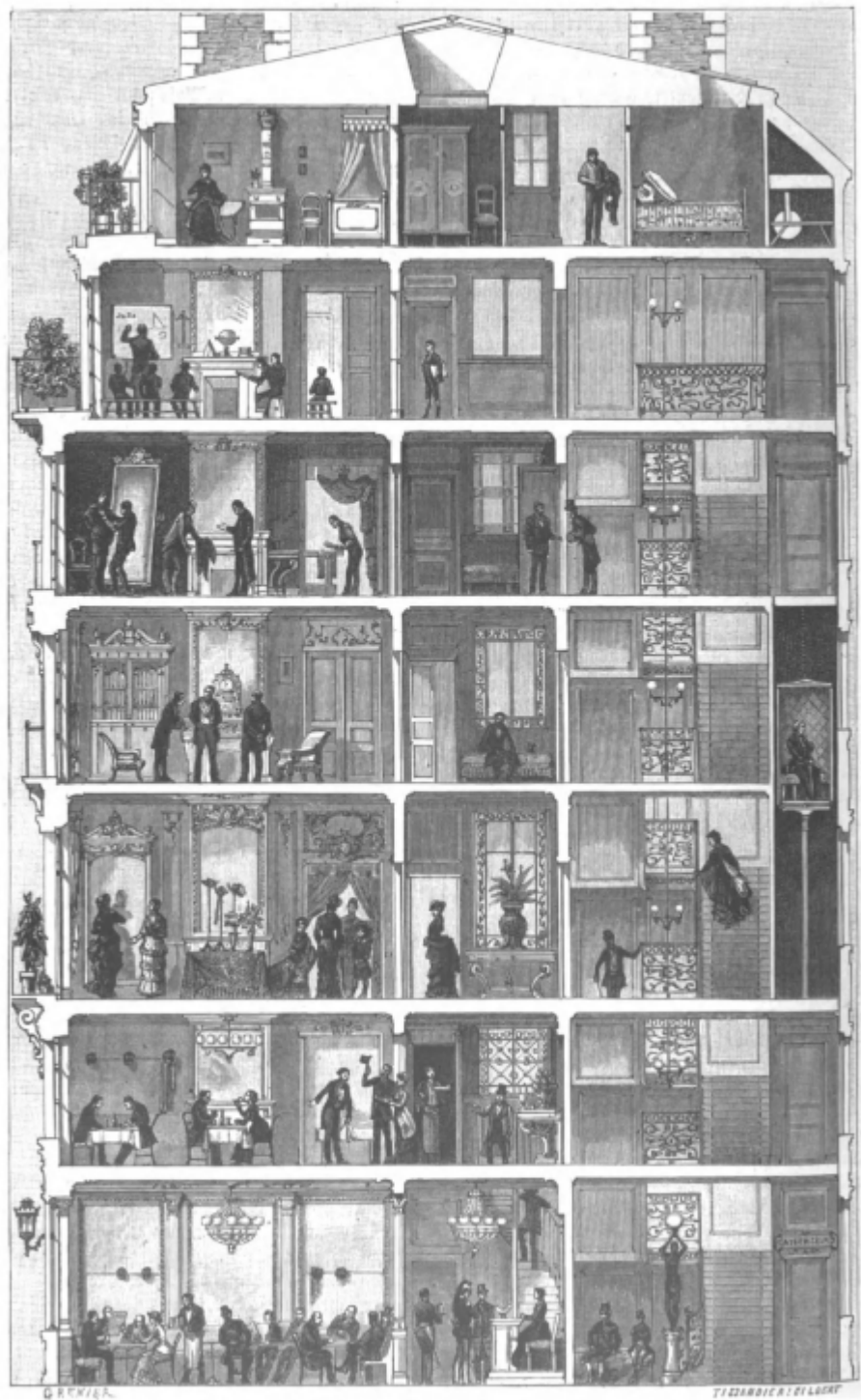
Quels rapports venons-nous créer entre la cuisine et le temps passé à prendre ses repas ? La cuisine est un espace où l'on prépare, c'est un espace de laboratoire, les coulisses du spectacle, où la table en serait la scène. En quoi nos changements et habitudes de vies, influencent-elles nos manières de recevoir et de cuisiner ? Une certaine porosité au temps vient-elle s'installer entre les espaces ? De quelles manières nos nouvelles habitudes de vie peuvent-elles venir impacter notre habitus au travers de la cuisine et du repas ?

Afin de comprendre un peu mieux ces habitudes, il semble déjà nécessaire de comprendre comment les cuisines et le temps du repas, ont évolués au fil des époques. Nous étudierons donc les mouvements et évolutions sociétales passées et analyserons leurs impacts sur les dispositifs spatiaux dans les foyers.

**b) Évolution de la place de la cuisine domestique
sur le reste de l'habitat sous le prisme
des architectes/designers**

La place de la cuisine dans le foyer a particulièrement évolué au fil des siècles. C'est une des pièces qui a subi le plus de changements en terme d'agencement et de mobilier. Nous allons pouvoir comparer ces évolutions avec trois études de cas d'époques différentes avec en premier lieu l'appartement typique Haussmannien des années 1900, ensuite la cuisine dans l'appartement type d'Auguste Perret lors de la reconstruction du Havre (1949) et enfin, la cuisine-bar (1952) de Charlotte Perriand et Simone Galpin au sein de l'unité d'habitation de la Cité Radieuse à Marseille.

En préambule des analyses sur plans et sur photos des trois études de cas, il est opportun d'expliquer le contexte de chacun des exemples.



Paris qui travaille. — Composition et dessin de Tissandier et Gilbert.

Figure 4.

En premier lieu, choisir de représenter l'appartement typique Haussmannien est intéressant ici, de par son ancrage dans le temps et ses représentations. En 1850, Napoléon III ordonna d'embellir et d'assainir Paris. Il confia cette tâche au préfet de la Seine, qui n'est autre que le baron Haussmann.⁸ Cette reconstruction a permis à Paris une meilleure gestion des flux, qu'ils concernent la circulation des habitants, des eaux : potable et usée avec la création des égouts, de la marchandise etc. Les bâtiments typiques Haussmanniens abritent sous le même toit, toutes les classes sociales que nous pouvons distinguer au travers de cette coupe ci-contre (*figure 4*).⁹

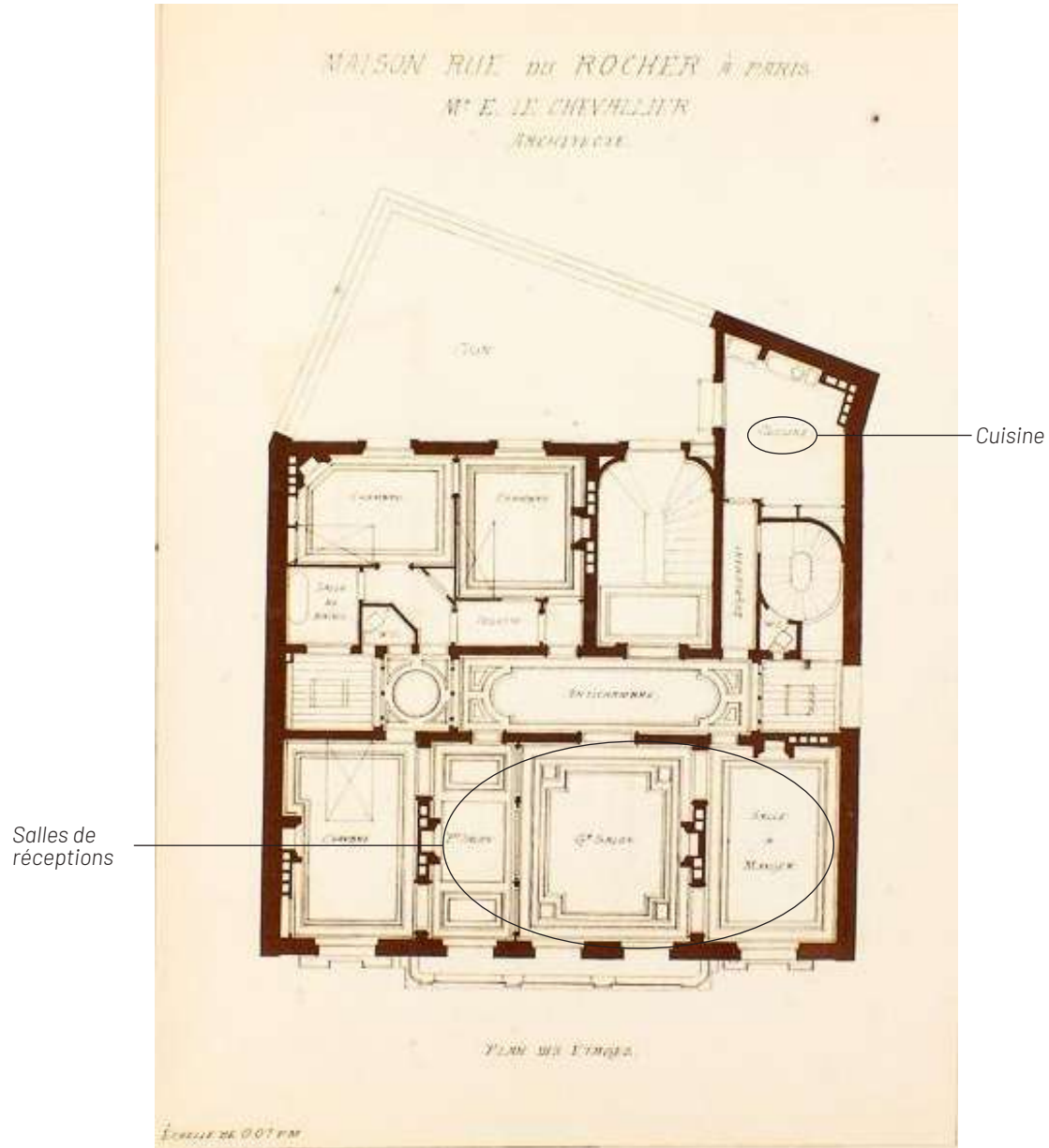
Comme nous l'explique l'historienne française, Adeline Daumard dans son article, issu des Annales de démographie historique de 1975¹⁰ : « Quelques remarques sur le logement des Parisiens au XIX^{ème} siècle » il y a bien deux escaliers : un destiné aux marchandises et aux domestiques et l'autre pour les bourgeois. L'eau courante dans la cuisine n'arrive que vers la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. L'historienne nous fait part dans son écrit, de trois types de logements bien distincts : les logements populaires et modestes ; les logements de type moyen et les logements luxueux.

Les logements populaires avaient des pièces à usages multiples. Dans ce premier type de logement en particulier, il pouvait y avoir de grandes différences avec par exemple la chambre sans feu où la cuisine se faisait grâce à un réchaud à charbon de bois et où il n'y avait pas toujours de fenêtre. Ce réchaud pouvait notamment prendre la forme d'un potager qui n'est autre qu'un récipient à braise, où l'on pouvait cuire et maintenir au chaud. L'espace n'était pas équipé de conduit pour évacuer la fumée. Les potagers sont apparus au XVIII^{ème} siècle et étaient la plupart du temps recouverts de carreaux de faïence. Certains d'entre eux étaient munis d'un ou deux trous, recouverts par une grille amovible. Ce système de potager permettait ainsi, de cuisiner des plats nécessitant différentes températures, le tout, en offrant la possibilité de varier les types de plats cuisinés. D'autres logements étaient composés de plusieurs pièces éclairées de manières convenables et dotées de cheminées, donnant ainsi plus de confort aux usagers.

⁸ Baron Haussmann de son nom complet : Georges Eugène Haussmann (1809-1891), haut fonctionnaire et homme politique français. Il a dirigé le programme de grande envergure des travaux publics de Paris pour son embellissement et son assainissement.

⁹ Composition et dessin de Tissandier et Gilbert, Coupe d'un immeuble Haussmannien au XIX^{ème} siècle, « Paris qui travaille », gravure de Grenier. Le Magasin pittoresque, décembre 1883, p. 384

¹⁰ DAUMARD Adeline, « Quelques remarques sur le logement des Parisiens au XIX^{ème} siècle. » Collectif, Annales de démographie historique, 1975. Démographie historique et environnement, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1976, [en ligne] pp.49-64, URL de référence: https://www.persee.fr/doc/adh_00662062_1975_num_1975_1_1265



· Figure 5 ·

Les logements de type « moyen » avaient la particularité d'avoir plusieurs pièces ayant chacune son affectation particulière. Ils avaient notamment, un salon, un cabinet d'aisance, un ou des cabinets de débarras ou encore une chambre destinée aux domestiques.

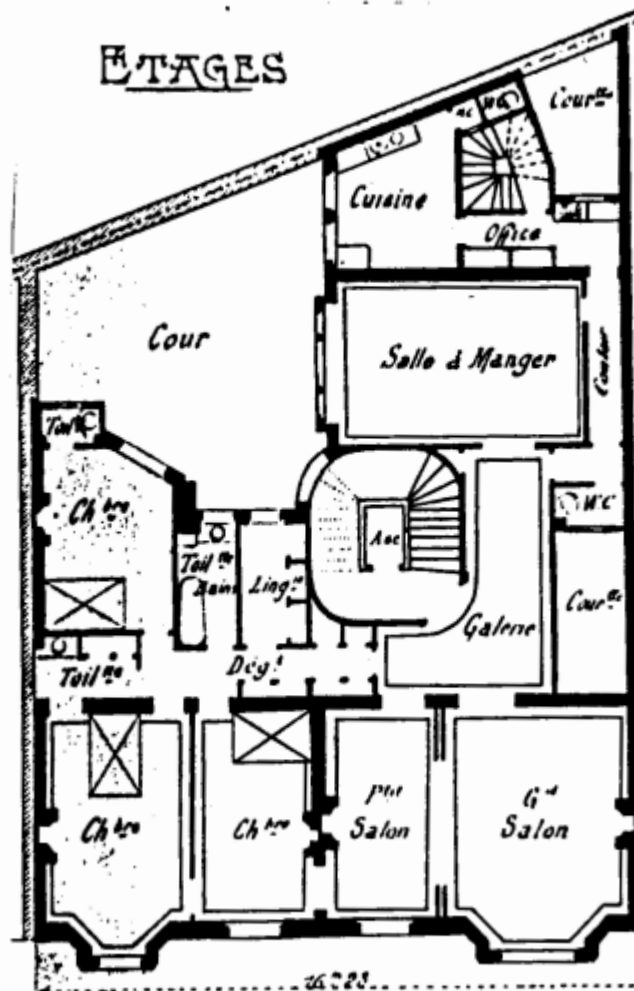
Le troisième type est le logement luxueux. Adeline Daumard nous fait l'inventaire d'un logement luxueux : « Ils avaient un grand nombre de pièces et notamment des pièces affectées à la vie de société et aux réceptions. Les dépendances étaient spacieuses et nombreuses : dans les appartements, antichambre, cabinets noirs ou éclairés à côté des chambres, offices, lingerie, etc ; plusieurs chambres de service aux étages supérieurs ; remises et écuries dans la cour pour les équipages. »¹¹. Cela nous montre donc une idée de la grandeur des logements et nous aiguille sur la présence de plusieurs « domestiques » au sein de leur habitat.

C'est justement cela que nous allons détailler dès à présent. Le personnel de maison était notamment assigné à la pièce de la cuisine, qui était mise à l'écart. Grâce à ce plan¹² (figure 5), nous pouvons voir qu'elle se situe bien en annexe du reste de l'appartement. Elle est en effet rejetée le plus loin possible des espaces de réception, n'étant à l'époque pas considérée comme une pièce habitable.

Le plus souvent reliée à un escalier de service elle était proche de la courrette où étaient jetées les ordures. La cuisine est mise à l'écart, d'une part, car elle est considérée comme un endroit insalubre souvent sombre et très odorant. D'autre part, c'est le lieu de vie des domestiques et, les bourgeois ne souhaitaient pas avoir un lien direct avec l'espace de vie de leur personnel de maison. Cependant au fil du temps, au début du XX^{ème} siècle, la salle à manger tend à se rapprocher de la cuisine, avec malgré tout un accès indirect.

¹¹ DAUMARD Adeline, « Quelques remarques sur le logement des Parisiens au XIX^{ème} siècle. » Collectif, *Annales de démographie historique*, 1975. *Démographie historique et environnement*, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1976, [en ligne] pp.49-64, URL de référence: https://www.persee.fr/doc/adh_00662062_1975_num_1975_1_1265

¹² Plan issu de l'ouvrage : *Monographie de Bâtiments Modernes – Maison Rue du Rocher à Paris*. RAGUENET, A. LE CHEVALIER, E. Edité par DUCHER.E en 1900. Correspond à l'immeuble à présent n°26 rue du rocher, au deuxième étage



Maison de rapport , 5 rue de Messine, 1907, A. Raimbert, architecte
L'architecture au XXème siècle , 2ème série

· Figure 6 ·

L'office (synonyme de garde-manger), fait la plupart du temps transition entre les deux pièces, comme on peut le constater sur le plan ci-joint (*figure 6*), représentant le plan d'un appartement d'une maison de rapport¹³ de l'architecte français André Raimbert. En effet, son objectif ici est de faciliter le service. Il convient alors d'utiliser de nouveaux dispositifs « d'articulation » tels que l'office ou les passe-plats. Quant au salon, à cette même époque, c'est une pièce réservée presque exclusivement aux bourgeois. Il représente le symbole de l'ascension sociale. C'est en ce sens que les classes un peu plus populaires, cherchent à effacer leur cuisine au profit de la salle à manger, qui ferait donc aussi office de salon et souhaitent se démarquer avec ce changement.

Des philanthropes évoquent un système qui promeut la morale et l'ordre. Ils évoquent un dispositif qui permet d'« apprendre à habiter » et à « réintégrer ces classes populaires dans la société française ».

À travers ces quelques mots établis au sein de l'article « Américaine, la cuisine ouverte », que l'on retrouve également dans l'ouvrage : « L'apprentissage du chez soi »¹⁴ on peut comprendre le salon comme une pièce qui favoriserait l'échange et le lien social, facteurs essentiels dans une vie. C'est une avancée notable puisque chez les bourgeois, cette proximité du salon avec la cuisine n'est pas envisageable à cette même époque. C'est désormais, un réel marqueur de la manière d'habiter son chez soi.

¹³ Plan d'une maison de rapport, 5 rue de Messine, réalisé par l'architecte français André RAIMBERT, en 1907. Le plan est issu de la deuxième série de L'architecture au XXème siècle.

¹⁴ ELEB Monique, « Américaine la cuisine ouverte .» et (cf L'apprentissage du «chez-soi». Le Groupe des Maisons Ouvrières, Paris, Avenue Daumesnil, 1908. Éditions Parenthèses, 1994, 122 pages) Culture cuisine [en ligne] 2010, n°12, pp.1, URL de référence : <https://www.culturecuisine-lemag.com/data/pdf/299.pdf>



· Figure 7 ·

La cuisine s'ouvre ainsi au lien social, en émergeant d'une sorte d'alcôve¹⁵ (figure 7), la reliant directement à la salle à manger et au salon. Finalement via ce schéma, la cuisine vient perdre, petit à petit, son autonomie.

