

CUISINES



1	2	3	16	17	18
Ère jomon Maison traditionnelle Minka Japon	4-10e siècle Maison traditionnelle Hanok Corée	1542 G. & L. Vertemate Franchi Palazzo Vertemate Franchi Prosto di Piuro, Italie	1958 Lina Bo Bardi Casa Cirell São Paulo, Brésil	1962 Glenn Murcutt Simpson-Lee House Sidney, Australie	1965 R. Banham & F. Dallegret Un-House (non construit)
4	5	6	19	20	21
16e siècle Maison traditionnelle Ca Bardassa Campodolcino, Italie	1616 Hachijō Toshihito Les 4 chayas, villa Katsura Kyoto, Japon	18-19e siècle Maison traditionnelle Case à impluvium Casamance, Sénégal	1967 Hassan Fathy New Baris avec Malqaf Algérie	1972 Steve & Holly Baer Zome house Massachusset, USA	1979 Thomas Herzog House in Regensburg Allemagne
7	8	9	22	23	24
1768 John Wood, père et fils Circus Bath, Angleterre	1772 - Hôtel de Clapier Cabris Grasse, Provence	1786 Jean-Jacques Thévénin Laiterie de Marie-Antoinette Rambouillet, France	1980 Oswald Mathias Ungers Maison Solaire (non construit)	1984 Yves Lion Domus demain (non construit)	1989 Duinker van der Torre Dapperburt Amsterdam, Pays-Bas
10	11	12	25	26	27
1790 Shakers Brick dwelling de Hancock Massachusset, USA	1867 Dr John Hayward The Octagon Liverpool, Angleterre	1928 S. Lihotzky, L. Migge Siedlung Römerstadt Allemagne	1991 ADP architekten Helmut strasse Zurich, Suisse	1994 Glenn Murcutt Marika Alderton House Yirrkala, Australie	1995 R. Leplastrier, K. Lambert Osborne house Gundaroo, Australie
13	14	15	28	29	30
1930 Gunnar Asplund Stennas Sommarhus Sandvik, Suède	1931 Schultze & Weaver Waldorf Astoria Hotel New York, USA	1948 Aldo et Hannie Van Eyck Appartment Amsterdam, Pays-Bas	2005 Collectif Encore Le 27 ^{ème} étage Paris, France	2017 Esch Sintzel Apartment with Seasons Room Berne, Suisse	2020 Scheidegger Keller Rosengarten Zürich, Suisse

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Alix Eggli	Alvaro Abba	Sabrina Travaglini	Khalil Mokaddem	Quentin Dupont	Jamie Acquadro	Heimerich Gba	Leena Magnani	Elise Beney	Kewin Niewiarowski	Léa Mosetti	Tiago Whitehead	Laura Pax	Karma Matadin	Tom Dinh Van Chi	Antoine Kientz	Jean-Luc Robbins	Nemo Tavernier	Alix De Coulon	François Burrus	Noe Brun	Carole Allenbach	Marie Mocaër	Jonas Lo Schiavo	Rim Abouladl	Vladislav Belov	Baptiste Koestel	Moises Sanchez Garralon	Sami Dubois	Laszlo Hofmann
FEU	FEU	TERRE	FEU	TERRE	EAU	TERRE	FEU	TERRE	FEU	AIR	TERRE	TERRE	AIR	FEU	FEU	AIR	AIR	EAU	EAU	FEU	AIR	EAU	EAU	EAU	TERRE	EAU	EAU	AIR	AIR

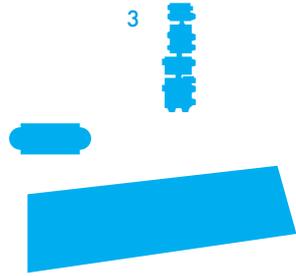
1



2



3



16



17



18



4



5



6



19



20



21



7



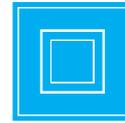
8



9



22



23



24



10



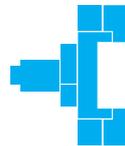
11



12



25



26



27



13



14



15



28



29



30



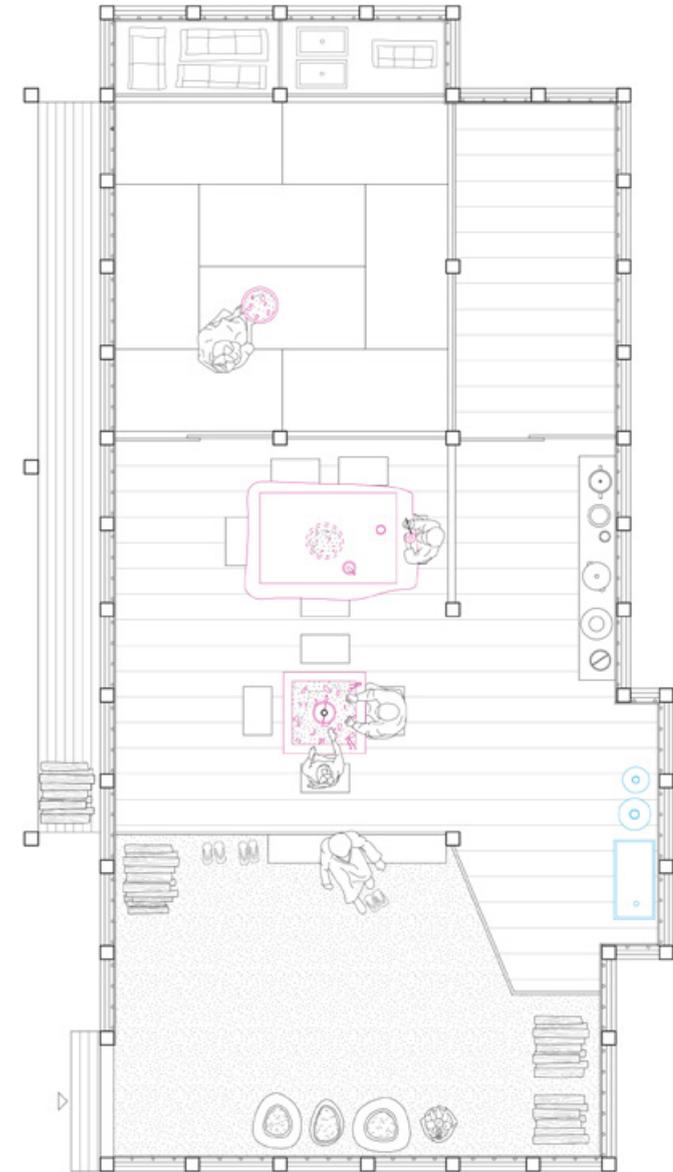
1

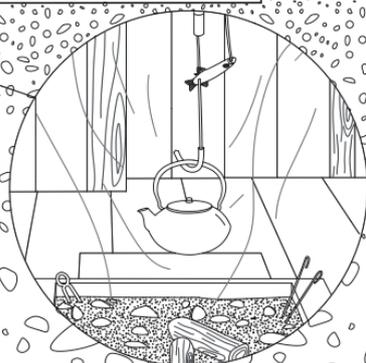
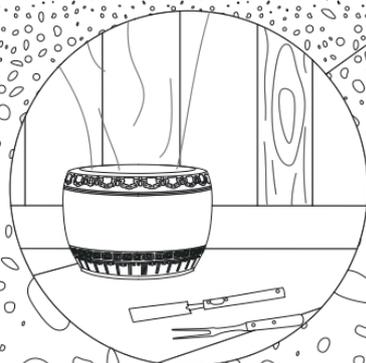
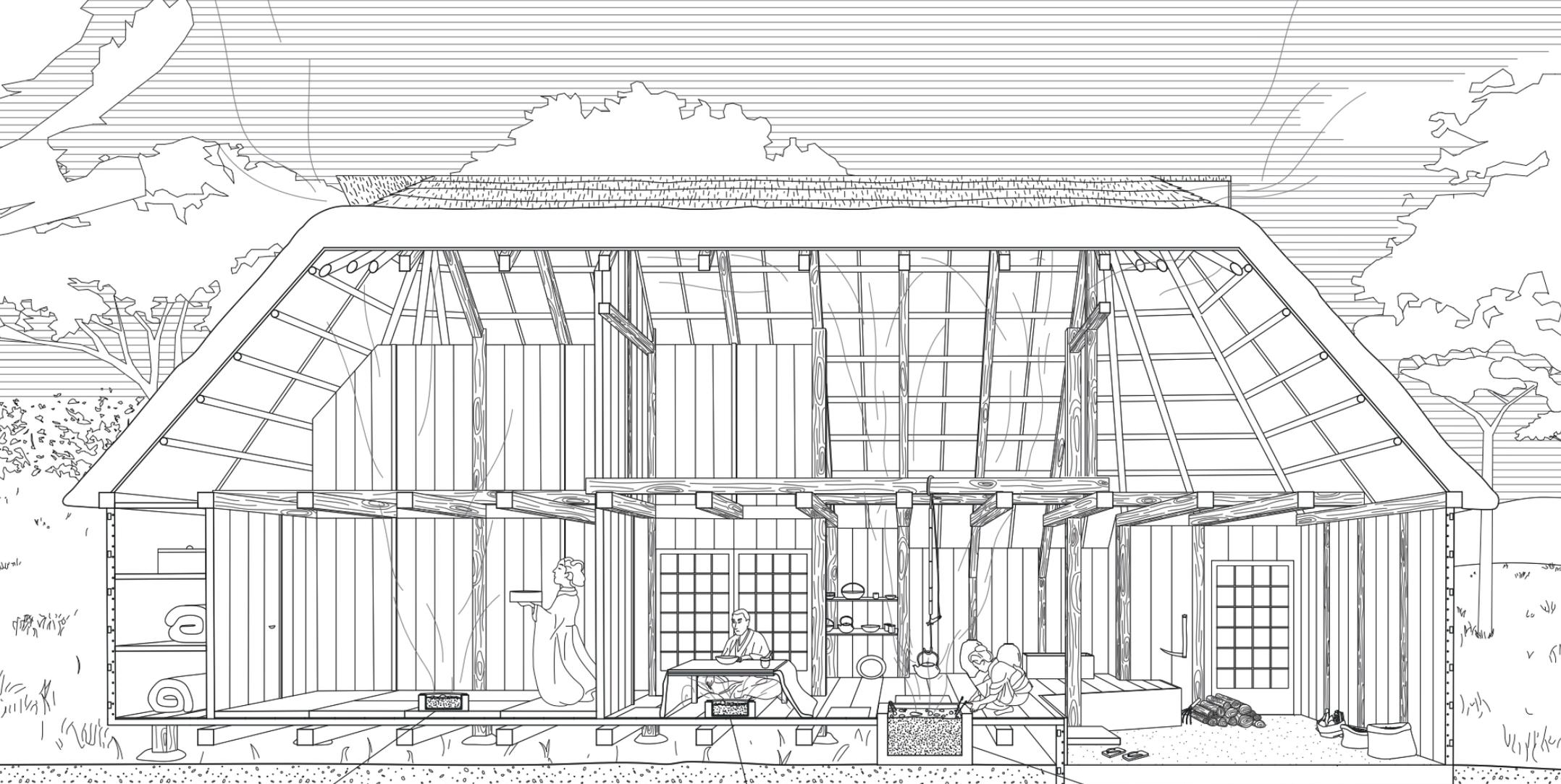
Ère jomon
Maison traditionnelle
Minka
Japon

La *minka* est une habitation traditionnelle japonaise s'organisant en trois espaces dans lesquels une source de chaleur est déplacée.

Le *doma* est l'espace d'entrée en terre battue, isolé du froid et des courants d'air. Il sert aussi d'espace de stockage des aliments et de la récolte de riz. L'*hiroma* est l'espace central surélevé. C'est ici que se trouve la source de chaleur principale: l'*irori*, un foyer creusé dans le sol permettant de cuisiner, mais aussi d'apporter chaleur et lumière. Sa fumée s'évacue naturellement par la toiture pour préserver le toit en chaume. Les charbons ardents produits par l'*irori* sont ensuite placés dans un pot: l'*hibachi* qui est installé sous la nappe de la table à manger; le *kotatsu*. Les habitants glissent leurs jambes sous ce futon pendant les repas pour se prémunir du froid.

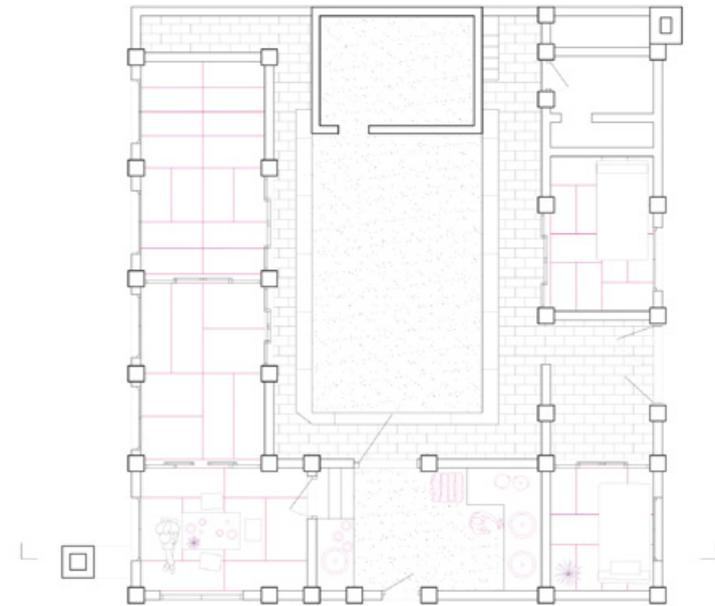
A la fin du repas, l'*hibachi* et ses cendres chaudes sont transportés dans l'*oku*, la pièce recouverte de tatamis où l'on dort, afin de maintenir un climat confortable pendant la nuit.

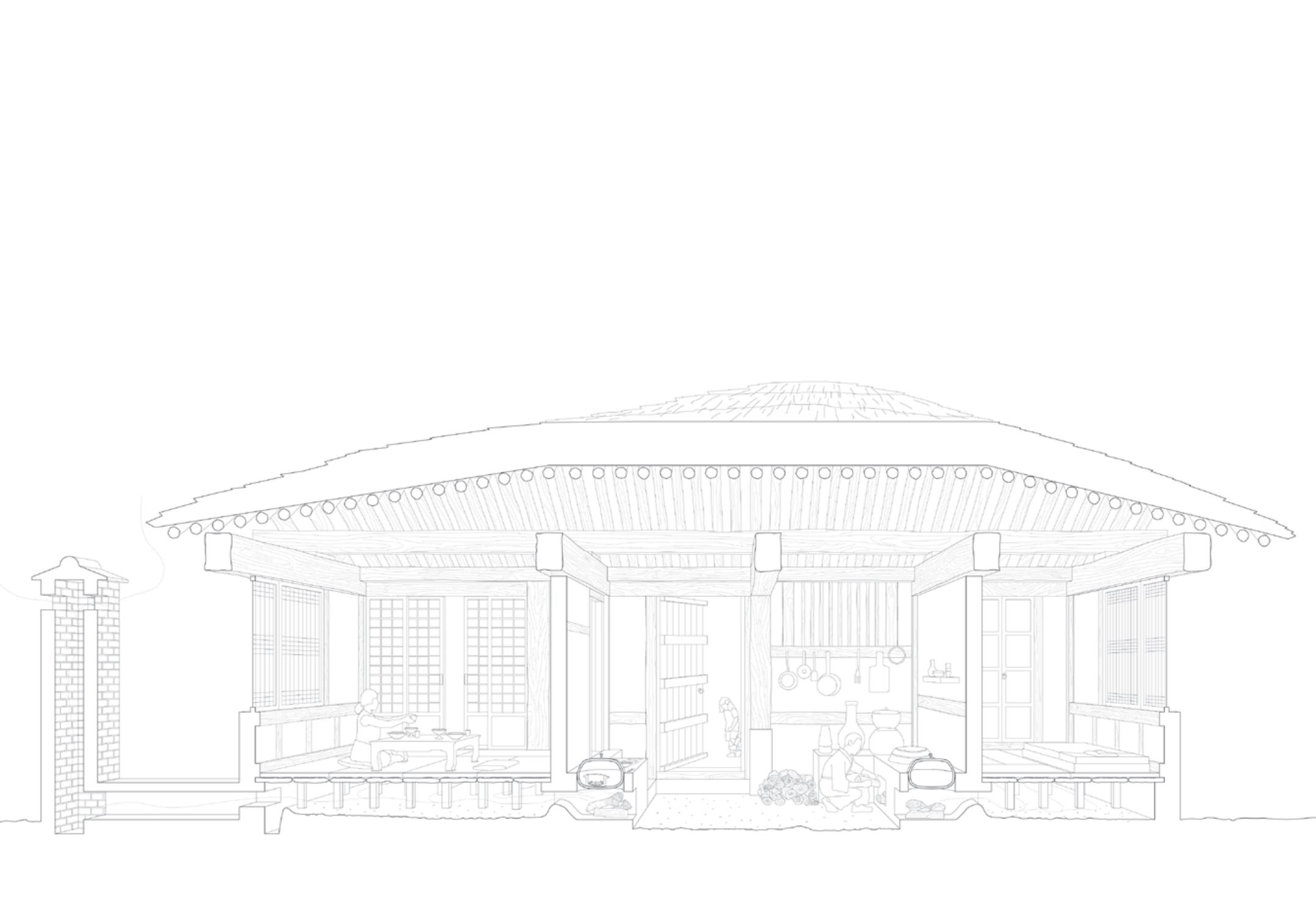




4-10e siècle
Maison traditionnelle
Hanok
Corée

Le *Hanok* est un habitat traditionnel coréen qui utilise un système de plancher chauffant sur pilotis appelé *Ondol*. Ce dispositif s'alimente depuis les foyers de la cuisine - nommés *Agungi* et *Buttumak* - et permet à l'air chaud de circuler en dessous des pièces de vie avant d'être évacué par une cheminée. Sous les tatamis, le sol en terre est modelé afin de couper les courants d'air et les potentiels départs d'incendie. Ce plancher chauffant permet de faire face au climat hivernal coréen tout en séparant les zones sales, à même la terre comme la cuisine, des lieux de séjour surélevés qui sont tapissés de tatamis.

