

Studio Sophie Delhay

LA MAISON COMME UNE VILLE



READER

DOMESTIC CITY

Prof. Sophie Delhay
Romain Curnier
Capucine Legrand
Harry Waknine

Architecture EPFL
2023-2024
Semestre d'automne

4	HABITAT
6	P.V. Aureli, M.S. Giudici, <i>Familiar horror: Toward a critic of domestic space</i>
22	P.V. Aureli, M. Tattara, <i>Barbarism begins at home: Notes on housing</i>
28	Jacques Hondelatte, <i>Logements?- des zones à exploiter</i>
34	Le Corbusier, <i>Précisions sur un été présent de l'architecture et de l'urbanisme</i>
36	MAISONNÉE
38	Riken Yamamoto , <i>Cell City</i>
44	Georges Perec, <i>Espèces d'espace</i>
48	Valentin Bourdon, <i>Habitation minimum: trajectoire en creux d'un habitat partagé</i>
60	CUISINE
62	Catherine Clarisse, <i>C comme cuisine; recette d'une dilution annoncée</i>
66	Sarah Dorkenwald, <i>The kitchen as a mirror of our society</i>
70	Agata Szydlowska, <i>The emancipation of kitchen</i>
76	Richard Nixon, Nikita Khrushchev, <i>The Kitchen Debate</i>
84	Emanuele Coccia, <i>Philosophie de la maison, l'espace domestique et le bonheur</i>
94	Irene Cieraad, <i>'Out of my Kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency</i>
106	Bernard Rudofsky, <i>Now I lay me down to eat</i>
	ALIMENTATION
118	<i>Citations</i>
120	Claude Lévi Strauss, <i>Le triangle culinaire</i>
126	Félix Fénéon, <i>La plastique culinaire</i>
134	Bruno Munari, <i>Good design</i>
140	Fabien Vallos, <i>Inventaire gourmand de la Méditerranée</i>
150	Georges Perec, <i>Penser / Classer</i>
	Carlolyn Steel, <i>Ville affamée</i>

HABITAT

FAMILIAR HORROR: TOWARD A CRITIC OF DOMESTIC SPACE



P.V. Aureli, M.S. Giudici
2016

1. Paolo Virno, *E così via, all'infinito: Logica e antropologia* (Turin: Bollati Boringhieri, 2010), 79.

2. Richard Bradley, «A Life Less Ordinary: The Ritualization of the Domestic Sphere in Later Prehistoric Europe,» *Cambridge Archaeological Journal* 13, no. 1 (2005): 5–23.

3. David Wengrow, «'The Changing Face of Clay': Continuity and Change in the Transition from Village to Urban Life in the Near East,» *Antiquity* 72, no 278 (December 1998): 783–95.

The house as a specific mode of dwelling originates in part from a desire for stability. Unlike other species, the human animal lacks specialized instincts and is thus permanently uprooted from its environment. As Paolo Virno has noted, humans are subject to a sensory overload that often compromises self-preservation.¹ If there is a fundamental character of the human being, it is its feeling of not being at home. For this reason, we can argue that the invention of the house as an architectural apparatus is motivated not only by the need for protection from a hostile territory but also by a desire to settle and to give ritual form to life. A ritual is a set of actions performed according to a prescribed order. Its function is to provide an orientation and continuity on which patterns of behavior can be established and preserved. If for early nomadic societies to live meant to confront extreme environmental conditions, the house offered a way to crystallize a routine against the chronic unpredictability of existence. For this reason, the first forms of housing were also temples where humans and gods were supposed to live together.²

The ritualization of life fused material existence and spiritual transcendence within the same place, making early forms of domestic space a fixed point within the open-ended space of the natural environment. Once the house became a fixed point, it also became a burial place for its members. This practice demonstrated a desire for occupational rights and the reproduction of social relationships across generations. As a temple for the ritualization of life, the house inevitably becomes a way to occupy and claim ownership of a place, as well as a space for the care of its members. Archaeological evidence indicating that the ritualization of ownership was the main purpose of the house has been found in clay figurines produced by the first horticultural communities in the Fertile Crescent during the ninth millennium BCE. In his seminal article «The Changing Face of Clay,» archaeologist David Wengrow argues that the production and ritualized use of these clay figurines «provided a performative language of negotiation in which transactions could take place.»³ The clay figurines represent humans, animals, and a range of geometric figures, but the majority depict women, many with full breasts and hips and protruding bellies suggesting pregnancy. Lacking a centralized authority, early communities drew on these clay figurines to lend weight to property rights and contractual proceedings. Following Wengrow's interpretation, it is possible to associate the making of these figurines with the sexual division of labor whereby women became tools for production and reproduction and, as such, exchangeable as animals or goods necessary for the maintenance of life.

The organization of early houses reflected this gendered division of labor by separating spaces devoted to production and reproduction from those devoted to hospitality and storage, as seen in the rectangular and circular structures found in the Balikh Valley in northern Syria. Archaeological evidence suggests that circular buildings were used for food preparation and weaving while rectangular buildings were created to store goods and clay figurines, establishing a political and economic realm apart from that of women. Within this domestic organization, women were confined to productive and reproductive activities while men managed resources and engaged in trade and hospitality. As Wengrow suggests, the segregation of domestic realms meant that the hearth no longer served as a shared locus of production, exchange, and ritual. «Instead we see a process of fission in which circumscribed spaces, symbolically elaborated to reflect the disparate economic functions of men and women, provided discrete realms for the performance of activities perceived

as socially incommensurate.»⁴ In later dwellings, domestic spaces were internally segregated by gender, as illustrated in Wengrow's diagram of a typical tripartite house of the late Ubaid period (5000-4300 BCE).⁵ Here the representational space of the house, devoted to ritual and hospitality, occupies the central room and defines two separate poles of domestic space: the female space for food processing, weaving, and nurturing infants and the male space for storing goods and administering the house. This tripartite model is an archetypal form in which multi room aggregation both divides and unites the different functions of the house within a clear hierarchical logic. As such, it foreshadows the representational role of the house as a place of mastery and hospitality while hiding and diminishing its reproductive functions.

Labor

In *The Human Condition*, Hannah Arendt describes human life as consisting of three spheres: labor, work, and political action.⁶ While labor is concerned with the biological reproduction of the species (cooking, eating, sleeping, taking care of the household), work produces objects that may outlast the life of a human being. In antiquity, the more that work was independent of mere survival, the more it was considered worthy. Political action, on the contrary, concerns the meaning of existence as independent from life. For Arendt, the difference between existence and life can be described as the difference between *bios* and *zoe*. The first refers to human life as individual, finite, sentient, and political, while the second denotes bare, physical, animal life.⁷

For this reason, according to Arendt, the political sphere should be autonomous from the necessities of bare life and concern only the unexpected and the possibility of radical change. Arendt's partitioning of the human condition was inspired by her understanding of the ancient Greek polis, especially as described in Aristotle's *Politics*.⁸ For both Aristotle and Arendt, politics should be independent from labor, from the burden of reproduction. This is reflected in the layout of the Greek polis, which enforces a separation between the private space of the house and the shared spaces of the city. While the house is the space of reproduction and production, the agora is the space of political life delivered from those necessities.

The house is thus the *oikos*, the place of *oikonomia*, or household management. The household is made of three kinds of relationships: the despotic relationship between master and slave, the conjugal relationship between husband and wife, and the parental relationship between parent and child. For Aristotle, the defining relationship of the *oikos* is the despotic relationship between master and slave, wherein the slave's purpose is to answer the master's command.⁹ Aristotle defines domestic laboring activities as those for which «the use made of slaves hardly differs at all from that of tame animals: they both help with their bodies to supply our essential needs.»¹⁰ Because the condition of labor addresses both man and animal, it is the least distinctly human activity and thus the most generic. The sphere of labor addresses what is most essential in the living bodies of both man and animal in order to enlist these bodies in processes of production. In the enclosed space of the house, this form of production is the maintenance of the inhabitants' lives.

Following this reasoning, it becomes clear that the emancipation of politics

4. *Ibid.*, 787.

5. *Ibid.*, 790.

6. See Hannah Arendt, *The Human Condition* (Chicago: University of Chicago Press, 1999).

7. On the distinction between *bios* and *zoe*, see Giorgio Agamben, «Form of Life,» in *Means Without End: Notes on Politics* (Minneapolis: University of Minnesota Press, 2000), 3-12.

8. Aristotle, *The Politics*, trans. T.A. Sinclair (New York: Penguin, 1957); Arendt, «Labor,» chap.] in *The Human Condition*, 79-135

9. Aristotle, *The politics*, 68

10. *Ibid.*, 69.

from the necessity of labor is easier said than done, if not impossible. In order to participate in politics, the citizen requires an oikos for the management of subsistence and reproduction. Thus economy is the prerequisite for politics. This is reflected in the first two chapters of Aristotle's *Politics*, which are devoted to the oikos and the necessities of life. Reproduction and the maintenance of biological life are the foundation of political life, and yet since antiquity they have been hidden in the silent and enclosed space of the oikos, excluded from the public visibility of political life.

11. Bradley A. Ault, «Oikoa KaXoi: The Environmental Logic of the Greek Urban House Forms,» in *Housing and Habitat in the Ancient Mediterranean: Cultural and Environmental Responses*, ed. Andrea di Castro, Colin A. Hope, and Bruce E. Parr (Leuven: Peeters, 2015), 125-1.

This is reflected in the architecture of many ancient houses, especially the ancient Greek house, in which the main spatial datum is its introverted form. The most important space is the courtyard, a place for gathering the elements essential for subsistence - thus featuring basins for rainwater, wells, or cisterns - and above all a means of circulation.¹¹ The courtyard is the hub of a radial structure, providing access to all of the spaces that comprise the domestic unit. The courtyard is thus the core of the oikonomia, as it organizes the distribution and functioning of the household. Further, the ancient Greek house is a single-entry courtyard house, which means that the courtyard is a space not only of circulation but also of surveillance. In the ancient Greek polis, both citizenship and the right to own domestic premises were based on ethnicity and gender: only men native to the city-state in which they lived could be considered citizens, which in turn gave them the right to own property. The preservation of ethnic identity was thus linked to the right of property, and for this reason the possibility of surveillance inside the house was crucial. The citizen/homeowner's greatest concern was the possible contact between non-kin-group males and kin-group females, since such contact could compromise the integrity of the household's patrimony and its right to own the domestic premises it inhabited. This was a particularly strong concern for households that rented part of their premises, a common practice as the ancient Greek city was inhabited by many alien residents. The house functioned as a distributive machine used to manage not only life itself but also the integrity of property, and thus contact between the inhabitants. Here we see the origin of the idea of privacy as a condition of the household. Privacy is not just the seclusion of the household members from the outside world but also the safeguarding of the household as an integral economic property rooted in the inner sphere of the family. The plans of the houses of Olynthus illustrate the division of the average domestic space in the ancient Greek polis into two functionally defined spaces: the oecus complex, the infrastructural core of the house that included a kitchen equipped with a central hearth, and the andron, a space reserved exclusively for male dining, hospitality, and banquets, and which was considered the most exalted space of the house.¹² The oecus complex and the andron were the two poles of the ancient domestic space: the hidden space of subsistence and reproduction, and the open space of hospitality and representation. The relationship between these rooms was mediated by intermediary spaces such as porches and transit rooms. The use of these intermediary spaces as buffers between the different rooms demonstrates a concern for distributing the oikos as smoothly as possible.

12. The andron could also host other activities when it was not used as a banquet hall. See Lisa C. Nevett, *House and Society in the Ancient Greek World* (Cambridge: Cambridge University Press, 1999), 53-79.

13. Xenophon, *Oeconomicus*, trans. Ralph Doty (Bristol: Bristol Classical Press, 1998).

In his book *Oeconomicus*, Xenophon affirms that the measure of the usefulness of a house is its layout, the syntax through which the various rooms are assembled into a cohesive and efficient ensemble.¹³ Xenophon compares the administration of the house to a dance ruled by a carefully orchestrated choreography. The house must establish the conditions of perfect harmony

through frictionless cohabitation. The strict interdependency of the *oikos* and the Greek polis was reflected in the way houses were built. Like the city walls, houses were a communal enterprise shared by the city's inhabitants. Although construction itself was organized through links of kinship and social affinity, financial support often came from taxes levied on the wealthy.¹⁴ The external walls of a house, considered part of public space, were rarely pierced by windows. As the archaeologist Bradley A. Ault notes, the ancient Greek house is thus a paradox in that it was supposed to be a self-sufficient realm enclosing the family in its own private space while at the same time representing an integral aspect of the organization of the polis with its public exterior walls.¹⁵ The institution of the polis thus presupposes the *oikos*; politics is a function of reproduction. Yet in the house, politics is suspended and rendered meaningless by the demands of the reproduction and nourishment of life. For this reason, the ancient Greeks, not in spite of but rather because of the sophistication of their thought, accepted slavery as a way to assure a minority of the population the *biospolitikos*, the only life they deemed meaningful.

Domestic

It is telling that we identify the space of the home as «domestic» space but rarely question the meaning of domesticity. The word domestic comes from *domus*, whose Greek root *demo* means «to build.» But while these origins might seem neutral, the same root also gave rise to words denoting potentially violent control, first and foremost *dominus*, «the head of the house,» and its various declensions: domination, dominion, and so on. In essence, the domestic sphere refers to a set of power relations that constitute a specific hierarchy. In a domestic space there is always a *paterfamilias*, owner, or landlord. Domestic space is thus organized around a vector of command that implies a subaltern relationship to power. Such a subaltern relationship is naturalized as a necessity in the very concept of the family. Family comes from the Latin word *fa milia*, which describes a congregation of slaves and relatives headed by a *paterfamilias*. As such, the family is not simply a biological or affective unit but rather an economic and juridical construct whose goal is to ensure both the reproduction of the population and the general order of society. We could go so far as to say that our contemporary Western understanding of family was established by Roman law, which primarily bore on the *paterfamilias* and his relationship to his subordinates and his property.¹⁶ The house was understood not simply as a space of reproduction but also as the ideological embodiment of the family as an estate, an all-embracing institution ruled by the *paterfamilias* as a king would rule a state. The Roman house collapsed the distinction between public and private space by becoming a microcosm of the city that on certain occasions even welcomed public interaction.

Writing about elite houses, Vitruvius recommends peristyles, libraries, and basilicas as a way to offer adequate settings for public gatherings.¹⁷ Of course, this idea of domesticity applied only to families who could afford to own a large house, but their example was emulated on a smaller scale by the rest of society as soon as their means allowed them to acquire something more than a small apartment in a housing block, or *insula*. Architecture provided the Roman family with a set of devices that formalized and made explicit the ideology of domesticity in communication and action.¹⁸ While the ancient Greek house was a self-sufficient cluster organized around the courtyard and

14. Nicholas Cahill, «Household Industry in Greece and Anatolia,» in *Ancient Greek Houses and Households: Chronological, Regional and Social Diversity*, ed. Bradley A. Ault and Lisa C. Nevett (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005), 54–66.

15. Ault, «The Environmental Logic of the Greek Urban House Forms», 130.

16. See Shelley Hales, *The Roman House and Social Identity* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003), 1–8.

17. Vitruvius, *Ten Books on Architecture*, ed. Ingrid D. Rowland and Thomas Noble Howe (Cambridge: Cambridge University Press, 1999), 78–79.

18. Hales, *The Roman House and Social Identity*, 19.

19. The best-conserved examples of this organization are the houses of Pompeii.

20. Yan Thomas, «La valeur des choses: Le droit romain hors la religion,» *Annales* 57, no. 6 (Nov-Dec 2002), 1431-62.

21. Yan Thomas, *Fictio Legis: Lafinzione romana e i suoi limiti medievali* (Macerata: Quodlibet, 2016). See also Richard Mohr, «Living Legal Fictions: Constituting the State or Submerging the Signifier,» *International Journal for the Semiotics of Law* 19, no. 4 (September 2006): 237-58.

22. See James S. Ackerman, *The Villa: Form and Ideology of Country Houses* (London: Thames and Hudson, 1990), 35-61.

sealed off from the space of the polis, the Roman house was often organized along a main axis that linked the entrance, the atrium, and the peristyle.¹⁹ Not only would the house's doors often remain open to the street, but the axial sequence of the atrium and peristyle resembled a forum open to the public. A visually dominant position on this axis is occupied by the tablinum. Before the introduction of the peristyle, the tablinum, the master bedroom and place of the marriage bed, was the most important room in the house, later becoming an office where the paterfamilias preserved the family records. While the axial composition of the house celebrated the authority of the paterfamilias, just as the ceremonial space of the basilica celebrated the authority of the emperor, the spaces that flanked this axis were arranged more freely to fill the area within the property lines. Service spaces such as the kitchen were pushed away from the central axis, and rooms could be adapted to accommodate any of the family's unforeseen needs. Rooms were defined by their use rather than by their space. The plethora of small vestibules, cubicula, and triclinia that surrounded the atrium and the peristyle suggest that in the Roman house the gendering of space was far more relaxed than in the ancient Greek house. Roman slaves, moreover, were not segregated spatially from their masters. Since they were part of the familia, their place was everywhere. Such fluidity in the organization of the domestic space reflects the fluidity of the Roman family, whose only defining limit was the idea of the family as private property. As such, the concepts of domesticity and family were defined not by custom but by law, especially by those laws that distinguished res publica from res privata. Roman-law scholar Yan Thomas argues that the inclusion of things in the domain of law, and thus their transformation into a process (or business, as we would say today), has its origins in the designation of sacred things as res publica.²⁰ Sacred things were offerings to the gods that, as such, could not be commercialized. The institution of a res publica necessarily created the condition for a res privata in which everything was exchangeable. This implied that the Romans' legal strategy of exclusion and inclusion defined things according to whether it was possible to exchange them. Whether res publica or res privata, when things attain exchange value, they can only be understood as a transaction between different parties. Once things enter the domain of law, they become objects whose purpose is no longer simply their use but rather their commercial potential: things as estate. Given that the family was thus defined more by law than by biological heredity or kinship, a paterfamilias was legally allowed to adopt adult persons into the family or to change the status of family members just to ensure the best economic conditions for his property. Economic value is a legal abstraction insofar as it presents people or things not for their intrinsic qualities but for their exchange value, itself a construct that does not necessarily correspond to reality.

Thomas calls this ability of Roman law to construct concepts unmoored from material reality fictio legis, the fiction of the law.²¹ This fiction could apply both to the value of things - where, for instance, a house is no longer defined by its concrete use but rather by its commercial potential - and to the human relationships contained within the home. In this way, the house becomes a symbolic device whose principal functions include not just the accommodation of people but also the representation of their status in society. The idea of homeownership finds one of its most potent manifestations in the archetype of the villa as a microcosm completely separated from the rest of society. The villa expresses not only the pastoral and idyllic understanding of the family but also the appropriation of land as the primary act of domesticity.²² Domesticity

is, then, not only power over subalterns but also over the space and land in which this power is realized. Thus the architecture of the house is, above all, a fiction whose manipulation of reality parallels the way law manipulates reality. The *fictio legis* made it easy for Romans to acquire, through a legal act, family roles we consider today to be strictly natural: the titles of father, mother, son, or heir had nothing to do with biology and everything to do with the rationale of preserving the ownership, and thus the order, of the house. When we talk about domestic space, we are not simply talking about a space of intimacy and affective refuge but also about a sphere driven by economic conditions that radically compromise the possibility of individual and collective autonomy, of an escape from the rules that structure society. Separation The condition of homeownership as we know it today was consolidated in Europe during the slow transition from the Middle Ages to the Renaissance.

As a new urban mercantile class arose in the 13th and 14th centuries, complex ownership structures began to shape the development of cities. Yet only in the 15th century did the organization of domestic space become an architectural project, as Leon Battista Alberti's writings testify. Alberti maintains that a well-off couple should have two separate bedrooms, as the bedroom was not only a space for rest and sex but also the epicenter of various other activities, from child-rearing to business.²³ The two bedrooms should be joined by a private passage to allow the couple to enjoy their intimacy - an arrangement indeed visible in Florentine palazzos of the time, including Giuliano da Sangallo's Palazzo Corsi. Alberti never suggested that an architect was needed to lay out a proper plan, but his work - and his insistence that specific roles and behaviors should be enforced within the house and that different rooms should be defined by their use - signals a shift in attitude from that of the Romans. It is no coincidence that the urge to manage and compartmentalize life within the house arose at precisely the moment when the demise of the feudal system and the rise of wage labor was profoundly changing the economic landscape of Europe. Marx describes this dynamic as «primitive accumulation,» the systematic construction of a class deprived of the control of their means of production through institutionalized theft and violence.²⁴ This violence was perpetrated by enclosing the commons, privatizing resources, and driving dispossessed people to urban centers where they would have only their own labor power to sell. Much less discussed is the way primitive accumulation also occurred within the sphere of the family, redefining the role of women as nonproductive, separating them from any control over the economy of their existence, and constructing a legally acceptable form of slavery.²⁵ This is not to say that asymmetrical power relationships had not existed before, both within the domestic realm and outside of it, but it was only at this historical moment that these asymmetries were formalized. Marx argues that this dynamic generated the critical mass needed for the creation of a capitalist system. Yet as political theorists such as Silvia Federici, Massimo De Angelis, and Maria Mies have noted, if this dynamic started at a specific moment in time, it has never ended. For Mies especially, primitive accumulation is an ongoing process that is essential to the survival of capitalism.²⁶ In this context, architecture comes to play a crucial role, for economic asymmetry needs not only to be enforced and organized - for instance, by relegating women to kitchens and barring them from workshops - but also, and most importantly, naturalized. Alberti attempts to put forward a «natural» and «rational» division of tasks that is to be seen as accepted, even desired, by all parties. From the peasant's hut to the sovereign's palace, the house becomes a terrain of

23. Leon Battista Alberti, *On the Art of Building in Ten Books*, trans. Joseph Rykwert, Neil Leach, and Robert Tavernor (Cambridge, MIT Press, 1988), 149.

24. Karl Marx, «So-Called Primitive Accumulation,» pt. 8 in *Capital: A Critique of Political Economy*, vol. 1, trans. Ben Fowkes (New York: Penguin, 1990), 871-940.

25. Perhaps the most influential book written on the subject is Silvia Federici's *Caliban and the Witch: Women, the Body, and Primitive Accumulation* (New York: Autonomedia, 2004).

26. Maria Mies, *Patriarchy and Accumulation on a World Scale* (London: Palgrave Macmillan, 1998), 145-46. Many other contemporary thinkers support the thesis of ongoing primitive accumulation. See, for instance, David Harvey, *The New Imperialism* (Oxford: Oxford University Press, 2003).

27. Two manuscripts of Sebastiano Serlio's *On Housing for All Kinds of People* exist. The older one, compiled between 1541 and 154-9, belongs to the Avery Library at the Columbia University Graduate School of Architecture, Planning, and Preservation and is partially reproduced in *Serlio on Domestic Architecture*, ed. Myra Nan Rosenfeld (New York: Dover, 1996).

28. Mario Carpo argues that the book is ultimately targeted at the middle classes. See «The Architectural Principles of Temperate Classicism: Merchant Dwellings in Sebastiano Serlio's Sixth Book,» *RES: Anthropology and Aesthetics* 22 (Autumn 1992): 155-51.

29. *On Situations* is book 7 of *Tutte l'opere d'architettura et prospetiva*. The «propositions for off-square sites» are re-published in *Sebastiano Serlio on Architecture*, ed. Vaughan Hart and Peter Hicks (New Haven: Yale university press, 1996), 2:282-309.

primitive accumulation where the systematic exploitation of waged servants and unwaged wives has to be managed as well as staged, represented, and later celebrated as a «labor of love.» It is under the pressure of these conditions that the house became the target of the architectural project. Perhaps the first extant trace of an influential architect's interest in the domestic project is the work of Sebastiano Serlio. Partially published in the mid-15th century, Serlio's research on the design of houses marks the beginning of a process that turned the interior of the house from an informal product to a highly choreographed machine. Serlio's unpublished treatise *On Housing for All Kinds of People* is entirely dedicated to residential architecture and details dozens of housing solutions for a variety of users, from the peasant to the prince.²⁷

The breadth of this social spectrum is surprising since at the time no houses, not even large and expensive ones, were designed by architects, save for their facades. Yet at the moment the articulation of the house's plan became important, it was somehow immediately clear to Serlio that the project of domestic space was not only a luxury for the upper class but also a necessity for all of society.²⁸ It is plausible that Serlio proposed a project on housing because one of the greater governmental concerns of the 15th century was the growth of the laboring population. The house became a project of accommodating all classes and reinforcing class differences, the ultimate goal of which was not simply to order society but to ensure the reproduction of life in the most orderly and secure manner. The definition and strengthening of class differences has been the unspoken goal of much modern architecture, and Serlio was no exception: he organized his examples by the owner's occupation and wealth, using the building's architectural language to express the «character» associated with each class, from the thatched roof of the peasant to the classical orders of the aristocrat. What is striking about Serlio's attitude, though, is that a number of aspects are common to all proposals, together suggesting consistent statements on domestic space applicable to all social classes. The first of these concerns ownership: the house is a commodity to be owned, and the stylistic differences of the facades mask the fact that all of Serlio's subjects are homeowners. Ownership is the precondition for a subject's ability to express himself in a building. Second, Serlio separates productive activity from the solely reproductive function of the house proper. Animal husbandry, craft workshops, and storage are relegated to outbuildings, reflecting a refined division of labor. The relatively loose internal organization of the houses suggests that the process of defining functional roles is not yet completed: halls often double as reception rooms, dining rooms, and master bedrooms, and members of the household sleep almost anywhere they can lay a cot. There is no specific typological definition of the rooms of the house, only a budding interest in the distribution of subjects in different spaces.

In principle, Serlio's proposals start from a regular, defined outline, further subdivided into rooms of different sizes and shapes. While it is evident that the architect is interested in creating hierarchy and difference, the rationale behind specific design choices is based simply on geometric floor plans, as highlighted by the symmetry of the layouts. Where Serlio's work becomes particularly interesting is in his speculative projects for a series of irregular sites in his book *On Situations*.²⁹ In these cases, the skill of the architect lies in managing three design constraints at once: the irregularity of the site, the search for a symmetrical arrangement based on a recognizable figure, and the attempt to divide the interior into a sequence of hierarchically differen-

tiated rooms. Serlio's solutions mirror the design methods typical of French and Italian architects of the time, who used regular courtyards to impose a figural character on misshapen sites and exploited poché elements to compensate for irregularities. An influential example is Baldessare Peruzzi's seminal Palazzo Massimo alle Colonne in Rome, built on a deep, virtually triangular plot and bounded by two party walls and a curved street facade. Like Serlio's paradigmatic examples, Peruzzi's palace is a purely residential building, presenting a mediated transition between the publicity of the street and the intimacy of the domestic space. In the Renaissance house, as in the Roman house, the courtyard is a representational space, an interiorized public space. The domestic layout is organized around this courtyard in such a way that the visitor would perceive the building as a proper palace with a legible form, even if the interior presented a warren of irregular rooms. The tension between figural order and typological differentiation remains unresolved in these examples, as architects still operated under two different mandates: on the one hand, the construction of a regulated architectural body, and on the other, the accommodation of a domestic choreography. It is this latter task that is of particular interest to us, since we have seen that the very existence of such a choreography is not a given but rather a symptom of the ongoing subjugation of the family as a consequence of primitive accumulation. As Alberti understood, it would not be enough to rethink the house as a nonproductive domain and design it accordingly; the system also needed to be naturalized. This required not only that the roles of the family members be accepted as an unspoken and universal covenant but also that the character of the different rooms of the house be equally fixed and uncontestable. As De Angelis has articulated, the key act of primitive accumulation is separation, first and foremost the separation of the producer from his or her means of production.³⁰ Manufacturing, baking, laundering, child-rearing, and retail enjoyed a close proximity and even a degree of fluidity in the premodern house, but by Serlio's time they had to be separated for symbolic and cultural reasons as much as for technical ones. Naturalizing this separation became the primary task of the architecture of housing.

Composition

When approaching a domestic project, the biggest problem for the Renaissance architect was one of subdivision, separation, and distribution, but for later architects it became how to organically compose functional fragments so complex and idiosyncratic as to threaten the coherence of the house. From the viewpoint of the history of architecture these methods might seem opposite, but from the viewpoint of the history of economy their continuity can be seen. Serlio, Peruzzi, and their contemporaries faced a relatively undefined typological differentiation of the rooms of a house, which allowed them to subdivide a building primarily according to geometric and spatial concerns, with an ideal *parti* in mind. And as services were very rudimentary, there were few pragmatic constraints as to the actual purpose of each room.³¹ The term *parti* is often associated with *parti pris*, which can be loosely translated as «starting decision,» but the word itself is also the participle of *partir* in the sense of *ré-partir*, «to subdivide,» and it shares the root of the English word *part*. In the *parti* methodology, a building is organized as a figure, of which all parts are subdivisions. This enables complex and multiscale arrangements, as well as a legible spatial hierarchy, qualities that architects from Serlio onward valued in the design of residential buildings. The *parti* method also

30. Massimo De Angelis, *Marx's Theory of Primitive Accumulation: A Suggested Reinterpretation* (London: University of East London, 2000) and «Marx and Primitive Accumulation: The Continuous Character of Capital's 'Enclosures,'» *The Commoner* 2 (September 2001), <http://www.commoner.org.uk/02deangelis.pdf>.

31. Minimal plumbing and chimneys would mark the specific technical qualities of a few rooms, and generally only one space per building would be used as kitchen, regardless of the social class or economic standing of the owners.