La salle à manger, vient ensuite justement de plus en plus être étudiée dans les traités d'architecture et notamment par l'architecte Louis Cloquet qui vient réfléchir aux dimensions¹⁶ nécessaires autour de la table, selon les dimensions des différentes salles à manger et selon le logement. C'est une référence au fonctionnalisme qui se met en place. Julien Guadet architecte français, lui, insiste sur le fait qu'il faut prendre en compte trois éléments dans cette même réflexion : la table, la cheminée et le buffet. Ceux-ci sont à cette époque, les trois éléments phares de la salle à manger.

La cuisine du XIX^{ème} jusqu'au début du XX^{ème} siècle a subi de nombreuses évolutions. Nous allons étudier ces avancées avec l'accentuation de la perméabilité entre l'espace cuisine et salle à manger, via notamment, l'apparition du passe plat en tant qu'élément transitoire entre la cuisine et la salle à manger. Il est important d'évoquer cette période puisque les habitudes et manières de vie des français ont évolué par la suite. Notamment pour certains bourgeois chez qui, il n'était plus possible d'avoir du personnel de maison. Leurs manières de vivre ont donc changé.

Au Havre après la seconde guerre mondiale, c'est l'architecte Auguste Perret qui s'est chargé de la reconstruction du centre-ville. Ses bâtiments ont donné une deuxième vie à la ville et se démarquent par leur esthétique « stricte ». Les appartements sont conçus de sorte à avoir une certaine flexibilité entre les pièces, on peut y circuler librement. Ici l'habitat s'adapte à ses usagers et non pas l'inverse grâce au système poteau poutre qui offre la possibilité de créer de larges ouvertures et de pouvoir, avec l'installation de portes coulissantes et pliantes, laisser libre cours aux usagers afin qu'ils façonnent leur manière d'habiter l'espace. Ces appartements ont été pensés sous le prisme de la standardisation et de la préfabrication.

¹⁵ Photographie de 1908 représentant l'ancêtre de la cuisine à l'Américaine avec cette cuisine séparée du séjour dans son alcove. Issu d'un appartement situé Avenue Daumesnil. A.LABUSSIERE, Groupe des Maisons Ouvrières, URL de référence : <https://blog.altea-paris.com/post/174637527731/la-cuisine-americaine-une-invention-francaise>

¹⁶ Schéma (en annexe) de la salle à manger de Louis CLOQUET (architecte français), issu de l'ouvrage de Monique ELEB « L'apprentissage du chez-soi » URL de référence : https://books.google.fr/books?id=5wGCQjDomugC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false



· Figure 8 · · Figure 9 ·

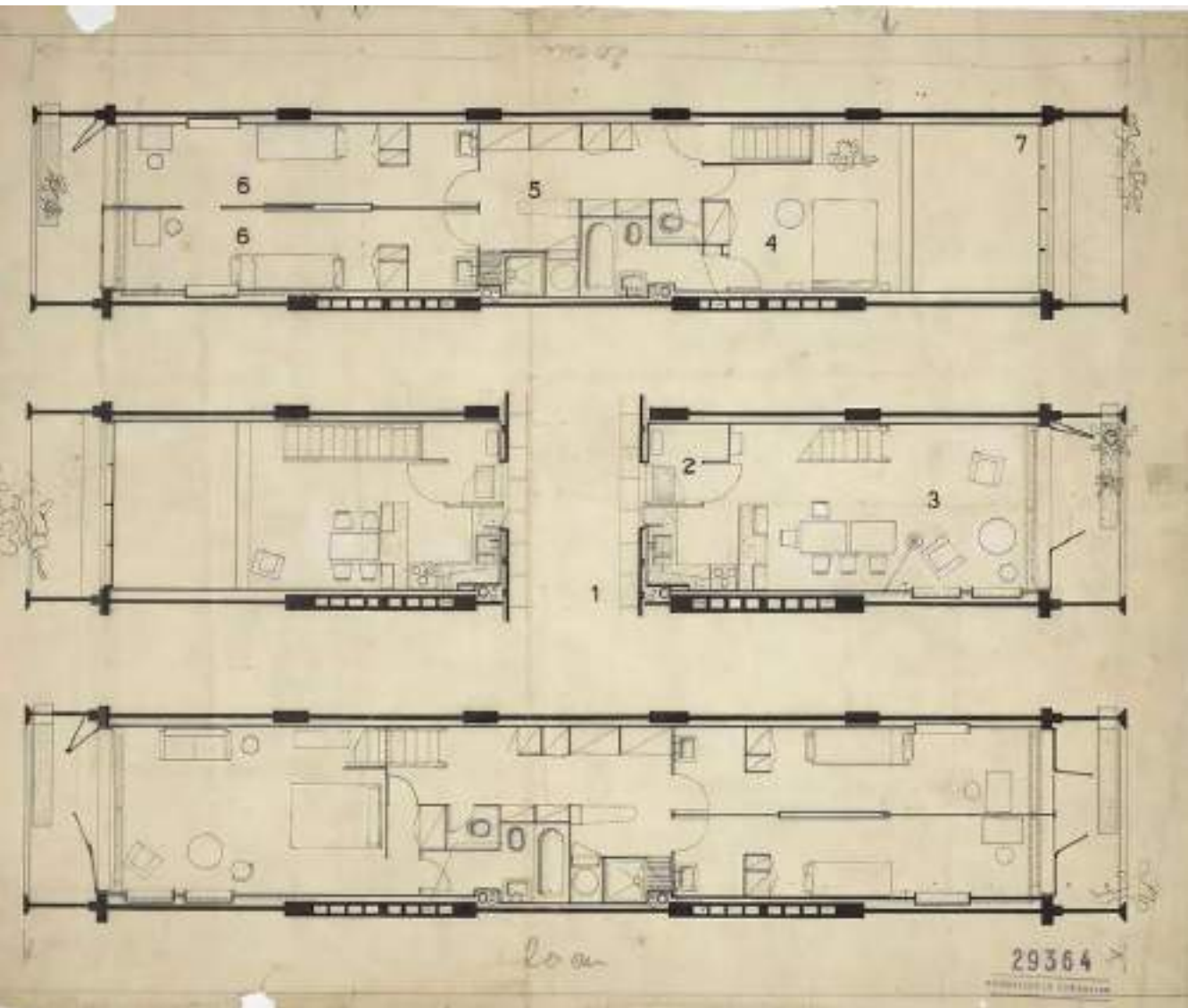
Les appartements types, font 100m² et se composent d'un hall d'entrée qui donne accès à la cuisine via une porte, et au séjour qui est ouvert. Grâce à des portes pliantes, la cuisine et le bureau, peuvent être ouverts sur le séjour. Le reste de l'appartement propose une salle de bain, une micro pièce de rangement, deux chambres, un WC et une pièce de documentation.

Comme on peut le voir sur le plan (*figure 9*), l'appartement est centré sur le séjour qui, en quelque sorte, est le lieu de redistribution des autres pièces. Il s'agit d'un carrefour autour duquel on passe du temps puisqu'il propose en plus des fauteuils pour se prélasser, une table à manger. Nous pouvons en déduire que c'est dans cette pièce, que les familles prennent leur repas car, dans la cuisine, la table d'appoint n'est pas suffisante pour accueillir un repas pour trois (chiffre que l'on peut déduire via la typologie de l'appartement qui comporte deux chambres). Concernant la cuisine, qui est accessible depuis le hall d'entrée par une porte et depuis le séjour par la porte pliante, elle se caractérise comme étant une cuisine moderne de par son équipement. Celui-ci reprend l'électroménager issu des Trente glorieuses (1945-1973), période où de nombreuses révolutions dans le monde des arts ménagers émergent.

Dans un article sur les arts ménagers publié en 2022, la journaliste Véronique Lorelle, emploie une phrase qui me semble très pertinente : « La cuisine devient un laboratoire rutilant, où l'on économise ses pas pour faire bouillir l'eau, où l'on coupe les légumes à la bonne hauteur grâce à des tiroirs tablettes »¹⁷. À cette époque, c'est sous le terme de cuisine laboratoire que se décrit cette pièce servant à préparer un repas de A à Z du nettoyage des aliments, à la préparation en passant par la cuisson et la conservation de ces derniers.

Cette ouverture sur le séjour et cette accentuation de la porosité entre ces espaces se révèle également au sein de l'étude et la conception des cuisines de la Cité radieuse de Marseille. Charlotte Perriand et Simone Galpin à l'origine de l'élaboration des cuisines de l'immeuble d'habitation, ont en effet créé une cuisine ouverte sur le séjour avec l'invention d'un bar/passe plat.

17 LORELLE Véronique, « De l'aspirateur au presse purée, la folle épopée des arts ménagers », Le Monde [en ligne] Mars 2022, URL de référence : https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2022/03/16/de-l-aspirateur-au-presse-puree-la-folle-epopee-des-artsmenagers_6117799_4500055.html



· Figure 10 ·

L'unité d'habitation de Marseille a été conçue en 1952 soit, sept ans après la seconde guerre mondiale. Le pays entre dans la phase dite des Trente Glorieuses, avec une expansion de la croissance économique et du niveau de vie.

C'est suite à une commande de l'état français, dans une optique de relogement des sinistrés après la guerre, que la cité radieuse a été pensée, permettant d'y recevoir mille six cents habitants. C'est un prototype de logement social. Ce complexe regroupe bien plus que des appartements. On y retrouve en effet un hôtel, des boutiques, une école, un gymnase et même une pataugeoire en plein air sur le toit terrasse. Les 337 habitations sont reliées par des rues, qui sont de longues coursives rassemblant 14 types d'appartements différents. Le plus répandu étant le duplex traversant de type E2. C'est une sorte de maison, sur deux niveaux, à la façon d'un duplex « ayant son jardin d'agrément, à n'importe quelle hauteur » comme disait Le Corbusier. Via le plan (*figure 10*), on comprend un peu mieux l'articulation de l'habitat T4 de 98 m² comprenant : une cuisine ouverte sur le séjour, une première loggia puis, à l'étage : se trouve la chambre parentale, une cabine de douche, une salle de bain, deux chambres d'enfants ainsi que la deuxième loggia.

Dès l'entrée, nous retrouvons une vue sur le séjour puis une vue qui donne vers l'entrée et la cuisine / salle à manger.

Cette fluidité spatiale, à laquelle participe la cuisine ouverte, a été voulue par Le Corbusier. La salle de séjour se caractérise, en outre, par sa double hauteur qui constitue un luxe spatial, inconnu jusqu'alors pour des habitations destinées aux classes les moins favorisées de la population. Ici, salle à manger et salon forment un espace unique. Il y a dans cette conception, une nouvelle dynamique dans les circulations et distributions des espaces pensés pour « faciliter la vie familiale » comme énoncé par Le Corbusier.

D'une superficie totale de 4.80m² la cuisine est un mélange savant entre la « cuisine à l'Américaine » et la cuisine de Margarete Schütte-Lihotzky avec sa réalisation de la cuisine de Francfort modèle de rationalisme et de fonctionnalisme. La ligne directrice, ici aussi, était d'optimiser le travail domestique. Les intérieurs d'après-guerre avaient pour objectif premier d'optimiser l'espace, avec cette préoccupation première autour du rangement.

Cet engouement pour la rationalisation est mondial, puisque même aux États-Unis, des femmes philosophes ou économistes ont étudié ce mode de fonctionnement comme la philosophe américaine Catherine Beecher qui s'est intéressée aux réflexions autour de la rationalisation des gestes et des déplacements de la ménagère au sein de l'habitat. On retrouve également Christine Frederick,



· Figure 11 ·

économiste américaine, représentante du taylorisme du début du XX^{ème} siècle qui a notamment inspiré l'architecte Margarete Schütte-Lihotzky pour sa cuisine de Francfort puisqu'elle vient appliquer les tendances issues du taylorisme dans la sphère domestique et vient standardiser des dimensions notamment dans les hauteurs de meubles offrant ainsi plus d'ergonomie dans les mouvements. Elle participe au commencement des cuisines modernes.

Sur le plan (*figure 10*), nous pouvons aisément constater l'ouverture de la cuisine sur le séjour. Mais, en réalité, le passe-plat vient tout de même obstruer la vue vers la cuisine avec sa hauteur de 1m33. C'est une sorte d'hybridation entre une cloison et un meuble comme on peut le voir (*figure 11*). Cette cuisine, avec sa faible superficie ne favorise donc pas la réalisation d'un repas à plusieurs. D'ailleurs, elle ne permet pas d'accueillir un espace repas en son centre. Tous les repas sont donc pris dans le séjour.

Ce meuble est considéré comme un vaisselier. Il est constitué en réalité : d'un passe plat, de portes coulissantes basses et de portes à pivots côté séjour. Côté cuisine ce vaisselier fait office de plan de travail. L'objectif de cette ouverture vers le séjour était de pouvoir permettre à la ménagère de surveiller les enfants en même temps. Mais est-ce une réponse vraiment pensée à l'époque, pour la personne qui cuisine, en l'occurrence ici la femme du foyer, ou bien plutôt pensée pour le confort du mari?

Au vu de la taille de la cuisine, elle ne peut pas laisser place aux enfants. De ce fait, ils ont opté pour un élément ouvert, permettant de garder un œil sur eux. Cette ouverture de la cuisine sur le salon peut aussi se comprendre sous le regard du partage et de la convivialité que cela peut générer en optant notamment dans certains projets plus actuels, pour un îlot central permettant d'inclure par exemple, plusieurs personnes autour pour cuisiner.

Michel de Certeau dans « L'invention du quotidien » tome 2¹⁸ nous dit : « Dans les cuisines, on se bat contre le temps, le temps de cette vie qui va toujours vers la mort. L'art de nourrir a à voir avec l'art d'aimer, donc aussi avec l'art de mourir. »

Il est vrai que nous sommes toujours et de plus en plus en quête de maximisation de notre temps. Si on peut le capitaliser au maximum, on ne s'en prive pas. Le temps c'est une valeur qui ne s'achète pas. Tout le monde a le même quota dans une journée, vingt-quatre heures et pas une de plus. C'est une notion intéressante puisque c'est un des rares éléments qui est le même pour tous. De Certeau nous parle d'amour mais aussi de mort dans cette citation.

¹⁸ DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, pp.238



· Figure 12 ·

En l'analysant, je me rends compte qu'elle évoque quelque chose d'assez beau et de poétique malgré le terme de mort qu'il emploie. Ici, cuisiner je le comprends comme un acte d'amour. Cuisiner pour quelqu'un ou pour soi-même, est une preuve d'amour car c'est du temps que nous avons consacré à cette personne. Ce même temps, nous aurions pu l'utiliser pour bien d'autres choses mais nous avons décidé de l'offrir à quelqu'un. Malgré tout, dans un objectif de rentabilisation du temps, les cuisines ont donc été étudiées dans cette optique d'économie de temps en les compactant et en les rationalisant, permettant ainsi, de limiter les mouvements comme évoqué notamment dans la cuisine emblématique de Margarete Schütte-Lihotzky.

Nous évoquons l'ouverture de la cuisine sur le séjour. En 1993, cette ouverture est questionnée dans Les Cahiers du LAUA, n°1¹⁹ puisque Yvonne Erchoff-Larzul se demande pourquoi les cuisines continuent à être aussi restreintes dans les années 80.

Elle précise en effet, qu'après l'analyse des plans de la majorité des habitations à cette époque-là, les cuisines étaient trop petites pour y recevoir une table de repas, tandis qu'elle mentionne que depuis quinze ans, les gens souhaitent manger dans leur cuisine indépendante. « L'enquête INSEE de 1988 le confirme, donnant une homogénéité d'attitudes surprenantes : 66% des cadres supérieurs, 64% des cadres moyens et des employés, 65% des ouvriers préfèrent « une cuisine indépendante, suffisamment grande pour qu'on puisse y prendre les repas de tous les jours » (Y. BERNARD 1989, pp.18-19) Cité par J.M. LÉGER, p.109. »

Cela montre une continuation incessante des mutations de nos modes de vie qui sont sans arrêt en train d'évoluer et de fluctuer. Ils engendrent ainsi, des modifications dans nos manières de vivre et de concevoir nos intérieurs. Ce changement de direction est étonnant. Après avoir vanté les bienfaits de la cuisine fonctionnelle offrant le moins de mouvements possibles pour élaborer un plat via sa petitesse et sa réflexion dans l'aménagement, elle montre aussi ses limites. La table ne trouve pas sa place par manque d'espace et puisqu'elle est jugée encombrante pour les circulations. Cependant, dans les années 80, les modes de vies évoluent et les gens ont tendance à préférer vouloir une cuisine fermée et indépendante de sorte à y prendre son repas de tous les jours.

Tous ces changements, se retrouvent dans l'évolution sociétale et c'est ce que nous allons pouvoir éclairer dans cette prochaine sous partie.

¹⁹ ERCHOFF-LARZUL Yvonne, *Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement. Lieux Communs - Les Cahiers du LAUA*, 1993, 1, pp.75-84. fihal-03173210f





II. ÉVOLUTIONS, CONVENTIONS ET REPRÉSENTATIONS

« [...] l'histoire et l'anthropologie nous ont appris que le partage des travaux entre les deux sexes, les rites d'initiation, les régimes alimentaires ou ce que Mauss appelait les « techniques du corps » sont tributaires de l'ordre culturel local et, avec lui, modifiables. »²⁰

²⁰ DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, pp.213

a) Évolutions sociétales

Cette citation vient ouvrir cette nouvelle sous partie. Elle va me permettre de comprendre comment se déroule notre ordre culturel et plus particulièrement notre société depuis la belle époque. Pour mieux comprendre les dispositifs spatiaux des espaces de repas incluant la cuisine, il est important de connaître quelle est la personne qui y passe le plus de temps.

Pour ce faire, nous allons donc analyser cette évolution et mettre en concomitances les transformations. Comme nous l'avons évoqué dans la sous partie précédente, à la fin du XIX^{ème} siècle, dans les appartements bourgeois, la cuisine était destinée uniquement aux domestiques de la famille. Dans les habitats plus populaires à cette même époque, toutes les pièces avaient tendance à se rassembler dans un unique espace. Les tâches domestiques étaient principalement attribuées aux femmes faisant écho à leur manque de liberté.

Michel de Certeau décrit le rang social de la femme comme étant invisible dans la société à son époque : « À ce niveau d'invisibilité sociale, à ce degré de non-reconnaissance culturelle, il est revenu de longue date et il revient encore, comme de droit, une place aux femmes puisque à leurs occupations quotidiennes on n'accorde en général aucune attention : il faut que « ces choses-là » soient faites, il faut donc bien que quelqu'un s'en charge ; de préférence, ce sera une femme, autrefois c'était une « bonne à tout faire » dont l'appellation disait au mieux le statut et la fonction. »²¹ Cette affiliation est encore aujourd'hui analysable au travers d'anciennes affiches publicitaires qui vont venir appuyer ces propos.

