

La femme nouvelle dans le contexte de l'habitat en France entre les années 1910–40

de Monique Eleb, ENSA, Paris

Les périodes qui précèdent et suivent la guerre de 14–18 sont autant des moments d'évolution des rôles féminins que de transformation des pratiques de la cuisine. La place qu'elle prend dans le logement et dans la famille se redéfinit. Fait nouveau, de très nombreux articles de revues s'adressent à la femme pour la conseiller dans l'aménagement de sa cuisine. Chargée du bien-être de la famille et de son mari qu'elle est censée séduire par une cuisine bien tenue et les « mille riens » du décor qui rendra sa maison chaleureuse, la femme doit en même temps effacer chaque jour les signes du travail. C'est ce qui va faire le succès des cuisines équipées de façon rationnelles, de la " cuisine scientifiquement disposée "1.

Cette pièce permet d'évoquer les rôles et les statuts masculins et féminins mais aussi la division en termes de classe sociale, j'évoquerai donc la bourgeoise et la femme des classes populaires. Dans l'habitat de luxe, la maîtresse de maison, n'est pas, ou pas encore, une « ménagère » et elle n'est pas très concernée par le travail dans la cuisine. Ailleurs la mère de famille est la figure centrale de la maison, elle règne dans sa cuisine et elle est définie par le don de soi - elle est la mère nourricière, l'institutrice, l'infirmière, etc.- et aussi par le rôle qu'on lui assigne le plus volontiers, celui de ménagère. Terme qui ne s'emploie jamais pour la grande bourgeoisie. La bourgeoise, imitée par toutes les autres femmes2 doit certes maintenir le rang de la famille elle doit aussi savoir gérer sa maison. Celle-ci joue un rôle central dans cette conception du rôle féminin puisque la femme doit être capable de faire régner l'ordre, l'harmonie et l'élégance chez elle, avec peu d'argent, par son savoir-faire, son goût, son habileté. Comme l'expriment les

traités de savoir-vivre : « elle doit être la fée du foyer ». En 1903 un journaliste de *La Construction Moderne*, évoque l'évolution du rôle de la maîtresse de maison, et approuve l'architecte qui se fonde sur sa « mission », ce qui conduit à la placer au centre3. Dans le logement bourgeois la cuisine était rejetée au fond de l'appartement, loin des espaces de réception, elle migrera vers la façade principale, au début du XXe siècle.

Quelques décennies plus tôt les responsables des Habitations à Bon Marché étudient de façon très approfondie la place et l'organisation de la cuisine et apparaissent comme des précurseurs. Ils ont pourtant cette même vision de la femme, pivot de la famille, mère et ménagère. L'ouvrière ou la femme de l'ouvrier, la femme des classes populaires est en effet une cible privilégiée pour les réformateurs sociaux, les moralistes, les médecins, puisqu'ils pensent qu'elle va donner à sa famille le goût de l'ordre, de la vie saine et morale. Yvonne Knibiehler remarque d'ailleurs que dès la fin du XIXe siècle c'est à la mère que les pouvoirs publics s'adressent alors qu'auparavant les textes officiels ne s'adressaient qu'au père4.

C'est en fait dans l'habitat des classes populaires conçus par les Fondations philanthropiques qu'apparaît la transformation radicale de son aménagement et de sa rationalisation. Dès 1905 le Groupe des Maisons Ouvrières, (GMO) met en place la cuisine moderne, petite, très bien équipée avec placards spécialisés, hotte et plan de travail où, si l'on ne tient pas encore compte de façon précise des pas de la ménagère, l'on commence à penser à réduire l'entretien et à rationaliser les rangements5. Cette cuisine

1 Théo P.J. Clément, *Maisons pour tous*. Revue pratique de l'habitation et du foyer, Modèle n°3, 15 septembre 1927, pp.5–6,

2 Comme le note justement Jean Paul Aron, la fin du siècle voit „l'instauration des styles de vie petits-bourgeois en modèles collectifs“. In Préface à *Misérable et glorieuse, la femme du XIXe siècle*. Ouvrage collectif présenté par J.P. Aron, Edition Complexe, 1984, p.16.

3 *La Construction Moderne*, n° du 18 Juillet 1903.

4 Yvonne Knibiehler.- *Les pères aussi ont une histoire*. Paris, Hachette,1987, p.170.

5 Monique Eleb, *L'apprentissage du „chez-soi“*. Le Groupe des Maisons Ouvrières, Paris, Avenue Daumesnil, 1908, Éditions Parenthèses, 1994, 122 p. et le chapitre sur la cuisine dans Monique Eleb, (avec Anne Debarre), *L'invention de l'habitation moderne*, Paris, 1880–1914, Architectures de la vie privée. Suite, co-édition Hazan/Archives de l'Architecture Moderne, 1995, rééd. 2000, 550 p.

fait partie de la salle commune et ce dispositif va influencer jusqu'à aujourd'hui la nôtre, ou tout au moins celle qui est encore majoritaire : tout doit disparaître une fois qu'on a terminé de cuisiner et de manger. Ces philanthropes observent le devenir de ces cuisines (lumière, linéaire de travail, aération, entretien, efficacité de la hotte, etc.), qu'ils améliorent au fur et à mesure. Cette cuisine rationnelle affirme le « propre et net » : tout doit être rangé, et on juge la femme sur la propreté de sa cuisine de façon banale. La femme s'y tient, ses enfants y font leurs devoirs et elle peut les surveiller. La salle commune avec sa cuisine rendue invisible une fois le repas terminé, est le lieu de prédilection de la ménagère selon les bourgeois qui y voit à la fois une économie de temps et « moins de nettoyage. ». Mais ces innovations ne se diffuseront que très lentement et dans les expositions sur l'habitation qui se succèdent dans l'entre-deux-guerres, les cuisines présentées restent des « cuisines meublées » souvent des grandes pièces autonomes.