32. In a seminal essay, Colin Rowe notes how composition became a popular theme among architects and landscape designers at the same moment that the «ideal» principles of classicist architecture were no longer adaptable to the emergence of new domestic typologies. He defines composition as an empiricist method for accomplishing not the metaphysical order of classicist architecture but a pleasing «picturesque» order of things. Following Rowe's definition of composition, we can see how composition's implicit agenda was to validate an architecture devoid of a definitive order. See Colin Rowe, «Character and Composition; or, Some Vicissitudes of Architectural Vocabulary in the Nineteenth Century,» *Oppositions* 2 (1974), reprinted in *The Mathematics of the Ideal Villa, and Other Essays* (Cambridge: MIT Press, 1976), 59–118.

33. For a discussion of the historical meaning of the term composition, see Jacques Lucan, *Composition, Non-Composition: Architecture and Theory in the Nineteenth and Twentieth Centuries* (Oxford: Routledge, 2012).

produces buildings whose logic departs from their relationship to the urban morphology, as exemplified by Peruzzi's Palazzo Massimo delle Colonne: the parti can negate or enhance the specificity of the found condition but cannot ignore it, since the parti develops the specific quality of the rooms from the overall arrangement rather than the other way around. The weakness of the parti method is that its relationship to the functional specificity of the different rooms is not guaranteed, and in many cases the two might not work together at all, leaving underused spaces or necessitating additional adaptations. The parti method could work to give the residential interior a character only as long as the actual requirements in typological and functional terms were relatively loose; the more the individual room gained a typological clarity and specificity, and the more this specificity was refined by sophisticated building and servicing techniques, the less the geometric logic of the parti could accommodate domestic life. In the 18th century, houses could potentially have a stove or fireplace in every room, both allowing each family to have an individual kitchen and enabling rooms that were previously bound to a seasonal rhythm to be used year-round. The relationship between adults and children and masters and servants also changed, making it more important to define separate sleeping places for the members of the household, first in aristocratic dwellings, then for the middle class, and, for 19th-century reformers, ideally for the working class as well. Once the process of separation, definition, and subdivision evolved into the full-fledged micromanagement of domestic space, architects had to devise another strategy that would allow them to do what the parti could not: aggregate disparate rooms, each with its own function. Again, the architect's task was not simply to accommodate this dynamic but also to naturalize it and give it an acceptable social and aesthetic form – in short, to introduce a new paradigm that would replace the one created by the parti. This new method was referred to as composition, a word that endures in the architectural vocabulary.³²

Composition is, in the most literal sense of the term, the art of composing different parts into a seemingly harmonious whole. While the parti was concerned with symmetry and legible relationships between parts and whole, composition strives for a balanced formal ensemble that nevertheless can dispense with symmetry and organic part-to-whole relationships. Unlike the parti, which starts with a figure and then defines its parts, composition starts from parts that are joined through an additive process to form a whole. It cannot be dismissed as a purely artistic technique, for it perpetuates the same ideology that gave rise to the parti: a system of asymmetrical relationships embodied by the division of space into rooms of different hierarchical value, size, shape, and ease of access. Composition starts from an understanding that individual spaces can be more effectively attuned to an ultimate choreography, which they not only accommodate but also accentuate and celebrate. The term composition became popular in 18th-century France, where it supplanted the older and more prosaic term distribution³³. This was not only a shift in vocabulary but also a change in the way hotels particuliers were designed and organized.

If in Serlio and Peruzzi's day architects had been primarily concerned with the construction of an overall figural order, the new paradigm encouraged complex aggregations of differently shaped rooms. These spaces could be composed in plan to fill the building envelope. Whereas the parti worked by subdividing the plot into a pattern that strived for regularity and consistency, composi-

tion works in an additive way by clustering an accumulation of individually conceived rooms. The legacy of the parti era was the persistence of a geometrically defined courtyard that allowed the rest of the plan to be colonized by heterogeneous spaces.³⁴ The hotel designed by Francois Franque for the Marquis de Villefranche is a striking example of this technique, consisting of an elaborate sequence of specialized rooms bearing little geometric relationship to each other. Doors, thresholds, corridors, and closets proliferate, creating a floorplan that is a piece of rococo choreography to be followed by servants, masters, and guests. The picturesque tastes of the time only served to mask as pleasing the rigid and strongly hierarchical character of this type of plan. The transition from parti to composition affected residential design all across Europe, but in London it found its most readable and radical application.

34. On the importance of the courtyard as the main figure of the hotel particulier, see Michael Dennis's fundamental study *Court and Garden: From the French Hotel to the City of Modern Architecture* (Cambridge: MIT Press, 1986).

The London terrace house is a particularly interesting urban type in that it accommodated a range of social classes by virtue of the simplicity of its basic principle: the subdivision of an urban block into equally sized slices with narrow frontages.³⁵ This principle of subdivision - of the city into blocks, of the block into properties, of the properties into rooms - also shaped the early London terrace house. The main building element of this type is the party wall, which served as a load-bearing element, property boundary, and technical spine. But throughout the Georgian era, terrace houses started to grow behind their regular facades with the addition of outhouses, kitchens, storage rooms, and eventually secondary rooms, to the point that the original logic of subdivision was perverted into an aggregation of diverse cells bound on three sides by facade and party walls but sprawling toward the interior of the block, as exemplified by the work of Robert Adam. By the time Sir John Soane acquired three terraces on Lincoln's Inn Fields at the beginning of the 19th century, it was not uncommon for houses to span multiple plots and to annex, as he did, other properties by piercing the party walls. An additive logic had prevailed over the original strategy of subdivision.

35. For an overview of the history and architecture of the terrace house, see Stefan Muthesius, *The English Terraced House* (New Haven: Yale University Press, 1982).

Two crucial shifts happened at this time: on the one hand, the idea that all housing for all classes should be designed by architects became widely accepted, and on the other, the transition from a parti design method to a compositional one was completed. The best example of this convergence is the work of Henry Roberts, whose «Model Houses for Families,» presented at the 1851 Great Exhibition in London, provided a model for apartment living that is still applied today with few modifications.³⁶ Roberts's model is essentially the aggregation of a suite of function-specific rooms: a living room, a master bedroom, two smaller bedrooms for children of each gender, a kitchen, a scullery, and a water closet. Each room has a different size, shape, and equipment, apart from the twin bed rooms of the children. Again, this model is a strategic attempt to divide genders, ages, and activities to better institutionalize domestic labor. This is the endpoint of the strategy of separation that began during Alberti's time. The terrace works at one scale - that of the apartment - and remains supremely indifferent to its impact on the urban morphology, at which scale it is simply articulated in multistory linear slabs. The concept of architectural type was debated long before the 1850s, but only after the Industrial Revolution did it become key to the project of housing. Housing is not simply residential architecture; it is the act of providing living space for the labor force at large. Typological thinking is a fundamental design tool that allows architects to apply the logic of composition to large numbers of dwellings. Roberts called his proposal a «model» for further application, and

36. See Henry Roberts, *The Improvement of the Dwellings of the Labouring Classes through the Operation of Government Measures* (London, 1859),

37. Walter Benjamin saw the 19th-century interior as giving dwelling a new purpose, when the latter had become emptied and abstracted by life in the industrial metropolis. As he notes in his famous essay «The Paris of the Second Empire in Baudelaire,» since the days of the Citizen-King Louis Philippe the bourgeoisie had desperately sought compensation for the inconsequential nature of private life in the big city by indulging in interior design of the private apartment. In this way, domestic space for the dweller becomes the illusion of personality against the anonymity of the city. It is precisely against this form of dwelling that Benjamin imagines a way of living that would be «traceless» and thus would liberate the city dweller, not only economically and politically but above all anthropologically, from the trap of a tyrannical sense of ownership of a place - that is, domesticity. See Walter Benjamin, «The Paris of the Second Empire in Baudelaire,» in *Walter Benjamin: Selected Writings*, vol. 4, 1918-1940, ed. Edmund Jephcott, Howard Eiland, and Michael W. Jennings, trans. Rodney Livingstone (Cambridge: Harvard University Press, 200?), 3-92.

the model indeed went on to extraordinary success. The type it puts forward is not merely a spatial product but also a social one: the nuclear family, to be reproduced ad infinitum.

Regardless of class, the typological archetype of the «house for a family» is still the standard throughout the Western world and its former colonies, enforcing sleeping, living, and working patterns that we have come to take for granted. After all, the very idea of type is to construct a commonality: in housing, that commonality is our daily routine. Roberts conceived his well-intentioned prototype to offer a socially and hygienically salubrious environment to the working classes. Yet such an architectural product could be criticized for institutionalizing unfair power relationships and ultimately reinforcing women's status as mere chattel by encouraging even the working classes to aspire to the ownership of an apartment fully furnished with every convenience, even an unpaid live-in maid.

Horror

It is possible to argue that the further partitioning and functional engineering of the home was not only the product of social reform and rationalization but also the consequence of ramping up strategies of primitive accumulation, from the enforcement of hierarchy to the complete introjection and acceptance of these hierarchies as natural. The results of this condition were two models that, starting in the second half of the 19th century, became dominant with the rise of the industrial city: the apartment and the single-family house. While the first model evolved from types such as the hotel particulier and the terrace house, the second finds its origins in the patrician villa, only reduced to an affordable cottage for all families. Both models were intended for the nuclear family and contributed to the individuation of its members. Their proliferation supported a full-fledged ideology of «the domestic» that, not by chance, flourished exactly at this time. As the industrial city (the locus of production, the place of men) became threateningly machinic, dirty, and hectic, the interior of the home (the locus of reproduction and feminine comfort) overcompensated by turning into an introverted haven. The idea of privacy, which had arisen as the justification for the segregation of household members in ancient times, became the sine qua non for modern life. But the cult of the interior and the obsession with privacy offered no respite from the unbearable rhythms of the metropolis.³⁷

In fact, they fed the myth of ownership - both of a house, newly the most prized commodity, and of the goods needed to furnish one's haven and make it cozy, «personal,» and as different as possible from the impersonal, repetitive character of the urban realm. Roberts's model fully endorses this ideology of the interior, offering the lower-class housewife the illusion of a parlor to furnish, and her husband the ambition to be master of his own home. For roughly four centuries architecture has worked to institutionalize primitive accumulation in the house through the elaboration of plans. In doing so, architects have turned living space into an increasingly specialized and typologically defined construct, wherein every space is defined in order to individuate each member of the family and make dwellers the masters of their own home. This condition went beyond even the traditional difference between public and commercial housing. Though often seen in opposition, the social housing estate and the

suburban home were based on similar premises, including the selective democratization of homeownership for (white) families headed by a breadwinner and the cultivation of the dweller as consumer. Indeed, we should not forget that most social housing was produced not only to cater to a non affluent population but also to turn this population into a docile mass of middle-class consumers. In both cases the interior - that safe haven sealed off from the promiscuous world of production - becomes both the place for citizens to vent their frustrations and the very source of those frustrations. Designed to be cleaned, refurbished, and beautified, the house or apartment incurs expenses, encouraging workers to earn more to improve it and further forcing women into unpaid labor to maintain it. Ideally, the house, if not the apartment, must be owned, sinking workers into debt. A perfect act of primitive accumulation is thus accomplished, one from which nobody escapes, regardless of gender, age, or, to a certain extent, class, since the middle class is most prone to the consumption anxiety engendered by the ideology of the interior.³⁸

38. An important contribution to the study of the ideology of the interior is Charles Rice, *The Emergence of the Interior: Architecture, Modernity, Domesticity* (London: Routledge, 2007).

Ironically, the system is at its most exploitative precisely when domestic architecture presents itself as a soothing alternative to the pressures of working life, as exemplified by the 2008 subprime-mortgage crisis in the United States. The house projects a model of life and a set of ambitions and desires that we do not freely choose: the desire to own property and the desire to form a nuclear family. In the case of women, emancipation in the workplace and in politics has not dissolved the constructed desire to excel at cooking, cleaning, and decorating that is enforced by the very architecture of our homes, and the final goal of this constructed desire is to hide the fact that all these efforts are unpaid labor to be done on top of one's contribution as waged workers. This condition can be defined as «familiar horror,» a term coined by Virno.³⁹ This is the horror that arises when one realizes how the domestic has been constructed as the very root of many social and economic issues: it is the horror of realizing that society is caught in a tangle of psychological constraints and needs that are not natural or unavoidable at all, a tangle in which people are subjugated through their very desires.

39. Paolo Virno, «Familiar Horror,» *Grey Room 21* (Fall 2005): 13–16. For a similar interpretation of the domestic through the lines of Virno's concept of familiar horror, see Platon Issaïas, «War within Four Walls: Familiar Horror and Domestic Architecture in Athens,» in *Beyond the Informal City: Athens and the Possibility of an Urban Common in Athens* (PhD diss., TU Delft, 2014), <http://thecityasaproject.org/2015/12/war-within-four-walls-familiar-horror-and-domestic-architecture-in-athens>.

In his essay «Das Unheimliche,» Sigmund Freud analyzes how a generic sense of anguish and fear emerges from what is most familiar. The term heimlich refers to the intimacy of what is familiar. According to Freud, it is within this intimacy that the most powerful sense of terror can emerge at any moment. Paradoxically, this terror arises not in spite of but because of familiarity and intimacy. The more familiar things are, the more vulnerable one is to them. Literature is full of ghosts that arise from the domestic sphere, as seen in Kafka's short story «The Cares of the Family Man,» in which the most forgotten and useless object - a flat star-shaped spool for thread - becomes an animated presence that unsettles and defamiliarizes the domestic. Virno recently revisited Freud's «Das Unheimliche» within the context of postindustrial modes of production, noting that the concept of heimlich, by referring to the habitual, addresses nothing less than an ethos. Commonly understood as the guiding principles and beliefs of a society, an ethos can be identified with the pattern of daily routines that defines the structure of a way of life. While today politics is often reduced to caricatures of political representation such as elections or protest, the ethos - the habitual - is the most accurate seismograph for the political condition of contemporary society. And yet how can we possibly discuss the habitual when our way of living is no longer organized according to unchanging habitual patterns but is constantly responding to increasingly precarious

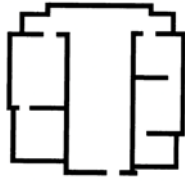
40. For a critique of affective labor, see Christian Marazzi, *Capital and Affects*, trans. Giuseppina Mecchia (Los Angeles: Semiotext(e), 2011).

conditions? Virno argues that it is precisely when the habitual is drastically unsettled by the aggressive corrosion of newer modes of production that a longing for the habitual in the regressive forms of roots and origins emerges as a powerful ideology. Domesticity as a retreat from the world, as a place where it is possible to reconstruct authentic social relationships, becomes an ideology whose function is to hide how life, both as *zoe* and *bios*, is put to work. Domesticity is invoked as a place of respite from production at the same moment that it has become the model for production at large. For the logic of unpaid labor, which domestic space has helped to naturalize, is today replacing the wage system that for two centuries has excluded work at home from the sphere of remunerative occupation. If separating the work done in the home from its monetary value was once a way to dispossess women of the control over their labor power, today the same logic of dispossession is extended to workers at large, regardless of gender. The efforts of the housewife include not only manual tasks but also a variety of social and affective duties linked to managing, teaching, establishing relationships, and planning. These duties have also become the primary baggage of «precarious,» or freelance, workers, and remain largely un compensated.⁴⁰ That work in general resembles the logic of domestic labor is reflected in the way contemporary work spaces are increasingly domesticized. Think of the lounge furniture, gadgets, toys, and pets whose dissemination within the workplace functions to make it familiar, casual, and natural, like the house itself.

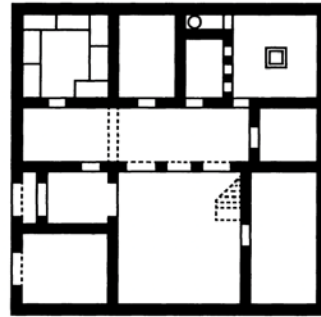
For this reason, a radical reconstitution of domestic space is not merely the reform of one aspect of life, but the point of departure for a larger reform whose goal is to envision an alternative form of life, one finally freed from the familiar horror of domestic space. How to dispel this familiar horror becomes the fundamental question for the project of housing today - in addition to the provision of affordable housing, which, though a priority, cannot ignore the ways in which domestic space has always been a space of exploitation and dispossession. The focus of this reform is therefore not the invention of new, «smarter» homes but the possibility of a different ethos within and against the contemporary domestic landscape. It goes without saying that this responsibility does not fall only to architects. But since architecture has contributed to the spatial definition of the domestic realm, architecture may also offer the means to undo this realm.

Pier Vittorio Aureli is cofounder of Dogma. Maria Sheherazade Giudici is founder of the publishing and educational platform Black Square. They both teach at the Architectural Association, London.

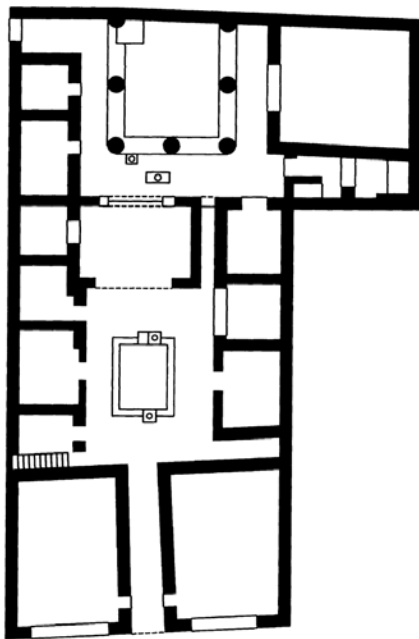
This text come from: *Log* , Fall 2016, No. 38, pp.105-129



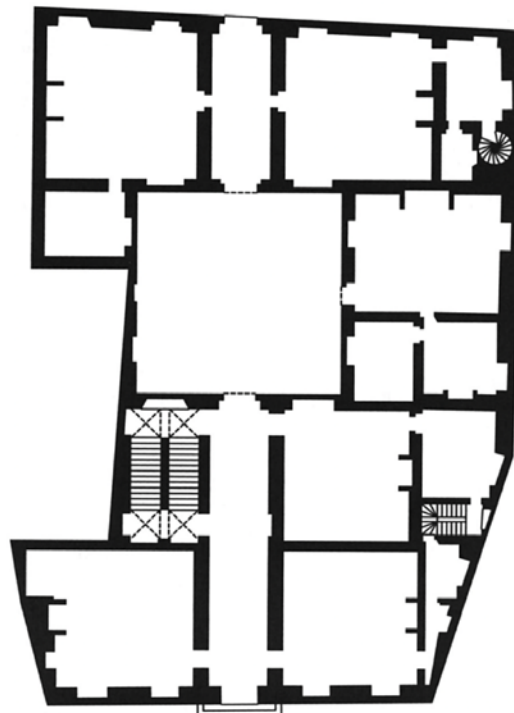
Hypothetical model of a tripartite house from the Late Ubaid period (5000-4300 BCE). Plan redrawn from David Wengrow, 'The Changing Face of Clay': Continuity and Change in the Transition from Village to Urban Life in the Near East,» Antiquity 72 (1998).



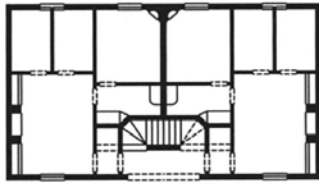
Plan of a house in Olynthus, Greece, ca. 450 BCE. The room on the top left corner is the andron, or reception room. The top right corner is occupied by the oecus complex, comprising three rooms equipped with a chimney, a well, and cooking equipment.



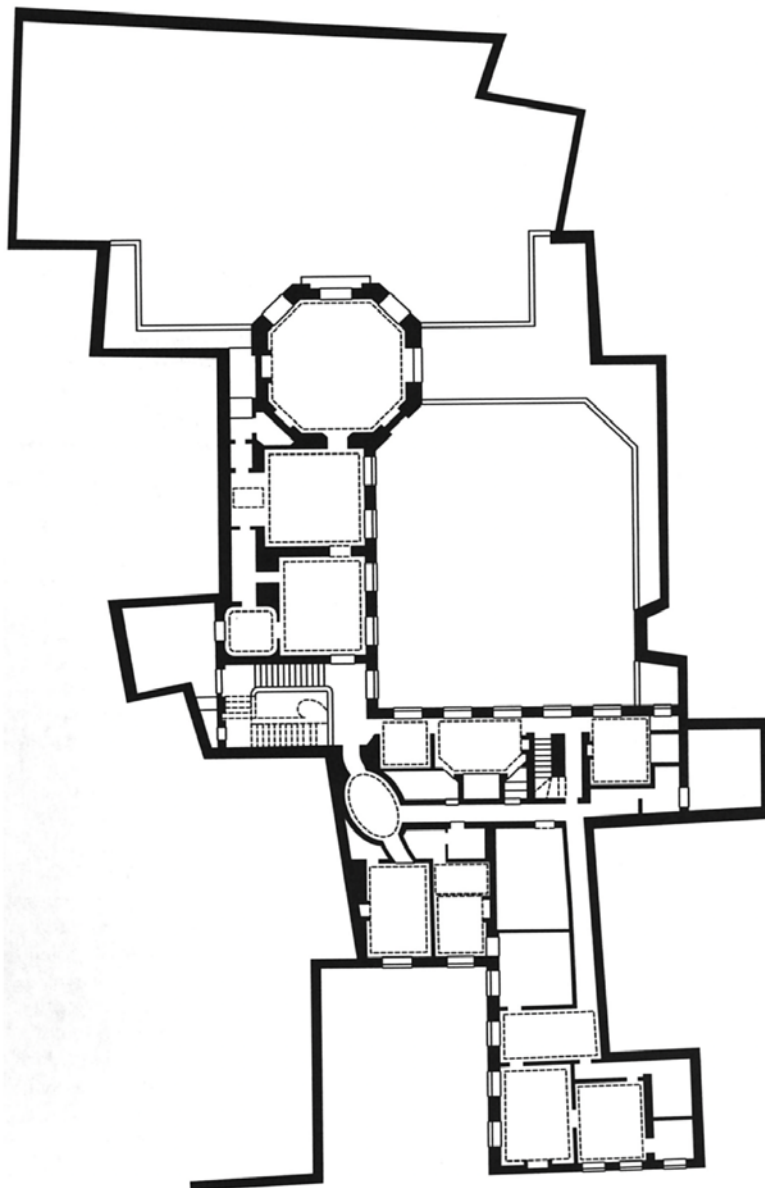
Plan of the so-called House of the Tragic Poet, Pompeii, ca. 79 CE. The room at the center of the house, between the entrance atrium and the peristylum garden at the back, is the tablinum, the space of the paterfamilias.



Sebastiano Serlio, proposal for a house on an irregular site. Plan re drawn from Tutte l'opere d'architettura et prospetiva, book 7 (1575).



Henry Roberts, proposal for a Model House for Families, 1851. Plan.



Francois Franque, House of the Marquis de Villefranche, Avignon, 1762. Plan.

BARBARISM BEGINS AT HOME: NOTES ON HOUSING



Pier Vittorio Aureli & Martino Tattara
2013

When we talk about houses it seems that we are talking about something given, something that has always been there, something that represents a 'natural' way of life. Yet housing is not only a relatively recent addition to the discipline, but also the kind of architecture through which ideologies and social containment have acquired their most deceptive form. For centuries architecture was directed towards representation, to making values, ideologies and rituals manifest in the form of religious, royal and public artefacts. Housing architecture, however, is focused on something more immanent and generic: life, the zoe and the bios of the human animal. The term itself – housing – is eloquent in this regard.

While 'house' as a noun still retains a symbolic dimension, the participle 'housing' emphasises the instrumentality of a 'machine for living', an apparatus for the reproduction of life. If capital is first and foremost the exploitation of labour power as the summa of human mental and physical capabilities, then housing life is a fundamental form of production that operates through the subtle modulation of the most immanent aspects of living – orienting and containing the daily praxis of inhabitants so as to create forms of life.

Consider how the corridor creates the possibility of seclusion, or how vertical circulation in the form of compact cores of stairs and elevators reinforces the sense of privacy of the individual apartment. These inventions make it clear that housing is always a historically constructed form whose purpose is to manipulate the most basic aspects of life. Yet this condition is confounded by a horror vacui: too often, the necessarily generic character of housing provokes an excess of design. And the more our lives become uncertain and uprooted, the more we are assaulted by redundant interior design, with its fake images of complexity and individualism. If we are to rethink housing then we have to see whether we can dismantle the current cliché of domesticity and reclaim the generic ethos of contemporary forms of life, not only as a condition but as a possibility.

In 1931 Walter Benjamin wrote a short text titled 'The Destructive Character'. Here are the two most important passages:

It could happen to someone looking back over his life that he realised that almost all the deeper obligations he had endured in its course originated in people who everyone agreed had the traits of a 'destructive character'. He would stumble on this fact one day, perhaps by chance, and the heavier the shock dealt to him, the better his chances of representing the destructive character.

The destructive character knows only one watchword: make room. And only one activity: clearing away. His need for fresh air and open space is stronger than any hatred (...)

The destructive character sees no image hovering before him. He has few needs, and the least of them is to know what will replace what has been destroyed. First of all, for a moment at least, empty space – the place where the thing stood or the victim lived. Someone is sure to be found who needs this space without occupying it.¹

1. Walter Benjamin, 'The Destructive Character', in: Michael W. Jennings (ed), *Selected Writings 1927–1939* (Cambridge, MA: Belknap Press, 1999), 541.

Benjamin wrote this text during one of the most difficult periods not only in European history but in his own life. Germany was suffering in the aftermath

of the first global crisis of capitalism, and fascism was on the rise. Although Benjamin remains elusive as to the exact form of this 'destructive character', it can be read as a paradoxical ode to those forces that were threatening the lives of millions. It can also be read as a portrayal of the precariousness of Benjamin's own existence. At the age of 40 he was scraping a living free-lancing as a literary critic. Nor did he have a settled home: having divorced his wife and ended his relationship with his lover, he moved house some 79 times during the 1930s, and very soon would be forced to leave Germany altogether. Yet this condition, which at times made life very difficult, was one he not only accepted but actively chose. Like today's precarious freelance workers, Benjamin had no desire to be shoehorned into a professionally defined, repetitive job. The dramatic economic situation of his time turned this aspiration into an imposed social condition, in much the same way as the current economic crisis is transforming the creative freedom of freelance work into a social nightmare for millions of young workers.

The destructive character is thus a paradoxical condition, at once oppressive and liberating. Benjamin makes this clear at the beginning of his text: the destructive character is someone or something that engenders our deepest obligations, yet once we recognise this we are able to turn its 'negative' power to our own advantage – to use this uprooting energy to convert a constant state of insecurity into an opportunity for radical social and political reinvention. It is vital, then, that we do not allow this precarious form of life to be smothered by the consolatory images of identity and authenticity (values that become precious and dangerous commodities in times of crisis). For Benjamin this possibility for reinvention was perfectly represented by modern architecture, and especially by the work of figures such as Adolf Loos or Le Corbusier. While Loos made the exterior of his buildings as anonymous as the character of the modern metropolis, it was the interior of Corb's houses that displayed anonymity and openness of form. It is easy to imagine how, in the eyes of Benjamin, prototypes such as the Maison Dom-ino and the Maison Citrohan suggested not just the horrifying anonymity and instrumentality of modern housing – the erasure of any comforting image of domesticity – but also the opportunity to start anew. To reiterate: 'The destructive character knows only one watchword: make room. And only one activity: clearing away. His need for fresh air and open space is stronger than any hatred.'

2. See Vaughan Hart, 'Decorum and the Five Orders of Architecture: Sebastiano Serlio's Military City', *RES: Anthropology and Aesthetics*, 34 (1998), 8.

Such a statement may seem paradoxical in the context of domestic architecture, which may be considered the discipline's most paternalistic form, translating any kind of power – from social institution to the market – into the most innocent and everyday device. Fundamental categories for domestic space, such as Sebastiano Serlio's concept of 'decorum', guarantee that any living condition or form of life can be reduced to the principle of an average 'normality'.² Housing is thus the most radical embodiment of the historical mission of architecture as an 'art of building' that is conceived not simply to provide shelter but to construct a subject. Architecture collaborates with any form of power, and not just by means of symbolic appropriation: power inherently develops architecture's very *raison d'être* as the containment of society. This was Le Corbusier's approach to the problem of housing. His understanding of the house as a 'machine for living' ultimately stripped architecture of any meaning and representation, reducing it to a *dispositif* – an apparatus focused on the reproduction of life. Architecture, and in particular housing, was presented to 'unenlightened' clients as the only alternative to social disorder.

Yet Le Corbusier's conception of housing was literally a tabula rasa of familiar domesticity. The Dom-ino and Citrohan models reduce housing to either horizontal slabs or vertical walls. Nothing else. Here, housing is understood as an open structure ready to contain any unforeseen condition – a process that will never reach its conclusion. Of course such 'openness' should not be romanticised as the removal of any designed constraints on life. In fact, the emptiness of modern architecture, as exemplified by the houses of Le Corbusier or Mies, introduced more subtle forms of social containment, emphasising the generic properties of the human species – man's lack of specialised instincts, the constant uncertainty of his actions and reactions.