La femme a longtemps été considérée comme « la ménagère » du foyer. En France, le terme de « la ménagère » ne date pas en réalité de la révolution des Trente glorieuses. Valérie Sacriste, sociologue de la publicité au CNRS l'explique : « Le féminin est apparu à la fin du XIV^{ème} siècle et la définition a évolué. Au XIX^{ème} siècle, la bonne ménagère est la femme qui gère bien son foyer, de manière économe. Ce concept a été repris dans les années 1950-60, lorsque le marketing s'est développé en France ».²²

Comment la femme a-t-elle donc été catégorisée dans les médias à cette époque ? Y a-t-il des liens directs entre cette représentation de ces modes de vie et les agencements de la cuisine domestique à cette époque ?

Afin de contextualiser, dès 1945 le travail des femmes est de moins en moins remis en cause²³ et leur reconnaissance a bien évolué. Le travail de la femme n'a pas toujours été reconnu à sa juste valeur et ne l'est par ailleurs toujours pas complètement à ce jour. Elles n'ont en réalité jamais cessé de travailler que ce soit dans les champs, ou encore les usines ou le domaine de l'artisanat mais elles n'étaient pour la plupart du temps pas déclarées à leur juste titre. Ce n'est que depuis la loi du 13 juillet 1965²⁴ qu'elles peuvent exercer une profession et ouvrir un compte bancaire sans l'autorisation de leur mari.

21 *Ibid.*, pp.220

22 HAUSALTER Louis, (Cf citation de : SACRISTE Valérie), « Télé : la ménagère est-elle old », Europe 1, [en ligne], octobre 2013, URL de référence : <https://www.europe1.fr/medias-tele/Tele-la-menagere-est-elle-old-597906>

23 République Française, *Les femmes dans le monde du travail*, Archives nationales du monde du travail, Dossier pédagogique, [en ligne] Décembre 2023, URL de référence : https://archives-nationales-travail.culture.gouv.fr/content/download/3734/file/T3_F1_Timide_affirmation.pdf

24 *Ibid*

Cette date est majeure pour l'émancipation juridique de la femme. D'autre part, certains métiers ou études leurs étaient interdits jusqu'à une certaine époque. Par exemple, ce n'est que depuis 1946 qu'elles peuvent être juges ou seulement depuis 1972 qu'elle ont accès à l'école d'ingénieurs de Polytechnique²⁵.

C'est sous le prisme de la publicité que l'on va faire une analyse critique de quatre études de cas.

Magali Cartigny, journaliste du journal *Le Monde*, nomme un de ces articles « Et la publicité inventa la ménagère de moins de 50 ans ».²⁶ Elle y cite un sociologue de la publicité, Ronan Chastellier, qui dit : « La ménagère de moins de 50 ans a été inventée par la publicité ; cette femme reine du foyer et fée du logis, évidée de tout mystère et antipoétique, qui cohabite avec des objets ménagers »²⁷.

C'est en ce sens qu'analyser et comprendre ce qui était retranscrit dans les publicités me semble important pour tenter de répondre à ma problématique et comprendre aussi comment et de quelles manières ces représentations ont influencé nos intérieurs.

En voici quatre très différentes, sur les pages suivantes. Toutes, font références à une époque entre 1957 et 1987.

L'influence des arts Ménagers sur les foyers a été majeur et malgré les avancées technologiques, il a maintenu le rang de la ménagère dans les diktats de la société. Véronique Lorelle, journaliste pour *Le Monde*, évoque dans un de ces articles :

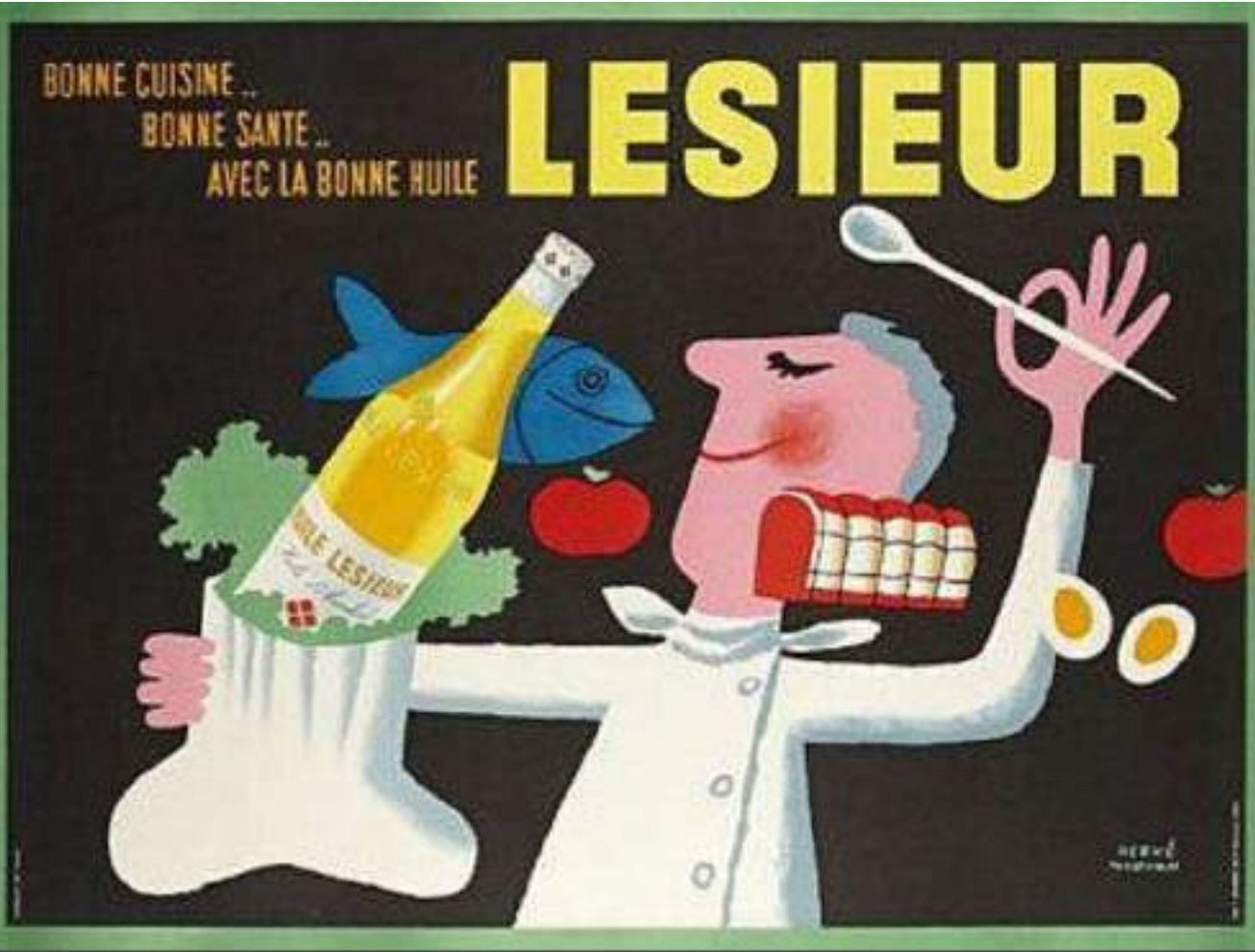
« Mais en même temps qu'il oriente les pratiques domestiques, le salon fige aussi des stéréotypes de genre. De nouvelles injonctions, morales, pèsent sur les femmes : le temps épargné grâce à l'électroménager doit être consacré « au bonheur de la famille » et à son équilibre psychologique, explique en 1940 le président du Conseil Henri Queuille, dans un discours d'inauguration. »²⁸ Cela vient affirmer ma réflexion précédent la citation.

25 *Ibid*

26 CARTIGNY Magali, *Et la publicité inventa la ménagère de moins de 50 ans*, *Le Monde*, [en ligne] juillet 2022, URL de référence : https://www.lemonde.fr/series-d-ete/article/2022/07/17/et-la-publicite-inventa-la-menagere-de-moins-de-50-ans_6135086_3451060.html

27 *Ibid*

28 LORELLE Véronique, « De l'aspirateur au presse purée, la folle épopée des arts ménagers », *Le Monde* [en ligne] Mars 2022, URL de référence : https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2022/03/16/de-l-aspirateur-au-presse-puree-la-folle-epopee-des-artsmenagers_6117799_4500055.html



· Figure 13 ·



· Figure 14 ·



· Figure 15 ·



· Figure 16 ·

· Figure 13 ·



· Figure 14 ·



· Figure 15 ·



· Figure 16 ·



La publicité a eu son rôle à jouer dans le maintien de ce modèle patriarcal dans la société. C'est ce que je vais étudier dès à présent avec la première affiche publicitaire (*figure 13*) choisie par ordre chronologique. Elle met en avant un chef cuisinier accompagné de sa bouteille d'huile Lesieur dans sa toque. Cette affiche publicitaire date de 1957 et a été dessinée par Hervé Morvan.

La suivante (*figure 14*) date de 1960 et fait office de campagne publicitaire pour Pyrex. Sur cette dernière nous apercevons un mari et sa femme qui tient un plat en verre de la marque. Nous pouvons lire sur l'affiche : « Mon mari et mes invités adorent ma cuisine dans Pyrex Sedflex. Mes plats sont toujours réussis, bien plus appétissants...et bien moins chers. Et c'est tous les jours fête sur notre table. » On y voit clairement le rôle que la société impose aux femmes à cette époque. Avec ce sous-titre : « Il aime ma cuisine » et avec l'ensemble de l'affiche, nous comprenons que sa femme « a pour objectif » de le rendre heureux grâce aux repas qu'elle lui fait. Cela montre encore une fois, l'impact du patriarcat très marqué à ce moment-là.

La troisième (*figure 15*), dessinée par Raymond Savignac en 1966, met en valeur un cuisinier (avec sa tenue professionnelle et sa toque) dans une voiture remorquant une cocotte-minute SEB. Ici aussi, le genre masculin est représenté mais toujours sous le format de la profession qu'il pourrait avoir. Il n'est que très peu, voire pas du tout représenté, comme étant celui qui va faire la cuisine au sein du foyer.

Enfin, une dernière (*figure 16*) qui m'a particulièrement marquée par son degré de réduction de la femme, est une publicité apparue dans les années 1987. Soit seulement trente-neuf ans en arrière. Ici une jeune femme est debout à côté d'un micro-onde de la marque Miele. Les traits qui se dégagent de par les vêtements qu'elle porte ainsi que sa posture renvoient une image d'un sentiment presque infantilisant. Ce ressenti se consolide avec le titre de la publicité sur laquelle on peut lire : « Dotez votre fille des moyens les plus sûrs pour trouver un bon mari. ».

Si nous faisons une comparaison transversale de ces quatre affiches, sous le prisme de cette analyse picturale, nous pouvons en venir à la conclusion que la publicité fait encore état de la situation de la société et présente la femme comme étant la personne qui doit s'occuper prioritairement de la cuisine du foyer ici entre 1957 et 1987 (date des affiches analysées).



· Figure 17 ·



· Figure 18 ·

La plupart des affiches publicitaires mettent en évidence la femme comme cuisinière du foyer. Et les rares exceptions, où les hommes sont présents sur les affiches sont ceux incarnant le rôle du mari qui offre un élément de cuisine à sa femme afin qu'elle lui concocte de bons petits plats. En effet, si ce n'est pas sous cette représentation, c'est sous le format de chefs cuisiniers qu'ils les ont personnifiés avec la toque sur la tête. Cela démontre ici une certaine classification. Seuls les hommes pourraient prétendre à un métier de chef cuisinier alors qu'à la maison c'est obligatoirement « le travail des femmes ».

Aujourd'hui on a de plus en plus de publicités mettant en avant des hommes ou encore, des parents avec leurs enfants aux fourneaux comme dans les publicités audiovisuelles de IXINA (*figure 17*) ou de IKEA (*figure 18*), révélant une avancée des mœurs.

Dans un article, la docteure en biologie santé, France Arboix Calas cite l'anthropologue et ethnologue belge, Claude Lévi-Strauss via une phrase, qui résonne fort dans tous les domaines analysés dans ce mémoire de recherche : la cuisine est « un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est » ²⁹.

C'est en quelques sortes aussi ce que je souhaite questionner dans ce mémoire. Chaque interstice de notre intérieur ici concernant la cuisine ou le moment du repas, révèle bien plus de choses qu'il n'y paraît. C'est un marqueur de notre temps mais aussi des espaces de l'habitat où la société future s'y construit via le biais des valeurs transmises, les discussions autour des repas ou encore des transmissions de savoir-faire au cours d'une recette.

²⁹ ARBOIX-CALAS France, « Dis-moi ce que tu manges... », *Éducation et socialisation* [En ligne], 36, 2014, URL de référence : <http://journals.openedition.org/edso/1002>, DOI : <https://doi.org/10.4000/edso.1002>

b) Influences jusqu'au grand écran

Les plans parlent et révèlent beaucoup sur la société, comme nous avons pu le constater précédemment. Mais, j'ai aussi souhaité m'imprégner des ambiances qui découlent et retranscrivent les modes de vies au travers d'autres médiums tels que la publicité comme nous avons pu le voir à l'instant. Cependant, il me semblait opportun d'y inclure une analyse relevant de l'audiovisuel. Le cinéma a tendance à refléter fortement notre société de manière parfois exacerbée certes, mais nous pouvons malgré tout y dénicher des clés de compréhension sur le monde dans lequel nous vivons.

En ce sens, j'ai souhaité analyser et mettre en corrélation trois films et une série télévisée retranscrivant des scènes de la vie de tous les jours. Dans un premier temps je mettrai en exergue le film d'Étienne Chatiliez, « La vie est un long fleuve tranquille » 1988, ensuite nous analyserons celui de Philippe Muyl, « Cuisine et dépendance » 1993, nous poursuivrons avec une série télévisée française, popularisée sur peu plus de dix ans avec cette phrase culte du personnage de Fabienne Lepic « À taaable » dans « Fais pas ci, fais pas ça » et enfin, nous achèverons sur une ouverture à l'international avec le film « Don't look Up, déni cosmique » de Adam McKay sorti en 2021.



· Figure 19 ·



· Figure 20 ·

La vie est un long fleuve tranquille, est une satire sociale très intéressante sur plusieurs points mais nous allons nous intéresser plus particulièrement aux moments du repas.

Afin de remettre dans son contexte l'histoire, il est important de préciser qu'il s'agit de deux familles que tout oppose, notamment leur milieu social diamétralement opposé.

L'une vit dans un quartier bourgeois tandis que l'autre habite dans un quartier plus populaire. Ils n'ont pas du tout les mêmes valeurs (associées malgré eux à leur statut respectif). Une chose les rassemble cependant, ce sont deux de leurs enfants. Ayant été échangés à la naissance, la révélation soudaine d'une infirmière, va perturber leur quotidien. Lorsque le petit Maurice Groseille est rapatrié chez ses parents biologiques, il va y découvrir de nouveaux codes de « savoir-vivre » autour du repas ou encore, découvrir que l'on peut attribuer certains plats à telle ou telle occasion.

Finalement, c'est via le mimétisme avec ses nouveaux frères et sœur qu'il va intégrer ces codes qui n'étaient pas les siens avant d'arriver dans la famille « Le Quesnoy ». Dans cette maison bourgeoise se trouve une employée de maison, sous le nom de Marie Thérèse. Ici, la cuisine est séparée de la salle à manger tandis que chez les « Groseille », l'ensemble est regroupé dans une même pièce. Facteur d'un état de classe ?

Nous pouvons également distinguer le fait qu' à travers la salle à manger séparée, le temps du repas est bien distinct des autres moments de la journée puisqu'ils se passent dans les autres pièces. Celle-ci est réservée essentiellement au repas. Au contraire, chez les « Groseille », la table est une scène, un pôle multi usages, nous y voyons quasiment toujours quelqu'un autour, à toutes les prises de vues et donc à tous moments de la journée. Le rapport y est différent, de par son positionnement probablement.

Une des scènes chez les « Le Quesnoy », autour d'un repas, vient illustrer une citation de Pascal Lardellier : « Manière de confirmer qu'en mangeant ensemble, on consomme d'abord des représentations (de soi, de l'autre, de la relation), du symbolique et du lien social. »³⁰

Cette scène est la suivante : Maurice assimile comment manger avec les différents couverts disposés autour de son assiette par mimétisme avec ses frères et sœur précédemment éduqués avec les rites du repas français, rites qu'il n'avait pas dans son ancienne famille. Il a donc là, consommé les représentations du repas des « Le Quesnoy » sans exprimer ses représentations initialement acquises. Pour conclure, nous pouvons relever le trait qui se dégage au travers de ce film et des éléments énoncés. Il reste encore en 1988 une certaine cristallisation des différences sociales.

³⁰ LARDELLIER Pascal, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*, EMS GEODIF, avril 2013, pp.34



· Figure 21 ·

Pour prendre le contrepied de ce film, qui n'évoque que très peu l'espace de la cuisine, nous allons nous tourner vers « Cuisine et dépendance » réalisé par Philippe Muyl, dans lequel la cuisine est davantage représentée.

L'histoire du film se passe essentiellement chez Martine et Jacques, parents de deux jeunes enfants en bas âges. Ils invitent un couple de vieux amis à dîner chez eux dont le mari est devenu une personnalité publique. Ils convient également au repas, le frère de Martine avec sa compagne et enfin, Georges, ami du couple, qu'ils hébergent chez eux depuis deux mois.

Le film est une sorte de huit clos dans la cuisine. Il n'y a, qu'au début du film, que la scène se passe hors de la maison, au centre commercial. En effet, les deux premières minutes, avant le générique du début, contextualisent le film en annonçant l'origine de l'invitation. C'est dès le début de ce générique, que l'on entre dans l'espace domestique de la petite famille avec une vue plongeante sur la table à manger. Celle-ci est en train d'être dressée par Martine et Jacques, tandis que les enfants s'amusent autour de la table. Ils en retirent les éléments du quotidien qu'elle peut accueillir : la corbeille de fruits sur son napperon, laissant place ainsi, à la grande nappe et aux sept assiettes.

Cette table se situe dans une salle à manger (*figure 21*) attenante au salon, accessible par de grandes portes ouvertes sur celui-ci. Le couple s'affaire à dresser le couvert avec l'ensemble des couteaux et fourchettes, pour le poisson etc, le verre à vin et le verre à eau révélant une certaine mise en valeur des traditions relatives à la culture du repas à la française. La table à manger sera vue pour la deuxième et dernière fois, à la fin du film. Elle est représentative d'une table qui a vécu, avec les restes des verres à moitié pleins, la théière ou encore les tasses à café de fin de repas. Cette table est une scène. Sujet que nous présenterons dans l'avant dernière sous partie.