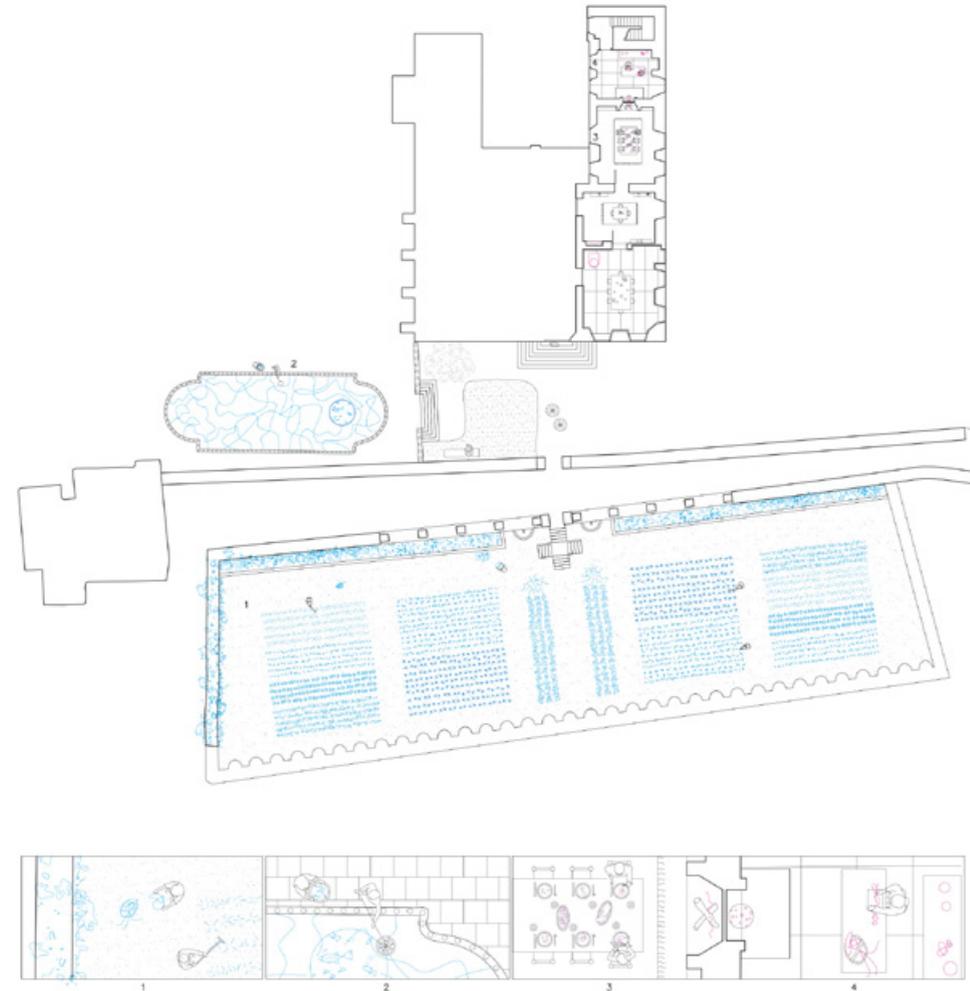




1542
G. & L. Vertemate Franchi
Palazzo Vertemate Franchi
Prosto di Piuro, Italie

Le Palazzo Vertemate Franchi n'est pas une simple résidence noble, mais également un lieu de production. Il renferme de nombreuses surprises comme un jardin potager avec un *garuf*, un mur enduit à la chaux qui permet de faire pousser la vigne au soleil; et une *pescheria*, un bassin à poissons. Le même soin est apporté au dessin de ces éléments paysagers qu'aux édifices construits (la chapelle, le palais etc).

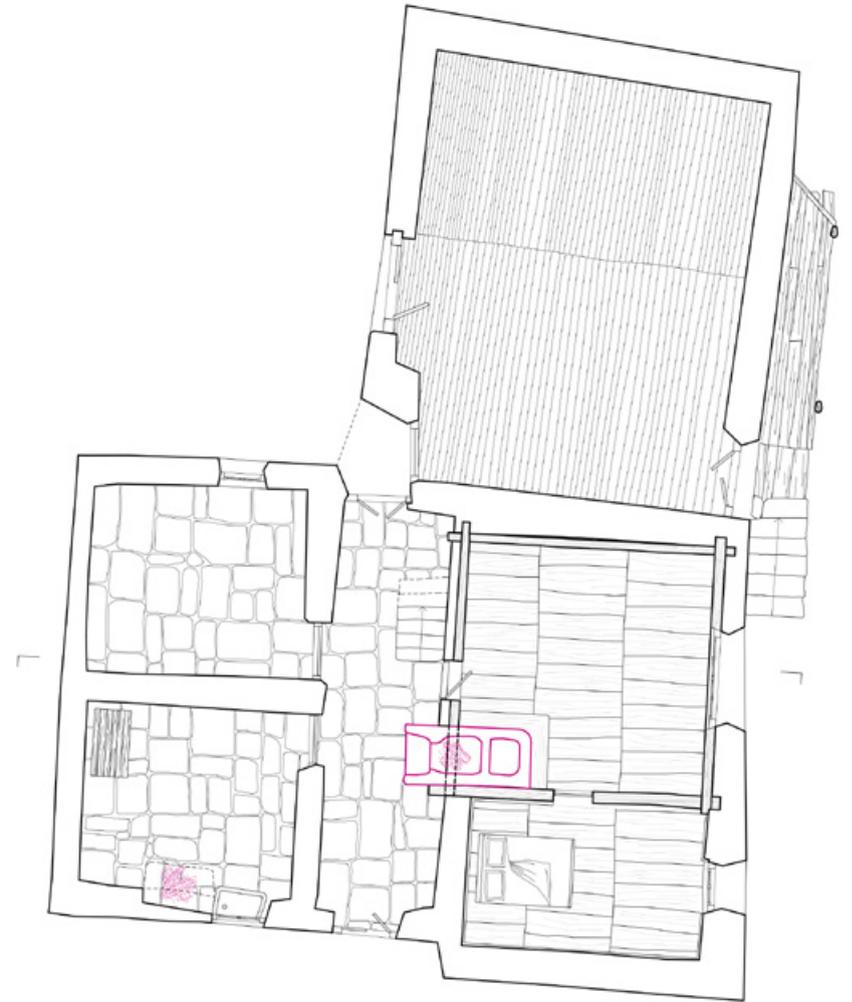
Si la cuisine est une petite pièce de service qui permet de transformer les aliments en plats, c'est l'ensemble des infrastructures paysagères du palazzo qui en font un lieu de gastronomie, en lien direct avec la terre et la saisonnalité.





16e siècle
Maison traditionnelle
Ca Bardassa
Campodolcino, Italie

La Ca' Bardassa est une maison alpine en maçonnerie de pierre dans laquelle se glisse un volume en madriers de bois appelé *Stüa*. Ce dédoublement structurel répartit les fonctions en même temps qu'il organise les climats. Les pièces de service comme la cuisine se situent dans la partie en pierre, modeste et frugale. Une cheminée en pierre subvient aux besoins alimentaires de la maison. A l'inverse, la *Stüa* en bois est une pièce à vivre, et parfois même à dormir. Elle est chauffée par un poêle "*Pigna*" et est richement décorée. Des boiseries sculptées recouvrent les madriers. Au dessus de la *Stüa*, une chambre profite de la chaleur de la pièce, tandis qu'en dessous une étable permet au bétail de supporter l'hiver.





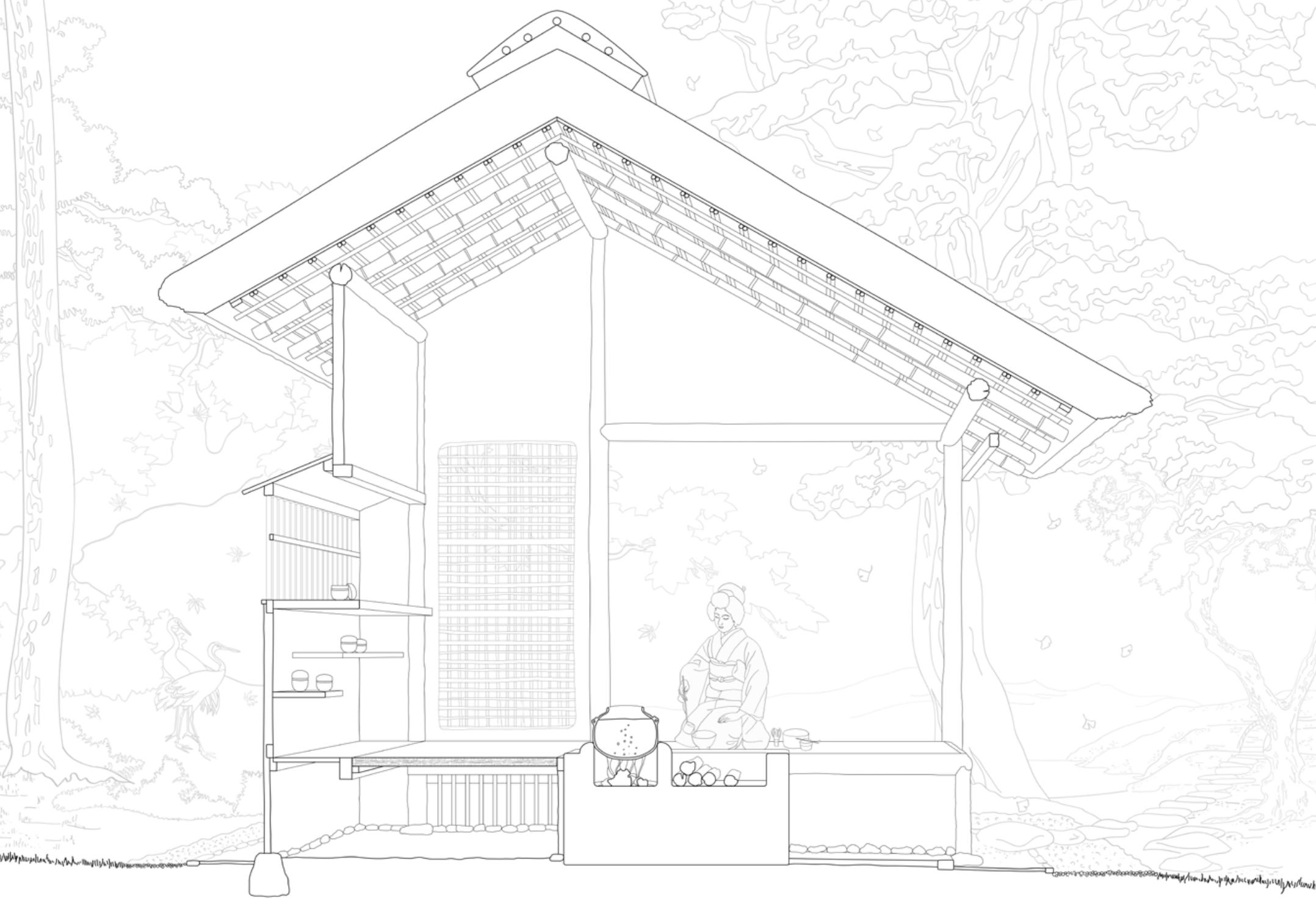
1616
Hachijō Toshihito
Les 4 chayas, villa Katsura
Kyoto, Japon

Les membres de la famille impériale ont été les premiers à profiter du luxe du thé, un bien précieux à l'époque, avant que l'art de la cérémonie du thé ne soit établi. Dans le jardin de la villa Katsura, ils ont construit 4 pavillons de thé autonomes appelés *Chayas*. Ceux-ci correspondent aux 4 saisons de l'année: *Shokintei* pour l'hiver, *Gepparo* pour l'automne, *Shokatei* pour le printemps et *Shoiken* pour l'été. Chaque pavillon est situé au meilleur emplacement de contemplation de la lune lors de sa saison de prédilection. Le *Shokatei* est construit dans le style *soan*, c'est à dire le style rustique, bien qu'il fasse preuve d'un grand raffinement. Il est situé au sommet d'une colline artificielle, à partir des terres d'excavation de l'étang. Il mesure 2 x 1,5 kens (soit 3,6 x 2,7 m) avec un sol en terre battue, entouré sur 3 côtés d'un banc surélevé en tatami.

La façade nord du *Shokatei* est complètement ouverte, sans aucun mur (la terminologie *-tei* renvoie à un pavillon sans murs). Elle n'est couverte que par un *noren*, sorte de rideau à fentes verticales accroché sous l'avant-toit, et offre une vue panoramique sur l'étang. Sur les autres façades, des *shitaji-mado* et *renji-mado* (fenêtres en treillis) sont laissées vides, sans écran de papier, et laissent passer le vent en même temps qu'elles dévoilent la composition interne du mur de terre. Ces mailles donnent l'impression d'un mur "inachevé", comme si l'on avait pas terminé l'enduit de terre. Il s'agit d'un *mitate*, c'est à dire "quelque chose qui ressemble à autre chose qu'il n'est".

Analysé par : Quentin Dupont

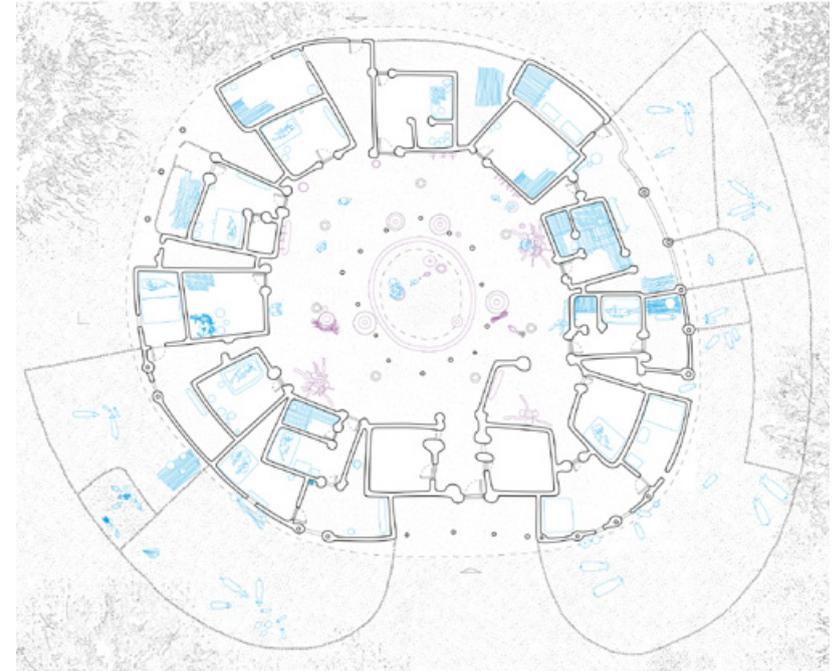




18-19^e siècle
 Maison traditionnelle
 Case à impluvium
 Casamance, Sénégal

Les habitations traditionnelles des Diolas en Casamance, au sud du Sénégal, offrent un équilibre entre vie intime et vie commune. Sous de vastes toits de chaume, plusieurs familles cohabitent autour d'une cour centrale et d'un impluvium.

Chaque unité d'habitation est composée d'au moins deux pièces dédiées à chaque conjoint, accompagnées d'une cour extérieure destinée aux enfants. Ces pièces servent d'espace de repos à la famille ou de stockage pour les récoltes. Le bétail est protégé du vent dans des enclos adjacents. L'espace commun remplit plusieurs fonctions, servant de lieu de réception, de repos, de collecte d'eau, et surtout de cuisine partagée. Les familles cuisinent dans des pots en argile placés sur des feux de bois, utilisant l'eau de pluie collectée dans des jarres pour la cuisine et l'abreuvement du bétail. Le système constructif - un toit de chaume indépendant de murs en terre crue - assure une circulation constante de l'air et rafraîchit la maisonnée.

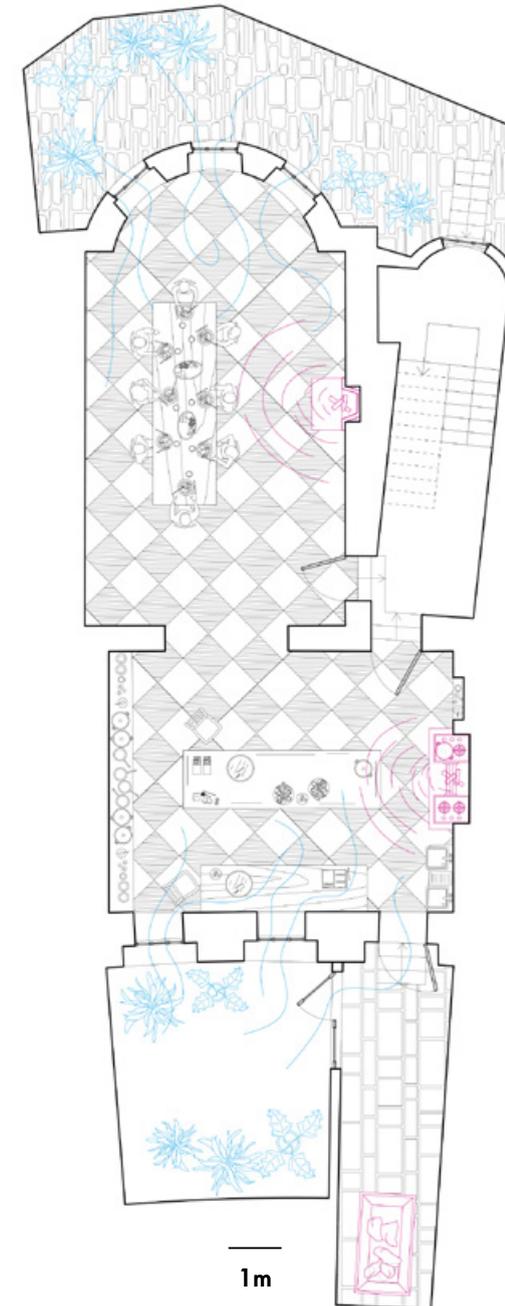




7

1768
John Wood, père et fils
Circus
Bath, Angleterre

Dans les maisons georgiennes, la cuisine et la salle-à-manger des serviteurs est placée au sous-sol de l'habitation. Deux grandes cheminées occupent la pièce, l'une sert à cuisiner et l'autre à réchauffer la salle à manger. Ce sous-sol donne sur des "courettes anglaises" qui permettent d'éclairer et de ventiler naturellement la cuisine tout en préservant l'intimité des pièces de vie au rez-de-chaussé, surtout côté rue. La courette côté rue comporte une cave à charbon. Ce combustible noir et tachant était versé directement depuis le trottoir public par une trappe afin d'éviter de salir la maison lors des livraisons.