In this sense, Benjamin's destructive character can be seen to embody the inhabitant who confronts a space where uncertainty is not glossed over, as it was in the stuffy nineteenth-century interior, but is instead fully exposed as a condition and a possibility. But who is the subject of such conditions and possibilities? Benjamin answered this question in another text written the same year. In 'Experience and Poverty', he departs from man's inability to rely on coherent and convincing 'representations' of his own life in the modern experience – not because there is little to narrate or represent, but because there is too much.³ As Benjamin wrote, 'With this tremendous development of technology, a completely new poverty has descended on mankind. And the reverse side of this poverty is the oppressive wealth of ideas that has spread among people, or rather has swamped them entirely.'⁴ Benjamin viewed this hardship not simply as a matter of personal poverty, but as a poverty of human experience in general, where things increasingly lost their 'profound' meaning while gaining the sharpness 'of a beggar in the Middle Ages'. Such an impoverished form of experience demanded a new subjectivity that would not conceal this situation but illuminate it through instinct. In order to deal with increasingly uncertain times man had to become a destructive character, a new barbarian willing to start from scratch and dispense with the comforts of meaning and complexity: he had 'to make a little go a long way; to begin with little and build up further, looking not left, not right'.⁵ In the face of the real and brutal impoverishment dictated by the modern world, salvation could be achieved through the cultivation of an inner poverty in which our own humanity – our own sensibility, our own culture, our own deepest affection – is given over to the increasingly objective experience of the masses, 'who one day will repay us with compound interest'. Barbarism begins at home, not in the sense of the domestic violence exposed by The Smiths song, but in the sense of a diffused uprootedness that forces people to constantly start anew.

The ethical project put forward by Benjamin in these two essays offers a fundamental clue to help understand the question of housing today, which is of course first and foremost a question of political economy. And yet if we see how the political economy has worked over the past decades, we discover the significance of housing as a question of representation. Houses are sold not just as accommodation but as a 'life-style', a self-sufficient capsule containing the supreme individualised space. This phenomenon has been a major contributor to the financialisation of households: in other words, our economy of debt is also driven by the image of housing. The radical stylistic wealth of architecture in recent decades is also a by-product of this condition. Ironically, the more standardised the building industry becomes, the more architecture takes on the role of offering a 'personalised' image. Standardisation doesn't just work at the level of building components; it also applies to design tools

3. Walter Benjamin, 'Experience and Poverty', in *Selected Writings*, *op cit*, 721–35.

4. *Ibid.*, 732.

5. *Ibid.*

such as software or guides for by-the-book technical solutions. When it comes to schemes for housing, even the most 'creative' architects rely on readymade solutions, which leaves architecture with the sole task of designing identity. The ubiquitous images of designed houses and objects spread the mentality that our final defence against the impoverishment of the dwelling experience is the differentiation of style and image. And yet in troubled economic times any overly artificial image of diversity becomes a source of anguish. To respond to this by reverting to a domestic tabula rasa does not mean conforming to the 'austerity' imposed by the recession; on the contrary, it serves to free living space from the burden of possession (which ultimately is what makes inhabitants vulnerable to the moral blackmail of austerity in the first instance).

But what precisely does this tabula rasa entail? It means, first and foremost, that the house is made of walls that look like walls. Walls are a means of creating separation and privacy, to be sure, but also a reminder that we share the space with others. They are as sharp and precise as blades in delimiting space, but they are not definitive. Walls can open passages and link spaces together, meaning that corridors or other servant spaces may gradually disappear. In essence, the house can be built as a single room – a long tunnel-room running through the building. All services, including vertical circulation and storage space, can be grouped within one core or incorporated into the wall. This schematic organisation of the house opens the domestic space to interpretation, revealing that the house is an artificial construct and there is nothing natural about living within walls.

Architecture must make space. By imposing its order, architecture is contained by becoming a limit in itself, or rather by becoming a vessel in which something else can take place. This is why architecture has to go back to a tabula rasa: it must begin again by becoming 'destructive'. Of course, architecture – in a literal sense – is de facto destructive: it is a forceful alteration of what exists, and always an interruption of what came before, no matter how 'good' or 'kind' the architect's intentions may be. But architecture should also become destructive in a symbolic sense, by ridding itself of illusions: for example, a wall has to be a wall and not an analogy for anything else. In performing this act of destruction, the architecture of housing can clearly state both its function as containment and its potential to formulate new and unforeseen forms of life.

LOGEMENTS ? - DES ZONES À EXPLOITER



Jacques Hondelatte, Epinard Bleu
Architecture d'aujourd'hui 239
Juin 1985

J'ai habité plusieurs douces années

J'ai habité plusieurs douces années sur les coteaux de l'Entre-deux-Mers, une grande maison du siècle dernier, d'inspiration un tantinet palladien : un grand corps de bâtiment symétrique au-dessus des chais à vins. Dans l'axe et au sud, un péristyle de quatre colonnes doriques avec un fronton et un grand escalier de pierre, huit mètres de large, et qui l'hiver prend le moindre rayon de soleil et l'été garde la chaleur tard dans la nuit. Devant, un peu d'herbes folles, un grand mur de soutènement; en bas, la Garonne et jusqu'à l'horizon immense, la forêt landaise. Cet escalier est sans doute la «pièce» de cette maison que j'ai le plus et le mieux habitée: habiter un escalier !

Les ateliers de Manhattan

Les ateliers de Manhattan, quand ils sont désaffectés, sont réutilisés en lofts. Les gens rêvent et parlent d'aménager pour y vivre un moulin, une vieille grange, une cabane de pêcheurs, une ancienne forge, une péniche. Massimiliano Fuksas disait à Lainé: «ces anciens entrepôts font aujourd'hui un extraordinaire lieu de spectacle et feront peut-être au siècle prochain de très beaux appartements». Dans la maison dont je parlais plus haut, il y avait bien sur une «salle à manger». Nous prenions les repas dans la cuisine, sur la terrasse, dans le grand salon du haut, devant la cheminée du petit salon attenant, dans la grande chambre, sous le marronnier, évidemment dans la salle à manger et surtout sur l'escalier.

J'aimerais bien habiter le Taj Mahal

J'aimerais bien habiter le Taj Mahal, la tour de Pise, la statue de la Liberté, les jardins de Grenade, le projet de Jean Nouvel à la Défense, les grottes d'Altamira, Saint-Marc de Venise et les arènes de Séville: habiterait-on mieux ce qui n'est pas fait pour être habité?

Par ces temps de crise, froids et humides, la qualité des projets progresse indiscutablement, l'architecture est de plus en plus l'objet de débats, elle est de plus en plus médiatisée. Bizarrement, jamais plus qu'aujourd'hui le logement «traditionnel» n'a autant ressemblé au logement «collectif», le logement «urbain» au logement «rural». Bizarrement, jamais plus qu'aujourd'hui le logement n'a été que la reproduction indéfiniment ressassée du modèle bourgeois, plus ou moins rétréci, plus ou moins adapté aux dernières normes socio-économiques. Bizarrement, paraît définitivement admise et reconnue cette réponse traditionnellement précise aux soi-disant besoins précis de la famille moyenne idéale: l'homme qui travaille et la femme qui reste au foyer pour s'occuper des trois enfants qui vont à l'école. En refusant de fait l'évolution de la nature de la morphologie et du fonctionnement du logement, on refuse quelque peu de reconnaître l'évolution du concept de famille. Je reprends : le logement serait un sujet aussi tabou que celui de l'unicité de cette cellule familiale dont on nous dit qu'elle est le fondement de nos sociétés ? Le logement habituellement proposé est un assemblage d'espaces exactement définis par une fonction très marquée, les espaces extérieurs sont généralement anecdotiques, le mobilier plus ou moins intégré, les surfaces, les fonctions, l'équipement plus ou moins rationalisé. Soyons lucides : on habite un peu coincé aux entourures. Il faut dire aussi la panique quand il s'agit de dessiner un appartement et que le seul positionnement de l'interrupteur de la prise commandée dans

une chambre de 2,70 x 3,40 m implique la position du lit, implique une seule façon de meubler, implique peut-être une seule façon d'habiter, le fonctionnel compromet la liberté de l'usage.

Avec Épinard Bleu

Avec Épinard Bleu, nous travaillons à dégager des chemins de conception plus libres. Question générique: comment promouvoir la plus grande liberté d'usage sans démissionner de nos prérogatives et de notre responsabilité d'organisateur de l'espace ? Avec Épinard Bleu, nous nous sommes raconté de petites histoires illustrées, images d'une conversation, de celles qui habitent notre imaginaire avant même le premier travail du projet, avant même l'élaboration méticuleuse, avant même la connaissance du partenaire, avant même le lieu. Exorcisme de ces images dont nous savons très bien qu'elles nous suivront tout le temps du projet.

A priori

«Les différents espaces seraient fortement caractérisés non par des fonctions précises mais par des particularités qualitatives très marquées. A priori, pas de chambre, de séjour, de salle de bains, pas de préméditation des lieux de sommeil, de travail, de repas. Plutôt un catalogue d'espaces de qualités complémentaires et contrastées».

La petite pièce sombre, fraîche par le bassin, le sol matelassé, les grands espaces ensoleillés de la piscine et des alcôves.

«Il faut envisager le surdimensionnement des surfaces et des volumes. On peut n'appliquer les normes de construction (phoniques, thermiques) qu'à une partie de ces espaces. Cela favoriserait les migrations suivant les saisons à l'intérieur du logement».

Les espaces autour de la baignoire sont très isolés, ceux de la voiture ne le sont pas ; le duplex de plein air permet de vivre totalement à l'extérieur l'été, de dormir chez soi à la belle étoile.

*« L' équipement ne serait pas spécialisé mais toujours ambivalent et ambigu ».
Les lavabos sont des fontaines, la baignoire une piscine. »*

« Les équipements nécessitent des technologies spécifiques. »

Le mur des facilités : accès aux sons, aux images, aux communications de tout le logement et du monde entier, gestion du confort.

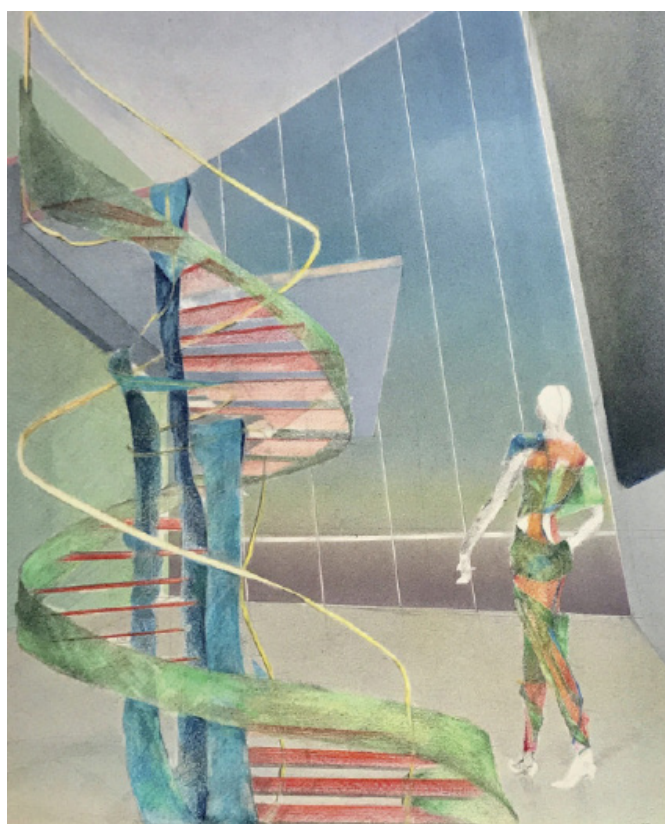
« Les équipements générateurs de nuisances font l'objet de procédures particulières ».

La salle des machines est parfaitement isolée.

« Les correspondances entre l'immeuble, le meuble, le vêtement seront réinterprétées. »

L'escalier de verre devient bibliothèque, la voiture est considérée comme un

véritable meuble, sièges escamotables, chauffage autonome, musique, informations. La couette range les pull-overs, l'escalier textile habille les gestes, il est un vêtement, un accessoire de mode, il a son caractère futile qui assure « *le renouvellement des appétits par la transformation des apparences* ».



*Jacques Hondelatte. Réminiscences / L'escalier-textile changer d'escalier
comme de chemise, 1985*



*Jacques Hondelatte, maison Sécherre, Saint Aubin du Médoc,
France, 1986-89.*

PRÉCISIONS SUR UN ÉTAT PRÉSENT DE L'ARCHITECTURE ET DE L'URBANISME



Le Corbusier
1930

Je recherche avec une véritable avidité ces maisons qui sont des « maisons d'hommes » et non pas des maisons d'architectes. La question est grave. On peut dire qu'une maison d'homme est amour. Laissez-moi préciser par ceci qui concerne le cinéma : Observez un jour, non pas dans un restaurant de luxe où l'intervention arbitraire des garçons et des sommeliers détruit mon poème, observez dans un petit casse-croûte populaire, deux ou trois convives ayant pris leur café et causant. La table est couverte encore de verres, de bouteilles, d'assiettes, l'huilier, le sel, le poivre, la serviette, le rond de serviette, etc. Voyez l'ordre fatal qui met tous ces objets en rapport les uns avec les autres ; ils ont tous servi, ils ont été saisis par la main de l'un ou de l'autre des convives ; les distances qui les séparent sont la mesure même de la vie. C'est une composition mathématiquement agencée ; il n'y a pas un lieu faux, un hiatus, une tromperie. Si un cinéaste non halluciné par Hollywood était là, tournant cette nature morte, en "gros plan", nous aurions un témoin de pure harmonie. Sans blague ? Oui, et malheureux sont ceux qui recherchent des harmonies fausses, truquées, à recettes, des harmonies académiques de Vignole, de 1925 ou dernier bateau. Je retrouve dans ce que j'appelle la « Maison des hommes » ces dispositions fatales.

MAISONNÉE

CELL CITY



Riken Yamamoto
1993

22.

Puisque nous partageons l'illusion selon laquelle l'habitation/cellule familiale constitue la plus petite unité de la société, et qu'il est difficile de s'en défaire, nous n'avons d'autre choix que d'en faire l'unité de base des projets résidentiels collectifs. Tout arrangement qui préserverait l'habitation/cellule familiale, tout en essayant d'instiller une dimension communautaire dans un assemblage de telles habitations, serait une contradiction dans les termes. N'existe-t-il donc pas d'autre forme concevable pour un tel assemblage, en dehors du simple agrégat ? N'existe-t-il aucun moyen de surmonter cette contradiction interne ?

Le plan d'ensemble du complexe de Hotakubo, qui renverse l'approche conventionnelle en ménageant un accès au square central commun via les différentes habitations, tente de transcender cette contradiction. La méthode envisagée apparaît clairement lorsqu'on examine le plan d'ensemble du point de vue des habitations. Chacune de celles-ci donne directement sur la rue qui entoure le complexe. Il n'y a donc aucun espace communautaire pour assurer la médiation avec le monde extérieur. Chaque habitation est mise en face à face direct avec celui-ci. A cet égard, le complexe de Hotakubo constitue bel et bien vu de l'extérieur, un ensemble d'unités auto-suffisantes n'entretenant aucune relation mutuelle. Les entrées des habitations donnent sur le monde extérieur, sans cérémonie. Le square communautaires es trouve au-delà. L'usage du square central est l'affaire des résidents. Chaque habitation est directement liée au monde extérieur et, schématiquement, l'autosuffisance de l'habitation/cellule familiale est préservée. Chaque habitant peut entretenir la relation de son choix avec le square central. Il n'est pas obligé de l'utiliser si il n'en ressent pas le besoin: l'usage du square est facultatif. En bref, ce plan constitue un mécanisme servant à éviter tout chevauchement entre la nature communautaire de l'habitation/cellule familiale et celle du square central. La première l'emporte toujours. La nature communautaire du square central est conditionnelle, laissée à la discrétion de chaque habitation/cellule familiale. L'organisme communautaire de rang supérieur est soumis à la régulation de l'organisme de rang inférieur, à l'inverse de ce qui est généralement admis.

25.

J'ai dessiné une maison fondée sur la même disposition spatiale que le complexe de Hotakubo. C'est la maison d'Okayama. Elle doit servir à la famille nucléaire la plus simple: un couple et un enfant. La disposition spatiale la plus communément adoptée dans les maisons y est cependant inversée. Dans la maison d'Okayama, le rôle des habitations du complexe de Hotakubo est tenu par les chambres à coucher des trois membres de la famille et, le rôle du square central du complexe, par l'espace salle à manger/cuisine et par les équipements sanitaires. Les trois chambres à coucher donnent directement sur l'entrée.

On accède à la cour où se trouve la salle à manger/cuisine depuis les chambres. Celles-ci sont donc en prise directe sur le monde extérieur. Habituellement, c'est le contraire qui se passe : on passe d'abord par un salon, au-delà duquel se trouvent les chambres. En effet, suivant l'ordre établi, la priorité va à l'unité appelée famille, le couple et les enfants étant considérés comme des membres de cette famille. Lorsque l'on s'accroche à l'illusion selon laquelle l'habitation/cellule familiale constitue l'unité sociale de base, l'organisme communautaire

appelé famille l'emporte sur l'individu. La famille impose des contraintes aux individus. Ici, les individus l'emportent sur le groupe appelé famille. Le principe est le même qu'à Hotakubo, où l'autosuffisance de chaque habitation l'emporte sur le collectif formé par toutes les habitations du complexe. Ainsi, dans cette maison le groupe familial n'impose aucune contrainte aux individus. La famille est au contraire un groupe librement choisi par les individus.

Tel est le principe exprimé par cette disposition des lieux. Dans la relation habituelle, s'exprimant par la formule «société-famille-individu», la famille constitue l'unité sociale de base. Dans la relation inversée, la formule se transforme en «société ? individu ? famille». La famille n'assure plus la médiation entre la société et l'individu. Au contraire, l'individu traite directement avec la société. Ce faisant, il agit, non pas en tant que membre d'une famille, mais en tant qu'être humain indépendant. La relation familiale est un domaine se trouvant au-delà de chaque individu, un domaine que chacun a choisi d'accepter. L'individu participe à divers réseaux et relations sociales et choisit le moment et l'endroit où il se consacre à chacun d'eux. Parmi ces divers réseaux et relations, on trouve la relation de partage d'espace appelée famille. Du point de vue de l'individu, cette relation est elle aussi librement consentie. Les personnes vivant dans cette maison ne sont pas obligatoirement tenues par des liens de sang institutionnalisés entre père, mère et enfant. Leurs relations mutuelles sont au contraire celles qu'ils ont choisies en tant qu'individus. Cette maison pourrait donc aussi bien loger trois hommes ou trois femmes. En partageant un espace commun, ceux-ci tenteraient d'établir entre eux une sorte de communauté.

27.

Est-il possible de concevoir une communauté fondée sur une relation quelque peu plus «terre-à-terre» que la famille, celle-ci ayant tendance à se désintégrer lorsque "l'amour conjugal" disparaît ? Si des individus dépendants doivent être pris en charge et que cette responsabilité n'est pas rejetée sur la société (maison de retraite ou garderie) mais si elle est assumée collectivement, quel schéma pourrait adopter une telle communauté ? L'arrangement que j'ai proposé, avec un espace commun auquel on accède depuis les chambres à coucher, est une ébauche de schéma pour une communauté de ce type.

Cette maison est encore familiale. Toutefois, son schéma transcende la famille et s'étend à une communauté, c'est-à-dire à une relation librement consentie par des individus. Il ne s'agit bien sûr que d'un essai, limité à trois personnes. Si ce nombre s'accroissait et, avec lui, les capacités de la communauté, un arrangement similaire permettrait de prendre soin de personnes dépendantes.

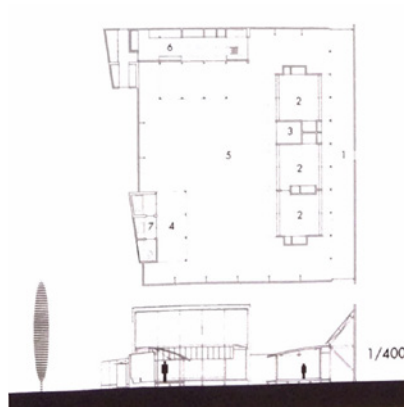
29.

Les habitations de Hotakubo sont bâties suivant le même plan conceptuel que la maison d'Okayama. Les chambres à coucher se trouvent côté rue, face à une paroi de béton relativement monolithique. La salle à manger/cuisine donne sur la cour centrale. Schématiquement, on y accède depuis les chambres. La salle à manger/cuisine se veut aussi ouverte que possible vers la cour centrale. Les deux zones sont reliées au niveau du premier étage par une petite cour et, au niveau du deuxième, par des passerelles couvertes. Les chambres et l'espace salle à manger/cuisine communiquent en passant par l'extérieur. À bien des égards, faire communiquer les pièces en passant par l'extérieur prête

à controverse. La principale objection portait sur les désagréments d'une telle disposition des lieux. Selon les critiques, la nécessité de sortir à l'air libre pour passer d'une partie de l'habitation à l'autre allait nécessairement poser des problèmes dans la vie de tous les jours. Un journal local a critiqué avec une véhémence particulière la conception des passerelles au moment de l'achèvement de la première phase des travaux.

Je ne me suis pas inquiété du tout. J'avais déjà testé à maintes reprises cette solution, qui était devenue une sorte de standard dans mon agence. Dans la maison d'Okayama, on doit également sortir à l'air libre pour passer d'une pièce à l'autre. L'utilisation positive de l'espace extérieur rend chaque pièce d'autant plus distincte, même - ou surtout - dans une petite maison. Cela crée l'impression d'une plus grande distance entre les pièces malgré l'exiguïté des lieux. Cette impression de distance réussit à ordonner la vie quotidienne. En testant la solution, j'ai vérifié moi-même l'efficacité de ce sens de la distance. La passerelle reliant les pièces est protégée de la pluie. Ainsi cette courte distance devrait être franchie sans problème, même par grand froid. Ma propre maison est conçue de cette façon, je parle donc d'expérience. Cette disposition des lieux donne l'impression que l'on a deux maisons au lieu d'une seule.

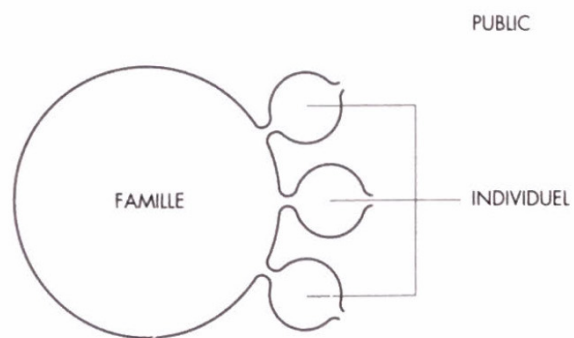
Bien évidemment, le climat local doit être pris en considération. Je n'aurais probablement pas adopté un plan scindé en deux si les appartements en question ne se trouvaient pas dans une région telle que Kumamoto, où les étés sont très chauds. En effet, cette disposition des lieux assure une aération efficace pendant les chaleurs estivales.



Riken Yamamoto, House in Okayama , 1992.



Riken Yamamoto, House in Okayama , 1992.



1. vestibule
2. chambre
3. rangement
4. terrasse
5. patio
6. cuisine - salle à manger
7. salle de bains

ESPÈCES D'ESPACE



Georges Perec
1974

07.00	La mère se lève et va préparer le petit déjeuner dans la	CUISINE
07.15	L'enfant se lève et va dans la	SALLE DE BAINS
07.30	Le père se lève et va dans la	SALLE DE BAINS
07.45	Le père et l'enfant prennent leur petit déjeuner dans la	CUISINE
08.00	L'enfant prend son manteau Dans l' et s'en va à l'école	ENTRÉE
08.15	Le père prend son manteau dans l' et s'en va au bureau	ENTRÉE
08.30	La mère fait sa toilette dans la	SALLE DE BAINS
08.45	La mère prend l'aspirateur dans le et fait le ménage (elle passe alors par toutes les pièces de l'appartement, mais je renonce à les énumérer)	PLACARD A BALAIS
09.30	La mère prend son cabas dans la et son manteau dans l' et va faire le marché	CUISINE ENTRÉE
10.30	La mère revient du marché et remet son manteau dans l'	ENTRÉE
10.45	La mère prépare le déjeuner dans la	CUISINE
12.15	Le père revient de son bureau et accroche son manteau dans l'	ENTRÉE
12.30	Le père et la mère déjeunent dans la (l'enfant est demi-pensionnaire)	SALLE A MANGER

13.15	Le père prend son manteau dans l' et repart à son bureau	ENTRÉE
13.30	La mère fait la vaisselle dans la	CUISINE
14.00	La mère prend son manteau dans l' et sort se promener ou faire des courses avant d'aller chercher l'enfant à la sortie de l'école	ENTRÉE
16.15	La mère et l'enfant reviennent et remettent leurs manteaux dans l'	ENTRÉE
16.30	L'enfant prend son goûter dans la	CUISINE
16.45	L'enfant va faire ses devoirs dans sa	CHAMBRE D'ENFANT
18.30	La mère prépare le dîner dans la	CUISINE
18.45	Le père revient de son bureau et remet son manteau dans l'	ENTRÉE
18.50	Le père va se laver les mains dans la	SALLE DE BAINS
19.00	Toute la petite famille dîne dans la	SALLE A MANGER
20.00	L'enfant va se laver les dents dans la	SALLE DE BAINS
20.15	L'enfant va se coucher dans sa	CHAMBRE D'ENFANT
20.30	Le père et la mère vont au ils regardent la télévision, ou bien ils écoutent la radio ou bien ils jouent aux cartes, ou bien le père lit le journal tandis que la mère fait de la couture, bref ils vaquent	SALON
21.45		
22.00	Le père et la mère vont se	

laver les dents dans la

SALLE DE BAINS

Le père et la mère vont se
coucher dans leur

CHAMBRE

HABITATION MINIMUM : TRAJECTOIRE EN CREUX D'UN HABITAT PARTAGÉ



Valentin Bourdon
2021

En marge d'une orientation récente et plutôt bourgeoise à l'épure des espaces domestiques, que les vocables contemporains qualifient de «minimaliste», la question de la réduction appliquée à l'architecture est majoritairement empreinte de connotations négatives. Elle évoque la privation et le rationnement, est le reflet de la contrainte, en priorité économique, contre la générosité de confort, voire la décence attendue d'un habitat humain. Sans sous-estimer les bagages restrictifs et douloureux qui accompagnent un parcours lucide à travers le thème de l'habitation minimum, il apparaît utile d'identifier leur pendant plus prometteur, correspondant à la perspective d'une réduction collective, calibrée sur des critères de justice spatiale et de relation aux ressources territoriales. Cette trajectoire, contenant les doléances de ses propres limitations, est le terrain de prises de positions en architecture, parmi les plus héroïques. Au-delà de leurs motivations idéologiques, et parfois sans que celles-ci ne soient mêmes exprimées, les expériences marquantes d'une épopée de l'habitation minimum pourraient représenter de précieux repères architecturaux.

Décence ordinaire

La mobilisation des compétences architecturales sur le terrain de l'habitation la plus ordinaire est un fait relativement tardif, et occupe dans la littérature une place marginale, malgré le caractère majoritaire de sa réalité construite. Les premières manifestations d'intérêt de la part de la discipline architecturale remontent au xvie siècle avec les travaux précurseurs de Sebastiano Serlio (1550), qui affranchissent pour la première fois la conception de l'espace domestique des commandes fortunées et de l'usage manifeste de l'ornement (Serlio, Placzek, Ackerman, Rosenfeld, 1978); et ceux de Pierre Le Muet (1647) au siècle suivant, dont l'influent recueil *Manière de bien bastir* pour toutes sortes de personnes correspond à une prise de position sans précédent. Dans les dessins de ce dernier, la figuration des lits dans les plans d'étages est significative d'une préoccupation inédite pour l'habitabilité des lieux représentés¹. Elle anticipe de près de trois siècles la mobilisation du logement modeste en tant que préoccupation de premier plan sur la scène architecturale internationale.

1. La représentation systématique du mobilier est l'un des signes distinctifs du répertoire de plans de l'*Existenzminimum*.

En amont de la prise de position explicite et déterminante représentée par le Congrès International d'Architecture Moderne de 1929 à Francfort, la contribution de Raymond Unwin et Barry Parker intitulée *The Art of Building a Home* (1901) marque l'entrée d'une architecture du logement pour le grand nombre dans le XXe siècle. Plus particulièrement, les chapitres «Smaller middle class houses» et «The art of designing small houses and cottages» – complétés l'année suivante par «Cottage Plans and Common Sense» (Unwin, 1902: 58) – orientent la discipline vers les terrains ordinaires de la petite dimension et du bon sens. À ce titre, Raymond Unwin est décrit par Charles Benjamin Purdom (1909: 68) comme l'un des premiers à relever la nécessité d'une attention architecturale en faveur du logement ouvrier, et particulièrement critique à l'égard des méthodes de construction spéculative prédominantes. L'écart grandissant entre émancipation de la société bourgeoise et paupérisation de l'habitat dans les contextes urbains les plus tendus, offre l'occasion d'un constat inévitable à la fin de la Première Guerre mondiale. Depuis le contexte belge, Louis Van der Swaelmen (1921: 83) en décrit les traits dans des mots solennels: «Il appartiendra, semble-t-il, à la Société réellement démocra-

tique de demain, de faire disparaître, et pour la première fois, le taudis abject que la Société pseudo-démocratique d'aujourd'hui a porté à son plus haut degré de nuisance et d'horreur, dans les grandes capitales en particulier. [...] Les remous sociaux que l'on sent sourdre comme une lame de fond, pour la première fois ont rendu l'esprit de l'époque conscient de la nécessité de loger tous les hommes d'une façon digne d'êtres humains. C'est là une base toute nouvelle pour toute urbanistique future. ». C'est dans ce contexte que la coalition moderne constituée autour du deuxième ciam à Francfort, formule l'hypothèse d'une existence minimum, en mesure l'urgence et en discute les moyens.