Dans ce film, ce n'est pas tant le repas pris dans la salle à manger qui est important, celui-ci n'est pas mis en avant puisque non montré aux spectateurs, tant dans le film que dans la pièce de théâtre.

Ici le focus se fait sur la cuisine et l'histoire qu'elle véhicule. Quant au couloir, il fait office de SAS de décompression entre la salle à manger, le salon et l'entrée. La salle à manger est diamétralement opposée à la cuisine. Ceci pouvant faire référence à l'agencement des anciens appartements parisiens.



· Figure 22 ·

C'est en traversant le salon, l'entrée et enfin le long couloir que l'on arrive enfin à la cuisine (*figure 22*). Cela pose des difficultés quant aux transferts des plats, bouteilles jusqu'à la table du repas. Nous pourrions évoquer un manque de praticité mais aussi faire un lien avec les résultats que j'ai pu collecter via mon questionnaire que l'on découvrira dans la dernière sous partie.

Ici les convives ne peuvent pas communiquer directement entre la cuisine et le lieu du repas. Cela propose une autre dynamique. La cuisine est incarnée comme une sorte d'exutoire, laissant place aux plaintes des uns, des autres. Il y a une sorte d'espace de discussions plus intimes que nous ne retrouverions pas autour du repas dans ce cadre-là. En effet, les réflexions sont plus profondes et intimes que celles qui pourraient se passer autour du repas devant tout le monde.

Quant aux codes de l'hospitalité, ils sont révélés ici par la manière d'accueillir leurs invités à cette soirée. Codes dont ils se réjouissent mais qu'ils finissent par regretter un peu, au vue de la tournure de la soirée. Le rôle de Martine, est comme le dit le personnage de Jean-Pierre Bacri «la maîtresse de maison ».

Au-delà de l'aspect convivial, Martine vient se poser des questions sur sa place de femme dans la société. Elle revoit cette ancienne amie, Charlotte, qui travaille, et qui est épanouie professionnellement parlant. Tout cela remet en cause ses propres choix. À ce sujet, si on recontextualise, ce n'est qu'en 1965 que les femmes pouvaient travailler sans l'autorisation de leur mari. La pièce étant sortie en 1991, 36 ans plus tard, nous constatons que les mœurs n'ont pas encore évolués dans certaines familles.

Pour revenir à un modèle de représentation de l'espace repas plus contemporain, puisqu'il date de 2007 au plus tôt et de 2024 au plus récent, je viens détailler le quotidien de deux familles popularisées au cœur de la série télévisée « Fais pas ci, fais pas ça » réalisée par Michel Leclerc.

Celle-ci met en parallèle deux familles de milieux sensiblement égaux mais dont les aspirations sont différentes. La famille « Lepic » est assez conservatrice dans l'éducation tandis que les « Bouley », ont une approche plus détendue. C'est une série que j'ai eu l'occasion de visionner en partie au cours de mon enfance et ce sentiment d'expression du quotidien est probablement ce qui est le plus accrocheur dans cette série. Il me restait en mémoire ces moments de repas puisqu'ils sont incarnés sous un angle représentatif du quotidien.

Ces scènes sont marquantes puisque chez les « Lepic » notamment, la table est abondante de personnes et de plats, puisqu'ils sont six et que le plus souvent la prise de vue est face à Renauld Lepic, le « chef de famille » qui préside la table.

Ouverte sur le séjour, la cuisine possède une table en son centre. Table sur laquelle ils viennent prendre leurs repas. La table du séjour est, quant à elle dédiée aux moments de fête visible ci-joint (*figure 24*). De plus, certaines scènes, telle que celle représentée ci-contre (*figure 23*) viennent illustrer cette citation issue de Michel De Certeau. Citation qui permet la compréhension de la formation de l'habitus dès l'enfance : « Pourtant, mon regard d'enfant avait vu et mémorisé des gestes, mes sens avaient gardé le souvenir des saveurs, des odeurs, des couleurs. »³¹.

Via cette scène qui fait participer les enfants à la préparation du repas dans la cuisine, ils intègrent des notions culinaires autour de la table, d'appropriations d'ingrédients bruts, favorisant la création de plats et ainsi, inciter la consommation de plats bons pour la santé puisque non industriels. La scène des parents, en venant partager des moments avec leurs enfants, renvoie à l'idée de leur proposer une nouvelle appréhension du monde culinaire. Ils auront ainsi des bases pour décider de leurs modes de vie plus tard.

Ces moments de partage, d'une part, favorisent les liens avec sa famille mais d'autre part, inculquent des valeurs primaires quant à l'alimentation qui est le cœur de la vie.

³¹ DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, pp.216



· Figure 23 ·



· Figure 24 ·



· Figure 25 ·

Enfin, *Don't Look Up*, réalisé par Adam McKay et sorti en 2021, est un film américain représentant un monde dystopique dans lequel une comète est censée s'écraser sur la Terre.

En effet, ce sont deux scientifiques dont une étudiante en thèse d'astronomie sous le personnage de Kate Dibiasky interprété par Jennifer Lawrence qui, lors d'une de ses recherches dans le ciel, observe une comète pas comme les autres. Elle en avertit tout de suite son maître référent qui n'est autre que Leonardo Dicaprio dans le personnage du Docteur Randall Mindy. Ils sont tous deux, accompagnés par l'acteur Rob Morgan interprétant le personnage du Dr. Teddy Oglethorpe, directeur du bureau de coordination de la défense planétaire.

Tous les trois vont tenter d'alerter le monde entier de l'arrivée d'une comète d'environ 10 kilomètres sur la planète Terre en l'espace de moins de six mois, qui éliminerait tout humain. Après moultes échanges avec la présidente des États-Unis incarnée par Meryl Streep, via le personnage de « President Orlean » ainsi que les médias, les choses ne se passent pas comme prévu.

Ce que je souhaite mettre en avant dans ce film, est une des dernières scènes. Elle se déroule avant l'arrivée de la comète sur Terre.

Celle-ci (*figure 25*), représente le dernier repas de la famille du Dr Randall Mindy, qui a invité avec lui, l'étudiante qui a découvert la comète, elle même accompagnée de son ami, ainsi que Teddy Oglethorpe.

En amont, ils se réunissent tous ensemble pour préparer le repas, il y a une certaine joie qui émane d'eux à être réunis. Ils dressent ensuite la table pour finalement prendre ce qui sera leur dernier repas. C'est un choix que d'avoir voulu passer ce dernier moment suspendu, sans les infos en boucle sur les médias en fond sur la télévision, que le Dr. Mindy a coupé. C'est un moment déconnecté du reste du monde pour se reconnecter entre eux. Cela montre cette intimité que l'on retrouve autour d'une table, autour d'un repas.

Pour conclure cette analyse de médiums visuels, si l'on vient contrebalancer tous ces films, j'y aperçois une certaine cristallisation des différences sociales au travers des dispositifs spatiaux ou encore, dans la manière d'occuper la table au sein des repas et des autres temps de la journée, dans les deux premiers films ainsi que la série analysée. La table y est apparue comme pouvant être un support éducatif puisque c'est autour d'elle qu'on va pouvoir s'imprégner des gestes culinaires entre autre.

Cette analyse vidéo, m'a permis d'apprécier la mise en valeur du quotidien qui parle à tous, et qui vient directement être exposée au public qui peut soit s'y retrouver, soit y adopter des mimétismes. De plus, cette ouverture sur le dernier film offre une visibilité internationale sur la vision du repas. Elle est retranscrite dans ce film comme le dernier bon moment vécu et ils choisissent de le passer de cette manière, ensemble autour d'une table, entre personnes qui s'apprécient pour leur dernier dîner. Ils reviennent à l'essentiel.

Aujourd'hui, la place des écrans dans notre quotidien est très importante. Les écrans font partie intégrante du repas dans certaines configurations de foyer. J'aborderai dans la partie suivante la fréquence à laquelle ils sont introduits dans nos moments dédiés aux repas. En réalité, ce n'est que depuis la fin des années 60³² que la télévision a été installée de façon massive dans les intérieurs français. Depuis, elle a modifié nos modes de vie.

Mona Chollet décrit cet objet du quotidien de la manière suivante : « Non seulement, en effet, la télévision pollue et stérilise la vie domestique, non seulement elle condamne à la passivité, mais elle laisse seul face à la violence du monde. »³³

En effet, étant donné que les cuisines s'ouvrent sur le séjour, les télévisions elles-mêmes disposées dans ce lieu, auraient tendance à rester allumées de manière prolongée et engageraient une perte des échanges, de discussions plus profondes qu'il pourrait y avoir sans cet intermédiaire.

³² Institut d'Éducation Médicale et de Prévention, « Les écrans en France », Le bon usage des écrans, [en ligne], URL de référence : <https://lebonusagedesecrans.fres-sentiel-a-savoir/les-ecrans-enfrance/>

³³ CHOLLET Mona, *Chez soi, une odyssée de l'espace domestique*, La découverte poche, octobre 2016, pp.64

Cette intégration de la télévision ou encore de l'écran du téléphone portable à table, pourrait être interprétée de manière plutôt nocive en altérant les « bienfaits » d'un repas. Malgré tout, on peut tout de même y conférer une portée intéressante avec l'afflux de l'information qui arrive directement dans le foyer. Un juste milieu doit sûrement être envisagé de sorte à ne pas trop se laisser submerger par la surstimulation que nous procurent les écrans. Par ailleurs certaines cuisines même fermées, y accueillent une télévision. Finalement elle s'immisce partout et la porosité des usages entre les espaces engendre des dysfonctionnements.

Au-delà de l'information, la télévision apporte le cinéma dans les foyers et offre de multiples représentations. C'est en ce sens ce que j'ai voulu l'intégrer dans cette sous partie en y étudiant des films et série visibles par un grand nombre d'humains notamment au travers du téléviseur.





III. QU'EN EST-IL DES HABITUDES ET USAGES QUOTIDIENS D'AUJOURD'HUI ?

« Recevoir, ceci consiste donc à abstraire les convives du temps ordinaire. Et tout commence par la démarcation de l'espace de réception, que l'on va embellir et décorer. Ce dispositif procède à une délimitation, qui est fermeture horizontale, et surtout, ouverture verticale sur une autre dimension. Et quel que soit la nature de la cérémonie, c'est bien à l'agencement rituel qu'il incombe de densifier des lieux habituellement anodins car quotidiens. Il signale un dedans d'un dehors – parfois un avant d'un après – et il est enclôt, en désignant les nôtres et les autres . »³⁴

**a) De la cuisine à la table,
espaces de théâtralisation**

Les habitudes et usages du quotidien forment des rituels qui peuvent être parfois rythmés par des moments d'hospitalité. En ce sens, une part de nous veut se montrer sous son meilleur jour, avec de bons mets proposés à table et un temps accordé au convives qui n'est pas insignifiant.

J'aime dès que l'on reçoit des amis ou de la famille, préparer la table, prendre le temps de sortir de la belle vaisselle, changer du quotidien. Cela montre aussi l'attention que l'on apporte aux invités. C'est aussi une certaine forme de posture que l'on prend en voulant les recevoir sur une table mise en scène. Prendre le temps de choisir une belle nappe, de plier des serviettes, faire attention à l'ordre et la disposition des couverts qui montrent aussi une certaine convention traditionnelle de la gastronomie.



· Figure 26 ·

La table devient alors un support de théâtralisation tout comme la cuisine dans certaines configurations. Dans « Risques, Rites et plaisirs alimentaire »³⁵, la table est définie comme ce qui suit : « Élément central du scénario que nous allons dérouler ici : la table. Elle sera considérée comme le cœur de la vie sociale et un formidable théâtre relationnel, lieu de partage et de plaisirs, impitoyable prisme sociologique, aussi. » ou encore « L'hospitalité de table, même domestique, sous-entend toujours l'instauration d'un dispositif matériel finement agencé, et la mise en place d'un décorum particulier. Recevoir, c'est avant tout préparer la pièce de réception et surtout son « autel », la table. »

La table pourrait en effet être représentative d'une scène. On vient y dresser une décoration, le fameux « décorum » et une danse de divers plats qui viennent compléter l'ensemble, si on attribue au repas cette notion de diachronie, évoquée par Claude Lévi Strauss, cité par Jean-Pierre Poulain dans son ouvrage « Manger aujourd'hui, attitudes normes et pratiques »³⁶.

Cet anthropologue vient mettre en évidence deux types de repas. Ceux, de forme synchronique et ceux de forme diachronique. Les repas synchroniques représentent les repas où les mets arrivent tous directement sur la table tandis que les repas diachroniques, sont ceux dont une chronologie précise s'installe concernant l'ordre d'arrivée des plats, qui se fait en plusieurs temps.

Ce que je souhaitais mettre en parallèle ici, c'est cette relation qui peut s'établir avec l'espace de la cuisine séparée et celle du lieu de repas qui vient installer une diachronie via cette structure temporelle qu'impose les dispositifs spatiaux.

La cuisine séparée, cachée, dissimulée deviendrait-elle les coulisses d'un spectacle se déroulant à table, faisant écho à une scène? Le repas incluant des invités est souvent une mise en scène, c'est une échappatoire à la vie quotidienne. La table se fait belle pour accueillir au mieux ses convives qui, eux même, sortiront de leur quotidien, pour un moment hors du temps, en dévoilant une partie de leur intimité.

³⁵ *Ibid.*, pp.26 / 60-61

³⁶ POULAIN Jean-Pierre, « Manger aujourd'hui, attitudes normes et pratiques .», Éditions Privat, Paris, 2002, chapitre 1, pp. 28 [en ligne] URL de référence : https://www.lemangeur-ocha.com/content/uploads/2012/02/03_Chapitre1_01.pdf



· Figure 27 ·

En effet, partager un repas relève de l'intime. Les plats, les ingrédients proposés, leur mise en place, les couverts utilisés sont représentatifs de ce que l'on est ou que l'on souhaite représenter le temps d'une soirée. Que cela soit intentionnel ou non, ils en dévoilent plus sur nous, que n'importe quel autre élément de la soirée. L'habitat se donne à voir, cet espace privé est source de lumière sur notre personnalité. Certeau nous en fait preuve dans son ouvrage³⁷ « Ce territoire privé, il faut le protéger des regards indiscrets, car chacun sait que le moindre logement dévoile la personnalité de son occupant. »

Nous pourrions évoquer la cuisine comme faisant partie intégrante du spectacle. Elle représenterait les coulisses, d'une part car c'est là que l'on vient préparer les plats mais c'est aussi là que l'on peut y cacher l'éventuel désordre de la préparation.

La préparation du repas, est importante et pourrait également être une sorte de spectacle. C'est autour de celle-ci et plus particulièrement autour de la table de la cuisine que mon frère et moi avons appris et développé, notre appétence pour la cuisine. Je me souviens y avoir passé beaucoup de temps. Soit en y réalisant mes devoirs en présence de mes parents préparant en même temps le repas du soir, soit le samedi pour mettre la main à la pâte dans la confection d'un gâteau par exemple.

Cette photo en illustre la représentation d'un ballet de gestes de cuisine et de spectateurs. Alors qu'une personne cuisine les autres membres de la famille sont installés autour, en buvant une infusion. Ils en observent les gestes. La cuisine est un lieu de découverte de saveurs, d'odeurs, d'associations et de dégustation.

Quant à la table, au-delà de ce qu'elle présente, ce sont les acteurs, autour de celle-ci, assis sur les chaises, qui orchestrent l'ensemble. En régissant les relations sociales, ils mettent en lumière notre éthos alimentaire (qui nous explique qu'à table même si l'on ne souhaite pas vraiment se dévoiler, on en dit beaucoup sur nous « Une économie symbolique est à l'œuvre dans nos actions les plus banales, a priori alimentaires, qui en compte des lois profondes, contribuant à nous faire agir, et donc manger, d'une certaine manière. »³⁸) au travers de nos rites.

³⁷ DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, pp.205

³⁸ LARDELLIER Pascal, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*, EMS GEODIF, avril 2013, pp.27

b) Analyse actuelle des habitudes de commensalité
Analyse du sondage mené en automne 2025

En créant un protocole de recherche permettant de soulever des hypothèses, des questionnements et quelques réponses actuelles et afin d'étudier les modes de vie d'aujourd'hui concernant notre rapport avec la cuisine et le lieu du repas, j'ai souhaité y questionner nos relations avec cet espace.

J'ai donc cherché à en savoir plus sur les habitudes de vie autour de la cuisine et du repas. Le terme de « chez » employé ici n'est pas anodin puisqu'il partage le contexte dans lequel les usagers doivent répondre. Ici il n'est pas question de questionner nos modes et régimes alimentaires, ni de s'intéresser au repas pris en dehors de chez-soi, au bar ou au restaurant. Il s'agit ici de se questionner au sein de son habitat, dans son chez-soi (comme définit précédemment) sur nos modes de fonctionnement et usages.

Usages des espaces domestiques (cuisiner & manger)

Bonjour et merci beaucoup de prendre un peu de votre temps pour participer à ce questionnaire.

Étudiante en 5^{ème} année à l'école Camondo qui forme à la profession d'architecte d'intérieur et designer, je suis actuellement en phase de recherche pour mon sujet de mémoire. Celui-ci vise à questionner la place de la table à manger dans nos intérieurs. Et plus précisément, en quoi les mutations des dispositifs spatiaux de nos cuisines et lieux de vie influencent-elles nos façons d'habiter et de se nourrir ?

Pour compléter les recherches existantes, il est important pour moi d'analyser des données concrètes c'est pourquoi, j'ai élaboré ce questionnaire auquel je vous invite à participer. Cela constituera une ressource précieuse pour faire avancer ma recherche.

Il est anonyme et prend moins de 5 minutes.

Je vous remercie pour votre précieuse participation.

Aude BAYSETTE

1. Pouvez-vous m'indiquer votre genre ?

☐ Femme

☐ Homme

☐ Autre :

2. Vivez-vous en milieu urbain ou rural ?

☐ Urbain

☐ Rural

3. Vous vivez dans : *

☐ Un habitat individuel

☐ Un habitat collectif

Dans ce questionnaire, 174 personnes d'âges, de genres et de profils différents (jeunes, retraités, étudiants, ruraux, urbains, etc) ont pu répondre à 24 questions. Celles-ci ont été rédigées, de sorte à pouvoir récolter des données actuelles, me permettant de poser des constats sur l'influence des modes de vie sur les dispositifs spatiaux et les rapports que l'on entretient dans son chez-soi, entre la cuisine et les repas.

Pour m'aider dans cette démarche d'analyse de données, je me suis appuyée sur l'ouvrage « L'enquête et ses méthodes : le questionnaire »³⁹ du sociologue français, François de Singly. J'ai ainsi décomposé le questionnaire en trois parties distinctes. Dans la partie annexes, se trouvent les graphiques ainsi qu'un QR code (renvoyant à un tableau) issus du google form qui m'ont permis, à l'issue de la réception des réponses, d'analyser les données recueillies. Ci-joint, un aperçu du questionnaire que j'ai partagé.