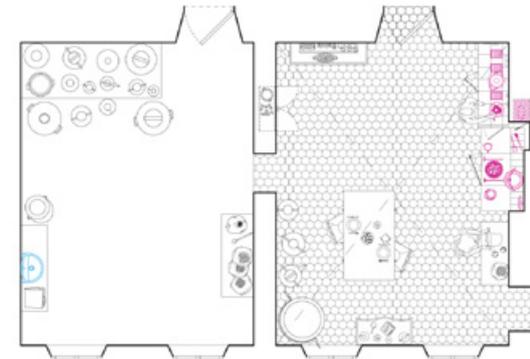


Analysé par : Heimerich Gba



Hôtel de Clapier Cabris
Grasse, Provence

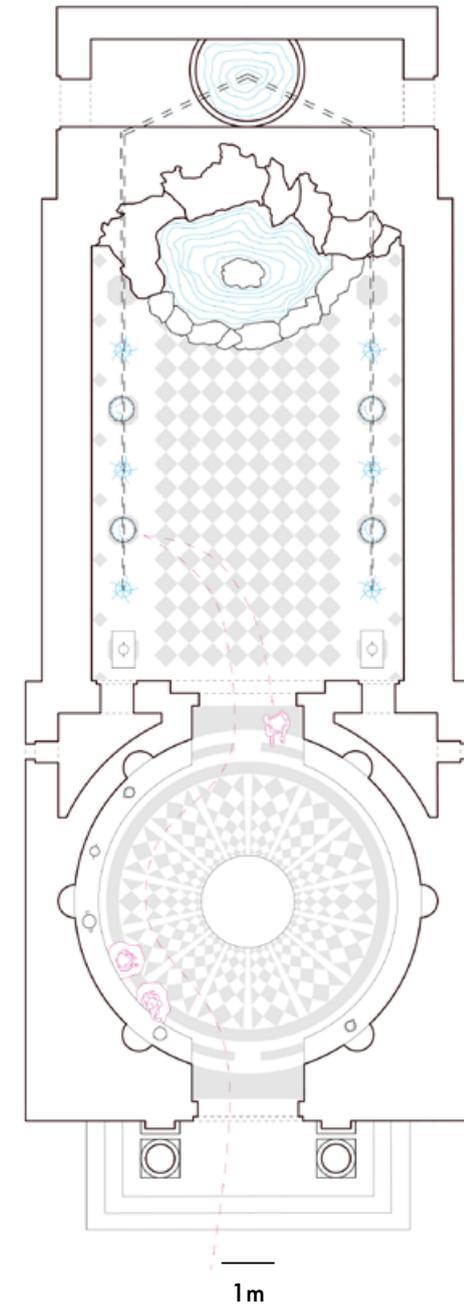
La cuisine de l'hôtel particulier de Clapiers-Cabris présente un triptyque de cuisson typiquement provençal. On peut identifier trois méthodes de cuisson distinctes : le four à pain, le potager carrelé en faïence de Desvres et l'âtre pour la saisie. Chacun de ces foyers a un rôle précis : le four à pain est accompagné d'une maie à pétrin, un coffre utilisé pour pétrir et conserver le pain. Le potager dispose de cinq points de cuisson, favorisant une cuisson lente pour mijoter les plats. L'âtre, quant à lui, permet une cuisson rapide à haute température. La diversité de la gastronomie provençale s'illustre donc par une diversité formelle des procédés de cuisson.

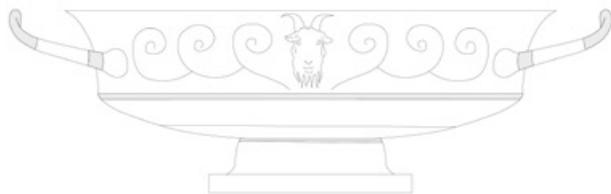
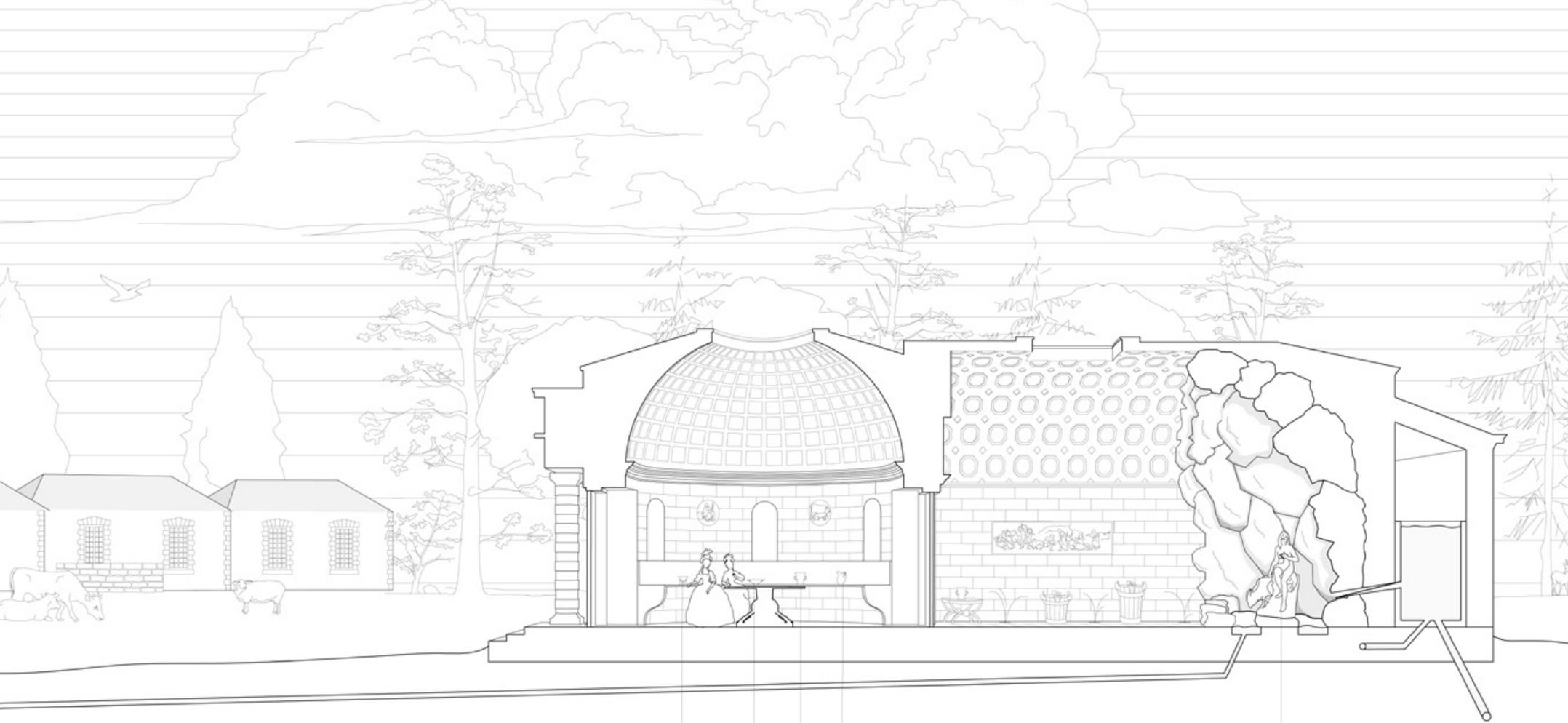




1786
Jean-Jacques Thévenin
Laiterie de Marie-Antoinette
Rambouillet, France

La laiterie est un édifice dédié à la consommation des laitages confectionnés à proximité. Il est constitué de deux salles, la première est tempérée et utilisée pour la dégustation, tandis que la seconde est réfrigérée naturellement à des fins d'exposition et d'entreposage. Cet édifice est à la fois une architecture climatique et une architecture du spectacle. Les procédés techniques sont dissimulés pour mieux émerveiller le spectateur. L'emploi du marbre, un matériau à haute effusivité thermique, ainsi qu'un réseau de tuyaux d'eau enterrés rejaillissant dans des fontaines, permet de maintenir la fraîcheur. Des ouvertures zénithales évacuent la chaleur. La salle de dégustation sert de seuil thermique entre le dedans et le dehors. Le mobilier et la vaisselle participent à la magie du lieu. Tout l'édifice s'inscrit dans la thématique du lait.





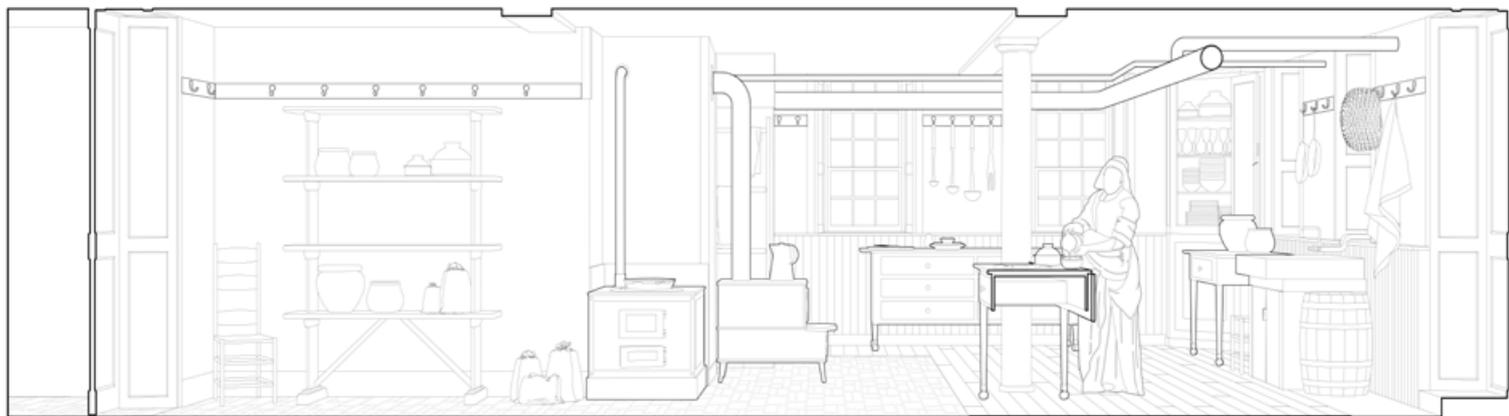
10

1790
Shakers
Brick dwelling de Hancock
Massachussett, USA

Les principes d'organisation des communautés shakers se donnent à lire à travers leur architecture mais surtout à travers le design de leurs éléments de mobilier. Ils sont au nombre de trois: le *partage*, l'*ordre* et l'*adaptabilité*. Le partage est au cœur du mode de vie shaker. On partage des objets, qui possèdent une simple valeur d'usage (la propriété privée n'existe pas), mais également des ressources. Le chauffage est mutualisé: des tuyaux partent des poêles de la cuisine et traversent toutes les pièces de la maisonnée afin de les chauffer progressivement. Ils traversent également la buanderie pour chauffer les fers à repasser. En effet, l'*ordre* et la *propreté* sont les valeurs souveraines qui garantissent le bon fonctionnement de la vie collective shaker. Le design des éléments est pensé de sorte à faciliter le passage du balai: les chaises peuvent être suspendues à des patères murales, les meubles sont intégrés aux murs, on minimise le nombre de surfaces horizontales ou puisse s'accumuler la poussière. Enfin, l'*Adaptabilité* est le dernier principe qui permet la vie collective. Les meubles sont équipés de roulettes afin d'être librement déplacés par chacun, des tabourets sur vis s'adaptent aux différentes morphologies des habitants de la communauté.

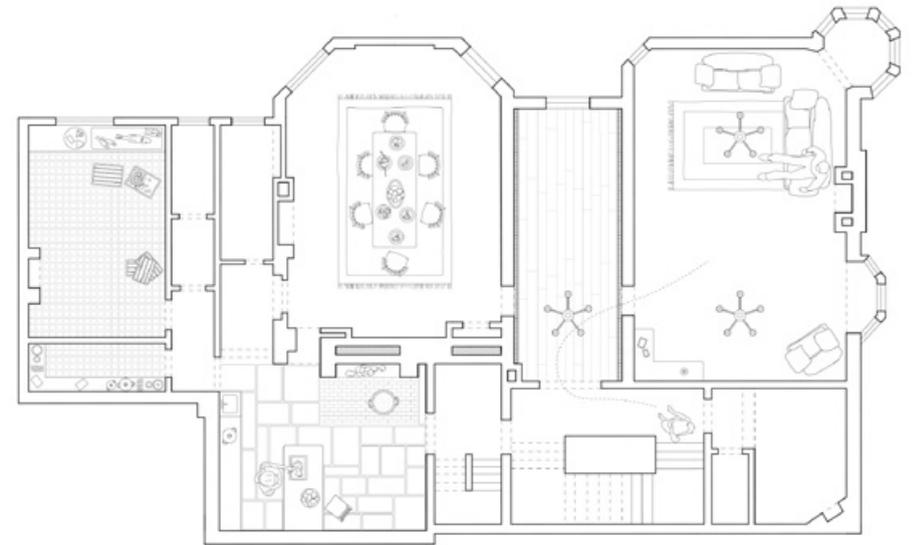
Analysé par : Kewin Niewiarowski

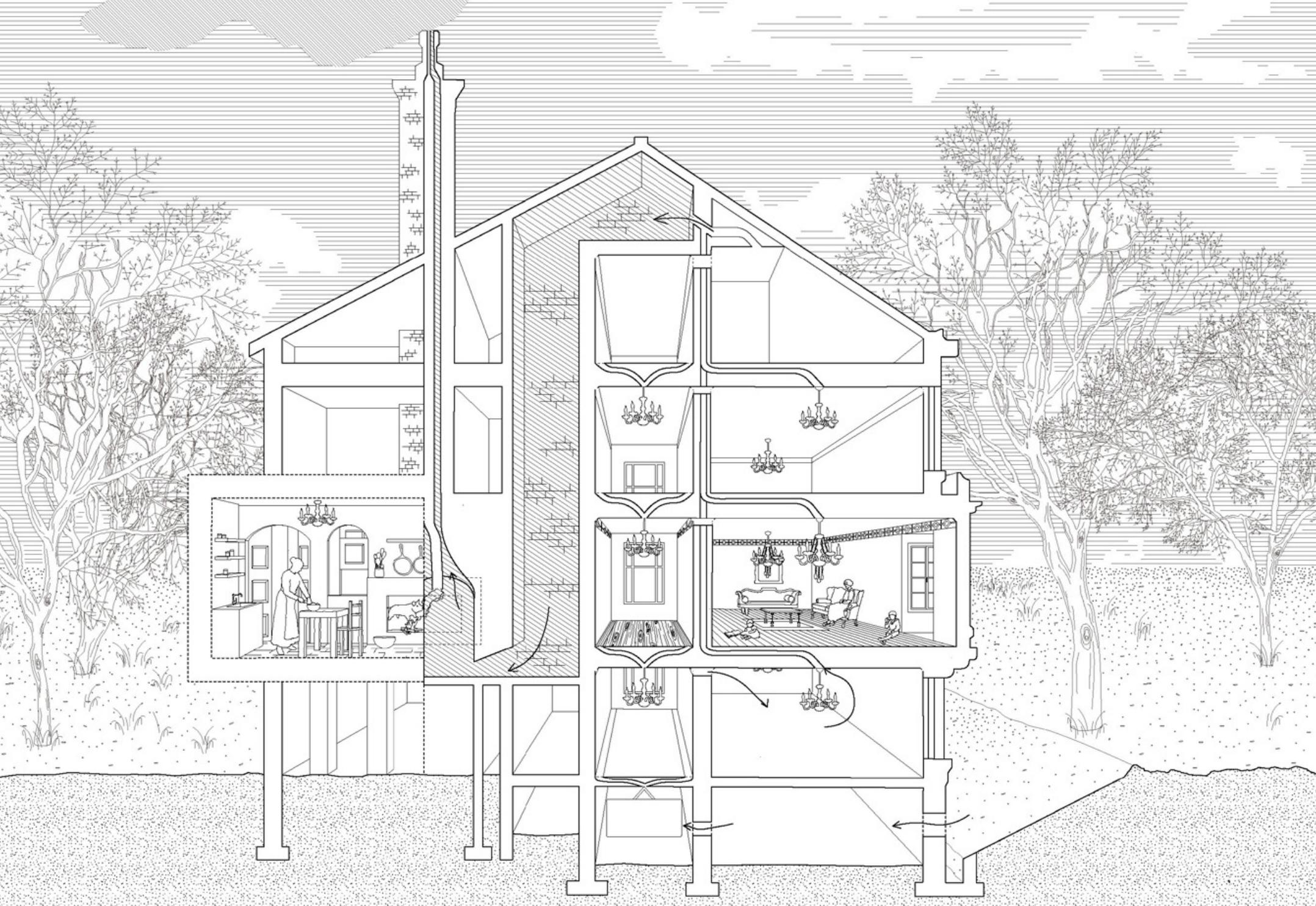




1867
Dr John Hayward
The Octagon
Liverpool, Angleterre

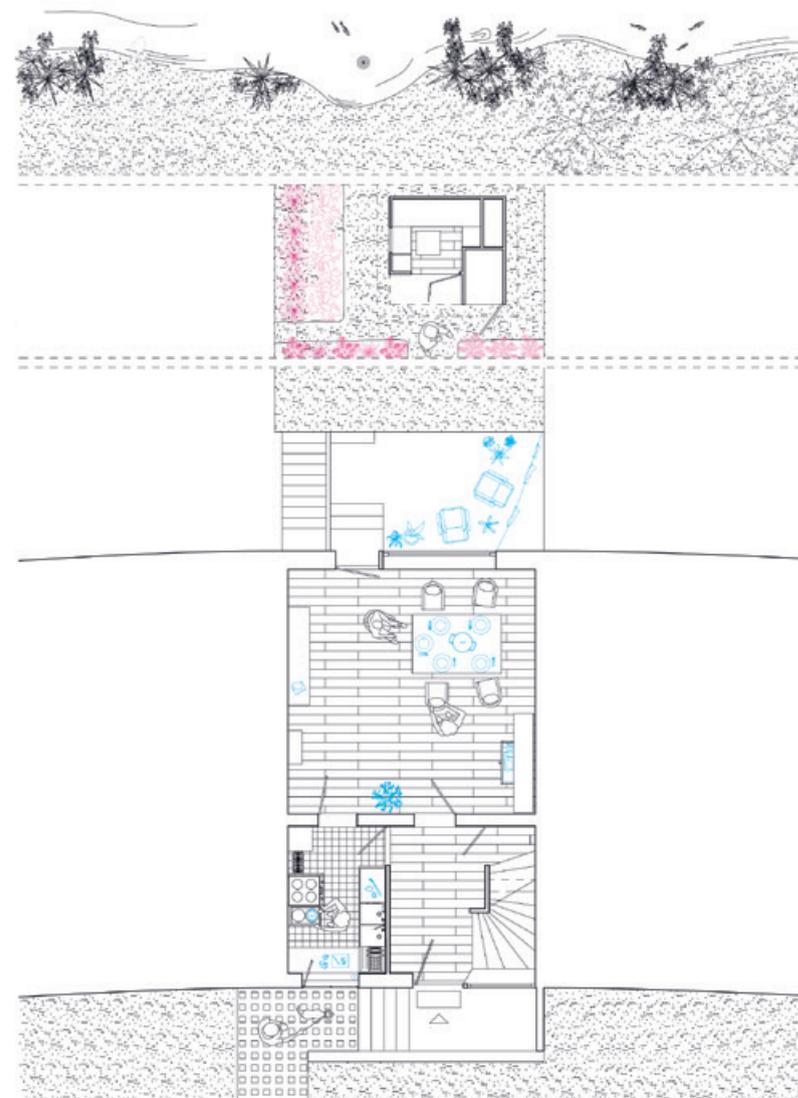
La maison du docteur Hayward s'inscrit dans le courant hygiéniste, et vise à procurer un air sain à ses résidents grâce à un système de ventilation très élaboré. L'air frais entre de l'extérieur par l'entresol. Il est chauffé à température ambiante, pour être ensuite distribué verticalement au niveau du couloir. À chaque étage, l'air est réparti dans les pièces par de petits conduits dissimulés derrière les corniches. L'air vicié, plus chaud et moins lourd que l'air frais, est évacué par le plafond des pièces. Des conduites cachées derrière les lustres et plafonniers acheminent l'air vicié sous la toiture. Un appel d'air provoqué par la cheminée de la cuisine permet d'aspirer cet air puis de le faire remonter grâce à la chaleur des fourneaux.