2. Existenzminimum

Le jeudi 24 octobre 1929 est un repère régulièrement repris par les analystes politiques et économiques, en référence au « Black Thursday » qui marqua de son jour noir les mémoires de la Grande Dépression. Il est aussi, pour les architectes, un autre symbole étrangement concomitant. C'est en ce même jour que s'ouvre le Congrès International d'Architecture Moderne de Francfort, regroupant les principaux architectes de l'époque et au cours duquel se profile un positionnement social majeur : l'Existenzminimum. Dans une vision progressiste du minimum, au sens de ce qui est collectivement jugé décent, est considéré le large partage des ressources collectives attribuées à l'habitation. La démocratisation du logement confortable s'accompagne d'une généralisation des critères domestiques de l'hygiénisme, prioritairement adressé au logement bourgeois et à l'échelle de l'urbain au xixe siècle – réseaux d'assainissement et dilatation des espaces publics. Aux problèmes économiques et sanitaires du siècle passé, l'avant-garde se présente en levier, à la fois visionnaire, opérationnel et porteur de transformations culturelles. Ses forces de proposition pour sortir de ces crises prennent appui sur les modèles que les deux premières décennies du xxe siècle ont déjà fait émerger. Condensées en 1929, elles irriguent ensuite toute la pensée architecturale des décennies suivantes, en donnant une teneur décidée à l'ensemble des dégagements modernes. À partir des récurrences que l'histoire nous renseigne, et sans chercher à les amplifier, il apparaît légitime de mesurer aujourd'hui les capacités d'une discipline à assumer de nouveau, et avec toutes les précautions nécessaires, la responsabilité sociale d'un positionnement aussi directionnel. Peut-on évaluer, comme au siècle passé, les dynamiques à accentuer parmi celles engagées depuis le début du xxe siècle ?

Célébration d'un moment

À l'intérieur des récits de la modernité architecturale, et au-delà, dans sa divulgation générale, l'Existenzminimum est associé au deuxième Congrès International d'Architecture Moderne, en tant que formalisation d'une idée par un groupe d'intellectuels – en l'occurrence des architectes – à un moment relativement précis de l'histoire. Ce moment correspond à une période assez brève que l'on peut déterminer entre la rédaction du programme du deuxième ciam dans lequel apparaît pour la première fois la notion même d'Existenzminimum, et la publication l'année suivante de l'ouvrage *Die Wohnung für das Existenzminimum* (1930). En plus d'entériner la terminologie dans la littérature, cet ouvrage constitue un repère bibliographique important pour de nombreuses analyses et contributions ultérieures. Précisément, la plupart des contributions scientifiques affiliées à l'Existenzminimum ont depuis lors

concentré leurs efforts sur une compréhension solide du deuxième ciam, des propos, des projets, des références mobilisées, de son contexte socio-économique et politique.

2. L'effort d'homogénéité dans la représentation des plans est l'œuvre des collaborateurs d'Ersnt May, après réception des plans disparates de leurs collègues internationaux.

Au revers de cette expertise majoritairement historiciste, l'Existenzminimum est très souvent cantonné à un caractère événementiel. Il est étudié en tant que moment, associé au Congrès, et à l'exposition qui l'accompagne, fusse-t-elle itinérante. L'Existenzminimum est aussi fréquemment réduit à la puissance de ses symboles les plus célèbres. Il s'agit du catalogue emblématique de plans, dont l'homogénéité graphique renforce le caractère unitaire et reconnaissable². En tout, ce sont près de cent cas de moins de 70 m² rassemblés et représentés avec une même attention et une même grille de lecture (Steinmann, 1979 : 55). Leur nomenclature fait aussi l'objet d'un travail de langage, déclinée selon le nombre de pièce et la configuration, et indépendamment de leurs contextes originaires. Au-delà des plans qui composent l'exposition, la cuisine laboratoire est un autre symbole associé au ciam de Francfort, sous le nom de Frankfurter Küche. Elle est découverte et célébrée à l'issue des visites organisées dans les réalisations exemplaires de la ville menées sous la direction d'Ersnt May.

Enfin, lorsque l'Existenzminimum est approché en dehors de ces symboles et comme principe, il est généralement développé dans le cadre borné d'un terrain qui est non seulement déterminé dans le temps et fortement empreint d'idéologie, mais a fortiori dépassé : celui du virage de la modernité.

Au-delà du minimum

La troisième limitation, après le caractère événementiel et le confinement idéologique, correspond à une lecture majoritairement tournée vers l'étude de la petite dimension. La substance théorique de l'Existenzminimum est très souvent limitée à l'aspect «minimum», en oubliant parfois le caractère éminemment collectif qu'il contient, et que contiennent en creux les présentations de cellules individuelles isolées et déclinées dans l'exposition. Une telle fixation dans le temps et dans la petite dimension du logement apparaît pourtant contradictoire avec les ambitions du Congrès, qui étaient celles d'une proposition de solution pour l'avenir, celles d'une direction donnée à l'architecture, et plus précisément une direction tracée vers l'architecture de masses, du grand nombre, du collectif, intimement liée au calibrage le plus juste de l'unité élémentaire associée à la cellule du logement.

Aussi les déclinaisons de nature technologique dédiées à l'optimisation pour elle-même de l'espace du logement, sans conviction plus large d'un report de l'économie due, perdent un aspect important de la charge initiale de l'Existenzminimum. L'insertion dans le contexte de la pression foncière ou de la ville dense reste une préoccupation secondaire face à l'importance accordée par le deuxième ciam à la dimension sociale et symbolique du collectif. La contrainte climatique, dans sa dimension globale, représente la possibilité d'une substitution suffisante pour argumenter les réductions individualisées, mais qui ne contient pas les outils équivalents pour répondre spatialement aux enjeux d'une mise en commun de cette portée.

Trajectoire d'un principe architectural

Les coupes temporelles et géographiques qui suivent entendent négocier un certain décroisement des principes établis à Francfort en octobre 1929, de manière à identifier leur possible actualité, et la substance même de cette actualité. Elles invitent à la formulation d'une relecture critique de l'Existenzminimum selon l'hypothèse d'une trajectoire plus vaste, celle des idées et de leurs évolutions dans le temps et dans les lieux, en partant de ses antécédents jusqu'aux traces possibles d'un héritage qui reste encore à déterminer. Un tel parcours se propose d'identifier les ruptures et les continuités architecturales, en tenant compte des contextes de chacun des marqueurs parcourus. Il s'agit aussi – et cet aspect est peut-être même central – de mettre en évidence les usures et les résistances sémantiques qui les accompagnent. Quand parle-t-on de type, de norme ou de standard ? Est-ce que le recul acquis permet de repenser la terminologie même d'Existenzminimum ? Devrait-on parler plutôt d'existenzoptimum comme le suggère Kate Raworth (2017) ? Ne pourrait-on pas faire l'hypothèse d'un nouveau pas de côté, vers ce qui serait appréhendé comme les repères architecturaux d'une « existence commune », l'« Existenzgemeinsam » ? Ou la nécessité permanente de recomposer de nouveaux ordres collectifs.

3. Racines vernaculaires

Le dessin de cette existence commune pourrait trouver ses fondations dans l'habitat vernaculaire, dont les exemples tessinois ont été solidement renseignés (Rossi, Consolascio, Bosshard, 1979). Dans cette région, et non seulement là, l'habitat vernaculaire est marqué par un appareil politique local, intimement lié à la communauté qu'il fédère. A contrario de l'Existenzminimum, il présente une certaine autonomie de forme, dans un éloignement de tout processus préalable d'anticipation critique. L'habitat vernaculaire se caractérise par une capacité d'adaptation à distinguer de l'optimisation prédéterminée et délibérée que les participants au premier ciam décriront comme l'affirmation de « mesures communes » (Steinmann, 1979 : 19) ou de standards. La mesure ici n'est pas celle donnée par un architecte, mais celle fixée par une habitude de construction. Au sujet de l'habitat vernaculaire on parle plutôt d'une coutume. Plutôt qu'une norme, c'est une habitude sédimentée, étroitement liée aux ressources à disposition, à leurs dimensions, aux techniques qui leurs sont associées, et à la communauté qui les font vivre. Cette habitude est polie par le temps, homogénéisée jusqu'à figurer les conditions d'un habitat donné. La coutume décrit les conditions d'un certain référentiel social, d'une décence ordinaire amplement partagée. Elle incarne dans la forme bâtie ce que George Orwell appelait dès 1935 la « common decency » en attribuant à l'ordinaire des mœurs une inclination innée pour le sens moral, étroitement liée au mode de vie, au quotidien (Bégout, 2017). L'expression populaire « faire de nécessité vertu » s'applique également à l'architecture rationaliste naissante. Si l'établissement d'une certaine décence est ce à quoi aspirent aussi les architectes mobilisés dans le deuxième ciam, la pensée d'Orwell se montre plus distinctive. Elle repose sur une opposition entre « intellectuels » d'un côté et « gens du commun » de l'autre ; les seconds étant pour lui les plus à-même d'engager l'action politique. Là où l'Existenzminimum exprime une volonté ascendante, par la célébration de modèles, l'habitat vernaculaire renvoie à la norme par constat, comme état de fait. Il produit ce que l'analyse architecturale qualifie généralement de « type » (Croizé, Frey, Pinon, 1991) : une idéa-

lisation formelle unitaire dont les déclinaisons représentent les variations de pratiques récurrentes. La distinction entre modèle et type rappelle l'utilisation prioritairement analytique que l'architecture a fait de la typologie, dans la recherche d'une compréhension fine des éléments architecturaux constitutifs d'un paysage. Plus précisément, et de manière emblématique, un tel recours à la typologie est associé en Europe et plus particulièrement en France aux enquêtes sociogéographiques déployées au début du xxe siècle pour cartographier, inventorier et mieux comprendre les conditions d'habitations déplorables des populations les plus défavorisées en périphérie des villes. Elles renseignent par le relevé le quotidien d'une part importante de la population accoutumée à la construction spontanée et précaire. Ces enquêtes à visée principalement administrative en décrivent les récurrences formelles et les composants principaux, ou la réalité du grand nombre à faire avec ce qu'il y a là. Comme à Francfort, l'habitat vernaculaire au Tessin reflète l'expression d'une dépendance aux ressources d'un territoire donné, d'une avancée des techniques et de l'étendue d'une filière de construction. Le Neue Frankfurt élabore son récit constructif sur les leviers d'une industrie dont l'empreinte géographique étendue n'annule pas la dépendance des constructions à leur échelle territoriale. Les liens sont simplement moins immédiats, dans le temps et dans l'espace. Leur montée en abstraction anticipe la portée globale des enjeux environnementaux actuels, que seule une lecture d'ensemble peut rendre compréhensibles. Dans l'habitat vernaculaire, la filière est plutôt considérée comme le réseau d'application d'un savoir-faire. L'organisation des compétences et des techniques n'est pas le fait d'un seul homme. Comme dans les schémas modernes, une matrice sociale structure également les chantiers. Celle-ci reste simplement contenue à une échelle de communauté relativement proche de celle qu'elle accueille. Les propositions pour une existence minimum en 1929 pourraient ainsi être considérées comme l'équivalent conscient, conçu et industrialisé d'une condition minimale préexistante de l'habitat, dans ses formes les plus traditionnelles. Leur portée politique est en tout cas très proche, dans leur vocation d'ordinaire, et leur adéquation avec l'état des ressources disponibles face aux besoins et aux attentes d'une communauté donnée.

4. Grands ensembles culminants

La relecture proposée d'une existence commune, qui soit transversale et axée sur les aspects collectifs, passe également par l'identification d'un certain héritage de l'Existenzminimum, après 1929. En priorité, le ciam de Francfort trouve une réception critique dans la figure controversée du grand ensemble. La portée universaliste contenue dans l'Existenzminimum se prolonge sous une forme d'apogée pendant le second après-guerre. L'appréhension de la grande échelle assumée en 1929 est étirée à la construction d'une vision radicale du logement pour les masses, sous couvert d'un appareil politique caractérisé par l'interventionnisme d'état. Le terrain privilégié de ce marqueur architectural, à l'intérieur d'une trajectoire de l'existence commune, est sans doute la périphérie des villes françaises, particulièrement impliquée dans la réalisation bureaucratique de telles opérations. Déployées avec affirmation par l'action publique, leurs dimensions dépassent l'échelle encore contenue de la Siedlung. Dans ces ensembles urbains, l'appartement en étage prend définitivement le dessus sur le type de la maison ; elle-même absorbée dans le dispositif du duplex. L'appartement devient modèle pour sa capacité paradoxale à maximiser l'existence minimum. Par le systématisme de sa ré-

pétition en étages, il répond à la fois efficacement à la demande urgente de logement à la sortie de la Seconde Guerre mondiale, mais aussi à la diffusion du confort moderne entraîné par l'expansion économique des Trente Glorieuses. Là encore la cuisine constitue le témoin privilégié de ces évolutions. Elle négocie des relations plus souples avec l'espace de séjour, selon une optimisation par le confort. L'amplification d'usage s'opère par réduction de leurs limites. La plus grande liberté accordée au choix du mobilier relève aussi d'une vraie rupture avec une partie de la pensée fonctionnaliste qui discutait les qualités de meubles uniques – des casiers de deux types en seuls compléments de tables et de chaises – et prônait l'abolition des éléments superficiels de décoration (Steinmann, 1979: 54, 63). Loin d'être minimums, les procédés constructifs mobilisés dans les années 1950-60 sont extrêmement lourds.

Ce ne sont pas les besoins du plus grand nombre qui sont comprimés, mais les moyens pour y satisfaire. L'incroyable optimisation des chantiers, dans leur ampleur et leurs cadences, permet de libérer l'idée héritée de l'Existenzminimum d'une vision prioritairement ascétique. La démesure et l'excès du grand ensemble côtoient singulièrement son objectif d'optimisation. Les dimensions généreuses ne disqualifient pas une réflexion sur l'adéquation toujours relative d'une cellule singulière à un ensemble pluriel ; ni même la construction en pierre, pourtant massive dans les deux sens du terme. Il suffit de se référer à la production de Fernand Pouillon pour admettre une telle possibilité (Lucan, 2003). L'opération réalisée à Meudon-la-forêt (1957) est représentative d'une conjugaison entre monumentalité et coexistence de cellules très attentivement dimensionnées. L'expression architecturale conséquente n'est pas toujours aussi bien anticipée, et se heurte avec le temps à de violents rejets populaire de l'uniformité, taxée de monotonie. Avec l'expérience du grand ensemble, l'hypothèse d'une existence minimum dans l'après-guerre se heurte à la mise en crise d'un certain excès d'égalitarisme. La formalisation radicale d'une optimisation de l'habitat imprime sur le territoire et dans la mémoire collective une évocation traumatisante de la masse, et de sa mise en norme. L'enracinement étroit d'une architecture dans un site, qui était le propre de l'habitat vernaculaire et encore partiellement préservé par la modernité naissante, est souvent sacrifié dans le grand ensemble. Le sacrifice d'une inscription locale se produit au profit d'une supervision centralisée, exerçant son influence sur des objets disséminés dans un plan généralement ouvert. Malgré les tentatives quand bien même remarquables de compositions d'ordres locaux, certaines ruptures d'échelles persistent dans la structure du grand ensemble. À Pantin notamment, le projet d'Émile Aillaud pour Les Courtilières (1954) porte l'ambition de préserver un rapport de voisinage physiquement marqué. L'une des ruptures avec les marqueurs précédents est certainement le contraste entre l'intensité de la cellule singulière et la fragilité son équivalent collectif. Les dimensions et les charges symboliques de l'espace ouvert, ce grand sol apparenté public, offrent peu d'accroches intermédiaires à l'équilibre fragile d'une relation entre individus et collectif.

5. Clusters en héritiers

C'est précisément ce qui caractérise la dynamique coopérative que de chercher à reprendre une prise sur la dualité entre singularité et collectif, dans une facilité d'action étroitement liée à la petite échelle. Avec le système coopératif ces rapports se simplifient – sur le plan spatial du moins – n'étant plus confrontés à l'envergure de la masse mais à l'étendue restreinte d'une

communauté d'action (Boudet, 2017). Plus proche de l'aire d'influence de l'habitat vernaculaire, les négociations entre singulier et pluriel trouvent aussi des enjeux d'une autre nature, étroitement liés à la mise en partage. Le cas de la Suisse, et plus particulièrement la Suisse alémanique, gagne dans ce domaine une avance en Europe. Avec 20% de son parc locatif en coopératives, la ville de Zurich est aussi le lieu d'innovations dans l'organisation du logement (Hofer, 2020 : 25, 40, 42). Parmi d'autres formalisations architecturales, l'appartement en cluster est représentatif d'un renouvellement des modes d'habiter, orientés vers la réduction par report. Le «moins» dans la partie privative du logement est compensé par un «plus» dans ses abords partagés. La diminution s'opère sous effet de vases communicants, ou l'éternelle question de la répartition des ressources.

Dans l'organisation en cluster, toute une partie de l'habitation est déplacée dans la sphère de la mutualisation, par la mise en grappe de cellules satellites élémentaires autour d'espaces communs. Chaque habitant, ou groupe d'habitants, dispose d'une unité séparée aux dimensions variables et généralement variées. Le seuil de l'appartement est donc doublé, entre celui de la communauté d'habitants que marque encore l'objet paillason, et celui de chacun de ses membres, généralement moins lisible, mais tout aussi symbolique. Ce sont toutes les hiérarchies traditionnelles de répartition des seuils qui sont modifiées avec l'addition de ces espaces communs, dérivés selon le point de vue d'une privatisation du palier ou par lecture inverse de l'extension de celui-ci jusqu'aux fonctions traditionnelles du logement. Au-delà de cet ébranlement des codes de l'habitat, il peut néanmoins être utile de repositionner la place de l'unité de privacité, encore associée à l'image du logement, dans la trajectoire d'une existence minimum. Comme pour l'Existenzminimum, il serait erroné d'associer l'élément satellite à l'échelon individuel. Les unités isolées ne sont pas strictement associées au célibat ; elles peuvent au contraire, et c'est une différence importante avec des formes établies de collectivisation du logement, loger une mixité importante voire même désirée de structures familiales. À l'image du panel célébré lors de l'exposition du second ciam, l'unité de référence d'une existence minimum se fait miroir de réalités sociales dont elle est le soutien spatial et l'incarnation formelle.

Pour autant qu'elles se dissolvent, les différenciations sociales n'en sont pas moins présentes dans les formes héritées de l'existence minimum. Face à l'incursion de codes de sociabilités habituellement plus larges à l'intérieur de ce qui constitue matériellement le logement, la chambre devient même le lieu d'un repli redoublé, d'une privacité retranchée. La remise en cause de la propriété exclusive de l'ensemble du logement peut aussi représenter la perte d'une sécurité associée à l'autonomie du foyer. Elle induit un effort de conformation à des règles de voisinage accrues car rapportées à l'intérieur des limites de la sphère domestique. Sous couvert d'aspiration à la mixité, la vie en communauté qui caractérise le cluster présente également des limites en termes d'inclusion et d'acceptation de la différence. Cette même critique s'applique sous différentes formes, et selon différents enjeux, dans chacun des marqueurs de l'existence minimum.

Le morcellement est l'une des précautions spatiales apportées à la forme du cluster pour faciliter de tels compromis. La multiplication des espaces et leur dispersion facilite la cohabitation simultanée, mais aussi successive, de plusieurs moments sociaux. À propos de l'avantage de ménager des « niches »

et des « coins », les prescriptions énoncées par Victor Bourgeois à Francfort en 1929 pour « la salle commune » – ainsi que la nomination même associée à l'espace familial du séjour – sont encore plus pertinentes dans le cas d'une configuration en cluster (Steinmann, 1979: 52-53). Elles expliquent peut-être partiellement les raisons d'un retour à des formes d'irrégularité initialement associées aux expériences vernaculaires de l'habitat, cette fois-ci anticipées dans la géométrie des plans. À l'instar du Clusterhaus a de Duplex Architekten dans la Hunziker-Areal à Zurich, les compositions en grappe ménageant un espace interstitiel commun entre les unités sont représentatives d'un modèle de logement émergent (Bahner, Böttger, Griffin, 2016: 125-134).

L'anticipation par Victor Bourgeois de la problématique du stationnement est tout aussi éloquente d'une traçabilité des principes de l'Existenzminimum dans la contemporanéité: « Quant au problème du garage d'autos, il est encore loin de se poser pour les habitations minimum européennes. S'il se pose un jour, nous pensons qu'il se fera sous une forme collective et cela pour de nombreuses raisons: tranquillité, prix de revient, outillage perfectionné, etc. » (Steinmann, 1979: 55). La cuisine commune est déjà employée dans plusieurs exemples mentionnés pendant le deuxième ciam, en particulier dans les blocs à appartement et précédemment dans l'expérience de la Garden-City, mais le dispositif n'est pas retenu dans les conclusions du congrès. L'Existenzminimum met par contre déjà à l'honneur les vertus de la laverie commune dans des dispositions très proches de celles que partagent les exemples coopératifs suisses.

Dans le cluster, la cuisine – symbole éminent à Francfort – endosse à elle seule toute la charge et tous les enjeux spatiaux contenus dans la répartition entre singulier et pluriel. Ses variations et multiplications à chaque niveau de collectivité sont particulièrement éloquentes. La cuisine laboratoire devient kitchenette, puisqu'une grande cuisine commune est mise à disposition de l'ensemble des unités d'un cluster. La cuisine opère et articule le basculement entre foyer et groupement de foyers; de la même manière que la cuisine à Francfort avait incarné le basculement d'un foyer à une série de foyers, explicitement pensés en séries. Dans le passage de la série à la grappe se loge là encore un glissement sémantique que la culture architecturale doit encore absorber et enregistrer – comme elle l'a fait pour distinguer la coutume de la norme – et comme elle devra sans doute le faire pour comprendre le changement – s'il en est un – du collectif au commun, ou du commun au communautaire.

Presque un siècle après l'introduction de l'Existenzminimum, un tel panorama vise à peser sa validité comme principe; comme principe de lecture, de compréhension, de représentation, et comme principe opératoire. L'assemblage des tranches temporelles et thématiques retenues se veut aussi utile au dessin de ses possibles expectatives. Il contribue enfin à l'effort d'inventaire des outils architecturaux dont dispose encore la discipline pour se projeter vers l'avenir: pour accompagner une pensée de l'habitat ou susciter son renouvellement. Penser plus largement l'Existenzminimum, c'est aussi éviter le cantonnement d'une pensée à un contexte spécifique, ou son abandon dans l'un des jalons du siècle précédent. Puisqu'une fois désolidarisé de son socle moderne, et allégé d'un certain nombre de ses connotations idéologiques, l'Existenzminimum apparaît comme un tout autre sujet d'étude. Il se montre non plus comme projet, mais comme programme; devenant le thème d'un

questionnement plus large, et sans doute encore d'actualité, sur les conditions architecturales et normatives d'une habitabilité ordinaire et partagée, d'une existence commune.

La trajectoire redessinée de l'Existenzminimum invite à prendre en compte ce que l'inventaire de plan ne représente pas, mais qu'il implique profondément. Pour être mesuré, le caractère extrêmement rudimentaire de la cellule singulière dans l'habitat vernaculaire devrait être considéré dans le cadre plus large d'une appartenance à un réseau de sociabilité, ou réseau spatial, qui rend viable une telle sobriété. C'est la communauté de maisonnées qui, dans leur addition, fabrique les conditions d'habitabilité, dans une inscription très forte avec l'environnement naturel. De la même manière, la mesure des qualités d'habitabilité des logements célébrés lors du deuxième ciam à Francfort ne peut se dispenser de leur répétition, ni d'une lecture plus large de l'appareillage collectif mobilisé d'un point de vue spatial : de la structure de l'espace public au réseau d'espaces collectifs. Les récentes innovations dans l'habitat partagé peuvent être lues avec les mêmes critères, cherchant le calibrage de l'unité singulière dans un réseau d'espaces communs. Le pendant collectif de la minimisation apparaît dans tous les cas indispensable à son acceptation, à sa légitimité. La représentation paradoxale de répertoires de plans isolés invite probablement à considérer l'affirmation d'une relative autonomie comme condition préalable à une existence en commun.

La seconde condition, en creux et contrepoids à la première, correspond à l'indispensable rétorsion de l'espace commun. Dans la continuité des interrogations déclarées dès le premier ciam, à savoir la nécessité d'un réajustement de certains besoins individuels « désormais sans raisons véritables » (Mantzias, Viganò, 2019 : 290), la logique du cluster semble interpeller de la même manière et avec la même intensité les standards contemporains de l'habitat : le « désormais » revoyant à l'heure actuelle à des impératifs écologiques. Pour reprendre la figure de l'habitat vernaculaire, le cluster pourrait être considéré comme une inclination contemporaine du confort à la réalité des ressources à disposition ; leur raréfaction invitant drastiquement à la mise en partage.

*Racines
vernaculaires*

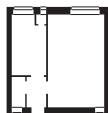
Existenzminimum

*Grands ensembles
culminants*

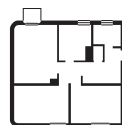
*Les clusters en
héritiers*



A1



A2



A3



A4



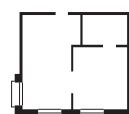
B1



B2



B3



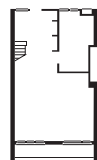
B4



C1



C2



C3



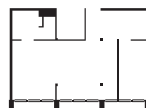
C4



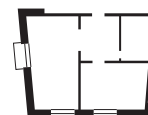
D1



D2



D3



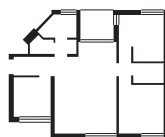
D4



E1



E2



E3



E4

*Planche comparative de synthèse des quatre coupes temporelles,
socio-culturelles et géographiques.*



Village traditionnel de Brontallo dans le Tessin.



Plan d'un étage type du bâtiment Haus a dans le quartier Hunziker à Zurich, Duplex Architekten.

CUISINE

C COMME CUISINE RECETTE D'UNE DILUTION ANNONCÉE



Catherine Clarisse, Cuisines, recettes d'architecture
2004

Est-ce même une pièce? Après tout, un trois-pièces c'est un séjour et deux chambres. La cuisine n'est même pas mentionnée. Parce que sa présence est évidente? Ou bien parce que, si petite, elle n'est même plus décelable sur un plan, réduite à une kitchenette, ou un coin cuisine qui dit bien ce qu'il est. L'histoire de la cuisine est celle d'une lente dilution spatiale. De la pièce commune des fermes qui servait à tout et à tous, au comptoir de petits appartements, le compactage aura pris environ un siècle. La cuisine "ouverte" est américaine, c'est bien outre atlantique que naissent, à la fin du 19^{ème} siècle, les réflexions sur l'économie ménagère. Halte au procès en patriarcat! Ce sont souvent des femmes, ingénieures, architectes, qui imaginent de nouveaux espaces, plus rationnels.

Pour gagner du temps perdez des m²:

Pour gagner du temps, perdez des mètres carrés, explique l'architecte Catherine Clarisse dans ses géniales recettes d'architecture... C'est bien pour faciliter un travail qu'elles sont les seules à accomplir, que certaines femmes réfléchissent à la meilleure manière d'en faciliter l'intendance. Dans les années 20, Paulette Bernège, critique et autrice d'ouvrages sur les arts ménagers, imagine ainsi des cuisines taylorisées en encourageant les femmes à définir les espaces dans lesquels elles seront amenées à vivre. Plus la cuisine est petite et moins l'épouse et mère de famille et ménagère, aura de pas ou de mouvements à faire pour atteindre l'efficacité maximale d'une "Shiva" aux 1000 bras, capable de tout attraper sans avoir à se lever, à la fois maîtresse et esclave de cet espace contraint. La petite cuisine de Margarete Schütte-Lihotzky reproduite à plus de 15.000 exemplaires à l'occasion du développement d'un nouveau quartier de Francfort à la même époque, mesure 6,27m². Denrées, ustensiles et appareils ménagers, tout est à portée de main et la distance parcourue pour les tâches quotidiennes passe de 97 mètres à 8. Dans l'unité d'habitation de Marseille construite en 1952, Charlotte Perriand et Le Corbusier se concentrent sur la question du stockage et des flux. En rattachant la cuisine au système de ventilation, ils la font communiquer avec le couloir de l'immeuble pour faciliter les livraisons, mais l'éloignent de la façade. La porte est supprimée pour ne pas séparer la cuisinière de sa famille ou des personnes qu'elle reçoit, mais la cuisine ou ce qu'il en reste perd aussi sa fenêtre et la lumière naturelle. La pièce rétrécit encore jusqu'à 4,7 m².

Question de genre:

Dans un tout autre genre, en 1959, Hugh Hefner plus connu comme éditeur du magazine Playboy que comme aménageur pense aux hommes. Dans l'appartement de célibataire destiné à forger une identité masculine ancrée dans la modernité des grandes villes américaines, la cuisine n'est plus qu'un meuble, mais un beau! Cette kitchenless-kitchen, la cuisine sans cuisine rend le proverbial fourneau inutile. Minutieusement décrite et allégée de toutes les tâches salissantes ou désagréables, elle constitue aussi ou surtout une des 25 étapes -celle où l'on boit des cocktails- du parcours très étudié censé mener la conquête du célibataire, de la porte jusqu'à son lit.