La première concerne des questions générales permettant d'apprécier l'environnement et les conditions de vie des personnes questionnées qui ont contribué au questionnaire. La deuxième série de questions, vient interroger notre rapport à la cuisine en tant qu'activité et dispositif spatial. Enfin, la troisième partie concerne le temps du repas, la place de la table dans l'habitat et l'hospitalité chez les français. À partir des données recensées et, en prenant en compte le coefficient sur lequel on s'appuie, l'idée est de faire un constat soulevant des questionnements, des analyses, en lien direct avec les profils identifiés.

³⁹ DE SINGLY François, *L'enquête et ses méthodes : le questionnaire*, Nathan Université, septembre 1992, pp. 116-119

LISTE DES 24 QUESTIONS POSÉES DANS LE QUESTIONNAIRE

1. *Pouvez-vous m'indiquer votre genre ?*
2. *Vivez-vous en milieu urbain ou rural ?*
3. *Vous vivez dans : un habitat individuel ou collectif ?*
4. *Votre logement est de quel type ? (studio ; T1 ; T2 ; T3 ; T4 ; T5 ; T6 ; autre)*
5. *Quelle tranche d'âge avez-vous ?*
6. *Combien de personnes vivent dans cet habitat ?*
7. *Comment décrivez-vous votre situation ? (Famille ; étudiant ; jeune actif, retraité...)*
8. *Aimez-vous cuisiner ?*
9. *Si votre espace de vie vous le permet, prenez-vous le temps de cuisiner ?*
10. *Avez-vous une cuisine ouverte ou fermée ?*
11. *Le bruit et/ou les odeurs de cuisine vous dérangent ils hors de la zone cuisine, si celle-ci est ouverte ?*
12. *Si vous êtes plusieurs dans l'habitat, cuisinez-vous souvent ensemble ?*
13. *Si vous êtes plusieurs au sein de votre foyer, qui est la personne qui cuisine le plus souvent ?*
14. *Combien de fois cuisinez-vous sur 7 jours ?*
15. *Votre tendance : (préparer des plats faits maison / réchauffer des plats industriels / livraison de plats tout prêts)*
16. *Si vous pouviez avoir la cuisine de vos rêves, préféreriez-vous avoir une cuisine ouverte ou fermée ? (Si cuisine ouverte pour quelles raisons ? / Si cuisine fermée pour quelles raisons ?)*
17. *Avez-vous une table à manger chez vous ? Et si oui, où se trouve-t-elle ?*
18. *Où prenez-vous votre repas de façon régulière ? Et pourquoi choisir de manger à cet endroit ?*
19. *Si vous vivez à plusieurs la majorité du temps, mangez-vous tous au même moment ?*
20. *Aimez-vous recevoir ?*
21. *Si vous recevez des invités, où prenez-vous votre repas, dans quelle pièce ?*
22. *Si vous possédez une table à manger, quelle(s) autre(s) activité(s) y accordez-vous en plus d'y prendre éventuellement votre repas ?*
23. *Mangez-vous devant un écran ?*
24. *Chez vous, prenez-vous le temps de manger ou mangez-vous plutôt sur le pouce ?*

Chapitre 1 : Les personnes interrogées

Les questions concernant ce chapitre sont les suivantes et permettent d'en savoir plus sur les types de profils interrogés. Celles-ci concernent le genre, le milieu de vie (rural ou urbain), le type d'habitat dans lequel ils vivent, la tranche d'âge, avec combien de personnes ils cohabitent et enfin leur situation de vie (famille, étudiant, jeune actif, retraité...)

1. Pouvez-vous m'indiquer votre genre ?

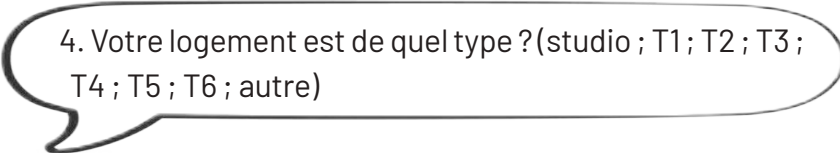
Au travers des réponses, 71.84% des personnes interrogées sont de genre féminin, 25.86% de genre masculin et 2.3% autres.

2. Vivez-vous en milieu urbain ou rural ?

Pour la majorité d'entre eux, ils vivent en milieu urbain même si les chiffres montrent une certaine mixité dans les résultats pour cette réponse puisque seulement 13.8 points les séparent des gens qui vivent en milieu rural. Donc, cette analyse vient malgré tout se répandre sur tous les territoires français. C'est intéressant ici puisque cela engendre différentes typologies d'habitats, comme nous le verrons juste après.

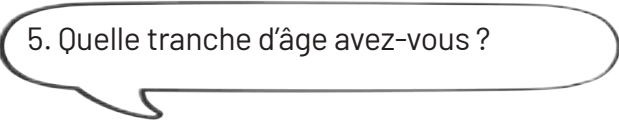
3. Vous vivez dans : un habitat individuel ou collectif ?

La plupart des répondants vivent au sein d'un habitat individuel pour un taux de 74.1% . Cependant, une réelle diversité des habitats a été questionné, puisqu'ils sont tous, plus ou moins représentés via les réponses.



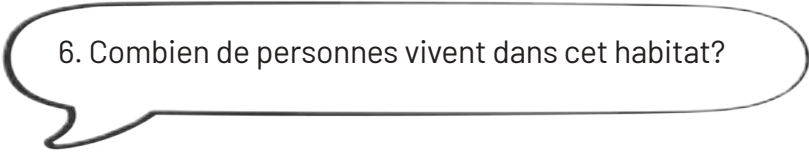
4. Votre logement est de quel type ? (studio ; T1 ; T2 ; T3 ; T4 ; T5 ; T6 ; autre)

La majorité des personnes interrogées, soit 48.28% vivent dans un logement de type T4 ou T5 incluant donc une pièce à vivre séparée des espaces nuits, puisqu'ils ont 3 ou 4 chambres annexes. C'est plutôt intéressant pour mon analyse puisque la place de la pièce à vivre, incluant ou non la cuisine, est bien distincte de la partie plus intime des chambres, ceci pouvant favoriser l'appétence à recevoir puisque, les espaces communs sont séparés des zones plus privées.

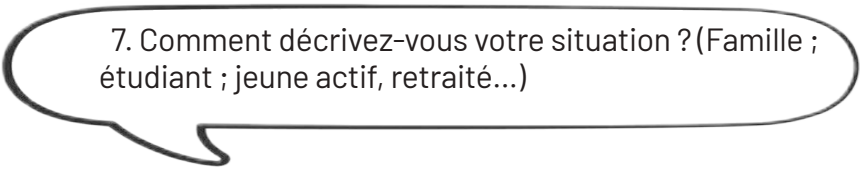


5. Quelle tranche d'âge avez-vous ?

La tranche d'âge prédominante dans ce questionnaire correspond aux 18-24 ans, suivie de près par les 35-54 ans. Ces deux modes de vie sont en général, diamétralement opposés. Les plus jeunes (18-24 ans) ont plutôt tendance à commencer leur vie, s'émancipant du domicile familial. La plupart du temps ici, ils font référence aux appartements étudiants représentant des espaces assez restreints. Les 35-54 ans, qui sont de manière plus générale dans une situation plus stable avec parfois des enfants à charge, ont des espaces de vie plus conséquents. Cela viendrait d'ailleurs expliquer les majeures typologies d'habitats recensés ici avec, une majorité de T4 et T5. Cela pourrait s'interpréter via différents facteurs notamment la présence de colocations par exemple.



6. Combien de personnes vivent dans cet habitat?



7. Comment décrivez-vous votre situation ? (Famille ; étudiant ; jeune actif, retraité...)

En réalité, via ce sondage, il n'y a que 4.36% de personnes en colocation. Cependant, il y a un peu plus d'un tiers qui s'estiment vivre en famille, avec un résultat de 62 personnes sur 174 soit 35.63% des personnes interrogées. C'est un fait, les réponses recueillies rassemblent 77.6% de personnes habitant à plusieurs contre, 24.4% qui habitent seules.

Ce qui va être intéressant au vu de ces derniers résultats, c'est que nous allons pouvoir établir une hypothèse pour savoir qui est la personne qui cuisine le plus dans les foyers aujourd'hui et leur lieu de prise de repas. Ces réponses vont suivre dans les chapitres suivants. Le chapitre qui suit, vient interroger notre rapport à la cuisine : en tant qu'activité mais aussi, en tant que pièce à part entière, parfois considérée comme un laboratoire.



· Figure 28 ·

Chapitre 2 : Le rapport entre les usagers et leur cuisine (faire de la cuisine et la cuisine comme espace)

Les chiffres obtenus révèlent une réelle appétence pour le fait de cuisiner chez les participants. Ils sont 88.5% revendiquant aimer cuisiner, ce qui est un chiffre clé. Ceci le rend d'autant plus intéressant puisqu'on va ainsi mieux comprendre leur rapport à cet art, qu'est la cuisine. Voici les questions telles quelles ont été posées :

8. Aimez-vous cuisiner ?

Comme évoqué précédemment une grande majorité des répondants aiment cuisiner.

9. Si votre espace de vie vous le permet, prenez-vous le temps de cuisiner ?

15. Votre tendance : (préparer des plats faits maison / réchauffer des plats industriels / livraison de plats tout prêts)

Parmi les sondés, 89.1% prennent le temps de cuisiner et ont tendance pour 92.5% d'entre eux, à préparer des plats faits maison. C'est un chiffre intéressant puisqu'il montre une réelle appétence chez les personnes interrogées, à prendre le temps de cuisiner.

Il y a sûrement dans cette réponse, un lien direct avec le contexte économique et sociétal que nous vivons. En effet, il revient plus cher de consommer des plats cuisinés de bonne qualité, ce qui est plus ou moins logique puisque différentes étapes ont été nécessaires pour leur fabrication impliquant des moyens humains et donc financiers. Cependant, il y a peut-être aussi, une prise de conscience générale sur la consommation dangereuse pour la santé de produits ultra-transformés. Nous pourrions mettre en parallèle de ces produits, la Fast-Food qui, au contraire, est parfois moins chère que des produits non transformés. Ceci relatant d'un problème politique, sociétal et de santé publique relevant d'un tout autre enjeu.



· Figure 29 ·

14. Combien de fois cuisinez-vous sur 7 jours ?

Le temps passé en cuisine est considérable. Au travers des données que j'ai pu recueillir, 50.6% cuisinent de trois à sept fois par semaine et 17.2% plus de sept fois par semaine. Ce temps passé en cuisine n'est pas anodin et met en avant la place de la cuisine comme lieu où l'on passe beaucoup de temps.

12. Si vous êtes plusieurs dans l'habitat, cuisinez vous souvent ensemble ?

13. Si vous êtes plusieurs au sein de votre foyer, qui est la personne qui cuisine le plus souvent ?

58.7% affirment que non, ils ne cuisinent pas ensemble la plupart du temps. Nous pourrions en déduire que c'est souvent une seule personne qui cuisine à la fois.

Malgré tout, les 41.3% restant, affirment qu'ils cuisinent souvent ensemble. Cela montre ici que la cuisine peut également être un pôle d'échanges de communication de savoirs et de partage.

Enfin, concernant la personne qui cuisine le plus souvent, seulement 118 personnes vivant à plus de 2 et ayant mentionné leur genre ont répondu. Les résultats nous montrent que : 93 femmes cuisinent le plus souvent dans le foyer contre 18 hommes.

Pour 7 foyers sur ces 118, le repas est préparé par les deux genres souvent à tour de rôle comme mentionné dans leur réponse. Encore aujourd'hui, c'est le genre féminin qui cuisine le plus dans le foyer.



· Figure 30 ·

10. Avez-vous une cuisine ouverte ou fermée ?

16. Si vous pouviez avoir la cuisine de vos rêves, préféreriez-vous avoir une cuisine ouverte ou fermée ? (Si cuisine ouverte pour quelles raisons ? / Si cuisine fermée pour quelles raisons ?)

11. Le bruit et/ou les odeurs de cuisine vous dérangent-ils hors de la zone cuisine, si celle-ci est ouverte ?

Concernant les questions au regard des dispositifs spatiaux, 62.1% des personnes interrogées ont une cuisine ouverte. Ceci équivaut plus ou moins à leur propre souhait puisque, 63.2% ont voté pour la cuisine ouverte comme étant la cuisine qu'ils souhaiteraient avoir.

Pourquoi cet engouement pour l'espace ouvert ? La plupart d'entre eux évoquent divers points positifs à avoir une pièce ouverte sur le séjour. Cela amènerait plus de convivialité, d'échanges propices aux discussions, et partages, même avec ceux qui ne cuisinent pas. Mais aussi plus d'espace pour circuler et être plus libre de ses mouvements.

Pour d'autres, cela fait référence à un espace plus pratique, moins oppressant. Il y a une notion de participation qui est ressortie et qui m'a semblé très intéressante à évoquer.

Je me permets de citer une phrase, qui a été écrite par un des sondés et qui me semble opportune d'analyser. Celle-ci décrit la cuisine comme : « cœur où tout le monde se retrouve. Il y fait chaud dans tous les sens du terme, on y crée des souvenirs, on partage, tout le monde participe. »

Cette notion de participation est très captivante, elle n'est pas ressortie pour une grande majorité mais me paraît très importante. La personne interrogée nous dit que c'est en quelque sorte le cœur du foyer celui où l'on met toutes nos tensions de côté pour se retrouver. Cette notion de chaleur est essentielle. D'une part cela fait écho à la chaleur du foyer : le feu, comme évoqué au tout début de cette recherche. Mais au travers de cette phrase, au moment où cette personne évoque cette chaleur, je comprends qu'elle y sous-entend la chaleur humaine des échanges qu'il peut y avoir au travers de la transmission et du partage.

Pendant que 12.6% des personnes interrogées n'y accordent aucune importance, 24.2% des autres préféreraient avoir une cuisine fermée.

Ce qui émerge de leur envie, c'est dans un premier temps, le fait d'avoir une séparation des odeurs, de chaleur, de vapeur, de gras et de bruits par rapport au reste de l'habitat.

Cette notion de séparation revient également sous la forme de distinction des temps qui leur est important. Cela pourrait être retranscrit comme ressemblant à des formes de seuils. Une personne a illustré ce propos en exprimant le fait de prendre l'apéritif dans la cuisine dans un premier temps tout en finissant de préparer à manger, pour ensuite se déplacer à table vers le séjour.

Cela symbolise un marqueur de temps. Chaque pièce est autonome et a, en quelque sorte, sa propre temporalité. Cette séparation des temps vient marquer l'attribution des espaces qui, pour certains, est primordiale.

La cuisine séparée est pour quelques-uns un espace de détente annexée au reste de la maison. Un des autres points positifs évoqué, est de camoufler les coulisses de la cuisine. En effet, avoir une cuisine fermée serait pour certains, un avantage permettant de camoufler l'éventuel désordre qu'il pourrait y avoir après avoir concocté le repas.



· Figure 31 ·

Chapitre 3 : Le temps du repas et la place de l'hospitalité

Enfin, nous pouvons évoquer le troisième et dernier chapitre de cette partie qui vient détailler plus précisément le temps du repas et la place que nous offrons à l'hospitalité dans notre chez-soi. Dans le questionnaire, il reste donc huit questions qui concernent cette partie.

17. Avez-vous une table à manger chez vous ? Et si oui, où se trouve-t-elle ?

Concernant le temps du repas, qui se caractérise la plupart du temps, au sein de la culture française, autour de la table, je me suis demandé si tout le monde en avait une chez soi et quelle était sa place dans le foyer.

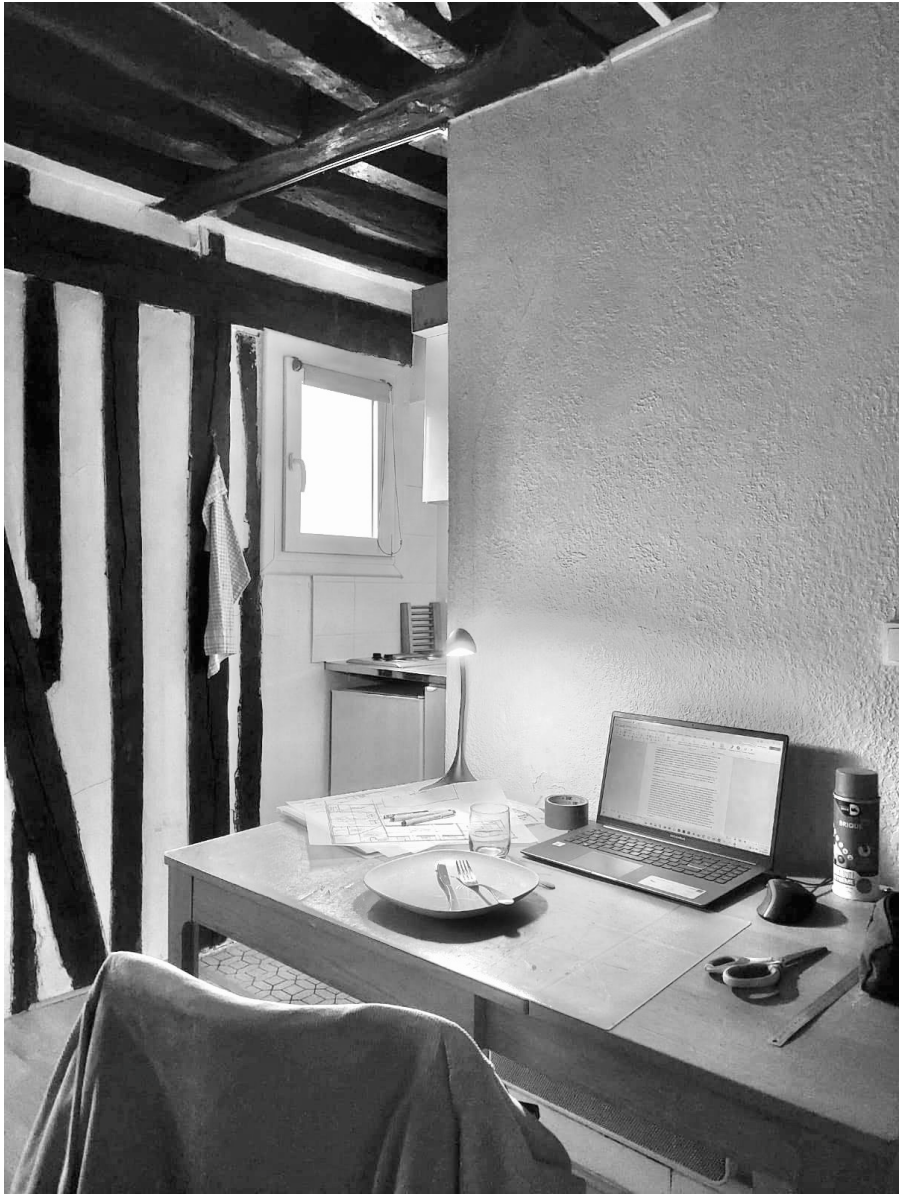
90.2% des personnes interrogées ont une table à manger chez eux et elle se trouve, de manière assez générale dans les réponses, entre la cuisine, la salle à manger et la pièce à vivre. Dans certains cas elle se démultiplie en étant présente dans plusieurs des pièces. En effet dans le cas où la cuisine est fermée chez les participants on en compte 66, la table est présente à la fois dans la cuisine, dans la pièce à vivre et ou dans la véranda pour 21 d'entre eux.