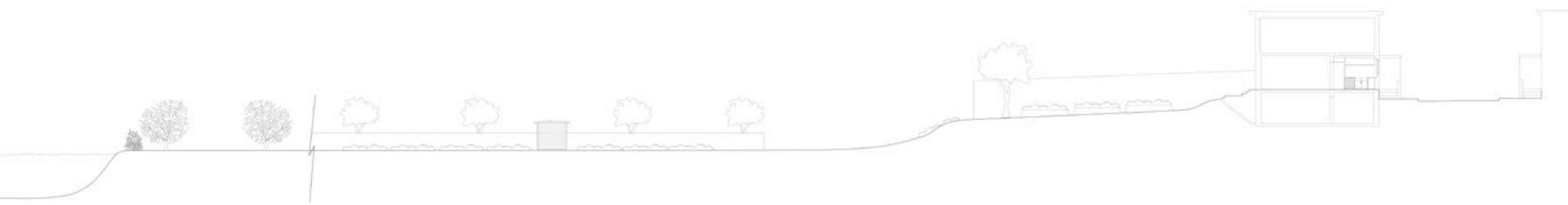




1928
S. Lihotzky, L. Migge
Siedlung Römerstadt
Allemagne

A Römerstadt, on pourrait écrire une histoire alternative de la célèbre cuisine de Francfort. Dans ce quartier d'habitation, Margarete Schütte-Lihotzky ne se contente pas de dessiner les cuisines, mais elle prolonge sa réflexion jusque dans les potagers ou elle conçoit les cabanons de jardin. Ces petites structures vides sont laissées à la libre appropriation des habitants, pouvant être aménagés étape par étape avec des meubles modèles bon marché et des équipements standards. En compagnie de Leberecht Migge, le paysagiste du quartier qui imagine des jardins productifs permettant à la classe ouvrière de produire de façon autonome des récoltes, Margarete développe une pensée productive de la cuisine: si cette pièce est le lieu de transformation des aliments en plats, le jardin est le lieu de production des aliments. Ces deux espaces sont indissociables, l'un ne peut être pensé sans l'autre.

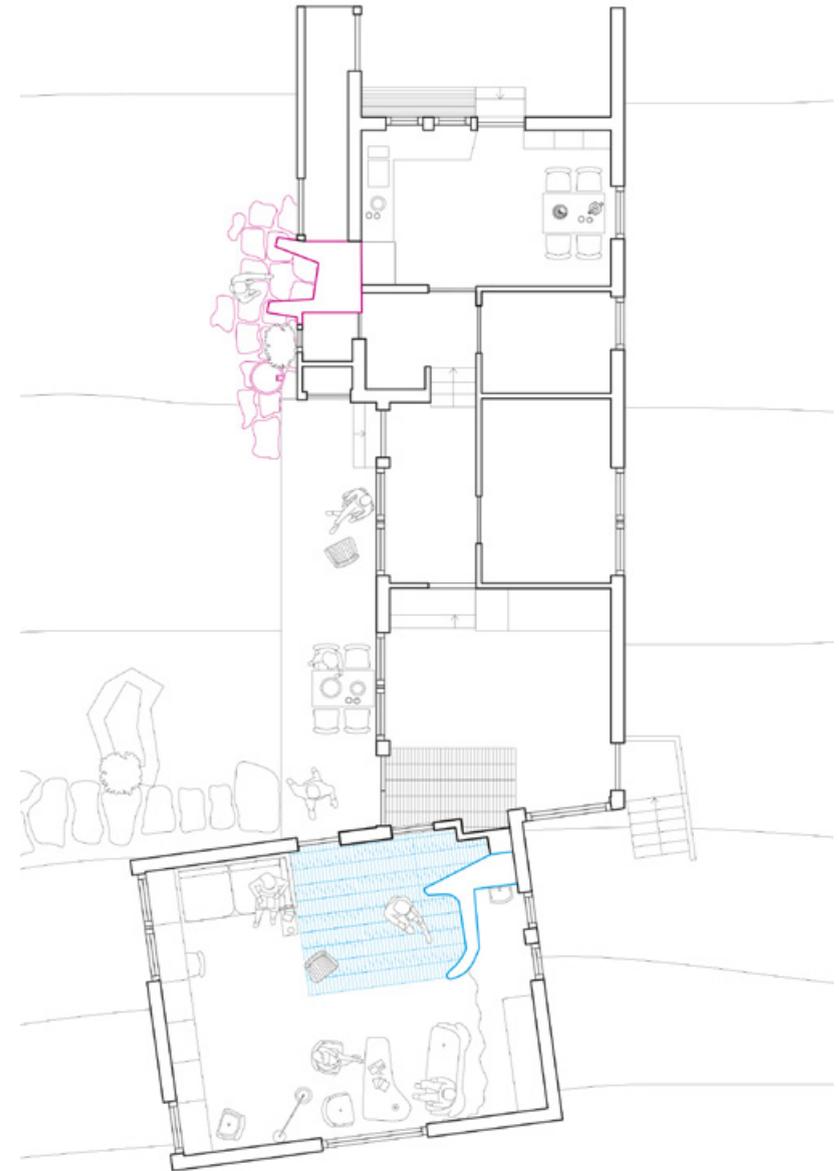




13

1930
Gunnar Asplund
Stennas Sommarhus
Sandvik, Suède

Comme dans la villa Snellman, une rotule articule le plan de la maison de vacances d'Asplund et organise deux volumes distincts. Chaque volume possède une cheminée. Au sud, une cheminée-escalier habitable permet de s'asseoir sur les marches chaudes en hiver. Cet espace sert aussi de seuil d'entrée, le revêtement de sol en brique permet de se déchausser quand on arrive du jardin. Au nord, une cheminée extérieure est adossée au mur de la cuisine, elle multiplie les usages du jardin et pourrait être utilisée en tant que cuisine d'été.



Analysé par : Laura Pax

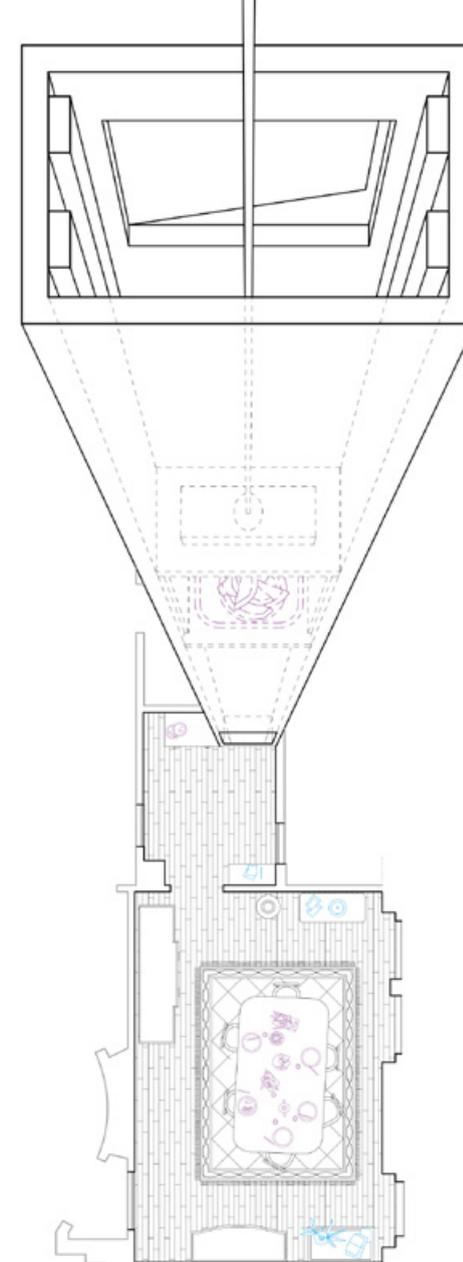
1m



14

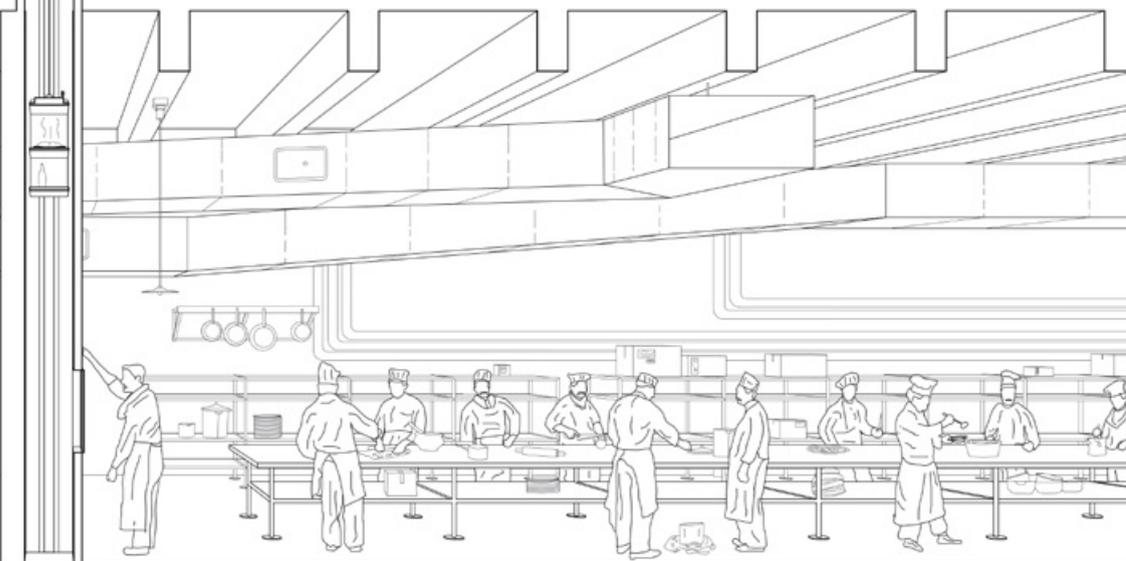
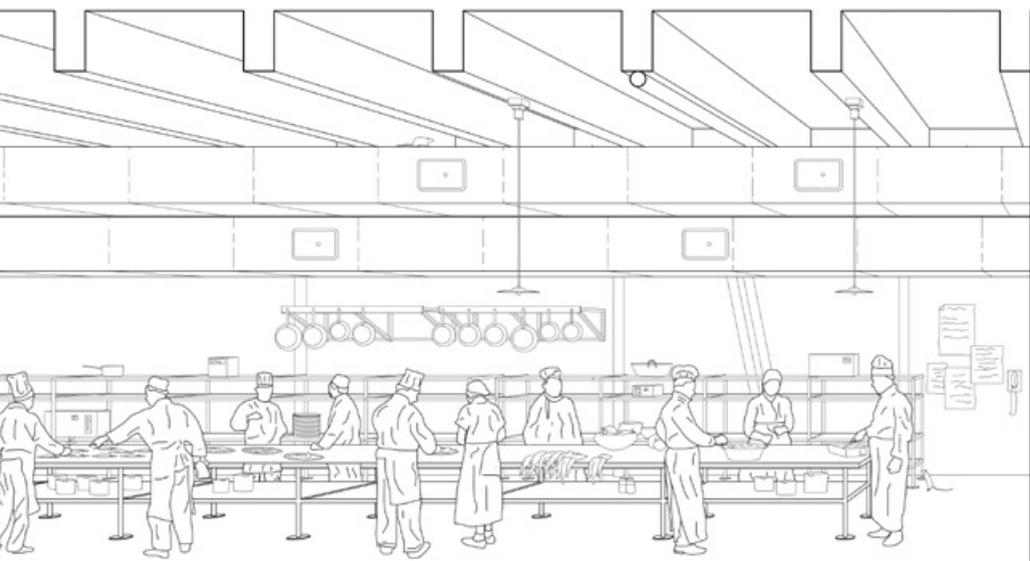
1931
Schultze & Weaver
Waldorf Astoria Hotel
New York, USA

Avec ses 47 étages, 1400 chambres, 320 appartements sans compter les salles de bals et le centre commercial, le Waldorf Astoria Hôtel fonctionnait comme une véritable machine à habiter. Pour servir tous les soirs les hôtes fortunés du gratte-ciel, le Waldorf disposait d'une cuisine de la taille d'une usine et d'un nombre impressionnant de cuisiniers et serveurs pour pouvoir assurer le Room-service continu que proposait l'hôtel. Ces plats préparés dans le sous-sol du gratte-ciel étaient ensuite acheminés dans une série de «dining rooms» privatisées grâce à des monte-charge.



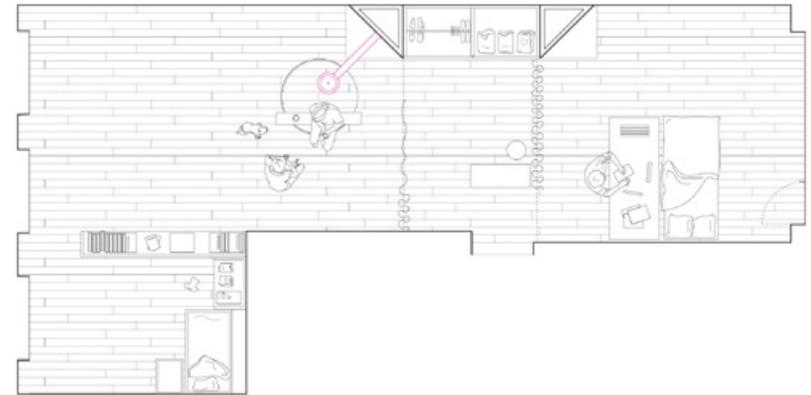
1m

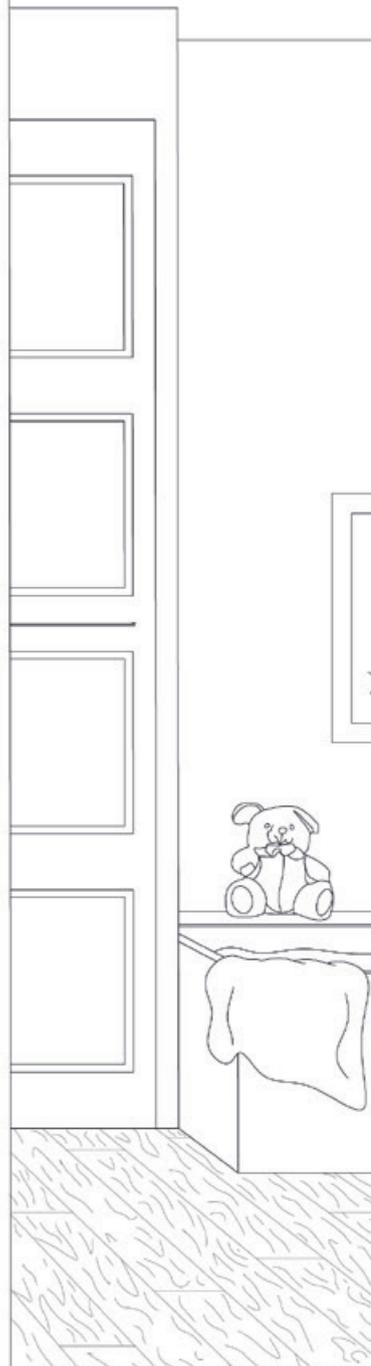
Analysé par : Karma Matadin



1948
Aldo et Hannie Van Eyck
Appartement
Amsterdam, Pays-Bas

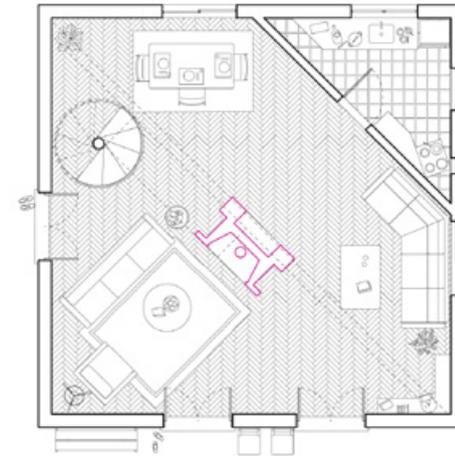
Après la naissance de leur premier enfant, Aldo et Hannie van Eyck décident d'aménager leur appartement afin que leur fils puisse se déplacer librement, sans risquer de se brûler avec le poêle. Profitant d'une situation traversante, ils imaginent un espace tripartite organisé au moyen de deux rideaux - l'un léger, l'autre opaque - qui conserve la fluidité de l'espace et permet de surveiller le petit depuis le bureau central. L'un des éléments les plus forts du projet se trouve dans le salon, un cerceau métallique autour du poêle, fait office d'assise, de table basse et de barrière de protection, pour réunir la famille autour du foyer.