Pour gagner de l'argent perdez des m²:

L'efficacité, teintée de féminisme, est bien pratique pour gagner de la place. Peu à peu, la cuisine ouverte sur le salon perd son statut de pièce pour s'aplatir sur un seul mur auquel sont suspendus quelques cubes de rangement, délimitée au sol par une petite surface de carrelage. Nos cuisines ne dépassent guère celles décrites plus haut comme des records minimalistes. En moyenne, 6,1 m² dans l'échantillon de l'étude de l'étude d'Idheal sur la qualité des logements dont 70% n'ont pas de porte. Plusieurs raisons techniques et administratives expliquent cette fusion, et en premier lieu, la loi de 2005 pour l'égalité des droits et des chances qui impose, dans chaque pièce un rayon suffisant pour permettre à un fauteuil roulant d'effectuer un demi-tour: sans mur, c'est plus facile. Perdez des mètres carrés pour gagner du temps, disait-on, et de l'argent... Une pièce au lieu de deux, c'est aussi moins cher.

Aveugle ou borgne?

Alors, ouverte ou fermée? Mieux ou moins bien? Les avis sont partagés. La taille des cuisines a-t-elle fait baisser l'envie de mettre les petits plats dans les grands ou est-ce l'inverse ? Si les étudiants ou les jeunes actifs peuvent se contenter d'un comptoir car ils se font livrer ou dînent dehors, la table devient nécessaire avec de jeunes enfants et "cuisiner", comme son nom l'indique, ne se fait pas dans le salon. L'évolution des plans a toutefois dans bien des cas rendu les choses irréversibles. Que les cuisines s'ouvrent soit, qu'elles ne puissent plus se refermer, voilà qui est plus ennuyeux. C'est pourtant le cas lorsque le "coin" situé au fond du salon ne dispose pas de fenêtre. Impossible alors d'imaginer, un jour, retrouver l'usage d'une pièce, car elle serait aveugle.

THE KITCHEN AS A MIRROR OF OUR SOCIETY



Sarah Dorkenwald
2019

Kitchens have always been the expression of a concept of society. A trip through the decades shows the use of kitchens in social context and illustrates how kitchen design and lifestyles have always influenced each other. Technological developments define the design, but in addition, the rediscovery of cooking as a social activity, a new relationship to nature, and the wish to eat healthy and sustainable food are characteristics of our current understanding of the kitchen as a living space. Designers and the industry are envisioning the kitchen of the future on the basis of present-day phenomena.

Kitchens Along TeLa is the name of the art project of photographer Verena Hagler, whose photo series of private kitchen spaces along the Tegernseer LandstraBe - an important artery of a Munich neighbourhood undergoing gentrification - offers objective and documentary insights, but also a curious and voyeuristic glimpse of domestic lives and individual living arrangements. These kitchens with their diverse and varied furnishings serve as cooking spaces and production sites, extended dining and living rooms, storage spaces or even as music rooms, and are one thing above all: a social meeting place as well as the identity generating heart of the home. The individual design of these kitchen spaces full of personal objects works like a seismograph and allows us to deduct a multi-layered image of society. Diverse lifestyles and ways of living are indicative of social, economic, technological, and aesthetic conditions.

Judging from the paintings of old masters, it seems there has always been something of a cosiness and romanticism about the kitchen. Whether a farmers' kitchen or a feudal one, the open fireplace or the ceiling-high tiled stove with a little bench, both were the warm heart of a spacious and central room where servants and family members met to cook, eat, chat, pickle vegetables, sleep, bathe or wash their clothes. Domestic life revolved around the kitchen cum living space. With industrialization and the associated formation of a bourgeois middle class, this live-in kitchen was replaced by the dining room with a breakfast kitchen and a corner sofa. In the bourgeois parlour, cooking and eating were largely separated activities. Those who were able to afford it had live-in servants who took care of kitchen chores in the background. At the same time, the proletariat, the labourers who migrated to the cities to work in the new factories, lived in cramped and poor conditions. Kitchens in the newly built tenements were rudimentary spaces, often without a window, badly ventilated and ill-lit, and with deplorable hygiene. In Berlin, three quarters of a million people lived in these mass-constructed courtyard apartments and tenement blocks around 1910.

In the 1920s, the first modern social housing estates were developed. The trend towards the nuclear family, the requirement of spatial efficiency, and a new understanding of the role of women were reflected in architecture and floor plans. The idea was to rationalize housekeeping and relieve the burden on women with a functionally furnished kitchen, in most cases a small, separate room. One remarkable example is the central or community kitchen Adolf Loos planned for the Friedensstadt estate in Vienna in 1921. Instead of providing an individual kitchen for each household, he designed a large communally used kitchen for several units. Thus it was easier for the women to participate in community life. It was women's rights activist Lily Braun who had the idea to create a centrally operated kitchen in order to liberate women from their daily domestic chores, an alternative concept to the emerging mass housing with

its tiny units. Loos's concept seems to have been too progressive for its time and had little impact. Instead, what proved to be the most influential kitchen design and the prototype of the modern kitchen, was the - widely known - Frankfurter kuche by Austrian architect Margarete Schutte Lihotzky which was developed in 1927 for the housing estates of New Frankfurt.

While the central kitchen of Loos's single kitchen house could serve as a place of social exchange, shared experiences, pleasure and cooking experiments, an approach that is revived today in cooperative residential construction and movements of communal creation or commoning, the housewife in Lihotzsky's small kitchen mainly worked in a result-oriented and purposeful manner. Cooked. It took some time until this idea of the kitchen as a closed single-purposed space with standardized built-in elements was challenged again. In the kitchen units designed for the Unité d'Habitation in Marseille by Charlotte Perriand and Le Corbusier in 1949, the narrow space was at least opened up toward the living space by a counter, which meant women were less isolated in the activities attributed to them.

The phase of a single-purpose kitchen only began to give way to much more visionary living concepts in the 1960s. Designers addressed phenomena like limited housing in cities, single lifestyles or an increasingly mobile society, and planned kitchens that weren't necessarily bound to a specific space. The Cucina Minima by Italian designer Joe Colombo, designed in 1964 for the kitchen manufacturer Boffi and still in their programme, reduced the kitchen to a kind of cube on wheels. This mini kitchen unit with pull-out elements, integrated mini fridge, storage system and cooking plate can find its space anywhere there is a power supply. Where this kitchen still aimed for functionality, Luigi Colani's 1970 space age kitchen became only a concept of a kitchen. In this futuristic «ball kitchen» designed for the innovative kitchen manufacturer Poggenpohl, all appliances and cupboard were arranged horizontally and vertically around the centre with a revolving chair. Individual and material merged into a single affirmative plastic high-tech world. What was served was - at a pinch, packet soups and tinned pasta. But nevertheless, cooking was no longer regarded as a professional matter or the territory of the housewife, but as a communicative hobby and integral extension of the living room - cooking for everyone.

While Stefan Wewerka reduced the kitchen to his kitchen tree, the most minimal sense of a cooking space, in 1984, Otl Aicher placed the kitchen table in the centre and planned it as a detached kitchen island and workbench. His inspiration came from professional kitchens. The open-plan kitchen with its fluid transition into the living and dining areas now is a meeting point and pivot for joint cooking, good conversations, and sensual and appreciative culinary experiences, and also provides space for professional appliances and equipment. It is not a rational minimal solution that considers cooking to be a necessary daily burden, but a prestigious luxury solution with a plethora of ideas completing the image of the kitchen. Otl Aicher's study *The Kitchen is for Cooking. The End of an Architectural Doctrine* for kitchen manufacturer Bulthaup triggered a paradigm shift beginning in the 1980s. Finally, the act of cooking and eating as a social, sensual and enjoyable experience came to the foreground. In the new kitchen plans, cooking was to become a shared event and the kitchen a space of natural communication. Of course this generous attitude is not within everybody's means, which is maybe a reason for the

steady increase in of urban cooking studios and cooking workshops to be rented for joint activities with friends. In keeping with our service-oriented society, cookery classes, event cooking, cooking as a team building event, or recipes and ingredients will be provided as well. Welfare organisations like Caritas make use of the therapeutic effect of cooking together.

A longing for sensuality, manual work and DIY, healthy diets and rootedness, and for cooking as a social experience seems to be common; nevertheless, we cook less and less due to lack of time, convenience, lack of knowledge, creativity or space, and alternative offers like convenience and fast food, delivery services and ready-to-eat products. And although The Thermomix, Vorwerk's miracle cooking machine, with its look of a product of 1960s science fiction has been around for more than twenty years, it might be taken as a symbol of our current dilemma. When all cooking functions like stirring, chopping, weighing, roasting or steaming are united in one machine, we lose our appetite for cooking. So is there no more need for a kitchen? Is the kitchen obsolete after all this experimentation ?

The question of the future kitchen remains open. Will the kitchen of the future really be smart and green? An ecological and quite radical design comes from the London studio vhm design, who designed a household as a biologically closed circuit with their Microbial Home for Philips Design in 2011. There is neither lost heat nor waste, everything is recycled. They developed new kitchen appliances like the Paternoster, an upcycling machine for plastic waste. Fungal cultures decompose shredded plastic waste, on which edible fungi can grow provided the plastic does not contain poisonous substances. The dining table is inlaid with clay pots for natural food refrigeration, and the gas stove is fuelled with biogas produced by the bacteria decomposing organic waste. A more contradictory future concept is the digital kitchen version by the design company IDEO, which includes an interactive table that suggests recipes based on household leftovers. With the help of sensors that scan available edibles, these inspirations for cooking aim to avoid that food is thrown away.

Whatever idea of the kitchen will evolve in the future, this space will always be the expression of our personal preferences, modes of life and social needs.

THE EMANCIPATION OF KITCHEN



Agata Szydłowska
2019

In May 1965, the Polish lifestyle magazine *Ty i Ja* praised fitted kitchens: «One of the tendencies of modern domestic architecture has been an integration of an entire apartment with what we used to call the kitchen. The kitchen has gradually been transformed into a laboratory; it has stored more and more appliances with styles to suit every taste. Why shouldn't we therefore think - remaining obstacles, including ventilation aside - about including the kitchen into the normal living area? To transform it into a niche, an annex linked to the living area instead of treating it as the sphere of an enslaved housewife. Additional contributions to the emancipation of this hitherto isolated space are the fact that even men now work in the kitchen, and the lack of servants.' Three years earlier, the magazine had argued that «a kitchen is not a shameful space». Within the contemporary social structure, it clarified, in which a servant has become a relic, the kitchen had become a family's domain and a housewife's workplace. The emancipation of the kitchen as understood in this quotation was threefold. First it meant social emancipation and, quite literally, the disappearance of servants. Obviously, in the People's Republic, where *Ty i Ja* was published, there was no room for the bourgeois and aristocratic habit of having domestic staff; but the tendency was widespread across Europe and anything but new. In his book *Home: A Short History of an Idea*, Witold Rybczynski explains why the kitchen acquired its central place in 17th century Dutch homes with the decreasing number of servants and the transformation of homes into the workplace of housewives. While back in those days in other European countries, kitchens were virtually separate from the rest of the dwelling and rather neglected, in the Netherlands, they played a leading role and housewives took special care of them. This is quite understandable. As long as the kitchen is a place exclusively devoted to servants who have no say, nobody takes an interest in improving it. But as soon as a housewife occupies it, she takes good care of the space, makes generous investments and integrates it into the rest of the home.

In Europe, between the two world wars, the introduction of modern, compact kitchens with a clear connection to the living space also had much to do with progressive social ideas and the disappearance of servants. Barbara Brukalska was an architect who designed kitchen-laboratories for a social housing project, the Warsaw Housing Cooperative. On closer inspection, her drawings show a fashionable lady with a pixie cut working in the kitchen. She definitely is not a servant but a modern working woman who has a job outside the home, maybe the architect herself. Indeed, the architect on the Warsaw Housing Cooperative didn't provide for any special rooms for servants in the progressive, modern but modest apartment they designed. Nonetheless, their middle class occupants were not very keen to abandon their habits and kept domestic service anyway. Since there were no room assigned to the servants, they were forced to live in basements, attics, garbage dumpsters or even sleep in bathtubs. Still, the gradual disappearance of servants was a fact, and it had a huge influence on the designs of modern kitchens. Design historian Adrian Forty commented on the idea that domestic appliances were invented as a response to the decline of the servant class. He noted that this idea has been repeated so many times that it's finally become a widely accepted fact, which came in handy both to housewives and to manufacturers of domestic gadgets and equipment.

The emancipation of the kitchen also meant emancipation of women themselves. Initially however, the ideas for comfortable, labour-saving kitchens didn't

question traditional gender roles. Christine Frederick, an American, was a pioneer of scientific management in the kitchen. Inspired by Frederick Taylor's ideas, to which she was introduced by her husband, she elaborated a precise methodology of time- and energy-saving kitchen design.

Her design process was based on research. In her studio-kitchen she conducted experiments with step-saving food preparation processes and investigated hundreds of kitchen products. Her meticulous calculations of the time needed to perform different tasks resulted in a significant rationalization of a woman's work in the kitchen. The time saved on daily chores could be used for the benefit of the family. Frederick's book *The New Housekeeping* (1912) was extraordinarily influential. It was translated into six languages and widely cited by members of the European avantgarde. However, the aesthetics of Frederic's kitchen was still quite conservative, and so was her motivation.

Eventually, a modern, hygienic fitted kitchen-laboratory was developed in Europe within the context of functionalism and the concern for social welfare. Barbara Brukalska's kitchen in the Warsaw Housing Cooperative is a good example, as it was designed as part of the utopian programme of working-class housing and eventually became available for wealthier inhabitants. In Germany, new kitchens were developed as a means to free women from the drudgery of the kitchen and allow them to work outside the home. The most successful realisation of the kitchenlaboratory was the Frankfurter Küche designed by Margarete Schutte-Lihotzky, a devoted reader of Christine Frederick's work and an enthusiast of household engineering. This kitchen was developed for a social housing project designed by Ernst May in Frankfurt and eventually was installed in ten thousand apartments. The architect's motivation was clearly progressive. She claimed that «The struggle of women for economic independance and personal development meant that the rationalization of housework was an absolute necessity». Schutte-Lihotzky manage to combine household engineering principles with the highly modern aesthetics and laid the foundation for all later fitted, compact kitchens. The scientific look of these kitchens didn't mean that their architects avoided decision relating to their styling. Adrian Forty remarked that the middle class of the late 19th and early 20th centuries became increasingly concerned with cleanliness, which explain the extraordinary success of hygienic spaces, white and smooth, seamless, easily clean surfaces. Contrary to this tendency, some of the most influential female designers decided to use colors in their kitchens. The Frankfurter Küche had a number of variations and some of them included furnishings in plain, cold colors like blue and green hues. Much more colorful was a compact kitchen designed by Charlotte Perriand and Le Corbusier for his Unité d'Habitation in Marseille. The flat panels used for furnishings came in different colors, forming an abstract geometrical composition.

This exploration of scientific home management was illustrated in *Kitchen Stories*, a film directed by Bent Hamer. The opening scenes show a laboratory where the subjects and their performances are meticulously timed in order to optimise kitchen design. Then a researcher is sent to the field with a mission to put a single male under investigation. This is where the funny part starts: clearly, the kitchen-laboratory was designed for women. Nevertheless Penny Sparke, a design historian, argues that architects such as Brukalska or Schutte-Lihotzky were in fact agents of «male» aesthetics with its functionalist and modern look and scientific approach.

A more «female» outlook can definitely be found in the post war American kitchen with a stereotypical domestic goddess in stiletto heels surrounded by streamlined household appliances. This spacious kitchen was also suited to serve as the epicentre of family life as a journalist observed in Time Magazine in 1954: since the war, whole houses are virtually being designed around colorful, labor-saving kitchens, that can also serve as an all-purpose living space for the family. This abundance of colours was stimulated by the domestication of new materials, especially plastic. The plethora of different colours and shapes of Tupperware dishes are a good example of this plastic revolution. Modernity and progress not only meant that man could go to the moon, but also that the American housewife could aspire to the gadgets of her dreams. In 1956, General Motors published a promotional film, Design for dreaming. The main character, an svelte dancer, is taken to a spectacular car show and an even more spectacular «Kitchen of the future» which saves the lady's time not by scientific engineering but by mechanisation by a masked man. The lady is delighted to find she has plenty of time for entertainment. In fact, American post-war kitchens were anything but compact and were demonstrations of abundance and prosperity. They also were the arena of the activities of professional housewives, the place where women could spend their day taking care of their families and homes and chatting with lady neighbours, who also did not work. At least, this is the image evoked by pop culture, where frustrated women spend their idle hours in their beautiful kitchen, either chain smoking (Mad Men) or planning their escape (The Hours).

The first secretary of the Soviet Communist Party, Nikita Khrushchev, had a similar image of women in the American «wonder kitchen». It became a strange battleground in the Cold War competition. In 1959, after the USSR had launched its first artificial satellite, Sputnik 1, the United States organised the American National Exhibition in Moscow. The Americans were fully aware of the fact that they were losing the Cold War competition on the military and space fronts, so they decided to outpace their enemy when it came to the quality of everyday life. The exhibition therefore showed a plethora of American consumer goods with a spectacular wonder kitchen as one of the main attractions. This was the setting of the famous confrontation of the two leaders of the superpowers, Khrushchev and Richard Nixon, known as the Kitchen Debate. Nixon was very proud of his demonstration of wealth and innovation, but Khrushchev was not an easy adversary. He accused American culture of keeping women in the «golden cages» of their huge kitchens while Soviet working women were given compact kitchen-laboratories which saved them time and eventually contributed to their emancipation. «I feel sorry for Americans» said Khrushchev, «judging by your exhibition, does your life just consist of kitchens?» The intelligent Soviet leader presented the small, modest kitchens in small and low-quality mass housing as tools for emancipation. He didn't quite go as far as Lenin himself, however, who had proposed in the 1920s to abandon kitchens in general and to replace them with collective dining. In Khrushchev kitchen, the one who cooked still was a woman, a working woman, who as a result, had two jobs: one outside the home and one in her kitchen.

The real emancipation of the kitchen may ultimately be the emancipation of the very space which became possible thanks to the advent of clean fuels (gas and electricity) in Western Europe and the US after World War I. The author

of the article quoted at the beginning proposed to connect the kitchen with the rest of the home. This space would become the heart of family life. After the war, eating in the kitchen became a widely accepted habit. In small apartments, there was no room for a big table and a separate dining room. Small dimensions prevented the inhabitants from sleeping in the kitchen, a common habit before the advent of efficient central heating as the kitchen used to be the warmest in the house. In the following decades, when aesthetics and sophistication of kitchens allowed it, they became directly connected with living rooms. Preparing food and cooking was exposed, and cooking became a social activity, even a performative one. What might be the next step of the emancipation of the kitchen? Does an emancipated kitchen necessarily have to be a fitted one? Or could it emancipate itself from the given space and be taken somewhere else, even outside the home?

THE KITCHEN DEBATE



Richard Nixon, Nikita Khrushchev
July 24, 1959

This debate took place between Richard Nixon and Nikita Khrushchev during Nixon's 1959 visit to Moscow. It is called the «Kitchen» debate because of a well-publicized exchange of angry words at the model kitchen exhibit of the U.S. Trade and Cultural Fair in Sokolniki Park. However, this exchange was only one episode in a series of spontaneous and unplanned exchanges that began on the morning of Nixon's first visit with Khrushchev and lasted during his entire tour of the U.S. Fair. This debate took place during a time of increasing tension in the Cold War, starting with Sputnik in 1957 and ending with the U-2 affair in 1960.

On July 24, 1959, Vice President Richard Nixon and Soviet Premier Nikita Khrushchev held a public discussion at the American National Exhibit in Moscow comparing the technologies of the two powers. In the debate they discussed household items such as color televisions and in the process reviewed differences in ideology and the quality of life in both countries for the average citizen. This edited transcript appeared the following day in The New York Times.

Khrushchev: «We want to live in peace and friendship with Americans because we are the two most powerful countries and if we live in friendship then other countries will also live in friendship. But if there is a country that is too war-minded we could pull its ears a little and say: Don't you dare; fighting is not allowed now; this is a period of atomic armament; some foolish one could start a war and then even a wise one couldn't finish the war. Therefore, we are governed by this idea in our policy -- internal and foreign. How long has America existed? Three hundred years?»

Nixon: «One hundred and fifty years.»

Khrushchev:: «One hundred and fifty years? Well then we will say America has been in existence for 150 years and this is the level she has reached. We have existed not quite 42 years and in another seven years we will be on the same level as America. When we catch you up, in passing you by, we will wave to you. Then if you wish we can stop and say: Please follow up. Plainly speaking, if you want capitalism you can live that way. That is your own affair and doesn't concern us. We can still feel sorry for you but since you don't understand us -- live as you do understand.

«We are all glad to be here at the exhibition with Vice President Nixon. I personally, and on behalf of my colleagues, express my thanks for the president's message. I have not as yet read it but I know beforehand that it contains good wishes. I think you will be satisfied with your visit and if I cannot go on without saying it -- if you would not take such a decision [proclamation by the United States Government of Captive Nations Week, a week of prayer for peoples enslaved by the Soviet Union] which has not been thought out thoroughly, as was approved by Congress, your trip would be excellent. But you have churned the water yourselves -- why this was necessary God only knows.

«What happened? What black cat crossed your path and confused you? But that is your affair, we do not interfere with your problems. [Wrapping his arms about a Soviet workman] Does this man look like a slave laborer? [Waving at others] With men with such spirit how can we lose?»

Nixon: [pointing to American workmen] «With men like that we are strong. But these men, Soviet and American, work together well for peace, even as they have worked together in building this exhibition. This is the way it should be. Your remarks are in the tradition of what we have come to expect -- sweeping and extemporaneous. Later on we will both have an opportunity to speak and consequently I will not comment on the various points that you raised, except to say this -- this color television is one of the most advanced developments in communication that we have.

«I can only say that if this competition in which you plan to outstrip us is to do the best for both of our peoples and for peoples everywhere, there must be a free exchange of ideas. After all, you don't know everything'»

Khrushchev: «If I don't know everything you don't know anything about communism except fear of it.»

Nixon: «There are some instances where you may be ahead of us, for example in the development of the thrust of your rockets for the investigation of outer space; there may be some instances in which we are ahead of you -- in color television, for instance.»

Khrushchev: «No, we are up with you on this, too. We have bested you in one technique and also in the other.»

Nixon: «You see, you never concede anything.»

Khrushchev:«I do not give up.»

Nixon: «Wait till you see the picture. Let's have far more communication and exchange in this very area that we speak of. We should hear you more on our televisions. You should hear us more on yours.»

Khrushchev: «That's a good idea. Let's do it like this. You appear before our people. We will appear before your people. People will see and appreciate this.»

Nixon: «There is not a day in the United States when we cannot read what you say. When Kozlov was speaking in California about peace, you were talking here in somewhat different terms. This was reported extensively in the American press. Never make a statement here if you don't want it to be read in the United States. I can promise you every word you say will be translated into English.»

Khrushchev: «I doubt it. I want you to give your word that this speech of mine will be heard by the American people.»

Nixon [shaking hands on it]: «By the same token, everything I say will be translated and heard all over the Soviet Union?»

Khrushchev: «That's agreed.»

Nixon: «You must not be afraid of ideas.»

Khrushchev: «We are telling you not to be afraid of ideas. We have no reason to be afraid. We have already broken free from such a situation.»

Nixon: «Well, then, let's have more exchange of them. We are all agreed on that. All right? All right?»

Khrushchev: «Fine. [Aside] Agree to what? All right, I am in agreement. But I want to stress what I am in agreement with. I know that I am dealing with a very good lawyer. ... You are a lawyer for capitalism and I am a lawyer for communism. Let's compare.»

Nixon: «The way you dominate the conversation you would make a good lawyer yourself. If you were in the United States Senate you would be accused of filibustering.» [Halting Khrushchev at model kitchen in model house]: «You had a very nice house in your exhibition in New York. My wife and I saw and enjoyed it very much. I want to show you this kitchen. It is like those of our houses in California.»

Khrushchev:[after Nixon called attention to a built-in panel-controlled washing machine]: «We have such things.»

Nixon: «This is the newest model. This is the kind which is built in thousands of units for direct installation in the houses.» He added that Americans were interested in making life easier for their women.

Mr. Khrushchev remarked that in the Soviet Union, they did not have «the capitalist attitude toward women.»

Nixon: «I think that this attitude toward women is universal. What we want to do is make easier the life of our housewives.»
He explained that the house could be built for \$14,000 and that most veterans had bought houses for between \$10,000 and \$15,000.

Nixon: «Let me give you an example you can appreciate. Our steelworkers, as you know, are on strike. But any steelworker could buy this house. They earn \$3 an hour. This house costs about \$100 a month to buy on a contract running 25 to 30 years.»

Khrushchev: «We have steel workers and we have peasants who also can afford to spend \$14,000 for a house.»
He said American houses were built to last only 20 years, so builders could sell new houses at the end of that period.

«We build firmly. We build for our children and grandchildren.»
Mr. Nixon said he thought American houses would last more than 20 years, but even so, after 20 years many Americans want a new home or a new kitchen, which would be obsolete then. The American system is designed to take advantage of new inventions and new techniques, he said.

Khrushchev: «This theory does not hold water.»

He said some things never got out of date -- furniture and furnishings, perhaps, but not houses. He said he did not think houses. He said he did not think that

what Americans had written about their houses was all strictly accurate.

Nixon [pointing to television screen]: «We can see here what is happening in other parts of the home.»

Khrushchev: «This is probably always out of order.»

Nixon: «Da [yes]»

Khrushchev: «Don't you have a machine that puts food into the mouth and pushes it down? Many things you've shown us are interesting but they are not needed in life. They have no useful purpose. They are merely gadgets. We have a saying, if you have bedbugs you have to catch one and pour boiling water into the ear.»

Nixon: «We have another saying. This is that the way to kill a fly is to make it drink whisky. But we have a better use for whisky. [Aside] I like to have this battle of wits with the Chairman. He knows his business.»

Khrushchev: [manifesting a lack of interest in a data processing machine that answers questions about the United States]: «have heard of your engineers. I am well aware of what they can do. You know for launching our missiles we need lots of calculating machines.»

Nixon [hearing jazz music]: «I don't like jazz music.»

Khrushchev: «I don't like it either.»

Nixon: «But my girls like it.»

Mr. Nixon apologized for being a «poor host at the exposition and allowing a ceremonial visit to turn into a hot foreign policy discussion.»

Khrushchev [apologizing] «I always speak frankly.»
He said he hoped he had not offended Mr. Nixon.

Nixon: «I've been insulted by experts. Everything we say is in good humor.»

Khrushchev: «The Americans have created their own image of the Soviet man and think he is as you want him to be. But he is not as you think. You think the Russian people will be dumbfounded to see these things, but the fact is that newly built Russian houses have all this equipment right now. Moreover, all you have to do to get a house is to be born in the Soviet Union. You are entitled to housing. I was born in the Soviet Union. So I have a right to a house. In America, if you don't have a dollar -- you have the right to choose between sleeping in a house or on the pavement. Yet you say that we are slaves of communism.»

Nixon: «I appreciate that you are very articulate and energetic.»

Khrushchev: «Energetic is not the same as wise.»

Nixon: «If you were in our Senate, we would call you a filibusterer. You do all

the talking and don't let anyone else talk. To us, diversity, the right to choose, the fact that we have 1,000 builders building 1,000 different houses, is the most important thing. We don't have one decision made at the top by one government official. This is the difference.»

Khrushchev: «On political problems we will never agree with you. For instance Mikoyan likes very peppery soup. I do not. But this does not mean that we do not get along.»

Nixon: «You can learn from us and we can learn from you. There must be a free exchange. Let the people choose the kind of house, the kind of soup, the kind of ideas they want.»

Mr. Khrushchev shifted the talk back to washing machines.

Nixon: «We have many different manufacturers and many different kinds of washing machines so that the housewives have a choice.»

Khrushchev: [noting Nixon gazing admiringly at young women modeling bathing suits and sports clothes] «You are for the girls too.»

Nixon: [indicating a floor sweeper that works by itself and other appliances] «You don't need a wife.»

Khrushchev chuckled.

Nixon: «We do not claim to astonish the Russian people. We hope to show our diversity and our right to choose. We do not wish to have decisions made at the top by government officials who say that all homes should be built in the same way. Would it not be better to compete in the relative merits of washing machines than in the strength of rockets. Is this the kind of competition you want?»

Khrushchev: «Yes that's the kind of competition we want. But your generals say: Let's compete in rockets. We are strong and we can beat you.' But in this respect we can also show you something.»

Nixon: «To me you are strong and we are strong. In some ways, you are stronger. In others, we are stronger. We are both strong not only from the standpoint of weapons but from the standpoint of will and spirit. Neither should use that strength to put the other in a position where he in effect has an ultimatum. In this day and age that misses the point. With modern weapons it does not make any difference if war comes. We both have had it.»

Khrushchev: «For the fourth time I have to say I cannot recognize my friend Mr. Nixon. If all Americans agree with you then who don't we agree [with]? This is what we want.»

Nixon: «Anyone who believes the American Government does not reflect the people is not an accurate observer of the American scene. I hope the Prime Minister understands all the implications of what I have just said. Whether you place either one of the powerful nations or any other in a position so that they have no choice but to accept (sic) or fight, then you are playing with the most destructive force in the world. This is very important in the present world context. It is very dangerous. When we sit down at a conference table

it cannot put an ultimatum to another. It is impossible. But I shall talk to you about this later.»