Dans la bourgeoisie, l'attention à l'espace de la cuisine est liée à l'évolution des mentalités vis à vis des domestiques, ne serait-ce que parce qu'il faut bien les traiter si l'on veut être bien servi. Mais leur diminution progressive puis leur disparition dans les années 20, ainsi que l'évolution du rôle des femmes qui se sont révélées actives et autonomes pendant la guerre, impliquent désormais que la maîtresse de maison, dans la plupart des classes sociales, soit responsable de ce qui se passe dans la cuisine. Ceci entraîne un nouvel intérêt pour cet espace, désormais un peu plus investi par les femmes elles-mêmes, qui souhaitent l'équiper et le moderniser selon le modèle américain.

C'est sur la question du travail dans la cuisine que se centreront les féministes et les spécialistes du confort dans les années 20 à 40. Ils entrent en guerre contre la cuisine qui fatigue et les revues ou les dictionnaires illustrés présentent des exemples de « bonnes et de mauvaises cuisines ». Paulette Bernège diffuse alors en France les réflexions de Christine Frederick et de Catherine Beecher qui, dans la seconde moitié du XIXe siècle aux Etats-Unis, voulaient redonner de la dignité au travail féminin dans la cuisine. La première étudie une rationalisation des dépenses phy-

siques, en optimisant les déplacements et les efforts de la ménagère. La seconde entendait quant à elle appliquer l'efficacité du taylorisme dans la cuisine comme elle l'avait été dans les usines automobiles de Ford. Se développe alors l'organisation de la cuisine autour de trois centres fondamentaux -stockage, préparation et cuisson- qui a généré débats et études sur les effets d'un bon dosage dans cette répartition. Des revues de très grande audience, comme *Maisons pour tous*, s'adressent aux femmes pour les inciter à rationaliser leur comportement : « Sachez organiser votre cuisine. Prévoyez, agencez, équipez-la en appliquant les méthodes de taylorisme et les perfectionnements modernes que permet la fée électricité⁶ » écrit l'un des journalistes.

Dans la cuisine primée au « Concours pour la maison individuelle » de 1933, on retrouve les principes d'organisation valorisés par les spécialistes de la cuisine et de l'économie des pas de la ménagère : centralisation et division du travail ménager avec centres pour la préparation, la cuisson, le lavage et le rangement⁷. Paulette Bernège décrit la femme comme une « professionnelle de la maison », détentrice de la nouvelle « science ménagère », dont la place est au centre du foyer⁸. La femme n'est plus présentée comme une ménagère qui sert sa famille avec dévotion, mais comme une travailleuse active qui modernise son entourage par la façon dont elle apporte confort et plaisir. Elle fait un travail sérieux, et doit bénéficier de tous les savoirs de la science⁹, même dans une cuisine minimum. Le plaisir est rarement présent dans ces démonstrations.

La cuisine de l'habitation bourgeoise, est encore, pendant toute cette période, une pièce où les meubles sont placés sans grand souci d'organisation et les équipements rares, car les réflexions „tayloristes“, ne sont pas encore d'actualité en France dans cette classe d'habitation dans la mesure où elle reste le lieu des domestiques. Ce n'est qu'après la deuxième guerre mondiale que la valorisation de l'image de la femme dans sa cuisine, face à ses machines, incitera à la diffusion réelle de la cuisine équipée, « objet de désir »¹⁰ des femmes de toute condition¹¹.

⁶ Charles Rabussier, *Maisons pour tous*. Revue pratique de l'habitation et du foyer, 15 mai 1927, pp. 116–117

⁷ Pierre Vago, « Le Concours pour la maison individuelle », *L'Architecture d'Aujourd'hui* n°1, Février 1934, p. 92–112.

⁸ Paulette Bernège, *Si les femmes faisaient les maisons*, Orléans, ed. Mon chez-moi, 1928. et aussi „Les fonctions de l'habitation“, *Sciences et vie*, 1951, op.cit pp. 56–63.

⁹ La taille de la femme et la hauteur des plans de travail sont harmonisées. Quand la taille varie de 2 cm, la hauteur varie de 1 cm, et des tableaux des hauteurs optimums sont établis. Remarquons que l'homme n'est donc pas censé être dans la cuisine.

¹⁰ Adrian Forty, *Objects of Desire. Design and Society Since 1750*, Thames and Hudson, London, 1992.

¹¹ Voir Monique Eleb, « Lieux, gestes et mots du confort chez-soi » p. 14–36 et « La cuisine : de pièce de service à rivale du séjour » p.42–49, in *Vu de l'intérieur. Habiter un immeuble en Ile de France (1945–2010)* (co-auteur Sabri Bendimérad), Archibooks, 2011.