18. Où prenez-vous votre repas de façon régulière ? Et pourquoi choisir de manger à cet endroit ?

21. Si vous recevez des invités, où prenez-vous votre repas, dans quelle pièce ?

Sur les 66 personnes ayant une cuisine fermée, un peu plus des deux tiers du groupe déclarent manger dans leur cuisine, puisque 20 personnes mangent soit : dans le canapé, sur le bureau, dans la véranda, à la table basse ou dans leur séjour.

Tandis que, lorsqu'ils invitent des personnes chez eux, ils se dirigent tous vers la table située dans la pièce à vivre pour prendre le repas sauf pour cinq personnes qui répondent soit recevoir dans la cuisine (2/5), soit dans la cuisine d'été (1/5) soit osciller entre cuisine et séjour (2/5). Cela démontre une certaine rythmique dans la temporalité des espaces.



· Figure 32 ·

19. Si vous vivez à plusieurs la majorité du temps, mangez-vous tous au même moment ?

23. Mangez-vous devant un écran ?

24. Chez vous, prenez-vous le temps de manger ou mangez-vous plutôt sur le pouce ?

Quand on évoque le terme de repas on peut l'assimiler au partage, à la famille ou aux amis. En ce sens je me suis posé comme question : est-ce que les personnes d'une même famille avaient plutôt tendance à manger à des moments différents, comme cela pourrait se faire dans d'autres cultures, ou bien mangent-ils au même moment ?

80.46% des personnes interrogées affirment manger la plupart du temps ensemble et 72.4% prennent plus de 20 min pour manger. Cela affirme cet engouement pour le temps du repas chez les français.

Malgré tout, 59.8% estiment manger devant un écran. Ces habitudes pourraient soulever des problématiques de santé. En étant absorbé par ce que l'on visionne, on ne se rend plus compte de ce que l'on absorbe et cela inhibe en partie notre satiété. Toutefois, il s'agit d'un sujet plus vaste qui pourrait être détaillé au cours d'une recherche plus spécifique.

Cette technologie, entrée dans nos intérieurs dans les années 60 comme vu précédemment, avec la démocratisation de la télévision et bien plus tard, avec l'utilisation des smartphones et tablettes, a requestionné nos manières de vivre et d'habiter les espaces. Quant à la place de la table, celle-ci occupe diverses fonctions autres que celle de recevoir le repas.

22. Si vous possédez une table à manger, quelle(s) autre(s) activité(s) y accordez-vous en plus d'y prendre éventuellement votre repas ?

A cette question, les participants ont répondu y réaliser diverses activités et notamment de partage. Parmi les réponses qui sont les plus fréquentes, nous retrouvons, le travail. En effet, la table offrirait un support sur lequel on vient travailler, via le télétravail par exemple, pour faire de l'administratif mais encore, pour les devoirs des enfants. En quelque sorte, elle fait office de bureau.

Elle est également le lieu de pratique d'arts créatifs : dessiner, peindre, maquetter, mais aussi un espace de détente pour faire des mots fléchés, des jeux de société, des puzzles, boire un verre avec des amis ou un café, discuter, bricoler, s'adonner à de la couture ou encore profiter d'un moment de lecture. Pour d'autres, elle permet de cuisiner puisque pour certains, la table est une extension du plan de travail. On vient y entreposer des choses, plier du linge y jouer avec ses enfants, partager des moments familiaux. Au-delà du repas, la table vient rassembler à tous moments de la journée et sa place est importante dans nos foyers, malgré les mutations/déplacements qu'elle a pu subir.

20. Aimez-vous recevoir ?

Quant à l'hospitalité, ils ont été 92% à attester aimer recevoir chez eux. Comme le mentionne Pascal Lardellier dans son ouvrage⁴⁰ : «L'hospitalité de table, même domestique, sous-entend toujours l'instauration d'un dispositif matériel finement agencé, et la mise en place d'un décorum particulier. Recevoir, c'est avant tout préparer la pièce de réception et surtout son « autel », la table. »

⁴⁰ LARDELLIER Pascal, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*, EMS GEODIF, avril 2013, pp.60-61

Chapitre 4: Questions croisées

Pour terminer cette partie, je souhaitais questionner et croiser les données récoltées via d'autres questions qui sont les suivantes. Dans un premier temps, je cherche à savoir s'il y a une corrélation évidente entre la taille d'une habitation et la façon dont on prend le repas ? Et, dans un second temps, je souhaite savoir s'il y a une attribution/répartition des espaces bien distincte dans les habitats d'aujourd'hui ou bien s'il y a une émergence de porosité entre les usages domestiques liés à la cuisine ?

Ici, je cherche à savoir si dans un espace restreint (studio ou T1) avec une cuisine ouverte, les usagers ont plutôt tendance à manger à table du côté de l'espace cuisine ou non. J'ai voulu aussi scinder le milieu rural du milieu urbain pour cette partie d'analyse.

Cuisines ouvertes (du studio au T1) en milieu rural

Sur 174 personnes interrogées, 2 personnes vivent dans un studio ou T1, en milieu rural. Ces deux mêmes participants, ont une cuisine ouverte et mangent à table. Ils prennent d'ailleurs, plus de 20 min pour le temps du repas, la plupart du temps devant un écran. Quand ils reçoivent, ils restent dans la pièce à vivre.

J'ai comparé ces mêmes questions en changeant la donnée concernant le milieu d'habitation et ici je m'intéresse donc au milieu urbain.

Cuisines ouvertes (du studio au T1) en milieu urbain

15 personnes sur les 174 personnes interrogées pour le questionnaire, vivent dans un studio ou T1 en milieu urbain. 4/15 ont une cuisine fermée de ce fait, 11/15 ont une cuisine ouverte. Ceux ayant une cuisine ouverte mangent soit à la table basse du salon et/ou sur le canapé (6/15 dont 3 sur les 6 qui ont répondu les deux), soit sur le lit (1/15), soit à la table de la cuisine (1/15) soit à table dans la salle à manger (3/15).

Donc, 7/15 mangent autrement qu'à table.

J'ai fait la même analyse dans un habitat plus grand en terme de pièces séparées à partir des T2.

Cuisines fermées (à partir du T2)

Ruralité et urbanité mêlé, il y a 62 personnes, ayant répondu au questionnaire, qui vivent dans un appartement de type T2 minimeun et/ou qui ont une cuisine fermée. 18 d'entre eux prennent leur repas autrement que sur une table à manger. Parmi ces usagers-là, ils confient manger, sur le canapé ou encore à la table basse du salon car ils disent, je cite : « plus de confort », « regarder la TV », « par manque de place » « plus pratique ». Ils sont 33/62 à manger devant un écran, parmi eux seulement 5 habitent seul. En sachant que la plupart, 26/28 qui vivent à plusieurs mangent en même temps, cela veut dire que l'écran intervient dans les repas à plusieurs et fait écho à ce que j'évoquais précédemment avec l'arrivée des télévisions et autres technologies dans notre quotidien.

30/62 mangent en dehors de la cuisine fermée. À savoir que 3/62 n'ont pas de table à manger, et que 27 seulement, ont une table dans la cuisine. Ils sont 9 à manger autrement qu'à table (canapé, chambre, table basse) pour « plus de confort », « regarder la TV » « manque de place », « plus pratique ».

Cuisines ouvertes (à partir du T2)

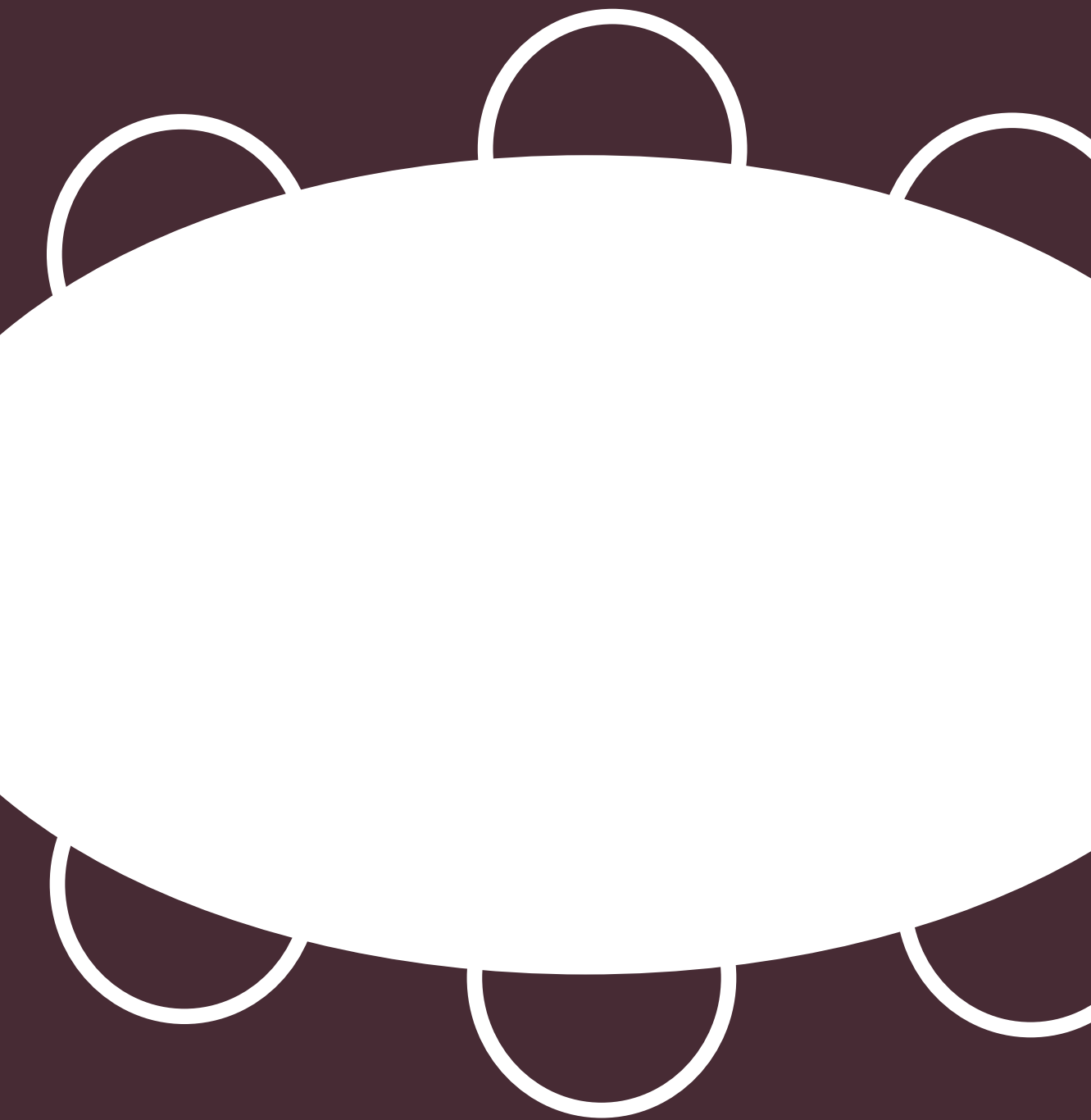
Pour les cuisines ouvertes ruralité et urbanité mélangé, 95 personnes ayant répondu au questionnaire vivant dans un T2 ou plus ont une cuisine ouverte.

Parmi eux, 25 mangent autrement qu'à table (canapé, table basse salon). Car : « devant une série, vidéo, TV » « plus confortable », « être assis par terre », « pour pas être seul », « plus convivial », « habitude », « pas de place pour une table », « mauvaise habitude », « avec la TV », « plus pratique ». 58/95 mangent devant un écran.

Pour conclure cette réflexion, il me semble en effet, qu'une certaine porosité a tendance à émerger entre les espaces de vie. Les pièces perdent peu à peu leur autonomie et les usagers ont plutôt tendance à se déplacer vers le salon et la télévision.

Nous pourrions éventuellement faire un lien avec l'émergence des cuisines ouvertes qui favorise cette perspective vers le salon et le téléviseur par exemple.

Pour répondre à mes questionnements précédents, d'une part, plus l'habitat est restreint, plus il indique de manière générale un nombre d'habitant faible voir seul. De ce fait la tentation de manger devant un écran pour « ne pas être seul » comme cela a été mentionné dans mon questionnaire amène à se diriger sur le canapé. Cependant, cette analyse-ci se retrouve de même dans des habitats plus spacieux. D'autre part, j'observe au vu des résultats obtenus, une réelle perméabilité entre les espaces puisqu'ils ont tendance à accueillir des actions qui n'y sont pas initialement attribuées.





CONCLUSION

Partant de mon questionnement de départ : Quels rapports entretient-on avec nos espaces de cuisine domestique ? Y a-t-il des porosités qui se forment entre l'espace de la cuisine et du repas ? De quelles manières, les mutations de nos modes de vie influencent-elles la place de la cuisine dans son chez-soi ? J'en conclus, que nos espaces culinaires sont le miroir de notre société. Nos manières d'habiter ces espaces varient en fonction des évolutions sociétales en y modifiant notre rapport. Partager un repas mais aussi son élaboration signifie bien plus qu'un simple acte. Ce lieu de partage, de discussions, de convivialité, de savoir-faire, de gestes et de mimétismes, forme une partie de l'habitus dans l'enfance et influe nos manières d'habiter l'espace dans le futur.

Les différentes configurations de ces espaces culinaires peuvent créer des espaces temps, où chacun peut avoir sa fonction de manière autonome et perméable. Cependant, aujourd'hui, comme j'ai pu l'analyser, ces temporalités ne sont plus autant marquées qu'à une certaine époque et ont tendance à s'entremêler en créant des porosités entre les zones de cuisine, de repas et l'ensemble de l'habitat. Nos modes de vie ainsi que la société, ont impacté les dispositifs spatiaux comme questionné dans la problématique en ne cessant d'évoluer. Cette recherche transversale autour du repas, via l'analyse des plans, des scènes de films/série, de la récolte et de l'analyse des données issues du questionnaire, et de faits sociologiques, le mettent en avant.

Nous entretenons un lien étroit avec ces zones de l'habitat. La cuisine autrefois mise à l'écart, est aujourd'hui synonyme d'un élément souvent ostentatoire qui peut révéler un certain niveau de vie. Finalement, chez-soi, les espaces culinaires, nous murmurent en réalité, les grands traits de la société dans laquelle nous vivons. Ils diffèrent et mutent au gré des évolutions en devenant un réel marqueur de temps, de par leur aménagement ou encore leur équipement.

La table quant à elle évoque, au-delà de sa fonction primaire, tout un aspect plus poétique. À l'image d'un narrateur de l'histoire, elle viendrait faire l'intermédiaire entre le repas et les «acteurs». C'est notamment sous le prisme de la commensalité, que cette métaphore est d'autant plus visible puisque exacerbée. La table devient alors une scène et la cuisine les coulisses du spectacle, révélant une forme de théâtralité.

Si la cuisine incarne le reflet de notre société, comment va-t-elle évoluer ? Tendrait-elle à se rendre de plus en plus anecdotique au fil du temps avec la robotisation ? Ou bien va-t-elle prendre une tournure plus adaptée à une dynamique plus lente de consommation ?

En 2024, cette dernière question a été étudiée par les architectes et ingénieurs Caroline Pultz et Corentin Chatelperron dans leur expérimentation⁴¹ d'un appartement low-tech à Boulogne-Billancourt. Dans cette démarche, ils y ont développé une sorte de biosphère urbaine. Elle réinvente une nouvelle manière de consommer, de cuisiner, avec une appréciation différente du temps, ainsi qu'une réflexion sur le développement de sources nutritives au sein même de l'appartement.

Ils poussent ici l'idée de la cuisine «laboratoire» jusqu'à son paroxysme. Celle-ci y est repensée avec des outils à faible impact environnemental, dont l'esthétique change radicalement de ce que l'on utilise aujourd'hui pour préparer les repas.

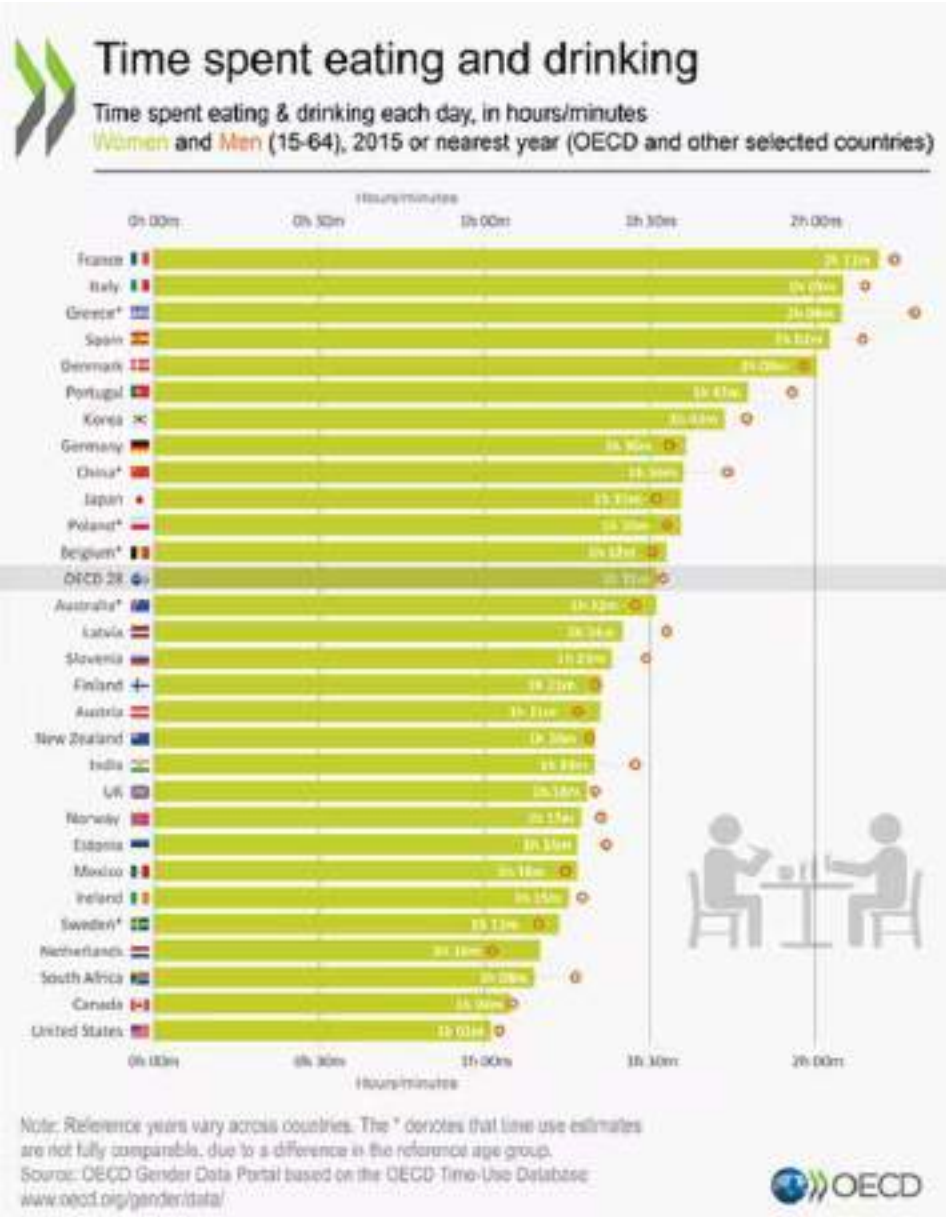
Enfin, l'espace est aussi pensé pour cultiver des végétaux ainsi qu'élever des insectes, favorisant une alimentation différente de celle d'aujourd'hui. Les rapports à l'espace deviennent alors ludiques et riches en productions. Serait-ce donc un futur renouvellement de la cuisine et du repas, et dans cet environnement, quelle place serait alors laissée à la table ?