Khrushchev: «If you have raised the questions, why not go on with it now while the people are listening? We know something about politics, too. Let your correspondents compare watches and see who is filibustering. You put great emphasis on diktat' [dictation]. Our country has never been guided by diktat'. Diktat' is a foolish policy.»

Nixon: «I am talking about it in the international sense.»

Khrushchev: «It sounds to me like a threat. We, too, are giants. You want to threaten we will answer threats with threats.»

Nixon: «Who wants to threaten?»

Khrushchev: «You are talking about implications. I have not been. We have the means at our disposal. Ours are better than yours. It is you who want to compete. Da, da, da.»

Nixon: «We are well aware of that. To me who is best is not material.»

Khrushchev: «You raised the point. We want peace and friendship with all nations, especially with America.»

Nixon: «We want peace too and I believe that you do also.»

Khrushchev: «Yes, I believe that.»

Nixon: «I see that you want to build a good life. But I don't think that the cause of peace is helped by reminders that you have greater strength than us because that is a threat too.»

Khrushchev: «I was answering your words. You challenged me. Let's argue fairly.»

Nixon: «My point was that in today's world it is immaterial which of the two great countries at any particular moment has the advantage. In war, these advantages are illusory. Can we agree on that.»

Khrushchev: «Not quite. Let's not beat around the bush.»

Nixon: «I like the way he talks.»

Khrushchev: «We want to liquidate all bases from foreign lands. Until that happens, we will speak different languages. One who is for putting an end to bases on foreign lands is for peace. One who is against it is for war. We have liquidated our forces and offered to make a peace treaty and eliminate the point of friction in Berlin. Until we settle that question, we will talk different languages.»

Nixon: «Do you think it can be settled at Geneva?»

Khrushchev: «If we considered it otherwise, we would not have incurred the

expense of sending our foreign minister to Geneva. [Foreign minister Andrei A.] Gromyko is not an idler. He is a very good man.»

Nixon: «We have great respect for Mr. Gromyko. Some people say he looks like me. I think he is better looking. I hope it [the Geneva conference] will be successful.»

Khrushchev: «It does not depend on us.»

Nixon: «It takes two to make an agreement. You cannot have it all your own way.»

Khrushchev: «These are questions that have the same aim. To put an end to the vestiges of war, to make a peace treaty with Germany -- that is what we want. It is very bad that we quarrel over the question of war and peace.»

Nixon: «There is no question but that your people and you want the government of the United States being for peace; anyone who thinks that it is not for peace is not an accurate observer of America. In order to have peace, Mr. Prime Minister, even in an argument between friends, there must be sitting down around a table. There must be discussion. Each side must find areas where it looks at the other's point of view. The world looks to you today with regard to Geneva. I believe it would be a grave mistake and a blow to peace if it were allowed to fail.»

Khrushchev: «The two sides must seek ways of agreement.»

PHILOSOPHIE DE LA MAISON: L'ESPACE DOMESTIQUE ET LE BONHEUR



Emanuele Coccia
2021

Pendant des années, je n'ai pas su cuisiner. Il ne s'agissait pas d'une forme d'ignorance partielle, mais d'une étrangeté radicale à l'ensemble de ces procédés qui permettent à certaines parties du monde de devenir comestibles. Je n'ignorais pas seulement comment éplucher et émincer un oignon. Je n'avais pas même la moindre idée que les oignons constituaient un ingrédient ordinaire des plats que je mangeais tous les jours: je n'avais pas idée de ce qu'étais un assaisonnement, une sauce, un bouillon.

Je n'étais pas seul coupable. L'éducation que j'avais reçue comportait d'énormes lacunes quant à tout ce qui se rapportait au soin de soi et l'autonomie, et non seulement sur le plan alimentaire. Le fait que tout individu humain a besoin d'agir et surtout de transformer la matière et l'espace qui l'entourent pour pouvoir manger semblait être une vérité trop complexe et trop ésotérique pour être révélée à l'adolescent socialement inadapté que j'étais.

C'était alors les années de la grande mode de l'industrie gastronomique: pour mille raisons, la nourriture arrivait sur la table déjà préfabriquée, précuisinée dans des boîtes ou des sachets colorés requérant les manipulations les plus minimales. La nourriture m'était toujours apparue comme quelque chose de déjà fait, comme les cailloux ou les nuages, ou quelque chose se produisant spontanément, exactement comme les chocolats dont tante mimi m'assurait qu'il provenait d'un mystérieux arbre à chocolat caché dans une des pièces de sa maison. Aucune imagination, aucune manche n'avait jamais du être relevée pour cuisiner. Cette cécité, déterminée avant toute chose par mon genre, était plus un acte de foi qu'une expérience réelle: il y avait des personnes qui cuisinaient autour de moi, et surtout il y avait des personnes qui cuisinaient pour moi, et qui pourtant me demeuraient invisibles.

Le problème, cependant, n'était pas seulement moral ou cognitif. Ne pas connaître la cuisine, ne pas savoir cuisiner signifie, à la lettre, ne pas être au monde, se tenir encore en deça de la relation réelle qui nous lie à tout ce qui fait partie du monde. L'ensemble des gestes, des pratiques, des saveurs, des idées que nous regroupons sous le nom de cuisine ne sont en fait que l'expression du désir de survie physique ou biologique, et ne sont pas le simple ornement éphémère et secondaire de certains moments de notre journée. La cuisine est à la fois la réalité et le symbole de notre relation avec le monde. Nous ne pouvons être et devenir monde qu'en le transformant radicalement et nous laissant transformer par lui. Nous ne pouvons être et devenir monde qu'en composant à chaque fois ce que la magie médiévale aurait appelée un «sceau»: une formule qui rend possibles et symbolise la conjonction et la transformation d'une série d'éléments disparates. Cuisiner ne signifie pas seulement transformer ce qui nous entoure, mais surtout instaurer et préparer notre propre métamorphose à travers ce que l'on a coupé ou tranché, frit ou mijoté, bouilli ou grillé. C'est un rendez-vous auquel sont convoquées des parties du cosmos sans lien entre elles, qui n'auront plus ensuite la même apparence, la même forme, la même expérience. Chaque repas est une initiation mutuelle à un mystère auquel le cosmos tout entier est appelé à participer. Oignons, tomates, viandes, céréales, olives, mais aussi notre corps lui-même: les ingrédients - littéralement qui «entrent dans» la cuisine - n'en sortent jamais dans le même état que celui dans lequel il se trouvaient initialement.

La cuisine est la forme transcendante du rapport de toute réalité avec le

monde et la planète pour au moins deux raisons. L'acte de cuisiner démontre tout d'abord qu'il n'existe pas de rapport de pureté ou de respect absolu avec la réalité: nous ne pouvons pas entretenir de relation d'intimité avec le monde sans le transformer. Nous sommes les cuisiniers du monde: nous n'arrêtons pas de le cuisiner, de le transformer, et de nous transformer et de nous cuisiner avec ce que nous cuisinons. Tout est pris dans une constante manipulation réciproque. D'autre part, se rapporter au monde ne consiste jamais à se trouver face à lui comme devant un spectacle. La contemplation n'existe pas, ou peut-être la contemplation n'est-elle que l'une des façons de cuisiner le monde. La cuisine est la preuve de ce qu'il ne peut y avoir d'autochtonie: il n'existe pas de lien immédiat, non transformateur, avec un espace, une terre, un lieu ou un ensemble d'êtres vivants. Et il n'existe pas surtout d'ordre préétabli auquel nous pourrions nous en remettre. Pour pouvoir continuer à être au monde, nous devons le cuisiner: le blanchir, le couper, le lier, en modifier la saveur, le goût, l'arôme et la forme. Nous devons aller «contre-nature»: contre son apparente nature et contre notre apparente nature.

Nous ne pouvons d'autre part, habiter le monde qu'en en venant à nous confondre avec lui, en nous laissant pénétrer par tout ce qui nous entoure. Cuisiner n'implique pas seulement le sacrifice de plantes, de champignons et d'animaux; c'est aussi et surtout un sacrifice de soi: nous ne serons plus jamais la même personne après un repas, et c'est pour cela qu'il est nécessaire de manger. De la même façon, pour être chez soi, il ne suffit pas de trouver un lieu physique et de lui donner forme: il est impossible d'être chez soi sans traverser le corps des autres et se laisser traverser par les choses qui nous entourent.

De ce point de vue, tous les corps vivants cuisinent le monde, tous les vivants apportent des saveurs à la terre - qui ne sont ni nécessairement comestibles, ni nécessairement plaisantes. Au fond, comme l'a écrit un interprète très subtil de la pensée indienne, il n'y a pas de sens à opposer «le monde cuit (...) à un monde cru et naturel qui lui préexisterait: car en fin de compte tout est déjà cuit, il ne s'agit que de recuire.»

Ce qui cuit le monde n'est rien d'autre que le feu contenu dans tout ce qui vit. Nous oublions trop souvent que l'énergie qui anime les animaux et les plantes est l'énergie solaire que les plantes capturent dans leur corps et insufflent dans la chair minérale de la terre, la rendant disponible à tous les vivants: un élément extraterrestre circule dans nos veines, et c'est cette même énergie extraterrestre qui rend la vie possible. Toute interaction avec les vivants est une forme de cuisine et de transmission de lumière. Toute expérience est une façon de cuisiner et de se laisser cuisiner par le monde. Tout corps vivant est une cuisine du monde.

La preuve la plus forte de cette étrange configuration qui lie tous les êtres vivants entre eux et les transforme non pas tant, ou pas seulement, en aliment, mais avant tout en cuisine de soi, est cette extraordinaire invention des mammifères: le lait. Le lien qui relie la mère et l'enfant est une relation de transformation du soi qui permet au corps de l'un de devenir accessible à l'autre et inversement. L'amour est une cuisine de soi: nul ne peut se rapporter à l'autre sans le transformer et sans se transformer.

Le cas du lait, par ailleurs, n'est pas le seul exemple de cette volonté de se

faire nourriture pour autrui. Dans ce que nous appelons tantôt fruit ou légume, les plantes passent par la même métamorphose conduisant des parties de leur corps à devenir cuisine de soi et à se lier à des individus appartenant à d'autres règnes (et non à d'autres espèces) à travers un lien de cuisine mutuelle. Nous devrions de même penser à travers ce prisme le lien alimentaire qui relie des espèces différentes entre elles et que nous sommes pourtant habitués à penser toujours et seulement à travers la métaphore de la chasse. Cette image projette sur le monde l'illusion amère selon laquelle le rapport à toute autre vie passerait par une forme de violence prédatrice inévitable et sacrificielle, par laquelle la vie de l'un coïncide avec la mort de l'autre. Toute espèce est un lait pour les autres espèces: il n'y a jamais de rencontre pure d'une espèce avec une autre, parce que tout corps existe à travers la cuisine de soi et l'identité de chaque espèce est une réalité instable qui n'entre en relation avec les autres qu'à travers la médiation d'une fermentation réciproque, d'un tourbillon de métamorphoses aspirant tout ce qui l'entoure.

C'est seulement dans la cuisine que la vie peut se rencontrer elle-même, et seulement en se faisant lait qu'elle peut atteindre d'autres formes. C'est pour cela que rien de ce qui est en vie n'est soumis au destin. Tout plat, tout repas est une invention de saveurs, de couleurs, de consistances qui n'a rien à voir avec le présent. Le monde est cuisine parce que du fait des vivants il change constamment de nature et de forme sans que le passé ne puisse le déterminer tout à fait. Cuisiner consiste à toujours pouvoir produire une saveur, une odeur, une consistance de la matière que le donné, le présent, l'immédiat n'a encore jamais révélée ni semblé être en mesure de produire. Comment prévoir l'arôme d'un vin naturel ou la saveur d'un whisky tourbé à partir de ses ingrédients? Et dans quelle mesure est-il nécessaire de transformer le monde pour que puisse se produire cette saveur qui ne se donne que dans la rencontre de notre corps avec celui des autres?

La cuisine est une forme de divination capable de projeter le monde hors de lui-même. Et l'espace domestique dans lequel à lieu ce rite est au fond cela: un palais de cristal et un alambic produisant une spirale de transformations dans laquelle les espèces animales et végétales, brutes ou déjà transformées, se pénètrent et s'altèrent réciproquement. De ce point de vue, la cuisine est le contraire du jardin: au lieu d'une juxtaposition d'espèces diverses vivant les unes à côté des autres dans une relation d'interdépendance à distance, elle produit une sorte d'implosion de l'espace et des identités ou tout doit pénétrer dans tout pour acquérir une qualité n'appartenant à aucun des composants initiaux.

La présence des cuisines fait de nos maisons de vastes cabines d'essayage ontologique dans lesquelles les natures les diverses vont pour s'inventer de nouveaux rôles cosmiques. En cuisine, chaque maison cesse d'être un espace clos, propriétaire, absolument humain. Porcs, poulets, bœufs, blé, cacao, café, maïs, noisettes, poires, pommes, bananes, laitues : les vies les plus lointaines se donnent rendez-vous en un seul endroit du monde pour remplacer, atome par atome, la matière de notre corps. C'est dans cet espace que nous avouons que nous n'avons rien d'humain: à la manière d'étranges monstres de Frankenstein, nous nous réincarnons dans la vie d'agneaux, de poires, d'asperges et de bolets. Nous prenons leur chair, ou la laissons vivre à travers notre corps et notre forme : nous sommes des boucheries cosmiques dans lesquelles des dizaines d'espèces différentes meurent et ressuscitent

sous d'autres formes que la leur. Et à travers les cuisines, les maisons se transforment en de gigantesques tornades dans lesquelles tout passe dans le corps de tout en changeant de visage.

Arrivée tardivement dans les habitations bourgeoises, la cuisine devrait en réalité les phagocyter intégralement, en devenu le nouveau paradigme et les transformer en un laboratoire commun dans lequel nous altérer nous-mêmes ainsi que le monde pour trouver, chaque jour, et chaque jour de façon différente, un juste degré de mélange, un bonheur commun possible. La ville nouvelle devrait être une sorte de distorsion chimique dans laquelle il serait possible d'essayer de trouver l'élixir de vie en mélangeant les objets et nous-même les uns avec les autres et avec tout type d'objets.

La philosophie devrait penser la ville à partir de la maison, et la maison à partir de la cuisine: c'est cela que l'architecture essaye de faire grâce aux recherches de William Cronon, Carloyne Steele et Dorothée Imbert. Si l'on observe l'espace urbain du point de vue de la cuisine, on est alors contraint d'admettre que les villes sont bien plus vastes que ce que nous imaginons: tous les vivants on-humains que nous en excluons en général doivent en faire partie. Les villes humaines sont impossibles sans blé, mais ou riz, sans pommiers, sans cochons, vaches et agneaux. Ce sont avant tout les non-humains qui rendent nos villes habitables. Et ce sont ces même présences qui rendent habitables nos maisons. Tout ce qui n'a pas le droit d'y entrer y entre par la cuisine: il s'agit d'une salle de mélange, dans laquelle les frontières entre les choses et les personnes sont suspendues et l'opposition entre humains et non-humains se trouve inversée en une fusion festive.

Il y a aussi un autre aspect qui fait des cuisines les espaces exemplaires et séminaux de la façon dont nous devrions imaginer et construire les maisons du futur. Il s'agit d'espaces ambigus et contradictoires: en tant que gardiennes domestiques du feu par lequel chacun devient capable de transformer le monde, les cuisines semblent être les restes ancestraux d'une humanité primitive. Il s'agit, par ailleurs, non seulement du lieu où toute maison se trouve équipée le plus lourdement en instruments techniques, mais encore de celui où elle devient véritablement laboratoire technologique, usine, espace d'invention, d'artifice. La cuisine est l'espace technique par excellence, mais elle est encore la forme la plus haute et sublime que la technique peut prendre au sein de notre vie. Dans l'acte de transformer les corps des autres vivants et le nôtre pour pouvoir produire notre alimentation, la gastronomie montre que toute véritable technique est toujours une forme de soin: une attention extrême et amoureuse à soi et aux autres, une recherche de bonheur personnel et partagé, l'invention d'une harmonie à la fois éphémère et variable dont l'unique finalité est celle de permettre à la vie de se décliner en termes de plaisir et de convivialité. Nous les vivants, nous ne sommes pas des proies. Ou pas seulement. Nous sommes surtout, tous et toutes, les uns pour les autres, des fruits. Et nous ne cessons de nous chercher parce que le goût de l'autre nous donne de l'ivresse.

Conclusion : La maison nouvelle ou la pierre philosophe

L'époque qui vient à peine de commencer est différente de toutes celles que l'histoire - humaine et non-humaine - a connues jusqu'ici. Elle n'est pas le résultat fortuit du léger déplacement de quelques éléments dans le paysage.

Pas plus qu'elle n'est la conséquence de l'apparition de nouveaux regards et de nouveaux esprits observant le monde. La rupture avec le passé est ici bien plus importante que cela. Ce ne sont pas les habitants de la planète qui ont changé. C'est la planète elle-même qui a été transformée. Au cours des dernières décennies, la Terre a connu une accélération technologique, biologique, climatique et géologique sans précédent. Une immense armée de machines et d'artefacts a recouvert la surface du globe et consomme d'immenses quantités d'énergie pour fonctionner. Des milliers d'espèces ont disparu, signant l'amorce d'un mécanisme inarrêtable d'altération des équilibres écologiques construits par des siècles d'évolution commune.

Le nouveau régime climatique impose des changements aux formes de vie et à la distribution géographique de milliers de plantes, d'animaux et d'espèces, altérant irréparablement l'équilibre des biomes. La prolifération des activités humaines a transformé la surface de la terre jusqu'à la rendre méconnaissable par rapport au passé. Nous sommes sur une planète différente de celle que nos ancêtres ont connue, décrite, peinte et photographiée.

C'est comme si nous tous - personnes, plantes, animaux, champignons, bactéries, archées- avions atterri sur une autre planète. Nul ne l'a vue avant nous. Nul n'en a vu les formes. Nul n'en a mesuré la force. Nous sommes des pionniers : nouvelles Ève et nouveaux Adam, contraints d'explorer le monde, de donner des noms aux choses, de nous brûler la langue en goûtant a des saveurs nouvelles que nul n'a jamais essayées, de nous écorcher les genoux en nous aventurant sur des territoires jusqu'alors inhabités. Mais contrairement à ce que dit le mythe biblique, c'est nous qui devons faire de cette nouvelle planète un jardin. Nous n'avons pas d'issue de secours. Nous n'avons pas d'autre solution. Nous ne sommes pas ses filles et ses fils et la Terre n'est pas notre mère. Le lien qui nous relie est encore plus fort, plus radical, plus incontournable: Nous sommes la chair de sa chair. Notre vie est intimement liée a son corps : nous vivons dans son corps et de son corps. En dépit de tout, nous devons tout aux pierres. Nous vivons principalement dans des bâtiments de pierre. Il ne s'agit plus de grottes, mais d'énormes constructions minérales auxquelles nous donnons les formes les plus diverses. Nous passons la majeure partie de nos journées entourés de pierres de tous types. Nous mangeons, nous dormons, nous faisons l'amour, nous cuisinons, nous nous lavons et nous nous régénérons dans des lieux de pierre. C'est entre des murs de pierres de différentes compositions chimiques que nous pensons, imaginons, rêvons, écrivons, dessinons et composons des œuvres d'art. Les pierres ne sont pas seulement les témoins silencieux de notre vie. Elles nous accompagnent aussi d'autres façons. Nous utilisons des instruments de pierre et de métal pour nous déplacer. Nous les appelons des voitures et ce sont des objets de verre et de métal se nourrissant d'une étrange forme de pierre liquide, le pétrole, et qui nous permettent de nous déplacer au sol. D'autres objets métalliques, les avions, eux aussi tirés de la pierre, nous permettent de nous déplacer dans le ciel. D'autres objets encore, les bateaux, eux aussi faits d'une combinaison de métaux, nous permettent de nous déplacer sur l'eau. Grâce à ces pierres modifiées, nous sommes en mesure de transformer radicalement non seulement nos vies mais aussi celle de la planète toute entière. La pierre est partout, même dans la mer et dans le ciel. Et des couloirs de pierre virtuels se sont ouverts pour permettre à toutes les espèces de changer de territoire, de migrer sur la surface de la terre.

Mais les pierres déterminent surtout notre vie d'aujourd'hui. C'est dans des objets faits de pierres et de minéraux - les ordinateurs - que nous enregistrons tous nos souvenirs et nos pensées: polymères, plastiques, céramiques, cuivre, fer, nickel, silicium. Nos cerveaux sont désormais faits de la même substance que la planète. Nos archives sont faites de la même matière que le monde. Et c'est grâce à des pierres noires - les téléphones portables - que nous pouvons communiquer avec n'importe qui sur toute la surface de la planète. Cuivre, argent, or, tantale, nickel, dysprosium, praséodyme, terbium, néodyme, gadolinium, silicium, oxygène, antimoine, arsenic, phosphore et gallium. Et bien d'autres. La terre nous permet de nous connecter avec le monde entier. Nos sentiments se transmettent maintenant non seulement à travers nos corps, mais à travers le corps même de Gaïa. A travers ses pierres. Au fond, nous ne sommes jamais sortis de l'Age de pierre.

Comme si nous transférions toujours plus de notre vie dans son corps. Comme si nous avions fait de la terre un appendice, une prothèse de notre anatomie. On a nommé Anthropocène cette humanisation de la terre. Nous voulions acquérir tous les pouvoirs de la terre, prendre possession de tout le pouvoir des pierres, occuper la matière de la planète avec nos pensées, nos émotions, notre vie. C'était une forme inconsciente d'obsession narcissique: nous jurions à qui voulait l'entendre que notre visage se reflétait dans celui de la terre. Nous avons cherché à en cacher les apparences.

Nous sommes partout chez nous: tout est habité ou a été habité par l'homme, chaque portion du globe s'est transformée en chambre, en garage, en cuisine, en remise, en salle de bain cosmique. L'une des façons de décrire l'Anthropocène consiste à dire que la planète elle-même s'est faite maison. Il n'y a plus aucune forme d'extériorité, il n'y a plus aucune forme d'altérité spatiale. La ville est aussi finie pour cela: nous ne pouvons plus sortir de chez nous. Ce n'est pas une affaire de quarantaine ou de confinement. La maison en est venue à inclure tant de mondes et tant de «planètes» qu'il n'y a plus d'espace résiduel. Il est aussi possible de retourner la perspective et de dire que la maison elle-même est devenue une planète. La planète nous a envahis, ses puissances nous ont traversés, ses pouvoirs nous ont façonnés. Etre pénétré par Gaïa signifie devoir changer souvent de vie, être contraint de transmettre sa propre vie à d'autres espèces, considérer sa propre forme comme une simple configuration mobile de la vie sur la planète. C'est aussi pour cela que l'opposition entre le local et le global, tout comme celle séparant l'intérieur de l'extérieur, ne peut s'articuler que dans les termes de l'opposition entre le terrestre et l'extraterrestre. Mais même quand (et si) nous irons sur d'autres planètes, nous ne pourrons faire autrement que d'emporter avec nous notre maison - même si elle se réduit à une simple combinaison spatiale. Nous sommes condamnés à répliquer partout le modèle domestique. Il est difficile de mesurer les conséquences de cette métamorphose.

Il s'agit tout d'abord de la fin de la modernité, entendue comme l'illusion de la création et de la production d'un espace alternatif à la maison. La modernité a commencé en détachant la production de l'oïkos antique: en transformant la production de richesse en une affaire publique, politique. Le retour du travail dans l'espace domestique n'est que l'un des premiers symptômes de fin de l'époque moderne. C'est désormais la maison-planète qui se détache des villes pour devenir autonome. Les villes avaient absorbé toute vie sensible : les musées, les grands magasins, les panoramas, les expositions universelles

avaient créé le théâtre d'ombres qui a transformé la vie en ville en une fête à ciel ouvert. Petit à petit, cette explosion festive des sensations a trouvé des ouvertures et des chemins pour entrer dans les maisons et s'installer définitivement dans les intérieurs. C'est dans les maisons que l'excitation des sens semble devoir avoir lieu; c'est là que nous faisons des découvertes, que nous rencontrons les autres, que nous avons des visions sans pareilles.

Dans ce nouvel espace, dans cette maison devenue planète, il est impossible de ne pas être cosmopolites, tout comme de revendiquer une identité locale: les continents et les nations sont les pièces d'un unique et immense appartement. Il est impossible de désirer conquérir quelque chose: ce serait comme se lancer dans la colonisation d'une salle de bains à partir d'une cuisine ou inversement.

Il est devenu impossible, comme avaient tenté de le faire les héros tragiques avec lesquels la modernité s'est ouverte (Hamlet en tête de file), d'imaginer fonder un espace public en abandonnant la vérité domestique - figure du destin barré par excellence. Et cela particulièrement parce que, bien que tout soit maison, tout demeure inconnu. Il y a maintenant dans notre maison des milliards de personnes dont nous ne savons rien; il y a dans notre maison des forêts et des troupeaux d'animaux dont nous n'avons pas la moindre idée; il y a dans notre maison des objets dont nous ne connaissons pas la fonction et la signification.

La maison dilatée aux dimensions de la planète entière fait exploser toute forme de géographie et toute forme de généalogie. Le plus petit des vivants cuisine le cosmos et s'apprête à en changer les saveurs sans retour. La plus petite partie de la planète a été cuisinée par l'un de ses colocataires dont nous n'avons pas la moindre trace.

La genèse de la maison-monde signe aussi la fin de l'écologie. L'écologie a été la première à imaginer la planète dans les termes d'un unique espace domestique global. C'est I.J. Biberg, un des élèves de Linné, le biologiste suédois auquel nous devons le système de classification biologique des êtres vivants, qui l'a suggéré en 1749 dans ce que l'on considère souvent comme le premier grand traité d'écologie (*Oeconomia Naturae*). Les raisons de cette orientation étaient alors de nature théologique. A l'époque, la majeure partie des biologistes ne croyaient pas en la transformation ou l'évolution des espèces: on considérait que toutes étaient immuables dans le temps. Dans un tel contexte, la seule façon de comprendre le rapport qu'il pouvait y avoir entre un bison d'Amérique et une mouche australienne consistait à endosser le point de vue de celui qui avait imaginé, conçu et créé chacun d'entre eux: Dieu. En étant responsable de l'existence de chacun d'eux, ce dernier devait avoir pensé et établi un rapport entre ces deux espèces, ainsi qu'entre toutes les espèces vivantes. Dans l'univers chrétien, Dieu se rapporte au monde non comme un simple gouverneur ou un dirigeant politique se rapporte au peuple, mais plutôt comme un père se rapporte à sa famille, à sa maisonnée: il n'exerce de pouvoir sur le monde que parce qu'il l'a créé. D'autre part, la relation du monde à Dieu ne s'assimile pas à celle d'un sujet à son souverain, mais plutôt à celle d'un fils à son père. Toute la vie terrestre est ainsi une maisonnée unique et l'unique famille du père unique - Dieu. Pour cette raison, Biberg et Linné baptiseront cette science «économie de la nature». La planète s'est transformée aujourd'hui en l'espace domestique d'une seule espèce:

tout le contraire de l'équilibre parfait qu'imaginaient les pères fondateurs de l'écologie. C'est précisément parce que tous les êtres vivants sont maintenant à la maison (dans notre maison, la maison humaine), qu'il n'y a plus d'équilibre «naturel» possible.

Comment vivre dans cette demeure vaste comme le monde ? Et de quelle façon la philosophie - qui s'est toujours pensée comme un savoir urbain - pourra nous y aider ? Comment faire de ces pierres qui ont envahi la terre quelque chose de différent ? Pour une longue et antique tradition ésotérique, la philosophie s'identifiait à la chimie. Cette tradition, pendant des siècles, a porté le nom d'alchimie. Le terme est la transcription arabe d'un terme grec, *khymeia*, dont la signification est mélange.

Penser la philosophie comme une forme de chimie suppose, d'un côté, de refuser toute séparation entre pensée et matière : la pensée est pierre, un certain mouvement de la pierre. D'autre part, faire de la pensée une chimie du monde, capable de le transformer dans sa structure matérielle même, suppose d'imaginer que toute pensée est un acte de synthèse cosmique - qui peut indifféremment reproduire ce qui existe ou, au contraire, y introduire quelque chose de nouveau. Penser ne signifie plus représenter et projeter une forme abstraite du monde sur la matière, mais en synthétiser une nouvelle, changer matériellement le monde. La plus petite transformation matérielle est alors elle-même un acte de la pensée, une idée.

C'est au moyen de cette nouvelle chimie que nous pourrions nous sauver. Il ne s'agit pas de sortir de l'Âge de la pierre et de la maison, mais de rendre les pierres et les maisons autres, plus subtiles, plus ductiles. Nous devons chercher à imaginer des maisons capables de se transformer rapidement, aussi rapidement que peuvent changer le climat et le temps. Le but de l'alchimie était la synthèse de la pierre philosophale : non une autre structure de la pierre, mais le principe permettant de transformer toute pierre en n'importe quelle autre forme et donc d'affirmer ainsi l'unité et l'équivalence de chaque atome de la chair du monde. La maison du futur devrait être cette pierre philosophale : le principe permettant à toutes les choses de se transformer entre elles et à toute vie de se savoir équivalente à toute autre vie. Si la maison du passé a été une machine de distinction, elle devra à l'avenir se faire discipline collective du mélange : mélange des classes, mélange des identités, mélange des peuples et mélange des cultures. Les maisons seront toujours les cuisines du monde : c'est par elles que la terre devra trouver une saveur nouvelle.