1958
Lina Bo Bardi
Casa Cirell
São Paulo, Brésil

La géométrie de la maison suit un schéma orthogonal, interrompu par une diagonale qui traverse le volume principal. Cette diagonale oriente le plan de la maison et divise l'espace intérieur en deux zones distinctes: d'un côté le séjour en double hauteur, de l'autre la salle à manger en simple hauteur. Le point de rotule entre ces deux espaces est une cheminée centrale, orientée à 45 degrés par rapport au plan. Celle-ci a un rôle structurel car elle reprend les charges de la poutre supportant la mezzanine. Elle est aussi un meuble vaisselier servant à entreposer de la vaisselle. La cheminée, dans cette configuration, devient plus qu'une simple source de chaleur. Elle est envisagée comme le cœur de la maison, le foyer autour duquel se réunissent les habitants pour partager des moments ensemble. Elle crée un point de convergence, un espace de rassemblement convivial et chaleureux.

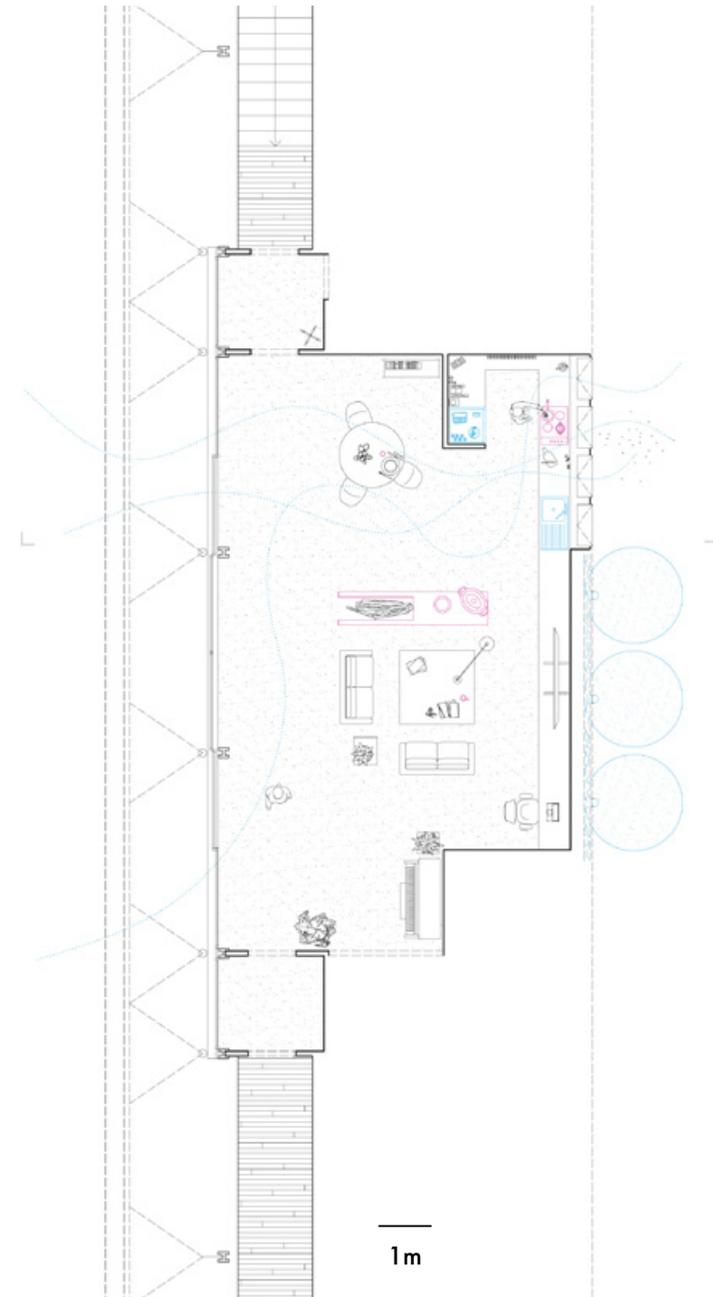




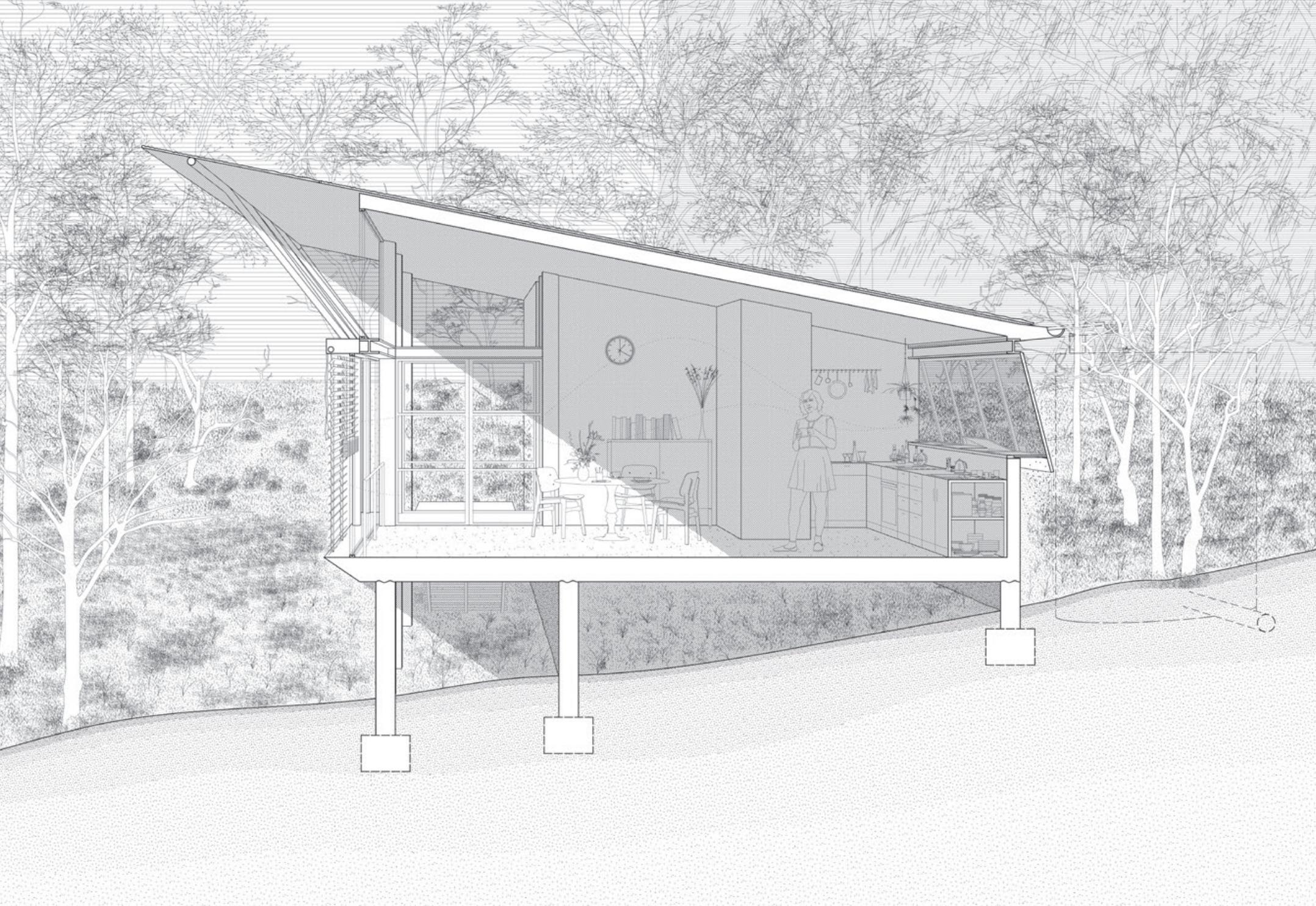
17

1962
Glenn Murcutt
Simpson-Lee House
Sidney, Australie

Située dans le bush australien au bord d'une réserve naturelle, la maison est surélevée sur pilotis afin de minimiser son impact sur le sol. Les fenêtres de la cuisine sont fixes et penchées de sorte à renvoyer l'eau de pluie. Leur inclinaison permet de protéger une série de clapets-moustiquaires horizontaux: on peut ainsi ventiler la cuisine, sans hotte et sans craindre l'intrusion d'insectes, quelle que soit la météo.

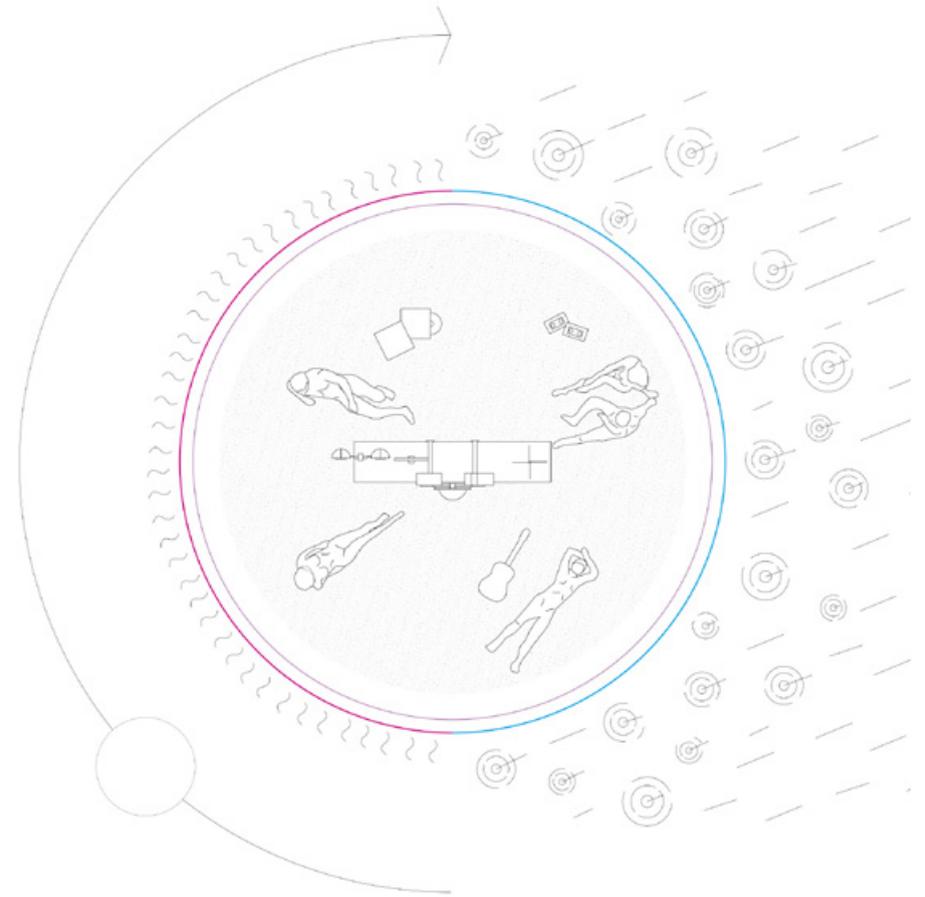


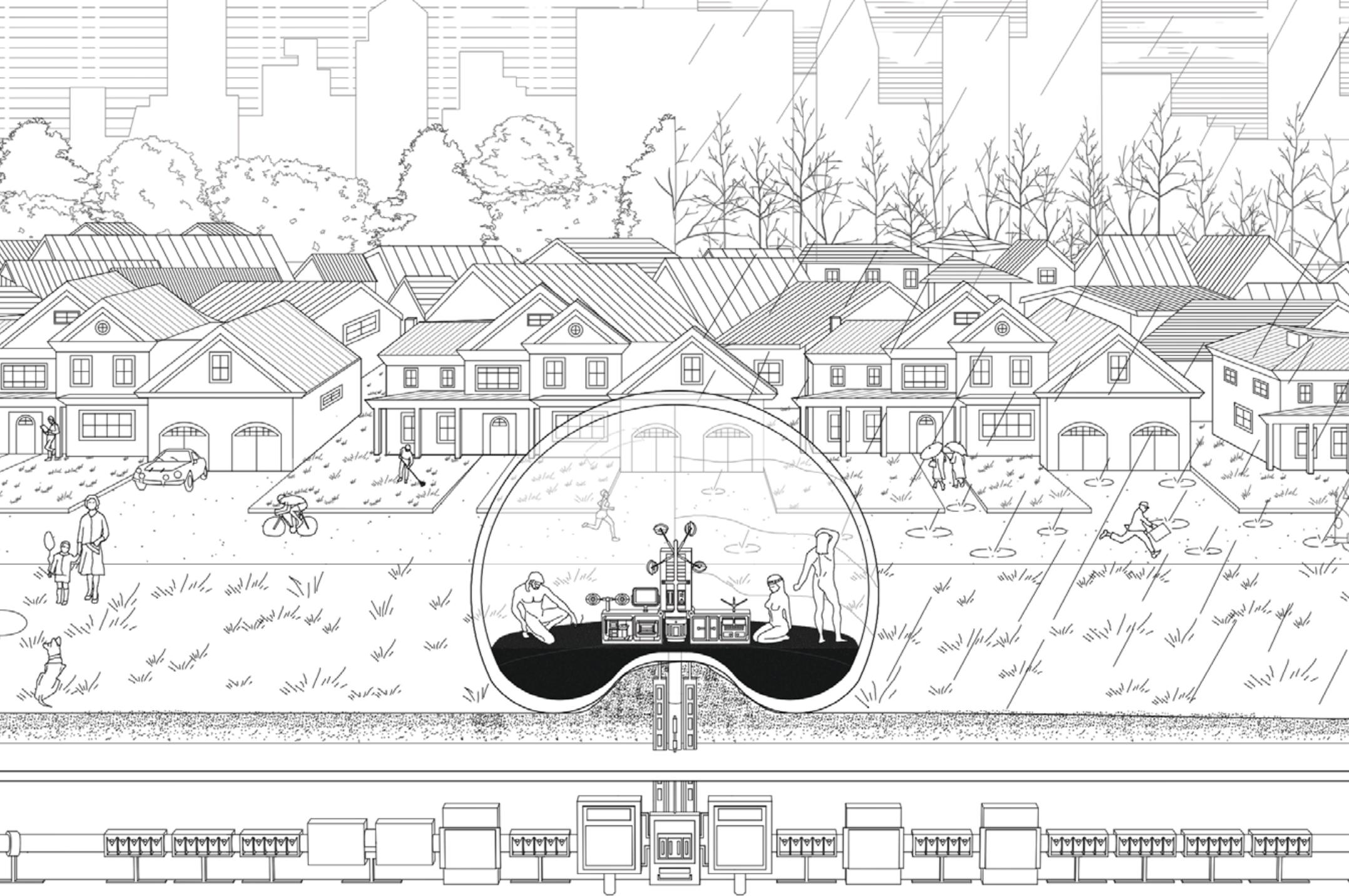
Analysé par : Jean-Luc Robbins



1965
R. Banham & F. Dallegret
Un-House
(non construit)

La Un-House est une maison conceptuelle imaginée par le critique architectural Reyner Banham dans son texte *A Home is Not a House* paru en 1965. Dans ce pamphlet, Banham s'attaque aux maisons Nord-Américaines construites sans réelles protections contre le froid et la chaleur. Il critique l'utilisation massive des installations techniques ainsi que le gaspillage général d'énergie issu de ce qu'il nomme la «machinerie environnementale». La *Un-House* est donc sa réponse satirique à la société de l'époque, il la présente comme telle : si votre maison contient une machinerie si complexe qu'elle peut tenir debout par elle-même, pourquoi avoir besoin d'une maison pour la faire tenir ? La *Un-House* est une grande bulle transparente d'air aseptisé dans laquelle se trouve une machinerie capable de subvenir aux moindres besoins de ses habitants et permettant de régler l'environnement intérieur comme bon leur semble. Les habitants n'auraient alors plus besoin de se vêtir, de cuisiner ou de faire quoi que ce soit et pourraient vivre sereinement dans cette bulle autosuffisante, sans se soucier des intempéries du monde extérieur.