⁴¹ PULTZ Caroline et CHATELPERRON Corentin, Biosphère urbaine expérience, Boulogne-Billancourt, Paris, [en ligne], <https://biosphere-experience.org/biosphere-urbaine/>

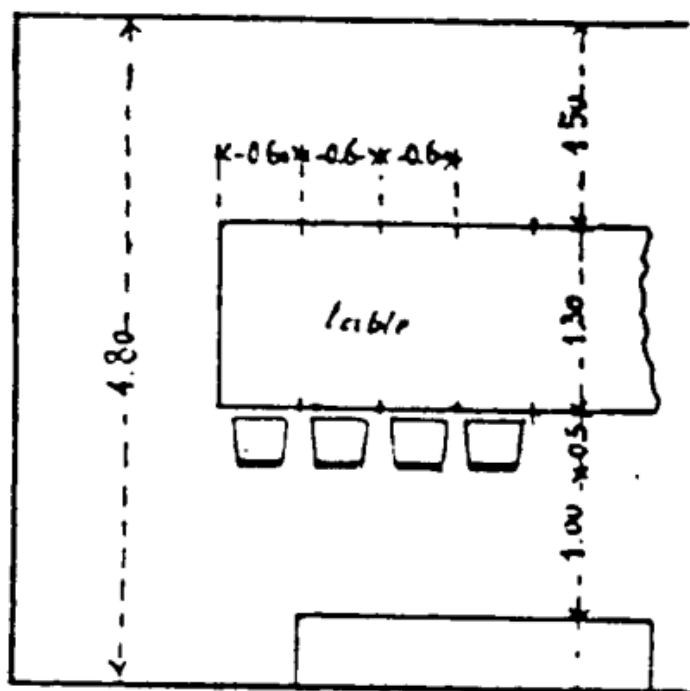




ANNEXES



1. Tableau en annexe «Time spent eating and drinking », 2015, OECD.



2. Schéma en annexe de la salle à manger de Louis CLOQUET (architecte français), issu de l'ouvrage de Monique ELEB « L'apprentissage du chez-soi »

RÉSULTATS DU GOOGLE FORM EN GRAPHIQUES :

Usages des espaces domestiques (cuisiner & manger)

Bonjour et merci beaucoup de prendre un peu de votre temps pour participer à ce questionnaire.

Étudiante en 5ème année à l'école Camondo qui forme à la profession d'architecte d'intérieur et designet, je suis actuellement en phase de recherche pour mon sujet de mémoire. Celui-ci vise à questionner la place de la table à manger dans nos intérieurs. Et plus précisément, en quoi les mutations des dispositifs spatiaux de nos cuisines et lieux de vie influencent elles nos façons d'habiter et de se nourrir ?

Pour compléter les recherches existantes, il est important pour moi d'analyser des données concrètes c'est pourquoi, j'ai élaboré ce questionnaire auquel je vous invite à participer. Cela constituera une ressource précieuse pour faire avancer ma recherche.

Il est anonyme et prend moins de 5 minutes.

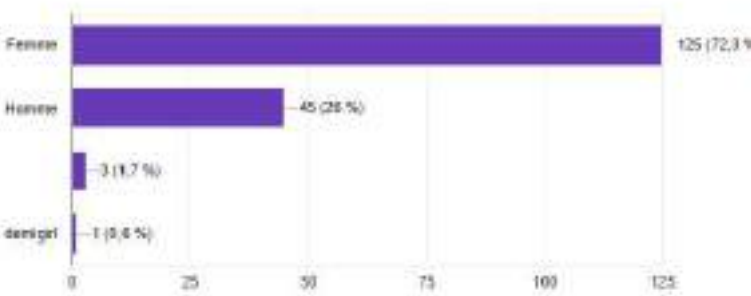
Je vous remercie pour votre précieuse participation.

Aude BAYSSETTE

1. Pouvez-vous m'indiquer votre genre ?

 Copier le graphique

173 réponses



2. Vivez-vous en milieu urbain ou rural ?

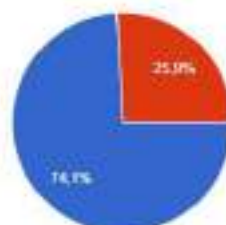
 Copier le graphique

174 réponses



3. Vous vivez dans :

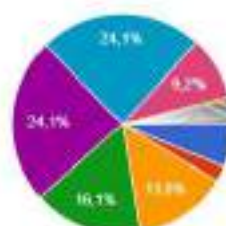
174 réponses

 Copier le graphique

- Un habitat individuel
- Un habitat collectif

4. Votre logement est de quel type :

174 réponses

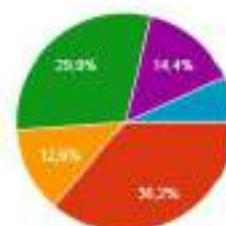
 Copier le graphique

- Un studio
- Logement T1 (Pièce à vivre + pièce p...
- Logement T2 (Pièce à vivre + 1 cham...
- Logement T3 (Pièce à vivre + 2 cham...
- Logement T4 (Pièce à vivre + 3 cham...
- Logement T5 (Pièce à vivre + 4 cham...
- Logement T6 (Pièce à vivre + 5 cham...
- Maison individuelle

▲ 1/2 ▼

5. Quelle tranche d'âge avez-vous ?

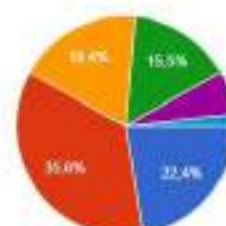
174 réponses

 Copier le graphique

- - de 18 ans
- 18 - 24 ans
- 25 - 34 ans
- 35 - 54 ans
- 55 - 64 ans
- 65 - 84 ans
- 85 ans et plus

6. Combien de personnes vivent dans cet habitat ?

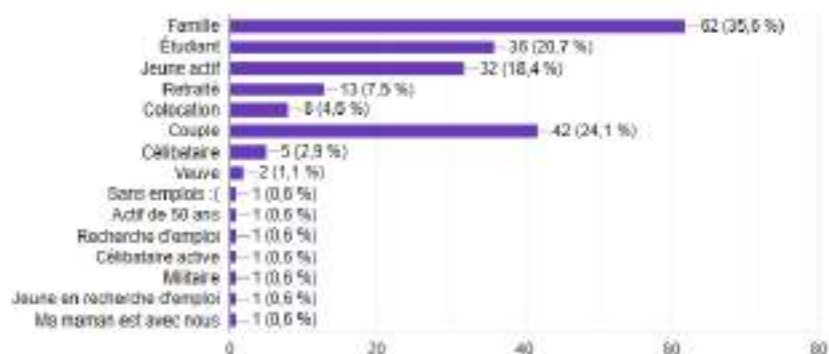
174 réponses

 Copier le graphique

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 ou plus

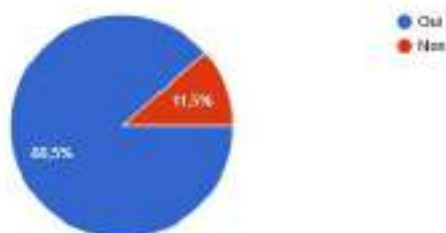
7. Comment décrivez vous votre situation ?

174 réponses



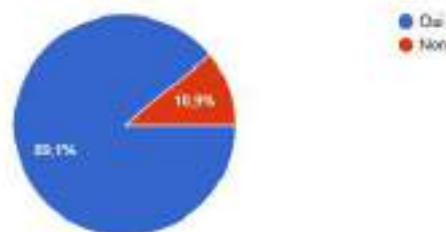
8. Aimez vous cuisiner ?

174 réponses



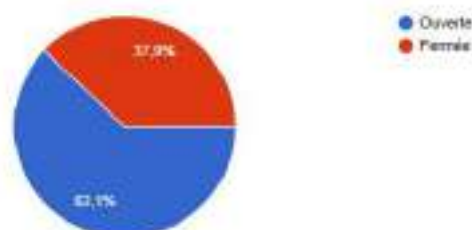
9. Si votre espace de vie vous le permet, prenez vous le temps de cuisiner ?

174 réponses



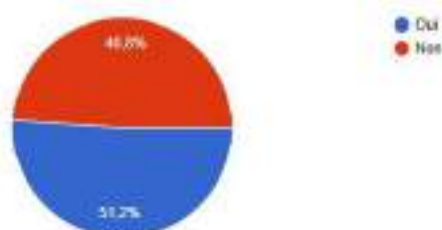
10. Avez-vous une cuisine ouverte ou fermée?

174 réponses



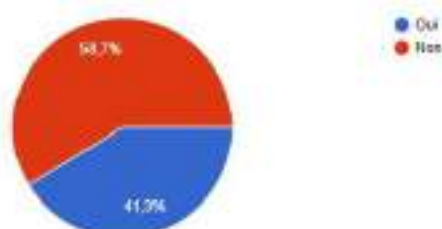
11. Le bruit et/ou les odeurs de cuisine vous dérangent ils hors de la zone cuisine, si celle-ci est ouverte ?

168 réponses



12. Si vous êtes plusieurs dans l'habitat, cuisinez vous souvent ensemble ?

155 réponses



13. Si vous êtes plusieurs au sein de votre foyer, qui est la personne qui cuisine le plus souvent ?

183 réponses

Moi

Moi

Ma mère

Mon épouse

Moi même

Mon épouse

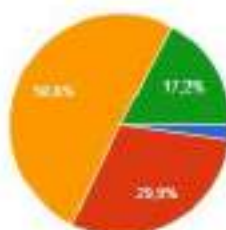
Ma mère

Ma compagne

Mari

14. Combien de fois cuisinez vous sur 7 jours?

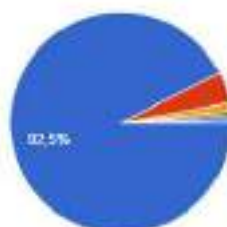
174 réponses



- Jamais
- Une à trois fois par semaine
- Trois à sept fois par semaine
- Plus de sept fois par semaine

15. Votre tendance :

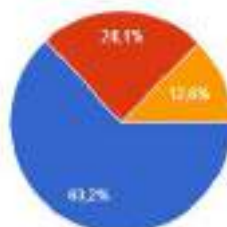
174 réponses



- Préparer des plats faits maison
- Réchauffer des plats industriels
- Livraison de plats tout prêts
- Conserves, pâtes...
- Des pâtes, je ne sais pas dans quel champs ça entre
- Cuisiner du bonique (pâte, pomme de terre etc)

16. Si vous pouviez avoir la cuisine de vos rêves, préféreriez vous avoir une cuisine ouverte ou fermée ?

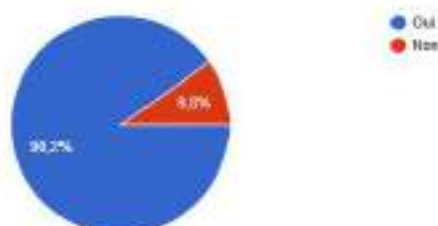
174 réponses



- Cuisine ouverte
- Cuisine fermée
- Ça m'est égal, je n'y accorde pas d'importance

17. Avez-vous une table à manger chez vous?

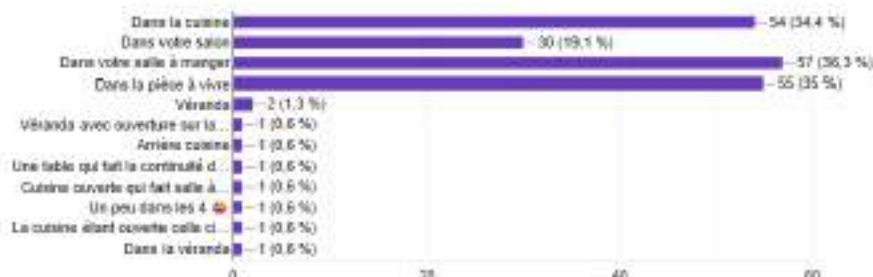
174 réponses



Si oui, où se trouve-t-elle?

[Copier le graphique](#)

157 réponses



18. Où prenez vous votre repas de façon régulière ?

174 réponses



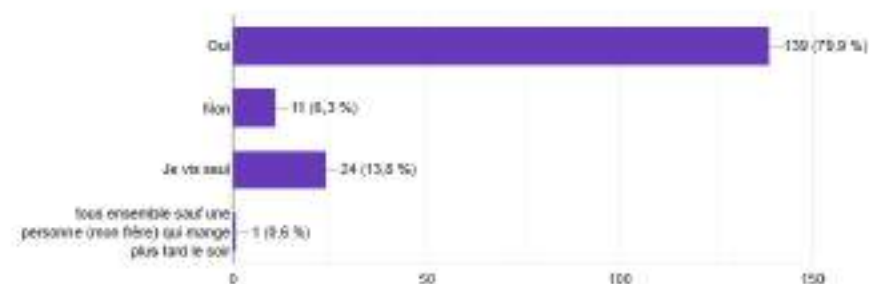
Pourquoi choisir de manger à cet endroit?

149 réponses



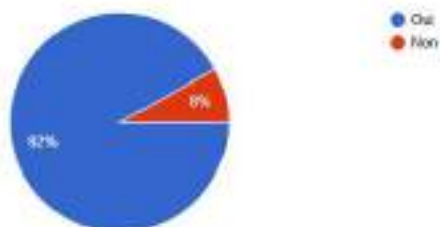
19. Si vous vivez à plusieurs la majorité du temps, mangez vous tous au même moment ?

174 réponses



20. Aimez vous recevoir ?

174 réponses



21. Si vous recevez des invités, où prenez vous votre repas, dans quelle pièce?

174 réponses

Salle à manger

Salle à manger

Pièce à vivre

Dans la salle à manger

Salon

Pièce à vivre

Salle à manger

Cuisine

Salle à manger

22. Si vous possédez une table à manger, quelle(s) autre(s) activité(s) y accordez vous en plus d'y prendre éventuellement votre repas ?

174 réponses

Aucune

Jeux de société

Travailler

Travail

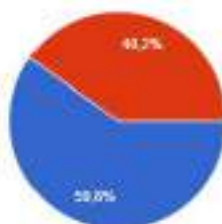
Activités manuelles

Travail

23. Mangez-vous devant un écran ?

 Copier le graphique

174 réponses

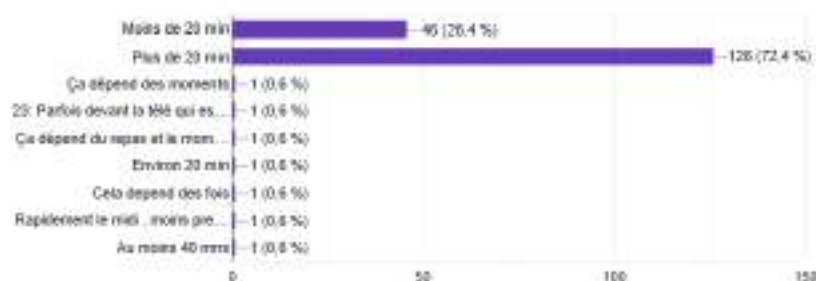


● Oui
● Non

24. Chez vous, prenez-vous le temps de manger ou mangez-vous plutôt sur le pouce?

[Copier le graphique](#)

174 réponses



Si cuisine ouverte pour quelles raisons?

116 réponses



Si cuisine fermée, pour quelles raisons?

[Copier le graphique](#)

48 réponses



QR CODE POUR ACCÉDER AU TABLEAU RECENSANT LES
DONNÉES ISSUES DU QUESTIONNAIRE :







BIBLIOGRAPHIE / SITOGGRAPHIE/ FILMOGRAPHIE

OUVRAGES BIBLIOGRAPHIQUES

- CLARISSE, Catherine. *Cuisine, recette d'architecture*. Les éditions de l'imprimeur, juin 2004. 256p.
- COLLET, Emmanuel. *La cuisine mode de vie. De l'ombre à la lumière*. AAM, novembre 2006. 60p.
- CHOLLET Mona, *Chez soi, une odyssée de l'espace domestique*, La découverte poche, octobre 2016, pp.64
- DE CERTEAU Michel, MAYOL Pierre et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, Vol 2 : Habiter, cuisiner*, Folio essais, 1994, 288p.
- DE SINGLY François, *L'enquête et ses méthodes : le questionnaire*, Nathan Université, septembre 1992, pp. 116-119
- LARDELLIER Pascal, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*, EMS GEODIF, avril 2013, 191p.
- LAFFANOUR, F ; FLEURY, C ; BONY, A ; VEDRENNE, E. *Living with Charlotte Perriand*. Skira Paris, mai 2022. 370 p.
- PEREC Georges. *L'infra ordinaire*, Éditions du Seuil, septembre 1989, 128p.