**‘OUT OF MY KITCHEN!’
ARCHITECTURE, GENDER AND
DOMESTIC EFFICIENCY**



IRENE CIERAAD
The Journal of Architecture
2010

1. Hettie Pott-Buter and Kea Tijdens (eds.), *Vrouwen, leven en werk in de twintigste eeuw* (Amsterdam, Amsterdam University Press, 1998), pp. 131–77.

During the first half of the twentieth century the kitchen and its equipment became synonymous with the image of a professional housewife, not only in the Netherlands but also in most of the western world. In that period Dutch architects and Dutch women's organisations outdid one another in designing the most efficient kitchen layout. Since the 1990s, however, the dedicated full-time Dutch housewife has become nearly extinct, whereas the Netherlands was once famous for its lowest employment rate of married women.¹ Nowadays neither architects nor women's organisations bother about kitchen designs anymore. Nevertheless, the private investments in kitchen renovation and the expenditure on kitchen equipment are still rising, like in most western countries. This brings to the fore the question: what happened on the home front? In considering the history of the kitchen in Dutch domestic architecture I will suggest an answer.

Efficiency reconsidered

2. Cita Hartveld, *Moderne zakelijkheid. Efficiency in wonen en werken in Nederland 1918–1940* (Amsterdam, Het Spinhuis, 1994), pp. 1–17.

The link between the kitchen and the image of the professional housewife is claimed to be a result of the twentieth-century ideology of efficiency. It was in origin an American economic ideology to minimise time and effort in labour processes in order to save money and to speed up industrial production. An ideology basically comprised as 'time is money'. The names of the Americans Frederick Taylor and Henry Ford are inextricably linked with the ideology of efficiency, for Taylor provided the scientific justification and Ford its practical application. By systematically measuring the time of each movement in the performance of a task the engineer Frederick Taylor demonstrated the effectiveness of his theory of scientific management.² The factory system of assembly-lines introduced by Henry Ford in the production of motorcars was one of the first and famous examples of industrial efficiency. That is why the ideology of efficiency is also known as Taylorism or Fordism.

3. *The Dutch Efficiency Institute (NIVE) was established in 1925*, Hartveld, 1994, op. cit., p. 15.

The American efficiency ideology had an enormous international impact, not only on the industrial organisation, but also on every aspect of the organisation of labour. Probably Holland was not the only country in which a national Efficiency Institute was established.³ But, how was industrial efficiency related to kitchen design? Household chores seem to have nothing in common with an industrial assembly-line. Moreover, to compare the non-profit labour of love of a mother and full-time housewife with the economic law of 'time is money' would have been an insult to the women involved. Another American, a woman this time, was responsible for the relation between efficiency and kitchen design: Christine Frederick, author of the influential book *The New Housekeeping, Efficiency Studies in Home-management*. The book was published in 1914 and a year later followed by another book, entitled *Household Engineering, Scientific Management in the Home*.

4. Christine Frederick, *De denkende huisvrouw. Nieuwe inzichten. Vrij vertaald door E.J. van Waveren-Resink en B. Muller-Lulofs* (Haarlem, 1928), p. 11.

Christine Frederick stated in the introduction of her book that she – being a wife of an engineer – overheard a conversation between her husband and a colleague on industrial efficiency. Curious to know what the frequently used term 'efficiency' meant, these men explained to her that even a housewife could benefit from its principles by an efficient organisation of housework with less effort and more success. Deeply impressed, she concluded that when housekeeping was reformed according to the principles of efficiency it would turn a simple housewife into a respectable professional manager of household affairs.⁴ The cover of the first edition of her book was a perfect illustration of

her point (Fig. 1). In the centre presides the modern heroine, the fashionable manager of the household armed with a vacuum-cleaner, who looks down on the pathetic creature that crawls on the floor: the traditional housewife with dustpan and brush. In translation the Dutch title of her book was changed into 'The Thinking Housewife'. This abridged title reflected Frederick's scientific aspirations in its stress on thinking before acting.

She demonstrated in the book how a kitchen had to be designed to become an efficient workshop requiring the workforce of only one well trained woman. The secret of kitchen efficiency, according to Frederick, was to arrange all you will need for the cooking of a meal on one side of the kitchen and all you need for dish-washing on the opposite side. By effectively contrasting the efficient, step-saving arrangement of kitchen cabinets, sink and cooking-range to the inefficient arrangement in which a housewife criss-crosses the kitchen when preparing a meal and doing the dishes, she clarified her point. Without the help of a servant, a professional housewife was capable of managing the household on her own. Providing that the housewife could rely on new electrical appliances like a vacuum cleaner and a washing machine. Frederick claimed that these machines were more reliable and certainly more efficient, than the evertroublesome domestic servant.

Here we touch upon the real impetus for introducing efficiency in the home. Domestic servants were very hard to get and their loyalty was in dispute. They easily switched employers when offered better earnings or working conditions. At the end of the nineteenth century the employment options for girls widened. Domestic service, once the most respectable job for a working-class girl, became the least desirable, compared to the fixed working hours in offices and factories. The shortage of servants had become a true societal problem, first in the United States of America, but a decade later also in most western European countries. With the exception of Germany perhaps, for the economic crisis after World War I forced many well-educated German girls into Dutch domestic service, where they were gladly accepted.⁵

5. Barbara Henkes, *Heimat in Holland. Duitse dienstmeisjes 1920-1950* (Amsterdam, Babylon De Geus, 4 1995).

That is why the twentieth-century link between housewifery and kitchen had everything to do with the work and domain of the nineteenth-century domestic servant (Fig. 2). The kitchen was not only the workshop of domestic servants but also their living space. Although nineteenth-century kitchens were not designed according to the principles of efficiency, they were on the whole far more spacious than the cramped, but efficient twentieth-century kitchens. In a nineteenth-century town house the kitchen was either situated at the back of the house or in the basement: the notorious hierarchy of upstairs-downstairs. The architecture of an upper-class town house reflected the prevailing social hierarchy, in particular the inferior position of domestic servants. Separate staircases, servant doors and servant rooms were constructed to prevent frequent contact between family members and servants.

At the end of the nineteenth century the architectural separation of family and staff was facilitated by modern technology. With a speaking-tube, the precursor of the telephone, madam – seated in the dining-room upstairs – was able to give orders and communicate with her servant downstairs. Very efficient and step-saving, for the speaking tube spared the servant the pain of extra walks up and down the stairs to receive her orders. Another efficient, nineteenth-century kitchen technology was the electric bell combined with a

6. Barbara Henkes en Hanneke Oosterhof, *Kaatje ben je boven? Leven en werken van Nederlandse dienstbodes 1900–1940* (Nijmegen, SUN, 1985), pp. 75–83.

panel indicating in what room the service of the domestic was required. On the one hand both the speaking-tube and the bell system were very efficient domestic technologies. On the other, however, they contributed to an instrumental and less personal relation between servant and mistress and in doing so they reinforced in a more subtle way the subordination of servants.⁶ In short: the first domestic application of efficiency principles was a nineteenth-century solution to economise domestic service and preceded in history the later publication of Christine Frederick's book on efficiency in the home.⁷ Moreover, it is often forgotten that efficiency's true principle 'time is money' was born out of a social inequality between wage-labour and capital.

Architects and women's organisations

Ironically, the American nineteenth-century utopian writer Edward Bellamy blamed upper-class women in his book *Looking Backward 2000–1887* (1888) for their lack of household efficiency. With several servants at their disposal, he argued, mistresses of the house did not feel the urge to be more practical. Only if an upper-class woman was forced to do the household all on her own, without help of servants, would she become creative and think of ways to do things easier and to invent helpful machines, Bellamy reasoned. In Holland the shortage of domestics became a real issue at the turn of the century. Although upper-class mistresses of the house were not forced to do the household on their own, they had to be satisfied with fewer personnel. Middle-class woman, however, feared the day her only servant would leave her. And Bellamy was right, for the shortage stimulated not only Dutch middle-class housewives but also architects to search for solutions.

8. Ed Cuypers, 'Villa met auto-remise', *Het huis, maandelijks prentenboek gewijd aan huisinrichting, bouwen sierkunst, meubelen*, 2 (1904), pp. 1–11.

Architects commissioned to design fashionable country houses – the latest trend among the new upper-class – re-arranged the traditional floorplan of the town house with its upstairs-downstairs hierarchy into a coordinative floorplan in which family house and service wing were juxtaposed. For example, architect Ed Cuypers' design of a villa built in 1904 demonstrated a keen eye for the most efficient servant routing (Fig. 3).⁸ In concentrating all vital household activities on the ground floor, architects tried also to reduce the domestic staff. So the service wing was provided with a kitchen for cooking, a separate scullery for dish-washing and a pantry and cellar for storage. By means of an intermediary zone the service wing was linked to the house of the family. In this Dutch floorplan the intermediary zone was even called 'service'. So it seems likely that Dutch architects were influenced by British or American examples. Anyway, the intermediary zone, or 'service', gave direct access not only to the family dining-room, but also to the entrance hall, in case the servant had to answer the door for visitors. Suppliers, however, like the milkman, the butcher and the baker, were directed to a separate entrance next to the kitchen and out of sight of the family quarters. Deliveries were easily stored in the cellar or in the pantry in the direct vicinity of the supplier's entrance.

It is important to realise that a separate supplier's entrance and a separate service wing became one of the main characteristics of then-modern country-houses. The juxtaposed floorplan reflected the separate spheres of family and servants. Juxtaposed, but still apart, it also mirrored the democratic forces in society at large. Without, however, excluding the self-interest of an upper-class that had realised its dependence on domestic servants. For example, in these modern country houses servants had their own quarters on the first floor of the service wing. Their bedrooms were far more comfortable than the tradi-

tional servant rooms in draughty attics. A completely fitted bath-room, also located on the first floor, was one of the luxuries meant to lure and keep girls into domestic service.

The efficient junction of kitchen and dining-room by means of an intermediary zone, is reminiscent of a restaurant. When dinner had to be served, the cook placed the platters in the intermediary zone and closed the kitchen door to prevent the dispersion of cooking smells. Next, the servant opened the door to the dining-room and put the platters on the dining-table. After each course the servant took the dirty dishes away and put them in the service hatch of the scullery. The restaurant was indeed a great source of inspiration for efficiency in the home. Again Edward Bellamy, the nineteenth century utopian writer, suggested a household reform by introducing district restaurants that made all home kitchens obsolete. In his vivid description of the desirable situation in the then far future of the year 2000, there was no need for private servants anymore.⁹

Bellamy's visionary ideas inspired a nineteenth-century American feminist, Charlotte Gilman, who managed to realise several so-called 'apartment hotels'¹⁰. These apartment buildings were accommodated with all kinds of facilities. For example, a professional staff of kitchen personnel cooked the meals which were served in the apartment block's restaurant, a staff of nannies took care of the inhabitants' children and professional cleaners cleaned the private apartments. In Gilman's view the liberation of upper-class women was greatly endangered by the shortage of servants. If upper-class women had to do the housekeeping, she feared that they would become tied to the home, instead of performing in a public role. In rescuing upper-class woman from the fate of becoming a full-time housewife, Gilman proclaimed 'the grand domestic revolution'. This grand domestic revolution intended to centralise all domestic services: no private kitchens or private domestic servants anymore.

Also in the Netherlands the ideas of Bellamy and Gilman were hailed, notably by feminists already involved in the reform of the working-class household. For traditionally, Dutch feminists had been more concerned with the poor than the rich. The first district kitchen was opened in 1903 in Amsterdam, however, not in a working-class district, but in a middle-class neighbourhood. These so-called 'collective kitchens' were run by a professional staff and provided meals for more than a hundred households. Reactions in the press were rather reserved. Although it was calculated that family membership of the collective kitchen saved the costs of one private domestic servant, journalists feared the eclipse of the domestic kitchen. A home-cooked meal tied family members not only to the private home, but contributed – in the journalists' opinion – also to the cohesion of the nation as a whole. All of a sudden, the survival of the domestic kitchen became a matter of national importance. However, the press welcomed the collective kitchen as a solution ideally suited for singles and bachelors.¹²

Some Dutch architects, however, were charmed by Gilman's revolutionary idea of kitchen-less family homes. To underline its combination of the luxuries of a hotel and the permanency of a home, the architects did not name it an apartment hotel, but a 'dwelling hotel.' In the city of The Hague – at the turn of the century a city of well-to-do government officials and colonial officers – several luxurious dwelling hotels were realised. The first dwelling hotel, named

9. Edward Bellamy, *Looking Backward 2000–1887*. Introduction by John L. Thomas (Cambridge, Mass., The Belknap Press of Harvard University Press, 1967 [1888]), pp. 168–9.

10. Dolores Hayden, *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighborhoods, and Cities* (Cambridge, Mass., MIT Press, 1983, 2nd ed.).

11. Charlotte Perkins Gilman, 'The passing of the home in great American cities' (originally 1904), *Heresies* (1981) 3, pp. 53–5.

12. Irene Cieraad, 'Het huishouden tussen droom en daad. Over de toekomst van de keuken' in R. Oldenziel en C. Bouw (eds.), *Schoon genoeg. Huisvrouwen en huishoudtechnologie in Nederland 1898–1998* (Nijmegen, SUN, 1998), pp. 31–58; Ruth Oldenziel en Marja Berendsen, 'Het ontstaan van het moderne huishouden: toevalstreffers en valse starts, 1890–1918', in J.W. Schot et al. (eds.), *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw. Deel IV: huishouden, medische techniek* (Zutphen, Walburg Pers, 2001), pp. 15–35, in particular pp. 28–35.

13. Niels Prak, *Het Nederlandse woonhuis van 1800 tot 1940* (Delft, Delftse Universitaire Pers, 1991) pp. 178, 213–5. Irene Cieraad, 'Droomhuizen en luchtkastelen. Visioenen van het wonen' in J. Huisman, I. Cieraad et al., *Honderd jaar wonen in Nederland 1900–2000* (Rotterdam, Uitgeverij 010, 2000), pp. 201–5.

'Boschzicht', was built in 1918, but its initiation dated back to 1906 (Fig. 4). Again, the realisation of these modern apartment buildings was motivated by the alarming shortage of domestic staff. 'At present', stated architect C. Rutten, 'the rising costs of hiring only one servant – if available at all – makes it very unprofitable to inhabit a big house.' In cooperation with architect Willem Verschoor, he designed in 'Boschzicht' comparatively small-sized apartments with only three bedrooms, a parlour and a living room, but without a separate dining room.¹³ All the apartments on one floor shared a guest-room.

The collective restaurant in 'Boschzicht' was situated on the ground floor. Still, the architects provided all apartments with a small kitchen and an adjacent servant's room in case the servant shortage turned out to be temporary. Akin to the situation in then-modern country houses, the servant's room in this apartment also was situated on the same floor more or less separated from its family quarters. Likewise, the servant entered and left the apartment by using a separate door leading to a backstage staircase, while family members and visitors used the lift and the front door. And of course, each apartment also had its own service lift in case the family preferred to dine in their apartment or to use the restaurant's breakfast or tea service. These small-sized apartments meant a revolution to an upper class once used to all kinds of separate rooms in a big town house. The public's reactions to the dwelling hotel were in the same vein as the press's reactions to the collective district kitchens. Furthermore, dwelling hotels were hailed to be a perfect solution for singles, but not for families. That is why the very few apartment hotels built in Amsterdam were designed for singles, notably well-to-do working women.

In 1912 a committee of very influential upper middle-class women founded the Dutch Association of Housewives (NVvH) to deal with the 'servant issue', a euphemistic term for the shortage of domestic servants. Although the Association favoured all kinds of solutions – from collective district kitchens to the apartment hotel – the NVvH became famous for its involvement in the promotion of efficient kitchen design. The ladies of the Association were internationally orientated and stimulated, among other things, a Dutch translation of Christine Frederick's books on household efficiency.¹⁴ One of the first exhibitions in 1926 on household efficiency was organised by the Association and showed an efficient kitchen arrangement designed by the Austrian architect Greta Schütte-Lihotsky.¹⁵ Although this model, the so-called Frankfurter Küche, was especially designed for a social housing project in Frankfurt, Germany, the ladies stimulated the sale of these German kitchen cabinets to the Dutch public. Notwithstanding the ladies' enthusiasm for the design, they criticised its applicability in Dutch middle-class homes. For the nearly square floorplan of the Frankfurt design did not coincide with the rectangular floorplan of kitchens in middle-class houses in the Netherlands. Above all, the German design lacked a door to the back yard, and the entrance to the kitchen was situated in the wall separating kitchen and living room, while the entrance to a Dutch middle-class kitchen was always situated in the short wall separating kitchen and hallway. These were no futile differences, as you will notice.

Therefore the ladies of the NVvH instructed a young Dutch architect J.W. Janzen to design an efficient kitchen layout fit for a typical Dutch middle-class house. The so-called 'Holland' kitchen Janzen designed in 1929 was in every aspect spectacular, not least because of its glamorous white finish (Fig. 5). More strictly than Greta Schütte-Lihotsky, architect Janzen separated the

14. About the year 1928 also Erna Meyer's and Paulette Bernège's books on household efficiency were published in a Dutch translation.

15. Efficiency in kitchen models was double edged, for it did not only concern the time and labour saving in cooking and dish-washing, but it was also related to the efficient and cheaper mass production of kitchen units and more specifically to standardised sizes of the units.

organisation of cooking and dish-washing, akin to the kitchen organisation in a country house and in line with Christine Frederick's efficient kitchen layout. So the food processing line was situated on one side and the cleaning and dish-washing was situated on the opposite side of the kitchen. All kinds of efficient solutions were part of the design. For example, the cabinet next to the built-in refrigerator was covered with a foldable top shelf for easy access to the drawers with cutlery below. In the wall above the cabinet there was also a service hatch to the living room. Beside the requested door to the backyard, the architect installed a low sink under the tip-up worktop on the left. The sink was designed to be an efficient solution for the heavy duty of the filling of buckets. Although its name 'slob sink' suggests an English or American origin, it seems to be a typical Dutch kitchen innovation. The Holland kitchen was praised in every aspect. Especially the wooden worktops and coupled sinks in combination with a very modern swivel tap were eye-catching novelties. According to the ladies of the Association the Holland-kitchen was 'a true factory of the household'.¹⁶

16. Irene Cieraad, 'Droomhuizen en luchtkastelen. Visioenen van het wonen' in J. Huisman, I. Cieraad et al., *Honderd jaar wonen in Nederland 1900–2000*, op. cit., pp.192–231, in particular pp. 219–24.

However, despite all the praise, the design failed simply because of the costs involved. The leading ladies of the NVvH had to acknowledge that the Holland kitchen was far too expensive to become the standard middle-class kitchen fitting. Some years later, the ultimate middle-class standard was produced by the Association's own Research Institute for Domestic Labour (IVHA). Compared to its predecessor, it was a disappointing design stripped of all the luxuries. Even the white finish was changed into a dark blue, for research had indicated that blue was the best fly-expelling colour.¹⁷ Most striking was the integration of cooking and dish-washing by positioning the cooking range and sink on the same side of the kitchen. It is a note-worthy difference, for cooking and dish-washing had been separated in all former designs. The public's attention, however, was directed to novelties like a metal dish-rack and a pedal bin. Both artefacts were presented as revolutionary and very efficient kitchen equipment. In the 1930s kitchens of newly built middle-class houses – all over Holland – were furnished according to this austere standard.

17. Ineke Jonker, *Huisvrouwenvakwerk, 75 jaar Nederlandse Vereniging van Huisvrouwen* (Baarn, Bosch & Keuning, 1987), p. 63.

Failed efficiency

The floor plans and architecture of Dutch middle-class houses built in the 1930s were strikingly uniform. Main characteristics were a bay-window, a parlour in the front, separated by sliding doors from a dining-room at the back. A front door gave access to a hallway leading to the kitchen at the back. The lavatory and a small cellar were situated beneath the staircase to the first floor. However, despite their uniformity, there are some differences to account for, not only differences of scale between houses for the lower-middle class and those for the upper-middle class, but also differences concerning indoor laundry facilities. An additional laundry kitchen, or scullery, was a main characteristic of houses of the lower-middle classes, for laundering was the toil of a lower-class house-wife. To the upper classes, however, laundering was no domestic activity. Ever since the seventeenth century laundry mills in the surroundings of cities like Amsterdam had served the elite. Mainly because the water in the canals was considered too dirty for washing. The in-between position of the middle classes, between lower and upper class, was reflected in the floorplans of their town houses. That is why an upper middle-class house, although larger than a lower middle-class house, lacked a separate laundry space or scullery. Like an upper-class household, an upper middle-

class household also used the services of a commercial laundry.

For long a separate kitchen for cooking and dish-washing alike, had been a crucial class distinction between houses of the lower and those of the middle classes. The lower classes had to cook their meals on a stove in the family's one-room apartment. A communal tap or pump at the back of the house provided water for cooking, cleaning and dish-washing. After the social housing act of the early twentieth century revolutionised the housing conditions of the working class all newly built working-class houses were provided with separate spaces for living, sleeping, cooking and defecating. In other words, not only separate bedrooms and a private lavatory, but also a separate kitchen for cooking and dish-washing were new developments in Dutch social housing of the twentieth century.¹⁸ However, the kitchen as a separate domestic domain in social housing was overruled in the 1980s by open plan living. The architecture of social housing only slowly followed developments that were started in the private sector of middle-class housing in the late 1960s. A floor plan of a typical middle-class house in the 1930s, be it lower-middle or upper-middle, reflected the juxtaposed floorplan of a country house. Of course on a different scale, but with a similar juxtaposition of family quarters and a miniature service wing of kitchen, scullery, cellar and hallway. However, the differences between country houses and middle-class houses did not only concern their scale, but also the fact that middle-class houses lacked a separate, supplier's entrance near the kitchen. Although the back door of a middle-class house opened to a back yard, it was in most cases a secluded, fenced area inaccessible to suppliers. So the front door was at the same time the respectable entrance for visitors and a door where suppliers were answered. The very combination of supplier's entrance and front door in fact annihilated all the efforts invested in designing an efficient, step-saving kitchen lay-out.

18. Irene Cieraad, 'Woonrituelen' in J. Huisman en I. Cieraad et al., *Honderd jaar wonen in Nederland 1900–2000*, op. cit., pp. 172–91, in particular 174–81.

For example, on every day of the week – except on Sundays – legions of suppliers and salesmen rang the bell of the front door: the milkman, the bakery boy, the butcher's boy, the grocery man, the greengrocer and farmers selling cheese and eggs. The small, daily supplies were stored in the cellar. However, not only suppliers and salesmen rang the door, but also bill collectors. On her doorstep the housewife dealt with all the financial affairs of the household and paid – in cash – the weekly bills for rent, electricity and gas, and the monthly contributions to funeral and health insurance, to name only a few. On top of this: lots of canvassers for charity funds also came to the door. Answering the door constantly interfered with other domestic duties. For that reason most housewives planned their kitchen jobs in the morning. It saved them at least frequent runs up and down the stairs.

19. It is difficult to estimate the actual frequencies because national research in 1964 gave only percent-ages: on working days fifty-five per cent of Dutch housewives answered the door at least once each two hours between seven in the morning and nine in the evening. That means at least seven times a day, but the actual frequencies in the busy morning hours were not calculated. *De Nederlandse huisvrouw* (Eindhoven, Philips Nederland, 1966), pp. 29–30.

There are no figures for the frequencies of answering the door in the 1930s, but we do have estimates of a much later period: the 1960s. Even then, when the supermarket had severely undercut door-to-door delivery, the average Dutch housewife had to answer the door about seven times a day.¹⁹ In the earlier period of the 1930s we may safely guess a double frequency of about fifteen times, for bakers often delivered twice a day. Calculated in steps, the answering of the door amounted each day to a stiff walk. So the step-saving efficiency of middle-class kitchen designs was futile, compared to the length of the hallway and the frequency of running to and fro.

Not only because of its frequency, but also because of its symbolic meaning I designated elsewhere the answering of the door to be one of the most significant dwelling rituals of the middle-classes, certainly in the period from the 1930s to the 1960s.²⁰ The hallway between kitchen and front door symbolises a ritual passage in connecting the non-profit labour of a housewife as performed in the private domain of her kitchen to the public economic activities of suppliers and bill collectors. In this perspective the doorstep is not only a physical border between public and private, but also a symbolic border between two main economic spheres: on the one hand the non-profit domestic services of a mother and housewife and on the other, the commercial services of suppliers. Therefore money, the currency of the public domain, was paid on the doorstep, for it did not belong in the domestic, non-profit domain of the house (Fig. 6). Love and dedication are domestic currencies. The doorstep also marked a gender divide between the female domain of the housewife and the public domain of male suppliers. In the perspective of an anthropological structuralist, however, the doorstep is a symbolic divide between the raw and the cooked, for a housewife transformed in her kitchen raw supplies into cooked meals.

From the late 1960s to the 1980s the traditional middle-class houses were renovated by their new owners, according to the then-modern ideal of open plan living.²¹ For example, the middle-aged owners of a lower middle-class house created a spacious living room by breaking down the wall between dining room and kitchen, between hallway and parlour, and by demolishing the lavatory and transforming the cellar into a walk-in closet. The former scullery was transformed into a bathroom. The complete absorption of the hallway into the living space left the inhabitants with only a tiny hall. Sacrificing the hallway – once the main traffic road of the household – was only feasible because it had lost its function of linking the female domain of the kitchen to the public domain of male suppliers. In the late 1960s newly married women did not leave their jobs anymore, like their mothers did. As a consequence suppliers rang in vain, for there was no one home to answer the door. Moreover, these modern working women considered their weekly shopping in the supermarket far more efficient and also cheaper than door-to-door delivery. Also bill collectors stayed away, for by the late 1960s every household managed its financial affairs by banking orders.

Open plan living turned the ground floor into one large homely domain. However, due to the fall of the wall between kitchen and dining room the kitchen cabinets came in view. From that moment on kitchen cabinets had to harmonise with the furniture in the living area. Gone were the references to efficiency standards. Instead, the presence of oak furniture in the living area seemed to dictate oak-fronted kitchen cabinets. Also the former white tiles on the kitchen walls were removed and replaced by brown or coloured ones. On the whole, kitchen cabinets and worktops became part of the same decorative mood of the living area. Dusty baskets, old jars, grandma's crockery, old-fashioned kitchen utensils and even a teddy bear were put on display in the kitchen nook. Decorative and dust-collecting details mocked and defied the former superiority of efficiency, notably its hygienic and labour-saving standards (Fig. 7).²² Open-plan living with its kitchen nook integrated what once – so efficiently and hygienically – was separated. In its open setting it glorified the then-praised democratic values of social equality between men and women, between parents and children.

20. Irene Cieraad, 'Woonrituelen' in J. Huisman, I. Cieraad et al., *Honderd jaar wonen in Nederland 1900–2000*, op. cit., pp. 172–91. Symbolic behaviour in the domestic domain is the topic of the volume *At Home: An Anthropology of Domestic Space*, edited by Irene Cieraad (Syracuse, N.Y., Syracuse University Press, 1999).

21. This information is based on unpublished research material gathered in 1990 in an ethnographic research project on Dutch cultural identity.

22. Efficiency standards in the mass production of kitchen cabinets were not overruled, for the standardisation of sizes was part of the flexible response of producers in delivering several decorative fronts for kitchen cabinets.

Nowadays, more and more family men even like to cook. Especially at the weekends they treat their family and friends to exquisite dinners. The aspirations of these hobby cooks demand the purchase of expensive, professional kitchen equipment, similar to a full-blown restaurant. Men's professional aspirations may well explain why private investment in kitchen renovation and the expenditure on kitchen equipment is still rising. Besides, the latest trend in kitchen design, a so-called 'cooker island' causes a complete and costly restructuring of the former kitchen nook. As dish washing has been delegated to a dish-washer, the performance of cooking has become the focus of attention. It is staged around the central cooker island in the back of the living area. An arrangement that ironically brings to mind the much deplored housing situation of the lower classes; a situation that eventually led to the housing reform act of 1901 and to the obligatory separate kitchen space in social housing. The success of father's home restaurant may lead in the end to a large, but more or less separate dining kitchen. And although father's weekend gastronomy reversed a traditional gender divide, it also tended to over-shadow mother's less-obtrusive catering service during weekdays. But on the whole men's growing participation in household affairs is applauded and signals more than anything else the longed-for domestic revolution on the home front.



Figure 2. Servant in kitchen, 1906. (Photograph Amsterdam Municipal Archives.)



Figure 7. A decorative kitchen, 1993. (Photograph Theo Baart.)



Figure 3. Floorplan of a villa with its juxtaposition of family house and service wing, 1904 (Het Huis).

NOW I LAY ME DOWN TO EAT



Bernard Rudofsky
1980

Table manners at the last supper

One would think that a people that swears by the Bible would be at least vaguely familiar with some of the customs of biblical times. Alas, we are not; devout and impious alike are uninformed about testamentary etiquette. What, for instance, do we know about the seating and eating ceremonial at the Last Supper? No more, to be sure, than the fifty-odd generations of artists who, unacquainted as they were with ancient usages, concurred in misrepresenting the momentous event. Thanks to them, the picture we have formed of it is a glaring anachronism-the apostles might as well be wearing black tie. The legions of painters and carvers were forever at a loss to interpret such stage directions as Saint John «lying close to the breast of Jesus» (John, 13:23). All their attempts to follow the Scriptures to the letter-that is, to portray a recumbent John among companions stiff as pokers-presented an unsolvable problem. Whatever the extenuating circumstances, their common expedient to depict John napping is nothing short of slander.