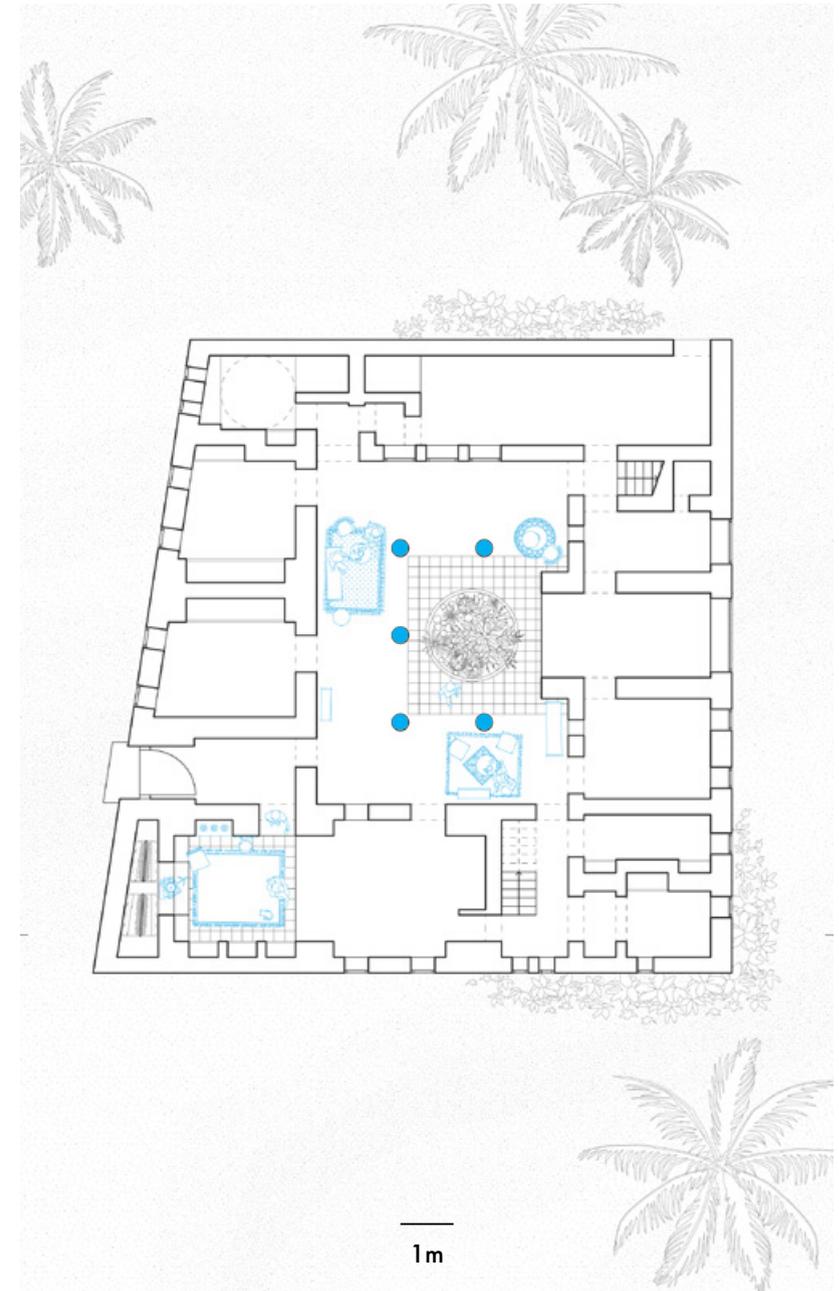




1967
Hassan Fathy
Village de New Baris avec Malqaf
Algérie

Dans les unités d'habitation à Dariya, Hassan Fathy améliore le système traditionnel de la tour à vent - appelé *malqaf* en Egypte ou *badgir* en Iran - en le couplant à la cheminée et en y insérant un système d'ailettes contenant du charbon de bois humide. Grâce à cette hybridation de systèmes, un double refroidissement de l'air a lieu ; par mouvement de l'air (pression différentielle des vents dominants du nord aspirés dans le conduit) et par évaporation de l'eau contenue dans le charbon de bois. La cuisine, simple et fonctionnelle, devient un élément primordial de réponse climatique grâce à sa cheminée. En toiture, Hassan Fathy démultiplie les terrasses, qui deviennent alors des salons d'extérieur encourageant des réunions collectives autour des repas.

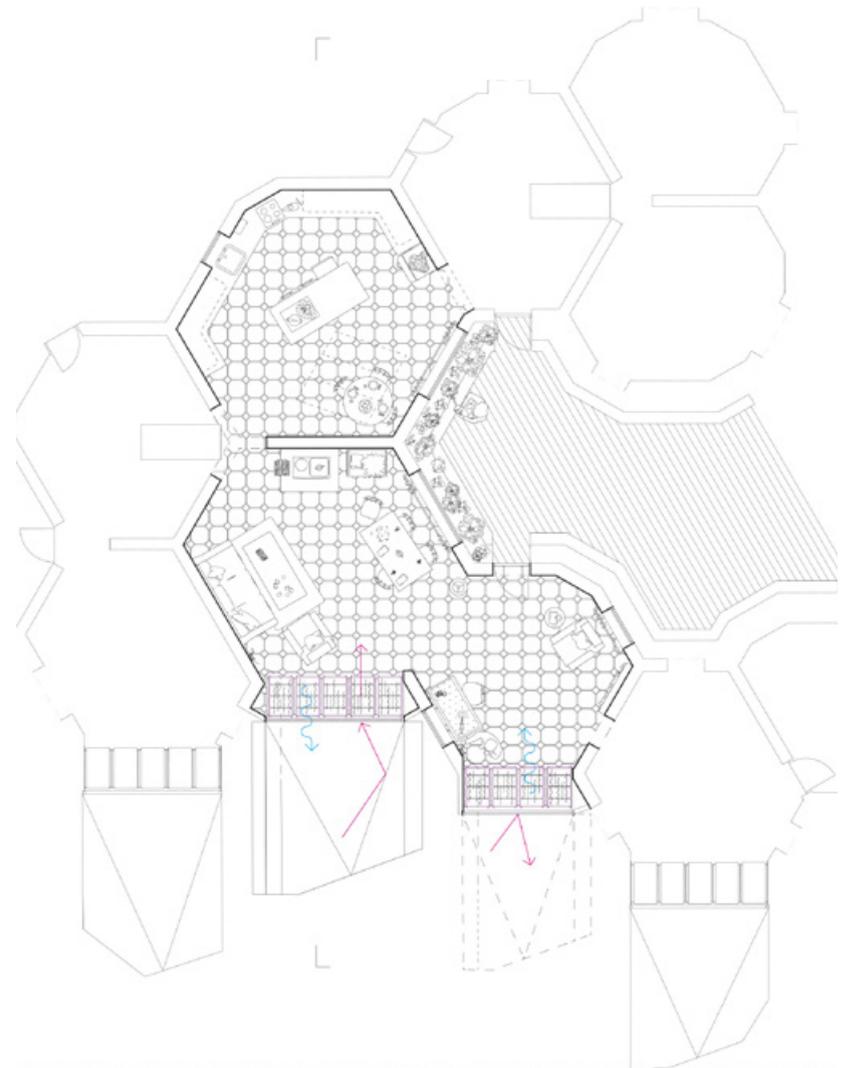
Analysé par : Alix De Coulon

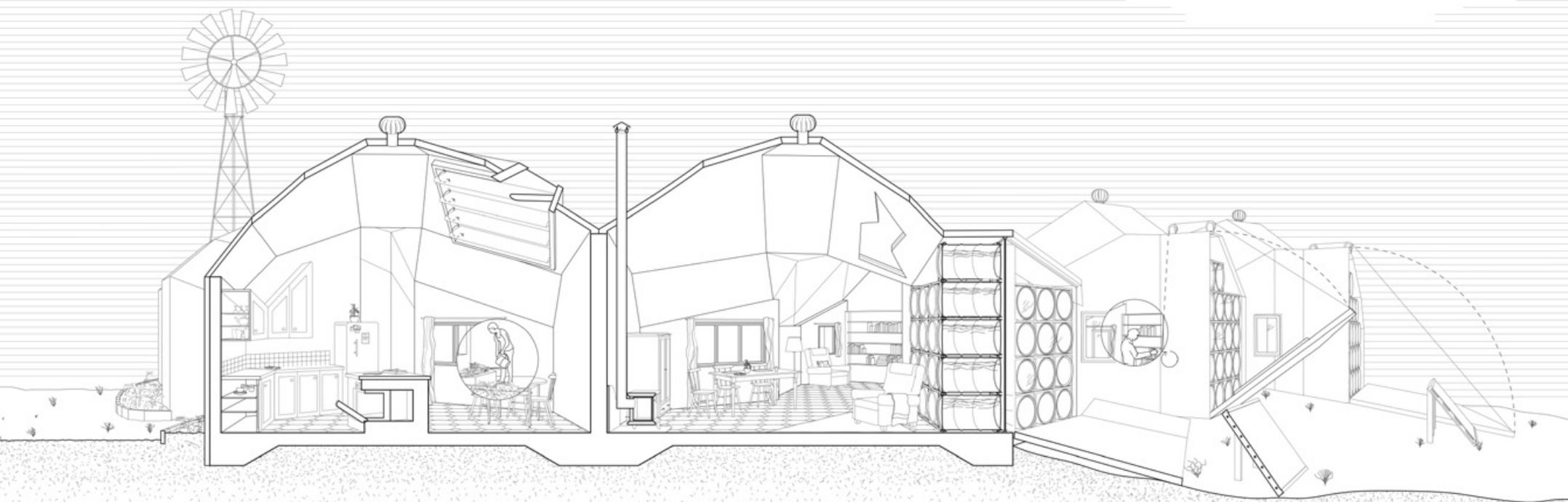




1972
Steve & Holly Baer
Zome house
Massachusetts, USA

Fascinés par les polyèdres, Steve et Holly Baer inventent le zome (une combinaison de "zonohedron" et "dome"). La maison à Corrales est composée de 11 zones d'adobe recouvertes de panneaux sandwich en aluminium, organisés autour d'un patio. Sur les façades Sud, les architectes imaginent des "drum-walls" : des parois isolantes de barils d'eau montés sur des racks en acier (3 gallons d'eau ayant une inertie thermique comparable à 3 sq. ft. de béton). Ces parois sont protégées par une vitre et par des "Sunbenders", des écrans mobiles faisant office de réflecteurs solaires ou de volets isolants. En hiver, les Sunbenders sont ouverts pendant la journée et le soleil chauffe l'eau. Le sol en béton et les murs en adobe contribuent à l'accumulation du surplus de chaleur pendant la journée. La nuit, les écrans isolants sont relevés et le mur d'eau diffuse la chaleur qu'il a accumulée dans les espaces intérieurs. En été, le processus fonctionne dans l'autre sens, et des «Skylid» permettent une ventilation naturelle en toiture.



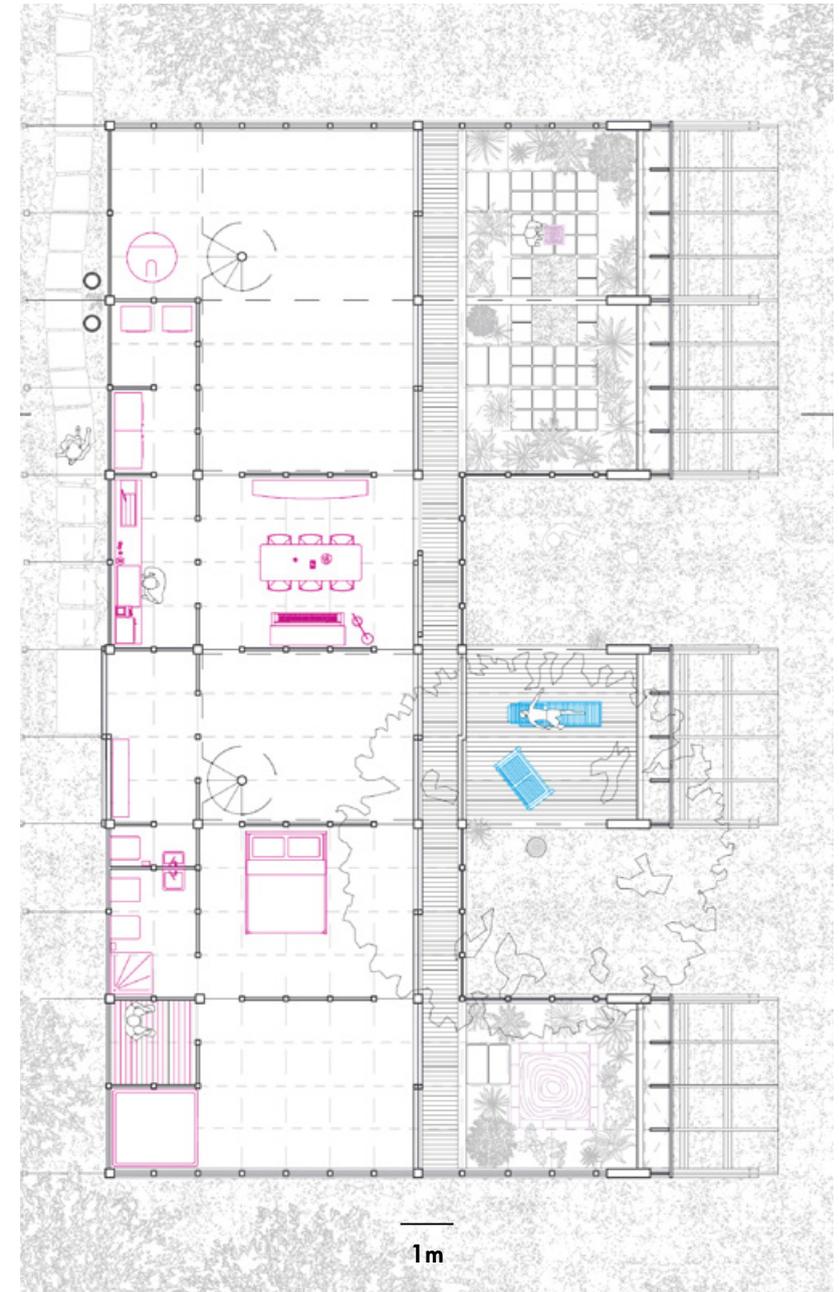


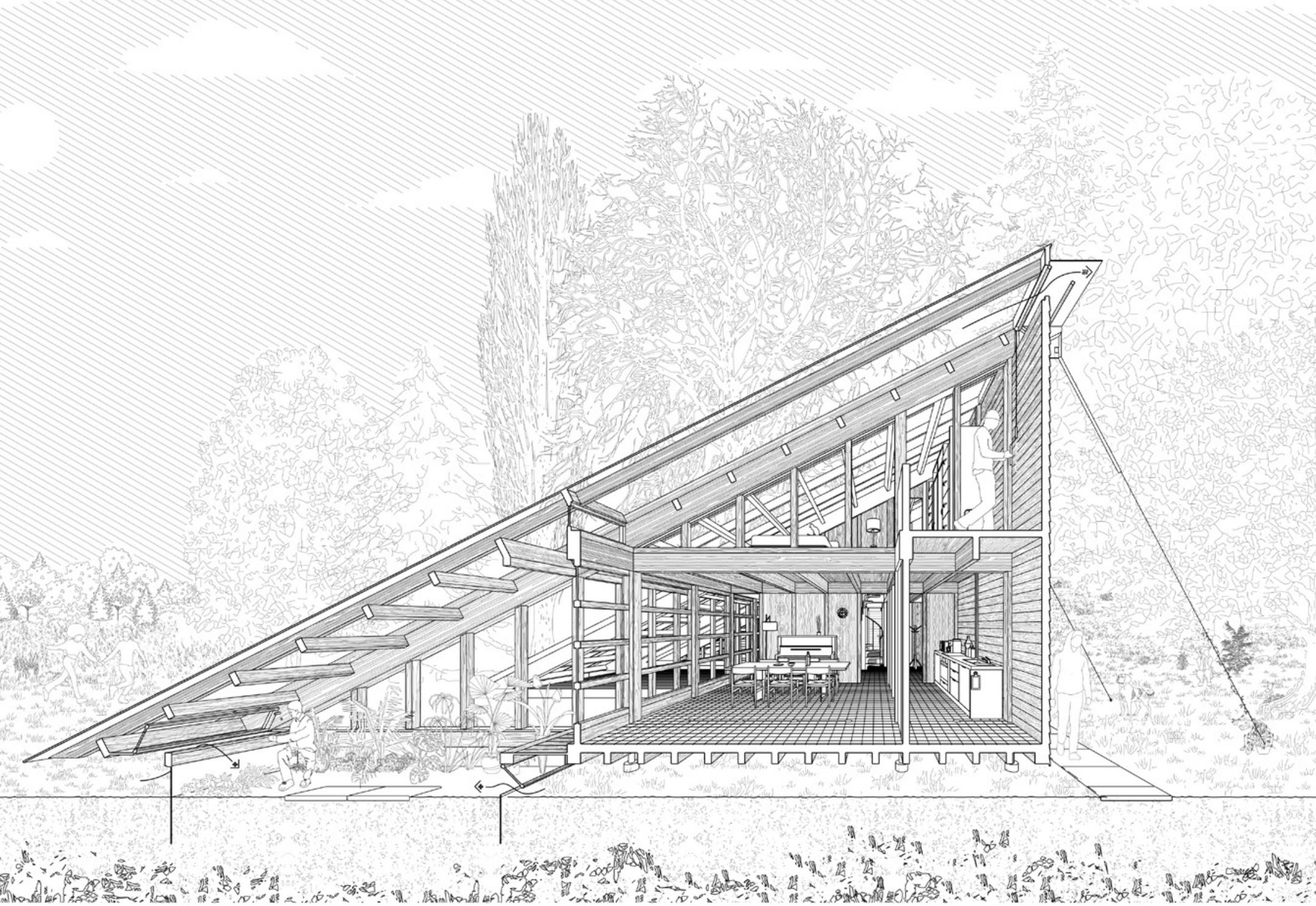
1979
Thomas Herzog
House in Regensburg
Allemagne

Sous une vitre inclinée faisant office de toiture et captant les rayons du soleil, la maison développe une succession d'espaces aux climats multiples. Au plus proche du sol, on trouve une terrasse, un jardin d'hiver. L'air frais entre par des ailettes de ventilation manuelles. Il y a ensuite un couloir distributif, puis des pièces de vie et enfin un bandeau de services qui comprend la cuisine, les salles de bain et un sauna. Au sommet de la toiture, des clapets de ventilation permettent d'évacuer l'air chaud.

Dans ce projet, la forme suit la fonction: la géométrie prismatique de la maison naît de raisons climatiques et permet de produire 3 climats: froid, tempéré et chaud.