SITOGRAPHIE

DÉFINITIONS :

- Définition du nom féminin la « cuisine » :

URL de référence: <https://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9C5212>

- Définition de l'adjectif « domestique » :

URL de référence : <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9D2993>

- Définition du substantif masculin le « foyer » :

URL de référence: <https://www.cnrtl.fr/definition/foyer>

- FURETIÈRE Antoine, Dictionnaire Universel, tome premier, Arnoud & Reinier Leers, 1690 <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5841680f/texteBrut>

- Définition du nom féminin la « commensalité » et de « commensal » :

URL de référence: <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9C3111>

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9C3109>

- Définition du nom féminin l' « hospitalité » :

URL de référence: <https://www.cnrtl.fr/definition/hospitalit%C3%A9>

ARTICLES :

Introduction :

· France info, « Les français champions du monde du temps passé à table, avec plus de deux heures par jour. », France télévision, source OCDE, [en ligne], mars 2018, URL de référence : [https://www.franceinfo.fr/economie/les-francais-passent-plus-de-deux-heures-a-table-par-jour-un-record-dans-l-ocde_2654932.html#:~:text=Selon%20des%20donn%C3%A9es%20publi%C3%A9es%20le,2h13%20%C3%A0%20table%20par%20jour.\(visible en annexe\)](https://www.franceinfo.fr/economie/les-francais-passent-plus-de-deux-heures-a-table-par-jour-un-record-dans-l-ocde_2654932.html#:~:text=Selon%20des%20donn%C3%A9es%20publi%C3%A9es%20le,2h13%20%C3%A0%20table%20par%20jour.(visible%20en%20annexe))

· DE SAINT PO Thibaut, RICOCH Layla, « Le temps de l'alimentation en France. », [en ligne], INSEE, octobre 2012. URL de référence : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>

Première partie :

· BNF passerelles, « Se chauffer, s'éclairer » [en ligne], URL de référence : <https://passerelles.essentiels.bnf.fr/fr/chronologie/construction/e87d4cef-23a6-4220-92ff-dc0d094d855d-maison-medievale-rurale/article/5b3393e7-ef6d-4834-90bb-287a21602708-se-chauffer-seclairer>

· DENOËL Charlotte, « La cuisine, foyer domestique », Histoire par l'image, novembre 2011, [en ligne], URL de référence : <https://histoire-image.org/etudes/cuisine-foyer-domestique>

· ALTEA Immobilier, « La cuisine américaine : une invention française », [en ligne], URL de référence : <https://blog.altea-paris.com/post/174637527731/la-cuisine-americaine-une-invention-francaise>

· VILLE DU HAVRE, « Le Havre, appartement témoin Perret », [en ligne], URL de référence : https://www.lehavreseine-patrimoine.fr/sites/default/files/2021-05/plaquette-appartement-temoin-perret-lehavre_3.pdf

· BNF passerelles, « Une découverte majeure, l'électricité » [en ligne], URL de référence : <https://passerelles.essentiels.bnf.fr/fr/metier/8d6b068d-5d3f-47bc-b023-19ab3ca7261f-electricien/article/d8607fa7-61f1-4a1c-91ab-d8dd5358e8fd-une-decouverte-majeure-electricite>

- Institut d'histoire urbaine de Francfort, « Le nouveau Francfort », Das Neue Frankfurt, [en ligne], URL de référence : <https://www.stadtgeschichte-ffm.de/de/stadtgeschichte/digitales/das-neue-frankfurt>

- Le Havre Seine, « Le Havre Patrimoine mondial, Appartement témoin Perret », Pays d'Art et d'histoire, [en ligne], URL de référence : <https://www.lehavreseine-patrimoine.fr/patrimoines/le-havre-patrimoine-mondial/appartement-temoin-perret>

- AMPHOUX Pascal et MONDALA Loranza, « Le chez-soi dans tous les sens », Architecture et Comportement (EPFL, Lausanne, Suisse), 1989, volume 5 n°2, pp. 135-152, URL de référence : https://hal.science/hal-01561820v1/file/1989_Amphoux_ART_ChezSoi.pdf

- HOYAUX André-Frédéric, « De l'espace domestique au monde domestiqué. Point de vue phénoménologique sur l'habitation. », Collignon B. et Staszak J.-F. Espaces domestiques. Construire, habiter, représenter, Editions Bréal, 2003, pp.33-45 ffhalshs-0027750 , URL de référence: <https://shs.hal.science/halshs-00277501/document>

- FALL Amar et ROUSSEL Fabrice, Abraham Maslow , «La théorie des besoins : origines, critiques et succès en GRH », Les grands auteurs en Gestion des Ressources Humaines [en ligne], 2024, pp.54, URL de référence: <https://shs.cairn.info/les-grands-auteurs-en-gestion-des-ressources-humaines--9782376879763-page-54?lang=fr&tab=premieres-lignes>

- LORELLE Véronique, « De l'aspirateur au presse purée, la folle épopée des arts ménagers », Le Monde [en ligne] Mars 2022, URL de référence : https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2022/03/16/de-l-aspirateur-au-presse-puree-la-folle-epopee-des-arts-menagers_6117799_4500055.html

- DAUMARD Adeline, « Quelques remarques sur le logement des Parisiens au XIX^{ème} siècle. » Collectif, Annales de démographie historique, 1975. Démographie historique et environnement, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1976, [en ligne] pp.49-64, URL de référence: https://www.persee.fr/doc/adh_0066-2062_1975_num_1975_1_1265

· ELEB Monique, « Américaine la cuisine ouverte .» et (cf L'apprentissage du «chez-soi». Le Groupe des Maisons Ouvrières, Paris, Avenue Daumesnil, 1908. Éditions Parenthèses, 1994, 122 pages) Culture cuisine [en ligne] 2010, n°12, pp.1, URL de référence : <https://www.culturecuisine-lemag.com/data/pdf/299.pdf>

· ELEB Monique, DEBARRE-BLANCHARD Anne. Architecture domestique et mentalités. Au source du XXème siècle, 1880-1914. [Rapport de recherche] 479/88, Ministère de l'équipement, du logement, de l'aménagement du territoire et des transports / Bureau de la recherche architecturale (BRA); Ministère de la recherche et de la technologie; Ecole d'architecture de Paris-Villemin. 1987. URL de référence : <https://hal.science/hal-01902100>

· ERCHOFF-LARZUL Yvonne, « Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement.» Lieux Communs - Les Cahiers du LAUA, 1993, 1, pp.75-84. [ffhal-03173210f](https://hal.science/hal-03173210f), URL de référence : <https://hal.science/hal-03173210v1/document>

Seconde partie :

· HAUSALTER Louis, (Cf citation de : SACRISTE Valérie), « Télé : la ménagère est-elle old », Europe 1, [en ligne], octobre 2013, URL de référence : <https://www.europe1.fr/medias-tele/Tele-la-menagere-est-elle-old-597906>

· République Française, « Les femmes dans le monde du travail », Archives nationales du monde du travail, Dossier pédagogique, [en ligne] Décembre 2023, URL de référence : https://archives-nationales-travail.culture.gouv.fr/content/download/3734/file/T3_F1_Timide_affirmation.pdf

· CARTIGNY Magali, « Et la publicité inventa la ménagère de moins de 50 ans », Le Monde, [en ligne] juillet 2022, URL de référence : https://www.lemonde.fr/series-d-ete/article/2022/07/17/et-la-publicite-inventa-la-menagere-de-moins-de-50-ans_6135086_3451060.html

· ARBOIX-CALAS France, « Dis-moi ce que tu manges... », Éducation et socialisation [En ligne], 36, 2014, URL de référence : <http://journals.openedition.org/edso/1002>, DOI : <https://doi.org/10.4000/edso.1002>

· BRAYET Aurélie, « Arts ménagers culinaires, culture et technique », E-PHAÏSTOS [en ligne], X-1/2022, URL de référence : <https://journals.openedition.org/ephaistos/10184>

· PERROT, Michelle. « La ménagère dans l'espace parisien au XIXème siècle. » Les annales de la recherche Urbaine, 1980. P.3-22. URL de référence: https://www.persee.fr/doc/aru_0180-930x_1980_num_9_1_2078

· Institut d'Éducation Médicale et de Prévention, « Les écrans en France », Le bon usage des écrans, [en ligne], URL de référence : <https://lebonusagedesecrans.fr/essentiel-a-savoir/les-ecrans-en-france/>

Troisième partie :

· POULAIN Jean-Pierre, « Manger aujourd'hui, attitudes normes et pratiques .», Éditions Privat, Paris, 2002, chapitre 1, pp. 28 [en ligne] URL de référence : https://www.lemangeur-ocha.com/content/uploads/2012/02/03_Chapitre1_01.pdf

Conclusion :

PULTZ Caroline et CHATELPERRON Corentin, « Biosphère urbaine expérience », Boulogne-Billancourt, Paris, [en ligne], <https://biosphere-experience.org/biosphere-urbaine/>

VIDÉOS :

INA. Le salon des Arts ménagers au Grand Palais.[vidéo en ligne] , INA, 1952. 02:19 min. URL de référence : <https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/video/afe85004462/le-salon-des-arts-menagers-au-grand-palais>

· SIMON Matthieu. Balade dans un appartement du Havre. [vidéo en ligne] , Château-Rouge Production, FRANCE 3 Normandie, Télésone, BNF. 02:00 min. URL de référence : <https://imagesdelaculture.cnc.fr/> <https://passerelles.essentiels.bnf.fr/fr/video/17a8c8d9-8998-4a7a-a9e1-0791c7c758c0-balade-dans-un-appartement-havre?uuid=37ca9d91-a437-4197-b26f-27ca609f6128&type=construction>

· GERLASH Laura J, KEMENA Kerstin. 100 ans d'évolution de l'habitat. La super cuisine. [vidéo en ligne] , ARTE, 2025. 25:49 min. URL de référence : <https://www.arte.tv/fr/videos/119412-002-A/100-ans-d-evolution-de-l-habitat/>

PODCAST :

· PERROT Amélie, SARDIER Thibaut, ROUAUD Alexandra, PAUCHANT Ludovic (équipe) , août 2015. La villa Cavois, manifeste domotico-hygiéniste. [podcast audio] Dans Itinéraire Bis. FRANCE CULTURE. URL de référence : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/itineraire-bis/la-villa-cavois-manifeste-domotico-hygieniste-6302582>

· MAUDUIT Xavier (animateur), CHANTRAN Aurélie et DUMASY-RABINEAU Juliette (invités du podcast), octobre 2022. Au coin du feu, histoires de foyers médiévaux. [podcast audio] Dans : Le cours de l'histoire, Série « La maison, une hisoire bien charpentée ». FRANCE CULTURE. URL de référence : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-cours-de-l-histoire/au-coin-du-feu-histoires-de-foyers-medieviaux-7938346>

· REBEIHI Ali (animateur), LARDELLIER Pascal, STROHL Hélène, SONGY Jean-Marie, FISCHLER Claude (invités du podcast), août 2013. Table ronde : le plaisir de manger ensemble. [podcast audio] Dans : Les bons plaisirs, 2ème partie. FRANCE CULTURE. URL de référence : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bons-plaisirs-2eme-partie/table-ronde-le-plaisir-de-manger-ensemble-7355665>

FILMOGRAPHIE

- CHATILIEZ Étienne. *La vie est un long fleuve tranquille*, film de 1988, France. Produit par, Téléma; MK2; FR3 Cinéma. 90 min
- MUYL Philippe. *Cuisine et dépendance*, film de 1993, France. Produit par POIRET Alain. 96min
- LECLERC Michel, GIAFFERI Anna, BIZOT Thierry. *Fais pas ci, fais pas ça*, série télévisée de 2007 à 2024, France. Produit par RENOUIL Guillaume. (9 saisons)
- McKAY Adam. *Don't look up, déni cosmique*, film de 2020, États-Unis. Produit par McKAY Adam. 145 min.





CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

• **Figure 1** •

Enluminure du Moyen Âge, tirée de la BNF
Une famille bourgeoise à la veillée
Tacuinum sanitatis
Albucasis, Allemagne (Rhénanie), XVe siècle.
Paris, BnF, département des Manuscrits, Latin 9333, fol. 97v.
© Bibliothèque nationale de France

URL de référence : <https://classes.bnf.fr/ema/grands/065.htm>

• **Figure 2** •

Le repas de midi de François-Marie FIRMIN-GIRARD, 1907
© Ministère de la Culture - Médiathèque du patrimoine et de
la photographie, Dist. GrandPalaisRmn / François Vizzavona /
reproduction GrandPalaisRmn

URL de référence : <https://histoire-image.org/etudes/cuisine-foyer-domestique>

• **Figure 3** •

Schéma fait numériquement, repris du schéma expliquant la notion
d'habitus
Auteur du schéma original : JUGNOT Maxime

URL de référence : <https://partageonsleco.com/2019/11/06/lhabitus-pierre-bourdieu-fiche-concept/>

· Figure 4 ·

Coupe d'un immeuble Haussmanien au XIXème siècle, «Paris qui travaille» Composition et dessin de Tissandier et Gilbert ; gravure de Grenier. Le Magasin pittoresque, décembre 1883, p. 384.

URL de référence :https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Paris_qui_travaille_-_coupe_d%27immeuble_parisien_2.jpg

· Figure 5 ·

Plan issu de l'ouvrage : Monographie de Bâtiments Modernes – Maison Rue du Rocher à Paris. RAGUENET, A. LE CHEVALIER, E. Edité par DUCHER.E en 1900. Correspond à l'immeuble à présent n°26 rue du rocher et au deuxième étage.

URL de référence :<https://www.livre-rare-book.com/book/5472636/48963>

· Figure 6 ·

Plan d'une maison de rapport, 5 rue de Messine, réalisé par l'architecte français André RAIMBERT, en 1907. Le plan est issu de la deuxième série de L'architecture au XXème siècle.

URL de référence : <https://hal.science/hal-01902100>

· Figure 7 ·

Photographie de 1908 représentant l'ancêtre de la cuisine à l'Américaine avec cette cuisine séparée du séjour dans son alcove. Issu d'un appartement situé Avenue Daumesnil. A.LABUSSIÈRE, Groupe des Maisons Ouvrières

URL de référence :<https://blog.altea-paris.com/post/174637527731/la-cuisine-americaine-une-invention-francaise>

· Figure 8 ·

Photographie de la cuisine de l'appartement type d'Auguste PERRET au Havre

URL de référence :https://www.lehavreseine-patrimoine.fr/sites/default/files/2021-05/plaquette-appartement-temoin-perret-lehavre_3.pdf

4/2019 - © Philippe Bréard, D.R

• **Figure 9** •

Plan de l'appartement type d'Auguste PERRET au Havre

URL de référence : https://www.lehavreseine-patrimoine.fr/sites/default/files/2021-05/plaquette-appartement-temoin-perret-lehavre_3.pdf

4/2019 - © Philippe Bréard, D.

• **Figures 10** •

Dessin d'étude en plan de niveau avec aménagement intérieur_Plan FLC 29364_Unité d'habitation_Le CORBUSIER

URL de référence : <https://lecorbusier-worldheritage.org/unite-habitation/>

• **Figure 11 et 12** •

Intérieur appartement type E2

Photos prises par mes soins à la cité de l'architecture de Paris en 2025

• **Figure 13** •

Affiche publicitaire LESIEUR, 1957, dessinée par MORVAN Hervé.

URL de référence : <https://www.befr.ebay.be/itm/385490464553>

• **Figure 14** •

Affiche publicitaire « Merci PYREX », SEDLEX, 1960.

URL de référence : https://www.liberation.fr/vous/2015/08/03/pour-le-meilleur-et-pour-le-pyrex_1358317/

• **Figure 15** •

Affiche publicitaire SEB, 1966, dessinée par SAVIGNAC Raymond.

URL de référence : <https://idemparis.com/produit/seb-regale-vite-raymond-savignac-fr/>

• **Figure 16** •

Affiche publicitaire MIELE, 1987.

URL de référence : <https://www.ebay.fr/itm/314135322715>

• Figure 17 •

Pub IXINA, « Des cuisines pour tous mais surtout pour chacun », France, 2022. Production : Partizan.

URL de référence : <https://www.packshotmag.com/films/ixina-des-cuisines-pour-tous-mais-surtout-pour-chacun/>

• Figure 18 •

Pub IKEA « Cuisiner nous rapproche », France, 2019. Production : Moonwalk.

URL de référence : <http://www.culturepub.fr/videos/ikea-cuisiner-nous-rapproche/>

• Figure 19 •

Scène captée dans le film «La vie est un long fleuve tranquille» d'Étienne CHATILIEZ.

URL de référence : <https://www.tf1info.fr/culture/3-bonnes-raisons-de-regarder-la-vie-est-un-long-fleuve-tranquille-sur-d8-1563630.html>

• Figure 20 •

Scène captée dans le film «La vie est un long fleuve tranquille» d'Étienne CHATILIEZ.

URL de référence : https://www.telerama.fr/cinema/la-vie-est-un-long-fleuve-tranquille-d-etienne-chatiliez-satire-sociale-culte_cri-7041515.php

• Figure 21 •

Scène captée dans le film «Cuisine et dépendance» de Philippe MUYL.

• Figure 22 •

Scène captée dans le film «Cuisine et dépendance» de Philippe MUYL.

• Figure 23 •

Scène captée dans la série «Fais pas ci, fais pas ça»

crédits photos : BARBEREAU BERNARD/FTV

URL de référence : <https://www.leparisien.fr/culture-loisirs/tv/adieu-fais-pas-ci-fais-pas-ca-22-02-2017-6700491.php>

· Figure 24 ·

Scène captée dans la série «Fais pas ci, fais pas ça»
PHILIPPE LE ROUX / FRANCE TV

URL de référence : https://www.lemonde.fr/culture/article/2020/12/18/fais-pas-ci-fais-pas-ca-un-noel-dejante-en-compagnie-des-bouley-et-des-lepic_6063803_3246.html

· Figure 25 ·

Scène captée dans le film «Don't look Up, déni cosmique» de Adam McKay

URL de référence : <https://www.screendaily.com/features/adam-mckay-goes-in-depth-on-four-important-dont-look-up-scenes/5167575.article>

· Figures 26 à 32 ·

Reportage photographique personnel. Merci aux participants.

· Annexes ·

1. Tableau en annexe «Time spent eating and drinking », 2015, OECD.

URL de référence : <https://www.7detable.com/article/societe/les-francais-champions-du-temps-passe-a-table/2073>

2. Schéma en annexe de la salle à manger de Louis CLOQUET (architecte français), issu de l'ouvrage de Monique ELEB « L'apprentissage du chez-soi »

URL de référence : https://books.google.fr/books?id=5wGCQjDo-mugC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Cuisiner et prendre un repas chez soi révèle une richesse multiple, de par la diversité des manières, des gestes, des rituels qui en découlent. De plus, manger fait partie intégrante de notre quotidien et de nos besoins primaires. Il en devient ainsi, un sujet commun qui nous rassemble et en dit long sur qui nous sommes.

Ce mémoire, vient questionner les rapports que l'on entretient avec ces moments de vie issus de l'ordinaire.

À travers un regard croisant histoire, architecture, sociologie et anthropologie, j'ai souhaité, via cette recherche, soulever et comprendre les influences qui modèlent ces espaces dédiés à la cuisine et au repas, mais aussi, mettre en avant leurs répercussions sur nos manières de cuisiner et de consommer depuis le XIX^{ème} siècle.

Mots clés :

Cuisine domestique ; Manger; Cuisiner; Table ; Chez-soi; Hospitalité; Commensalité