Analysé par : Noe Brun

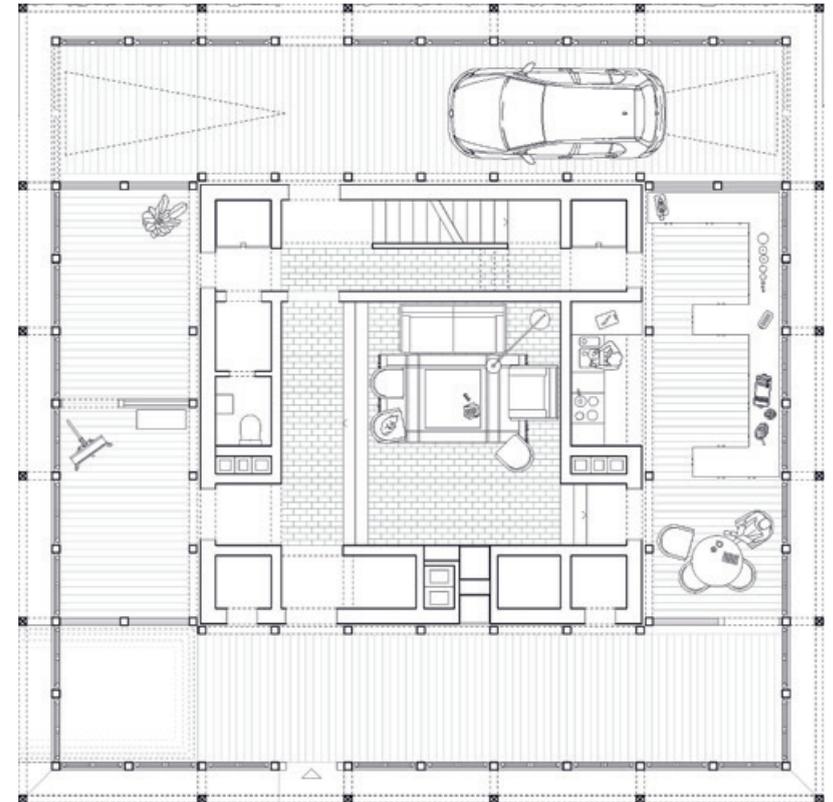


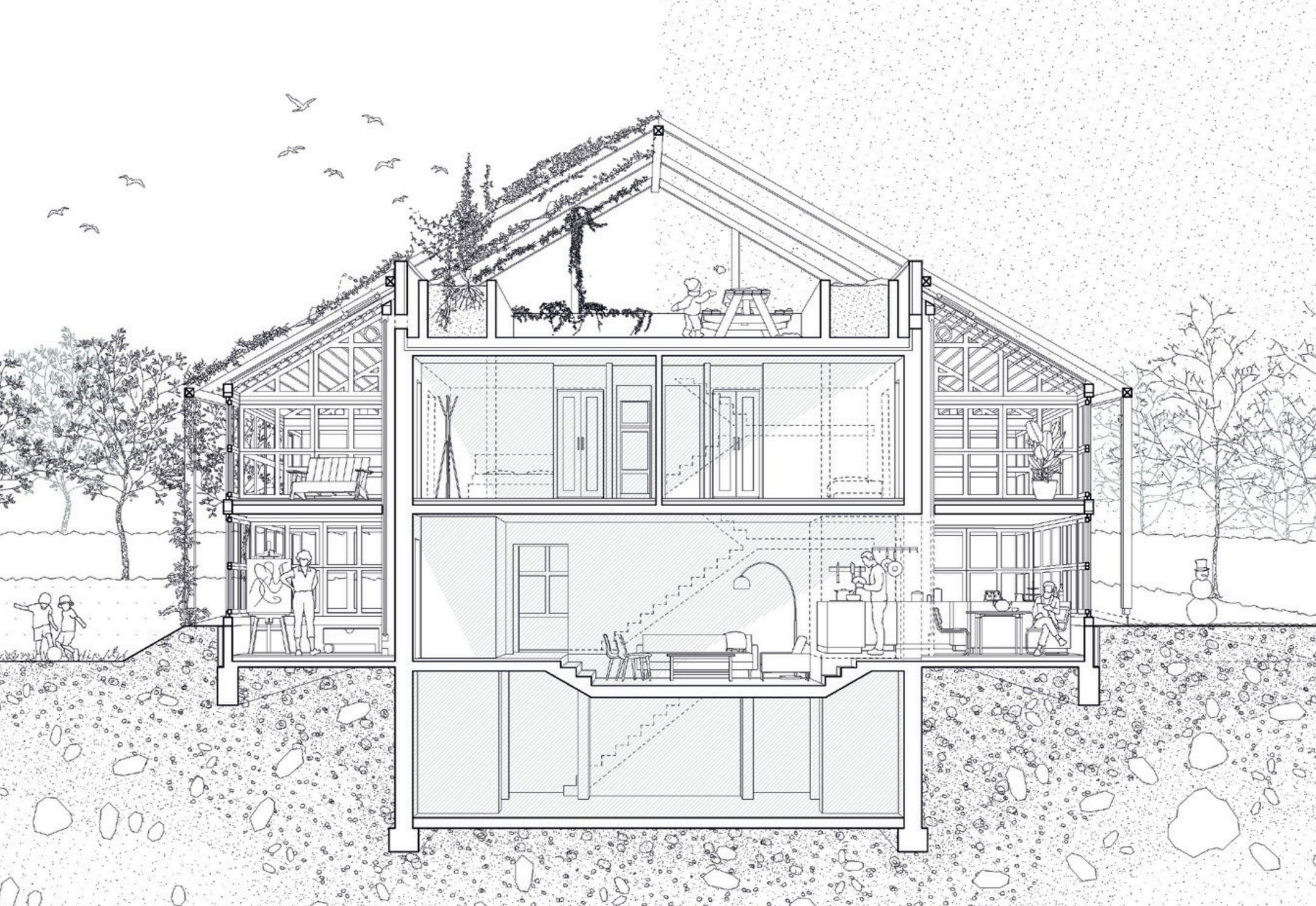


1980
Oswald Mathias Ungers
Maison Solaire
(non construit)

Une addition de couches compose la maison solaire d'Ungers. Un noyau central abrite le séjour, puis vient une bande servante en pierre, un jardin d'hiver vitré et une pergola en bois.

La cuisine est placée dans le jardin d'hiver. Son utilisation est étroitement liée aux conditions saisonnières et climatiques. Pendant les mois d'hiver, la cuisine bénéficie d'un apport solaire généreux et elle contribue au chauffage de la maison en pierre. Pendant les mois d'été, le concept est inversé. La pergola est envahie par les plantes tandis que le jardin d'hiver est équipé de lamelles pour créer de l'ombre. La cuisine reste agréablement fraîche, permettant aux habitants de profiter d'un environnement confortable même par temps chaud.





1984
Yves Lion
Domus demain
(non construit)

“Domus Demain” est une proposition théorique d’habitat destandardisé dans une barre. Toutes les zones humides et techniques, comme les cuisines et les salles de bain, sont disposées en façade. Cette approche permet de libérer le plan, de ventiler naturellement les pièces d’eau, et d’éclairer généreusement les espaces. La construction préfabriquée permet un entretien aisé et une maintenance de ces espaces techniques. Paradoxalement, les espaces les plus intimes se retrouvent projetés en contact direct avec la ville. C’est la multitude qui rend possible un tel projet: la multiplication des logements exprimée en façade permet au corps de l’habitant de se fondre dans la masse de ses voisins. Le grand collectif permet au très intime de se déployer hors des standards habituels.



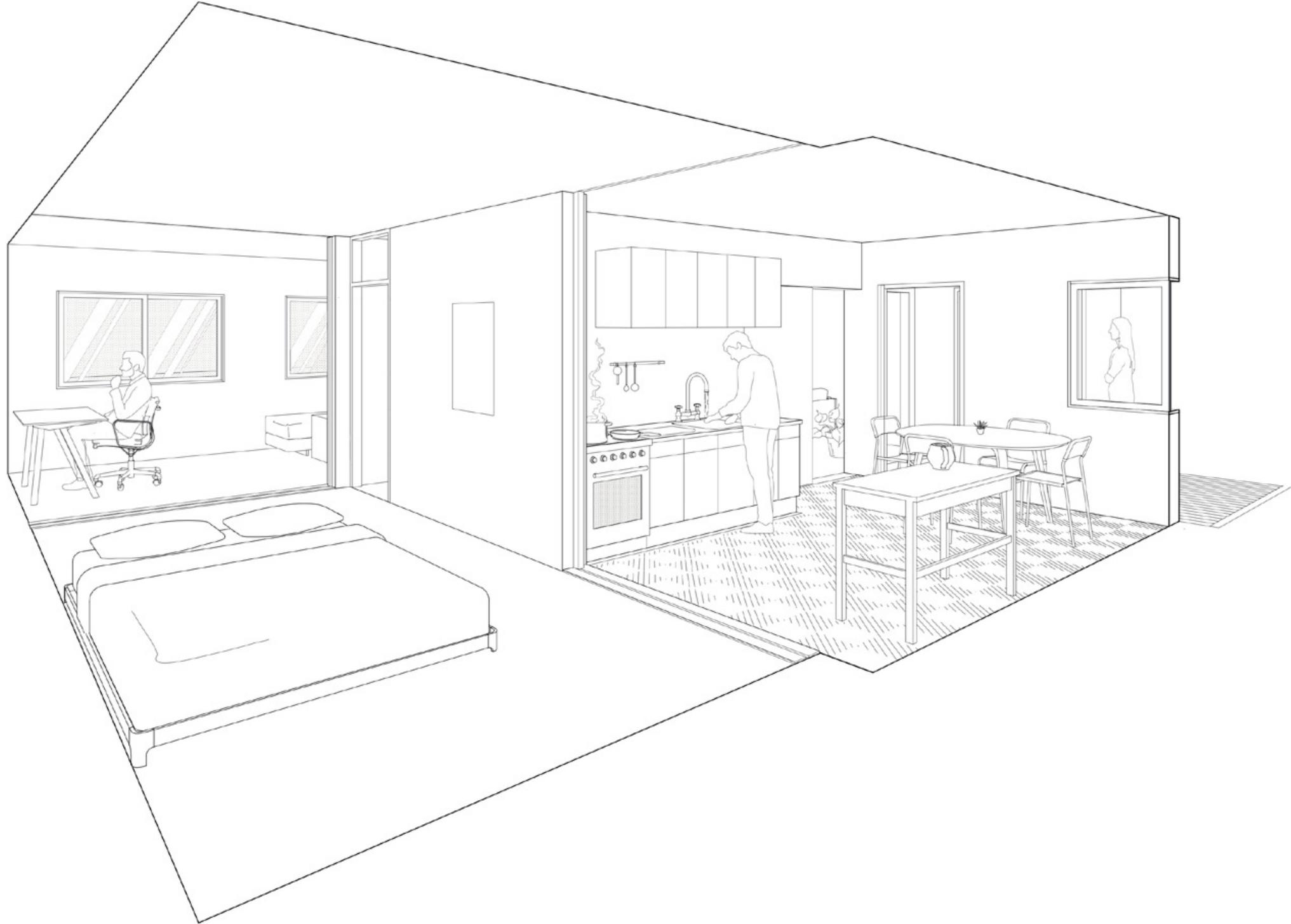


24

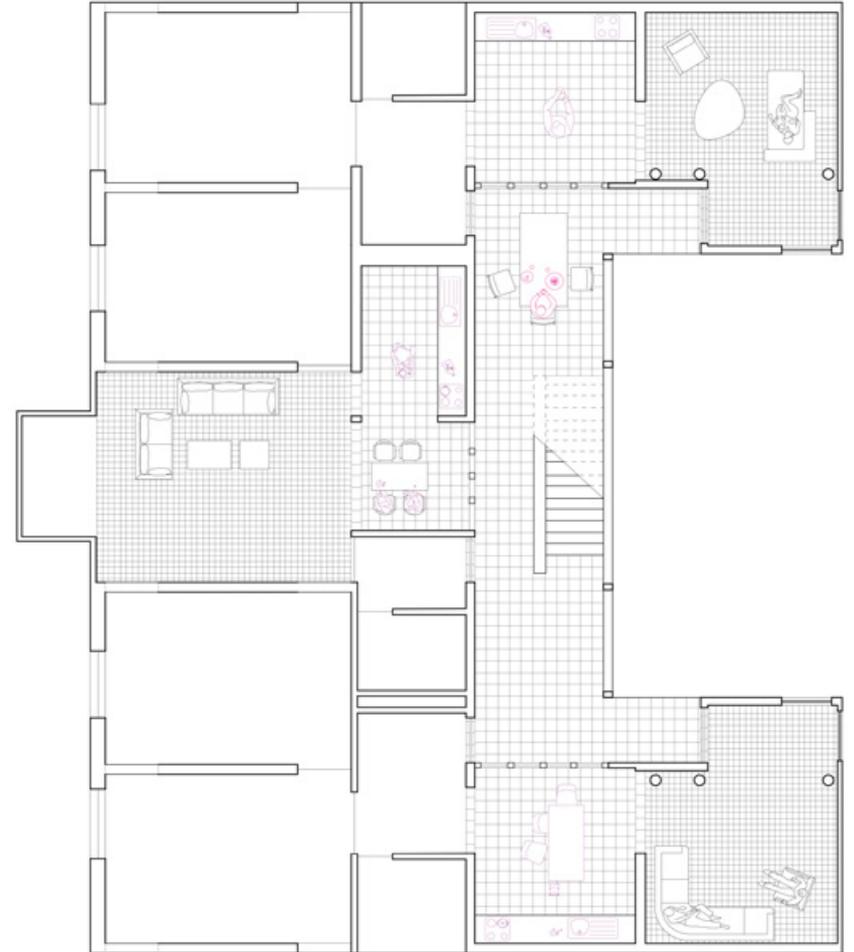
1989
Duinker van der Torre
Dapperburt
Amsterdam, Pays-Bas

L'appartement est extrêmement flexible en termes d'usage car ses pièces sont non-assignées. Disposer un salon, une chambre ou un espace de travail n'est qu'une question d'aménagement. Plusieurs dispositifs typologiques sont mobilisés afin de permettre cette flexibilité: un noyau de service légèrement décentré organise l'espace en pièces de différentes dimensions. Par ailleurs, deux sas servent de bypass distributifs. Ainsi la circulation au sein du logement est libre: on peut circuler en enfilade grâce aux grandes parois coulissantes entre chaque pièce, ou opter pour les bypass si certaines pièces sont assignées à des fonctions intimes (chambre la nuit par exemple).





Dans ce projet, chaque coursive dessert trois logements. Les deux logements latéraux possèdent 3 entrées: sur le séjour, sur la cuisine habitable ou sur le vestibule d'entrée; tandis que le logement central est simplement accessible par sa cuisine. La "cuisine sur coursive" est donc l'élément commun aux trois logements du palier. Cette pièce est vue comme le connecteur capable de rassembler les voisins, tout en faisant office de tampon entre le privé et le commun. Pour les appartements latéraux, il est possible de sortir une table sur la coursive. Par souci d'équité, on donne un balcon à l'appartement central.

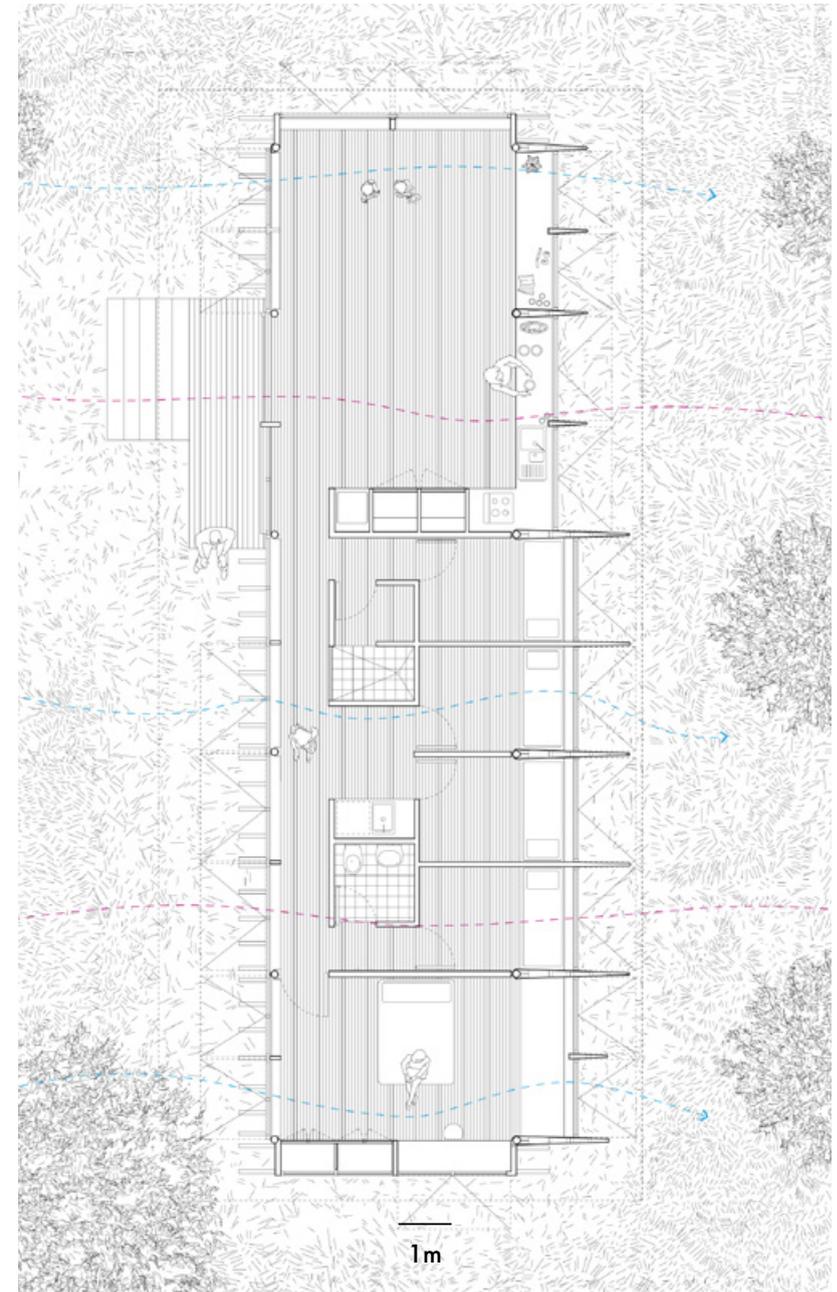


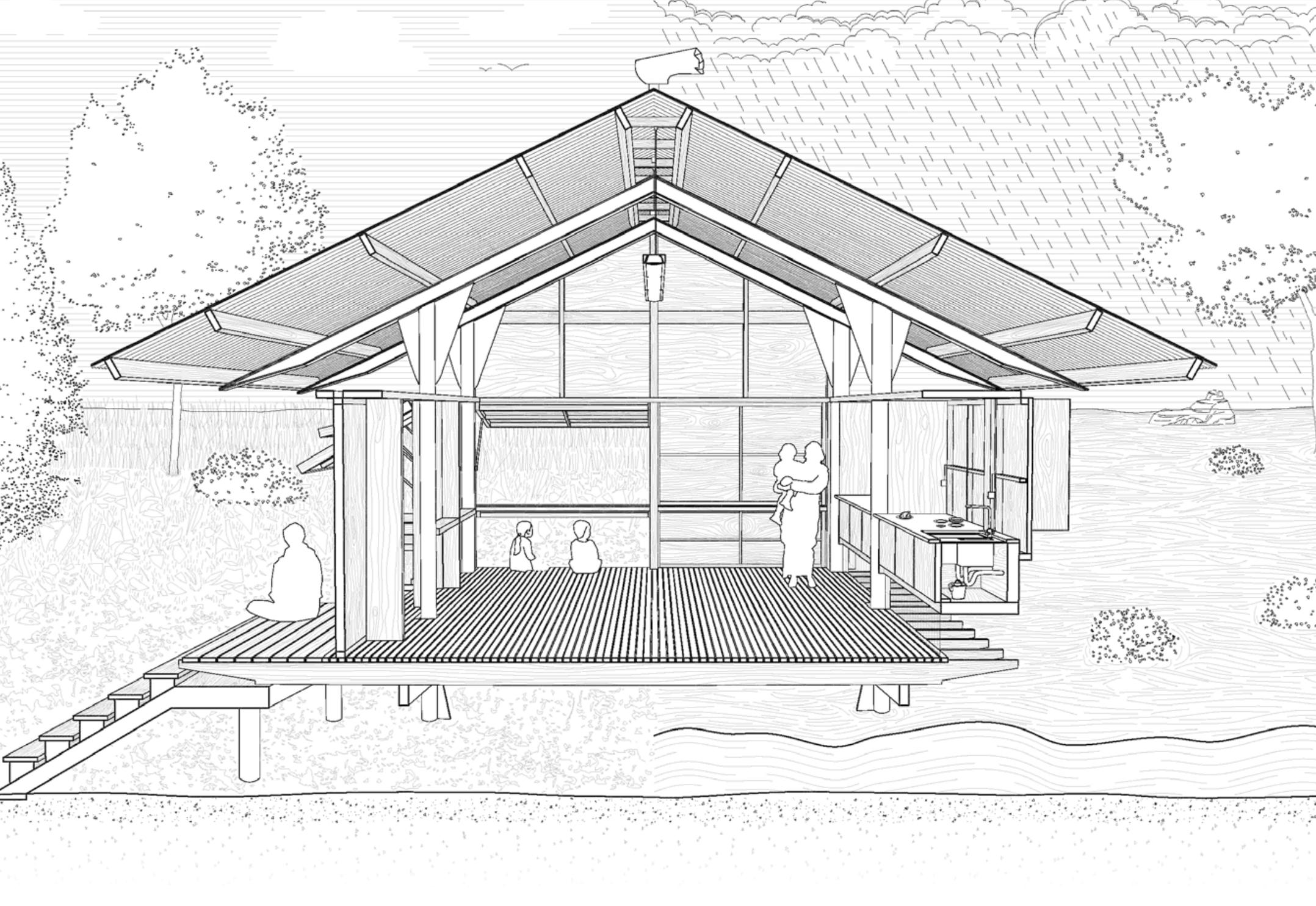


1994
Glenn Murcutt
Marika Alderton House
Yirrkala, Australie

La maison rassemble plusieurs mécanismes thermiques répondant au climat tropical de la région. Placée sur pilotis, l'habitation permet de rester au sec en période de mousson. De grandes persiennes peuvent être pivotées pour offrir une ventilation traversante. Le plancher est perméable: l'air frais peut toujours entrer à l'intérieur de la maison quand celle-ci est fermée. L'égaliseur de pression Venturi situé sur le toit crée un appel d'air et égalise la pression de l'air intérieure. Les débords de toiture créent une ombre qui couvre les murs, et empêchent la surchauffe de la maison. Ces mécanismes passifs assurent un climat et une atmosphère agréable tout au long de l'année.

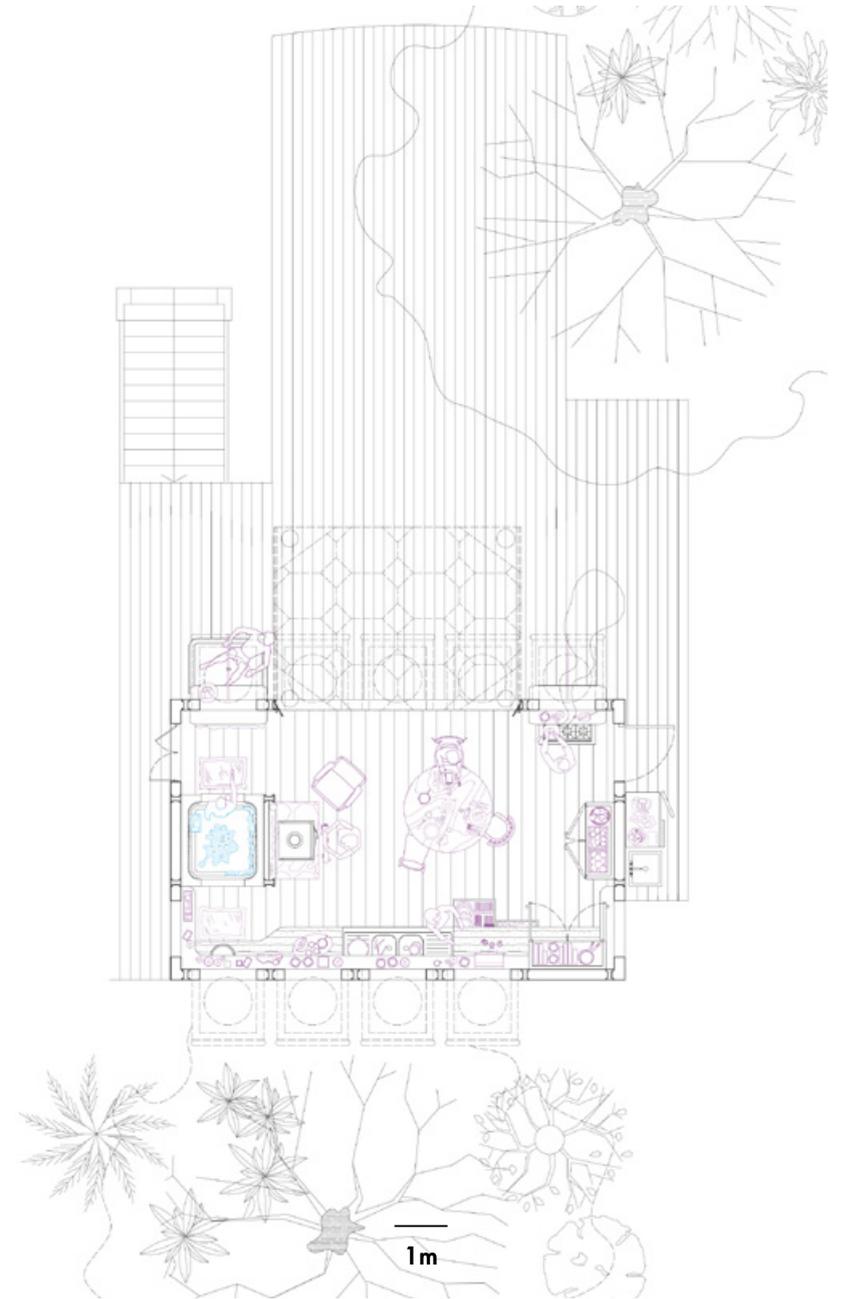
Analysé par : Vladislav Belov



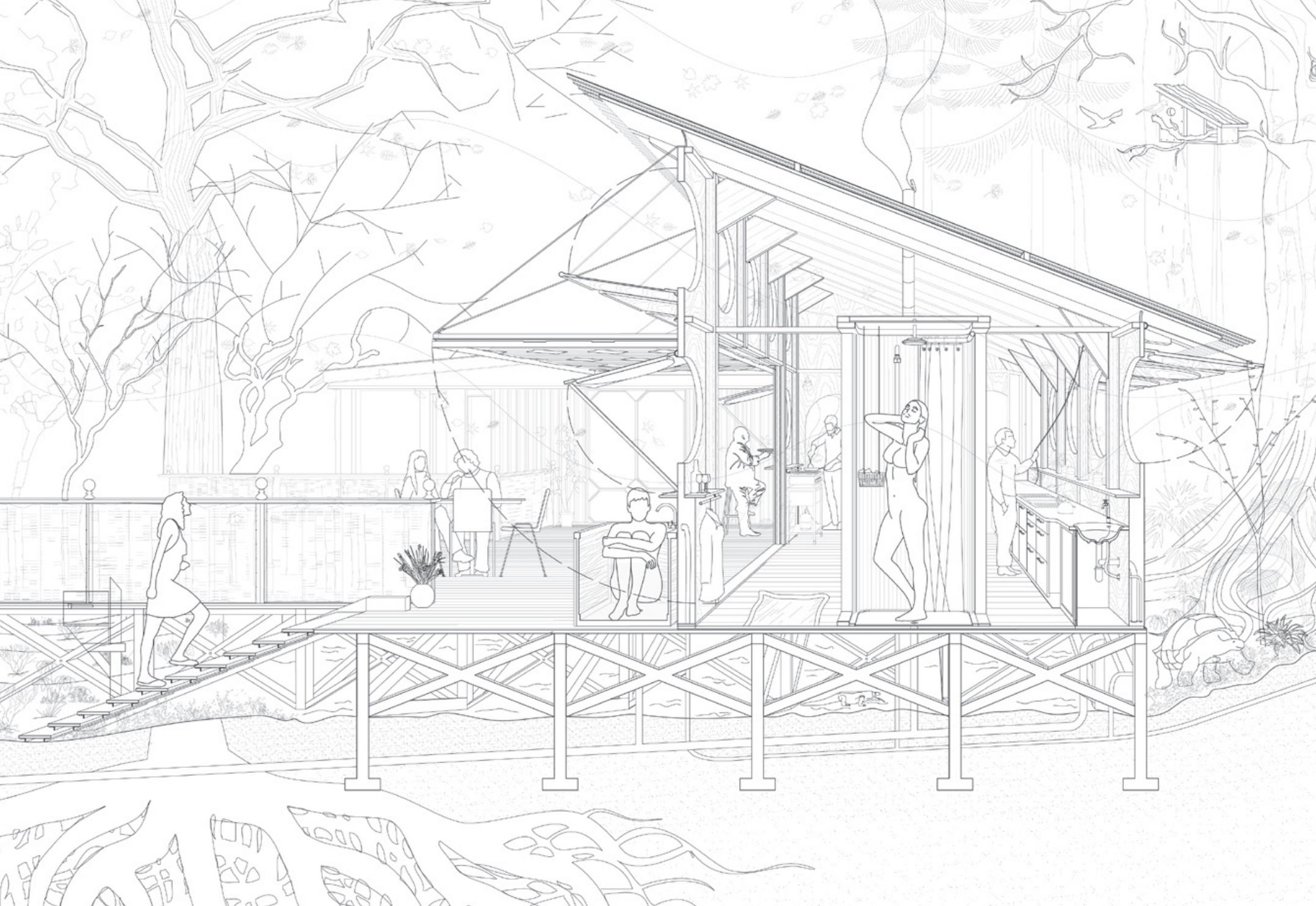


1995
R. Lepastrier, K. Lambert
Osborne house
Gundaroo, Australie

Entre deux cabanons existants, l'un consacré à l'écriture et l'autre au repos, Richard Lepastrier imagine un pavillon autonome qui abrite une pièce de vie multifonctionnelle. Le pavillon rassemble des usages habituellement séparés: une baignoire et une douche sont placées dans une cuisine. Il est entièrement ouvert sur la nature grâce à une grande porte battante qui prolonge l'espace sur la terrasse, lui conférant ainsi une dimension de préau. D'un point de vue climatique, le pavillon nécessite l'implication active des habitants, qui interagissent constamment avec des leviers, câbles et trappes en fonction du climat, afin d'en tirer tous ses bénéfices.



Analysé par : Baptiste Koestel

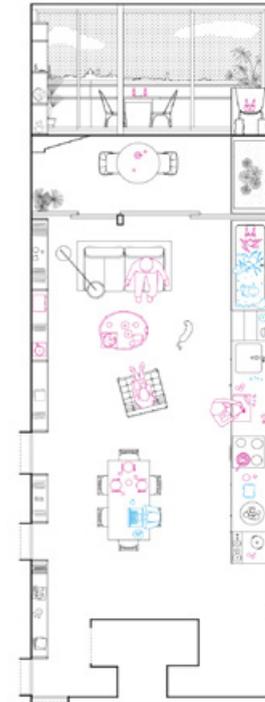


28

2005
Collectif Encore
Le 27^{eme} étage
Paris, France

Situé au vingt-septième étage de la Tour Boucry à Paris, l'appartement offre une vue imprenable sur la Tour Eiffel et le Sacré-Coeur. Dans la cuisine, une baignoire est surélevée par des plots de ciment à hauteur du plan de travail; on y accède par quelques marches. Un miroir placé au fond du séjour permet de dédoubler le panorama: l'habitant dans son bain est tendu entre deux tour Eiffel, deux Sacré-Cœur.

En requestionnant les frontières habituelles de l'intime et du partagé, ce projet permet une multitude d'usages: on peut surveiller son enfant dans le bain pendant que l'on cuisine, laisser s'entasser la vaisselle dans la baignoire lorsque l'on est surchargé de travail, ou remplir la baignoire de glaçons pour rafraîchir le champagne avant une soirée.



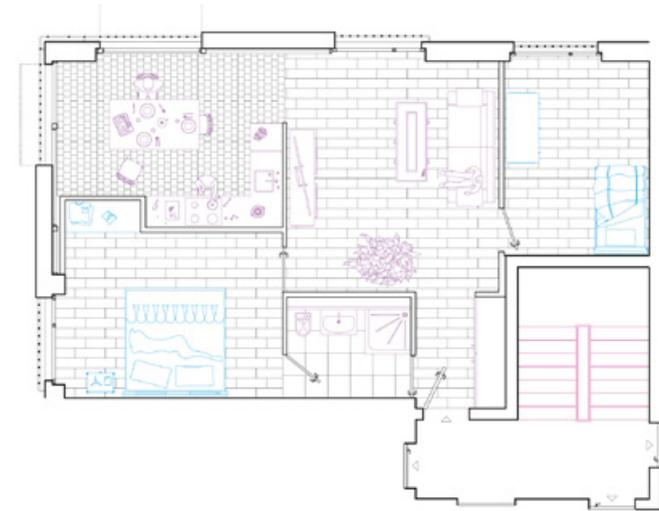
Analysé par : Moises Sanchez Garralon

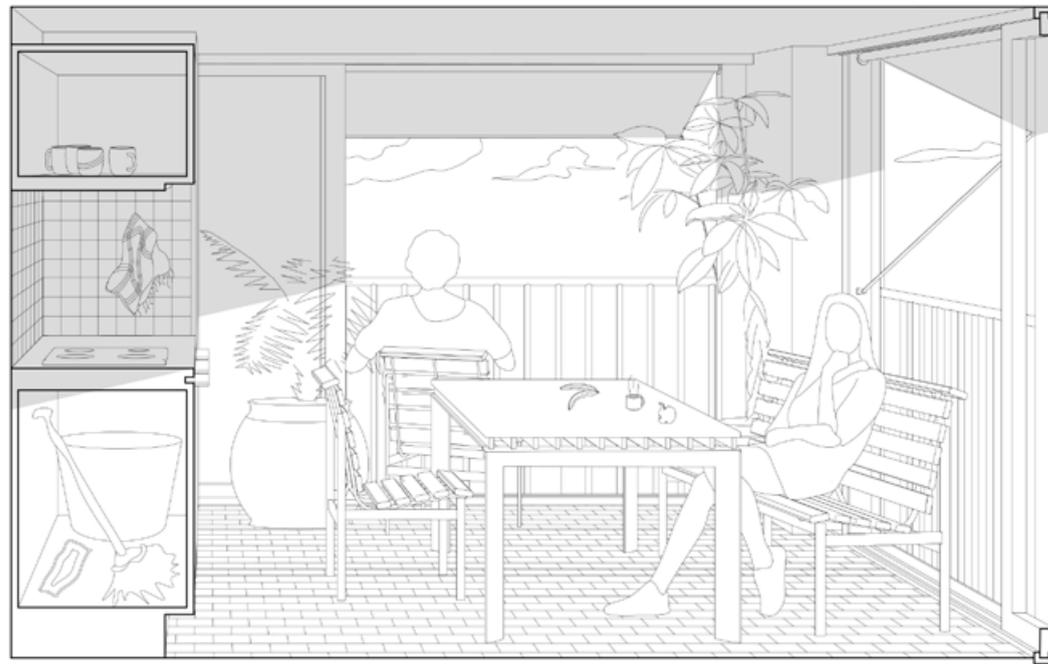
1m



2017
Esch Sintzel
Apartment with Seasons Room
Berne, Suisse

Par leur double orientation, les angles sont les espaces privilégiés d'un plot. Esch Sintzel choisit d'y placer les cuisines de ses appartements et pousse au maximum les potentialités d'une telle décision. Par de grandes fenêtres à galandage, la cuisine se transforme en loggia en été, ombragée par des stores à projection, tandis qu'elle bénéficie d'un apport lumineux optimal en hiver. Le revêtement de sol carrelé et le mobilier de jardin accentuent cette ambiguïté entre espace intérieur et extérieur.





2020
Scheidegger Keller
Rosengarten Studenhausen
Zürich, Suisse

Dans cette résidence-étudiante, la cuisine est conçue comme un seuil entre le séjour en double hauteur, où se joue la vie commune propre à chaque colocation, et une loggia partagée avec la colocation d'à côté. La loggia est caractérisée par une grande cheminée centrale, utilisable de part et d'autre. Lorsque les deux groupes décident de partager l'espace extérieur, chacun amène un peu de chez-soi, créant un ensemble d'objets hétéroclites, où les contours de la propriété individuelle se brouillent, et où les modes de vie et les petits rituels forment une osmose unique et en constante évolution. En plus de tisser de proche en proche des liens entre les différentes colocations, les loggias permettent aux chambres situées du côté de la route d'être ventilées sans subir les nuisances sonores des véhicules.