A trifling incident in our eyes, it does, however, illustrate our ignorance and ensuing intolerance of all conduct that deviates from our own, and thus furnishes the keynote to our musings. If Jesus Christ should want to visit this country, he certainly would have to mend his ways. A repetition of the multiplication of bread might be greeted with hosannas, but a miracle of changing water into wine would land him in jail in the holier of our states. Clearly, we've gotten the better of scriptural ethics. To our way of thinking, lying down to a meal connotes debauch. Yet that was the way to eat in Christ's time among middle- and upper-class Romans and Jews, just as it was for centuries before and after. A corroboration comes from instructions for Passover service: «On drinking the four cups, one leans to the left side, as it was the custom in ancient times among free noblemen who used to dine on couches in a leaning position.' Although endorsed in religious doctrine, such behavior seems absurd to us; the whole concept of palpable conviviality flies in the face of our presumed respectability. And yet, wise men with a flair for good living have been known to disregard popular prejudice. «I like to eat and drink in a recumbent position (preferably on a couch)»³ wrote Nabokov.

3. Vladimir Nabokov, *Speak Memory* New York, 1966, p. 286.

There is no one word in our vocabulary for describing that intermediate stage of repose between lying and sitting in which the upper part of the body rests on one elbow; «reclining» and «recumbent» are poor approximations, open to individual interpretation. Nor is it worthwhile to invent a word for a pose for which we have no use. Nevertheless, vestiges of horizontal dining persist in some holdouts of orthodoxy. On Mount Athos, the «anti-Vatican,» a more-than-thousand-year-old bachelor republic in northern Greece, the prerequisites for dining à l'antique can be found in the opulent monasteries of Vatopedi and Lavra. And just as a formal monastic repast on the Holy Mountain verges on the services of the early Christians, the shape of the dining couches is right out of the (authentic) Last Supper. It can be directly traced to the classical type of dining arrangement, the triclinium, examples of which have come down to us in sufficiently good repair to seat a present-day dinner party. The benches of white marble spell pleasure-or penance, depending on one's idiosyncrasies. The mosaic (fig. 11) and the painting (fig. 3), both dating from the sixth century, show the recumbent figures on a sigma - a crescent shaped couch - which, together with the table, forms one single piece. The apostles fit into each other as neatly as stacking chairs-a tangible expression of conviviality. Following

the custom of the time, Christ, the host, occupies the place of honor, at the extreme left. (...)

They all seem to have been aware that there was something very wrong with the looks of a chair. The earliest portrayal of an epicurean on a dining couch - an Assyrian stone relief unearthed in Nineveh - shows King Ashurbanipal feasting under a vine pergola after the defeat of one of his adversaries in the seventh century B.C. The Queen, as behooves her, sits at his feet. In general, the presence of women at the table - apart from servants and entertainers - was frowned upon, whether in a middle-class home or a royal household. Even in our country such segregation was once favored whenever men convened to eat well. Some 150 years before Women's Liberation, Frances Trollope, that sympathetic observer of the American scene, thus recorded the circumstances of a fashionable dinner party: «The gentlemen had a splendid entertainment spread before them in a large room of the hotel, while the poor ladies had each a plate put in their hands, as they pensively promenaded the ballroom during their absence This arrangement,» she dryly comments, «was owing neither to economy nor want of a room large enough to accommodate the whole party, but purely because the gentlemen liked it better».⁴

4. Frances Trollope, *Domestic Manners of the Americans* (London, 1832), p. 130.

Despite or because of a profusion of etiquette books, we never bothered to examine the soundness of our eating habits, more precisely the mechanics of ingestion. Even though we have no desire - still less the required suppleness - to switch to dining couches, their merits are worth pondering. The beneficial effect on the digestion is obvious, since a stomach works best when it is not compressed. Besides, the absence of knives and forks does away with the clatter at the table. With but one hand free for conveying food to the mouth, one picks up bite-size bits with one's fingers. It goes without saying that correct fingering at table is as essential as it is on the keyboard. Although the exemplary table manners of Orientals have long been known to us, they were dismissed as unpracticable. When the then Shah of Persia followed an invitation to dine with Napoleon III, he ate, true to his forefathers' custom, with his fingers. The Emperor's admonition to use a golden fork left him unperturbed. «You don't know what you are missing,» countered the Shah. (Vous ne savez pas de quel plaisir vous vous privez.)⁵

5. Quoted in Marcel Mauss, *Sociologie et Anthropologie* (Paris, 1950), p. 383.

To give the floor to a quasi-contemporary, and a scientist at that: After a traditional meal as a sheikh's guest, Julian Huxley pleaded heart and soul for eating without hardware. «I had read,» he reported, «about the huge brass platters, a yard across, heaped high with mountains of rice and meat, from which the guests help themselves with their bare hands; but now I found for myself how agreeable this method of eating can be. The monumental pile of victuals introduces a lordly air of abundance, and in taking food from it with one's fingers one has the sense of partaking in a patriarchal ritual.»⁶

6. Julian Huxley, *From an Antique Land* (London, 1954), p. 192.

But, then, people have always been divided by their views on table manners. Despite humanity's progressive homogenization, disparity persists, and nowhere is it more marked than between East and West. «Indians consider foreigners dirty,» wrote Santha Rama Rau, because they eat with knives and forks»⁷. The history of the fork bears her out.

7. Santha Rama Rau, *This Is India* (New York, 1953), p. 19.

The earliest illustration of people eating with forks is contained in Hrabanus Maurus's Glossaria of 1023. However, the practice was so rare that travelers

to Italy, where pasta was fork-lifted to the mouth as early as the thirteen seventies, never failed to mention it. Far from being uncritically accepted, the fork remained an object of curiosity, paraded, but seldom utilized, by the rich and mighty. Its basic unsavoriness was not lost on sensitive souls. Pioneering potentates would occasionally impale strawberries on its tines, albeit with little enthusiasm. Although Queen Elizabeth owned three forks, she preferred to use her long fingers. Louis XIV, the very exponent of luxury, ignored forks, because, it was rumored, he would not have known how to use them. Arbiters of taste besought people to desist from the gestures of spearing, and the Church condemned eating with forks as sacrilegious-a betrayal of one's duty to employ the God-given fingers. Such arguments were perfectly plausible at times when the doors of Heaven and Hell were more real than Marco Polo's golden roofs, for the fork's prototype, the pitchfork - badge and scepter of the devil - is an abstraction of his horns. Thus, although rural and infernal pitchforks have long been present in Western civilization, their miniaturized version came into general use only a few hundred years ago. In colonial America, the first dining fork was owned by Governor Winthrop, brought from England in 1633.

The Chinese, the only nation to combine great cooking and civilized eating, resisted the introduction of forks. They substituted wooden pincers for the fingers as early as the fourth century B.C. and never felt the need to improve upon them or to change to any other method of eating. Eating sticks, k'wâi-tze in Chinese, hashi in Japanese, chopsticks in Pidgin English-are ordinarily made from wood, and range from the expendable, featherweight Japanese variety to the heavy, everlasting Chinese one, not counting those fashioned from bamboo and ivory. Although Chinese and pseudo-Chinese restaurants today are commonplace in the Western world, wielding the sticks is still looked upon askance by some. «Why did the Chinese invent chopsticks in the first place?» asks one writer; «why did they have to turn the simple process of eating into something almost as difficult as juggling?»⁸ From all we know, Chinese and Japanese children learn to eat with sticks as effortlessly as they learn to read and write. Whatever our mental reservations or manual handicaps, national pride often manifests itself in boasting of one's limitations. Not to be able to «juggle» Chinese food may fill one with a sense of superiority equal to that of old-time Chinese women whose crippled feet prevented them from walking.

8. Quoted by Craig Claiborne in «Chopsticks: An Insight», *New York Times*, August 6, 1979.

Carnivorous readers may be surprised to learn that while cannibals eat everyday fare with their fingers, on the occasion of a special treat, such as a roast of human flesh, etiquette calls for a more stylish way of eating; although he may not sit down at a table, a bonviveur will not forgo the pleasure of impaling the meat. And just as the fastidious Oriental cannot bring himself to put a metal instrument to his mouth, the no less fastidious man-eater trots out his best wooden fork, an heirloom, religiously held in trust and handed down from father to son. Only a few notches above cannibalism ranks our own practice of cutting up an animal's corpse right in the dining room. It happens in the most enlightened company, and many a man, shanghaied by his hostess into carving a turkey or a bloody roast has cursed his lot. The ritual autopsy, performed with or without giving thanks, has everybody's appetite aglow. Unlinging joints, gnawing bones-tacitly condoned by our etiquetteers-hosts and guests work their way through sinews and tendons toward the hideous finale: custom equally sanctions stacking plates. A 1978 government guide booklet for British visitors observes, not without pride, that «Americans think

nothing of leaving unwanted food on their plates, to be tossed away as garbage ...»⁹ The stoic Briton may take this in his stride, not so a foreigner from older countries.

9. U.S. Commerce Department. *U.S.A. Travel Information* (n.d.).

Almost every culture worth its salt has an eating ceremonial. Men in the desert and men in the bush are no less exacting than our arbiters of style. Unceremonious manners are usually found only in urban surroundings, where people think nothing of eating and drinking while walking in the street or riding in public vehicles. How quaint appears by contrast the protocol of certain Sahara tribes whose members would not swallow as much as a drop of water -even between meals-without sitting down or, if in a hurry, touching the ground with one knee. It is this genuflection that lends them a dignity not encountered in our latitudes.

«Eating in its cultivated and leisurely form is an ideal outlet for nervous tension, a superior form of relaxation»¹⁰, maintained Dr. Martin Gumpert, New York physician and author of *The Anatomy of Happiness*. Alas, speed eating has acquired the distinction of a national sport. The motto «gobble, gulp, and go» and the neologism «fast foods» fairly sum up our Epicurean creed. Although «eating by machine» has gone out of fashion, as late as 1948 Eleanor Roosevelt plaintively cabled from Paris: «The French cannot understand why one needs to hurry over a meal. It isn't really,» she wrote in her daily column, «that you get more to eat, but what you get is served in separate courses and the process of eating is drawn out.» She would have been delighted to find herself vindicated by a resourceful younger generation: A couple of years ago, a select group of American students, summering in Provence and going through the unnerving experience of being served French food in the French manner, resolutely dumped the separate courses onto a single plate, to confer upon their meal at least an outward semblance of home fare. («They mix things together with the strangest incongruity imaginable,» scoffed Frances Trollope anno 1832.) No doubt we consider the palate, much like the appendix, a supererogatory organ.

10. Martin Gumpert, *The Anatomy of Happiness* (New York, 1951), p. 274.

Priests, rather than the press, were once the traditional advisers on what to eat and how to eat; with luck God (or the gods) would proclaim in plain language what was good for the inner man. Besides, a meal was usually accompanied by that healthiest of potions, wine. It ought to give pause to the most fanatical teetotaler that the only humans worth saving in the Flood were a family of vintners. Today, with the prospect of another flood, to be triggered by the globe's melting ice caps, we ought to pray the provident Lord to select some wine-growing neo-Noah from Beaune or Nuits-Saint-Georges to ensure the continuity of one of man's noblest vocations. Let us not forget that Christ Himself gave his seal of approval to wine and wine drinking. Not to let a wedding party down, He miraculously transformed water into wine, and one of the last dispositions in His earthly life was to elevate the partaking of bread and wine to a holy sacrament. Only a profoundly impious nation could have committed the blasphemy of outlawing wine. Americans, striving to be holier than the Lord, have been abusive on this point. In vain did Benjamin Franklin invoke the Scriptures and cite divine sanction; in vain did he try to make his fellowmen imbibe vinous wisdom. «Do not,» he wrote to a friend «offer water, except to children; it is a mistaken piece of politeness.» And «Not one of the apostles or holy fathers ever recommended putting water to wine [his italics] Be kind and benevolent like God, and do not spoil his good work. He made

11. Outed ni Paul L. Ford. «The Manssided Franklin.» *Century Illustrated Monthly Magazine* (New York), LVII:285.

wine to gladden the heart of men.»¹¹ By now, misguided abstinence has given way to a commercially sponsored hedonism, and the consumption of wine has lost its taint of depravity. Even Washington, the hub of bigotry, is putting out feelers toward a vaguely perceived cultural state of grace. A latter-day government publication aimed at American scholars living abroad, while declaring that the custom of the French, rich and poor, to drink wine, rather than water, with their meals is «disquieting,» admits that to tolerate [sic] foreign customs is one way to make «culture contact.»

This is not the place to hold forth on tasting and drinking wine, but a word of caution may be in order about social guidebooks of subliminal persuasion. One admonitory quotation

12. Helen Sprackling, *Setting your Table* (New York, 1941), p. 190.

will suffice to make the point. «If you don't care for wine, say nothing,» counsels an American etiquette book; «allow your glass to be filled and pay no attention to it»¹² Such advice may do for occasions when wine mainly serves to pick up the color scheme of the table setting (to stay with the lingo of the decorator), but if you have the bad luck to be entertained by a wine-conscious host, by all means tell him that to pour you wine, honestly, is as wasteful as spraying a pig with Chanel N° 5.



1. Fragment of a mural from Seo de Urgel, End of the tenth century, Episcopal museum, Vich, Spain.



2. Last Supper: Embroidered altar dossal, c. 1633. England. Private collection.



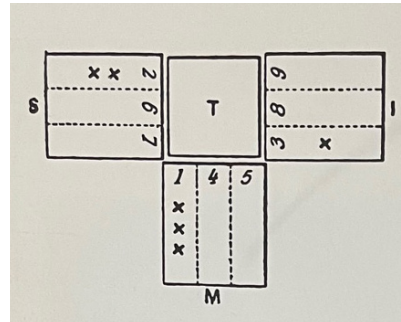
3. In this miniature of a sixth-century codex, Christ and the apostles are reclining on couches. St John (portrayed, according to Eastern tradition, as a bearded old man), occupies the place next to Christ. Judas dips his hand into a large bowl whose contents remain a mystery. Codex Purpureus Rossanensis. Calabria. Episcopal Museum, Rossano, Calabria.



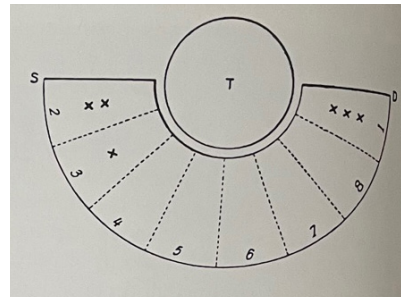
Despite the scabby complexion of the semi-restored architecture this dining room comes much closer to conveying the setting of the Last Supper than most ecclesiastical paintings. The masonry couches were covered with layers of mattresses while pillows of various shapes helped to prop up the diners. Outdoor dining room in the House of Caro at Pompeii.



Among the ancients, a funeral banquet counted among the essential ceremonies observed at obsequies. Hence the occurrence of the triclinium in cemeteries. Author's travel sketch, 1927.



The triclinium consists of three beds, each for three persons, arranged on three sides of a central table and leaving the fourth side free for service. The advantage of this arrangement is obvious: Instead of our customary peripheral service in which the diner is approached from behind, here serving is centralized. The seating order is indicated by numbers. Three crosses mark the place of honor; two crosses and one cross those of the persons next in rank.



Couches for nine guests in the form of a sigma. Both diagrams are from *La table et le repas*, by Armand Lebault.



8. In the monasteries on Mount Athos, where time has stood still for a thousand years, archaisms abound. The furniture in the cruciform refectories is freely modeled on that of the ancients. Senior Monastery of Lavra.



16-Early forks at the dinner table. Drawing by Bernard Rudofsky after a thirteenth century miniature in Hortus Deliciarum



13. The farther removed from the Holy Land, the more uncouth become the apostles manners at the Lord's Supper. In Jors Ratgeb's painting, the sigma has been turned into a Round Table. Most of the Dutch burghers posing as apostles-oned drinking from the bottle, another blowing his nose, several of them chatting - seem oblivious of their Host's administration of the holy sacrament. Sixteenth century. Museum Boymansvan Beuningen, Rotterdam.



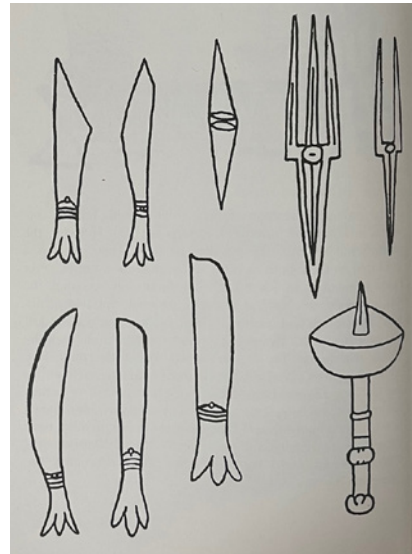
14. Before old-fashioned courtesy gained a foothold in democratic America, women were not welcome at banquets. Here, at a ball in Cincinnati, the wives wait for their feasting husbands (visible through the door) to rise from the table. Illustration from the 1832 edition of Frances Trollope's Domestic Manners of the Americans.



15. King Ashurbanipal is the first man known to have dined lying down. A sort of safety belt keeps him in place on the perilously high couch. Stone relief from Nineveh.



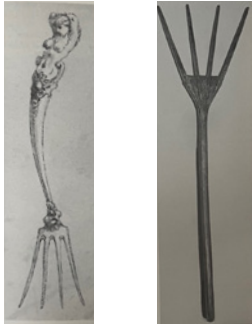
17. An eleventh-century manuscript in the library of the Abbey of Montecassino contains the earliest picture of people eating with forks. The forks have two tines and apparently were used for both carving and eating.



18. Knives, forks, and a perero, a spear for peeling fruit, from the fifteenth-century carving manual Arte Cisoria, by Enrique de Villena.



26. Automation promised to further accelerate the pace of eating. «The whole operation of being served for lunch or dinner,» says the picture caption, «takes about a minute.» The fashionableness of the eating place is attested to by the gentleman right of center who dines with his gloves on. From Harper's Weekly, 1903. Drawn by Charles Grunwald.



19. Fish fork. Ink drawing on paper, c. nineteenth century, Italy.

20. Hayfork, late-nineteenth century.

21. «If our armies could be taught the use of chopsticks, knife, fork and spoon could be eliminated from the soldier's kit,» wrote the American Japanologist Edward S. Morse nearly a century ago; «every public institution should be furnished with them.» The 20cm long featherweight eating sticks of soft wood are made in one piece to be split apart by the eater.



One pound of silver, worked into a set of knife, fork, and spoon. Cooper-Hewitt Museum. Gift of Aaron Faber Gallery.



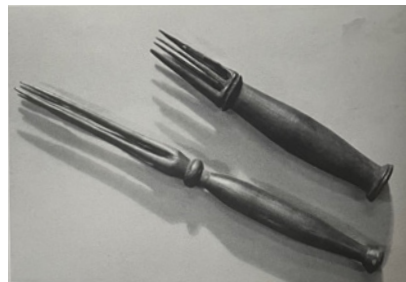
31. Benjamin Franklin's wineglass at the Historical Society of Pennsylvania, Drawing by Harry Penn.



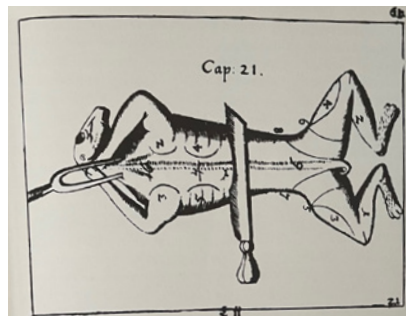
30. The supremely simple shapes of wine bottles have not changed in centuries. At left, standard types of claret bottles, with their masculine shoulders; at right, two Burgundy bottles, one Rhine-wine and one California white-wine bottle. Morrell and Co. Collection.



32. Two red-wine and two white-wine glasses of traditional shape for perceiving aroma, bouquet, and color. Courtesy, Baccarat, New York.



23. While cannibals convey everyday fare to the mouth with their fingers, they use wooden forks for eating human flesh. Eightpronged fork. Fiji.



24. Drawing from the Vollsrandig Vermehrtes Trincir Buch, by Georg Philipp Hartsdorfer, 1665. Nuremberg.



25. Dinner fork with red and green traffic lights built into the handle for speed eaters in an electronic age. «You have only a short time (6 seconds) to shovel food into your mouth and a longer time (25 seconds) to chew.» Hammacher Schlemmer, New York.



27. Christ treading grapes. Drawing after a thirteenth-century miniature in *Hortus Deliciarum*.



28. A fourteenth-century mural in the cloisters of the Emmaus Monastery, in Prague, shows Christ beside a winepress, treading grapes in a vat and beating them with a wooden staff.



29. By turning water into wine, Jesus Christ ratified His Father's recognition of viticulture as man's noblest vocation. Accordingly, Noah's legacy has always been honored by the truly devout. Detail, «The Wedding at Canaan,» by Michael Pacher. Fifteenth century St Wolfgang, Austria.

«A-t-on déjà pris pour objet d'étude la division multiple du temps, les suites d'une fixation régulière du travail, des fêtes et du repos ? Connaît-on les effets moraux des aliments ? Y a-t-il une philosophie de la nutrition ?»

F. Nietzsche, *Le gai savoir*, I, 7

ALIMENTATION

CITATIONS

*

«Qu'est-ce que la Méditerranée? Mille choses à la fois, non pas un paysage, mais d'innombrables paysages, non pas une mer, mais une succession de mers, non pas une civilisation, mais des civilisations entassées les unes sur les autres. Voyager en Méditerranée, c'est trouver le monde romain au Liban, la préhistoire en Sardaigne, les villes grecques en Sicile, la présence arabe en Espagne, l'Islam turc en Yougoslavie. [...] C'est tout à la fois, s'immerger dans l'archaïsme des mondes insulaires et s'étonner devant l'extrême jeunesse de très vieilles villes ouvertes à tous les vents de la culture et des profits qui depuis des siècles, surveillent et mangent la mer.»

Fernand Braudel, La Méditerranée, 1949.

« La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. »

« La cuisine est une coquine; le plus souvent elle fait désespérer, mais donne aussi du plaisir, car lorsque l'on réussit ou surmonte une difficulté, on en éprouve de la joie et on chante victoire. »

Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, 1891.

LE TRIANGLE CULINAIRE



Claude Lévi-Strauss
1965

Une leçon d'anthropologie où le maître explique comment la méthode structurale peut s'appliquer à tous les domaines de la culture. Y compris, et peut-être d'abord, la cuisine.

Dans toutes les langues du monde, des systèmes complexes d'oppositions entre les phénomènes ne font rien d'autre qu'élaborer dans de multiples directions un système plus simple et commun à toutes, soit le contraste entre consonne et voyelle, qui, par le jeu d'une double opposition entre compact et diffus, aigu et grave, engendre ce que l'on a pu appeler le «triangle vocalique » d'une part :

U A I

Et, d'autre part, le « triangle consonantique » :

P K T

Or il semble que le principe méthodologique qui inspire de telles distinctions soit transposable à d'autres domaines, notamment à celui de la cuisine, dont on n'a pas assez souvent souligné qu'avec le langage elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle [...]. On partira de l'hypothèse que cette activité (la cuisine) suppose un système qui se situe -selon des modalités très diverses en fonction des cultures particulières qu'on voudra considérer au sein d'un champ sémantique triangulaire, dont les sommets correspondent respectivement aux catégories du cru, du cuit et du pourri. Il est clair que, par rapport à la cuisine, le cru constitue le pôle non marqué, et que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : en effet, le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri en est une transformation naturelle. Sous-jacente au triangle primordial, il y a donc une double opposition entre élaboré/non-élaboré, d'une part, et entre culture/nature, d'autre part.

Sans doute ces notions constituent-elles des formes vides: elles ne nous apprennent rien de la cuisine de telle ou telle société particulière, puisque seule l'observation peut nous dire ce que chacune entend par «cru », «cuit » et «pourri », et qu'on peut supposer que ce ne sera pas la même chose pour toutes. La cuisine italienne nous a récemment enseigné à consommer les crudités plus «cruës » que ne faisait la cuisine française traditionnelle, déterminant ainsi un élargissement de la catégorie du cru. Et l'on sait, par quelques incidents qui ont suivi le débarquement des Alliés en 1944, que les militaires américains concevaient la catégorie du pourri de façon beaucoup plus large puisque l'odeur -pour eux de cadavre -qu'exhalaient les fromageries normandes les ont parfois incités à les détruire. [...]

Considérons maintenant, pour des cuisines dont les catégories nous sont relativement familières, les diverses modalités de la cuisson. Il en existe certainement deux principales, comme l'attestent, dans d'innombrables sociétés, les mythes et les rites qui mettent leur contraste au premier plan: ce sont le rôti et le bouilli. En quoi consistent leurs différences ? La nourriture rôtie est directement exposée au feu, elle réalise avec celui-ci une conjonction non médiatisée, tandis que la nourriture bouillie est doublement médiatisée: par l'eau, dans laquelle on l'immerge, et par le récipient qui les contient l'une et l'autre.

Le paradoxe du rôti

A un double titre, par conséquent, on peut dire que le rôti est du côté de la culture. Réellement, puisque le bouilli requiert l'usage d'un récipient, objet culturel: symboliquement, pour autant que la culture est une médiation des

rapports de l'homme et du monde, et que la cuisson par ébullition exige une médiation (par l'eau) du rapport entre la nourriture et le feu, absente dans le cas du rôtissage.

Les indigènes de la Nouvelle-Calédonie, qui ignoraient la poterie jusqu'à l'arrivée des Français au siècle dernier, ressentent ce contraste avec une particulière vivacité: «Auparavant, relate J.-J. Burrau, on ne faisait que griller et rôtir; que «brûler» comme disent aujourd'hui les autochtones. L'usage de la marmite et la consommation de tubercules bouillis sont considérés avec fierté comme une preuve de civilisation. [...]

Il reste à découvrir l'autre opposition fondamentale que nous avons retenue : celle entre élaboré et non élaboré. Sous ce rapport, l'observation s'avère une double affinité : celle du rôti avec le cru, c'est-à-dire le non élaboré, et celle du bouilli avec le pourri, qui est un des deux modes de l'élaboré. L'affinité du rôti avec le cru provient de ce qu'il n'est jamais également cuit, soit de tous les côtés à la fois, soit en dehors et en dedans. Un mythe des Indiens Wyandot de l'Amérique du Nord évoque bien ce qu'on pourrait appeler le paradoxe du rôti: le créateur fit jaillir le feu et ordonna au premier homme d'embrocher une pièce de viande sur un bâton et de la faire rôtir. Mais l'homme était si ignorant qu'il la laissa jusqu'à ce qu'elle fût carbonisée d'un côté tandis qu'elle restait crue de l'autre. [...]

Si l'ébullition est supérieure au rôtissage, note Aristote, c'est qu'elle enlève la crudité des viandes: «Les viandes rôties étant plus crues et plus sèches que les viandes bouillies» (cit. par Reinach, l.c). Quand au bouilli, son affinité avec le pourri est attestée dans de nombreuses langues européennes, par des locutions telles que « pot pourri », olla podrida désignant différentes sortes de viandes assaisonnées et cuites ensemble avec des légumes ; en allemand *zu Brei zerkochtes Fleisch* « une viande pourrie de cuire ». [...]

Ces distinctions sont loin d'épuiser la richesse et la complexité du contraste entre rôti et bouilli. Le bouilli est cuit au dedans (d'un récipient), tandis que le rôti l'est par dehors: l'un évoque donc le concave et l'autre, le convexe. Aussi, le bouilli relève le plus souvent de ce qu'on pourrait appeler une « endocuisine » : faite pour l'usage intime et destinée à un petit groupe clos, tandis que le rôti relève de l'« exocuisine » : celle que l'on offre à des invités. Dans l'ancienne France, la poule au pot était pour le souper de famille, la viande rôtie pour le banquet (dont elle marquait même le point culminant: servie obligatoirement après les viandes bouillies et les herbes du début et accompagnée de «fruits extraordinaires», tels que melons, oranges, olives et câpres.

La même opposition se retrouve dans les sociétés exotiques, bien qu'autrement formulée. Les très primitifs Guayaki du Paraguay rôtissaient tous les gibiers, sauf quand ils préparaient la viande, nécessairement bouillie, destinée aux rites servant pour déterminer le nom d'un jeune enfant. Les Ka'ingang du Brésil méridional interdisent la viande bouillie au veuf et à la veuve, ainsi qu'au meurtrier d'un ennemi. Dans tous ces cas la prescription du bouilli accompagne un resserrement, celle du rôti une distension des liens familiaux ou sociaux.

En suivant cette piste on pourrait inférer que le cannibalisme (qui par définition est une endo-cuisine par rapport à l'espèce humaine) adopte plus volontiers la technique du bouilli que celle du rôti, et que les cas de rôtissage du cadavre, attestés par la littérature ethnographique, doivent être plus fréquents pour l'exo-cannibalisme (consommation du corps d'un ennemi) que pour l'en

do-cannibalisme (consommation d'un parent). Il serait intéressant de mener une enquête statistique sur ce point.

Pour les guerriers

Parfois aussi, comme souvent en Amérique et sans doute ailleurs, les affinités respectives du rôti et du bouilli seront avec la vie en brousse (extérieurs à la communauté villageoise,) et la vie sédentaire (à l'intérieur du village). D'où une association subsidiaire du rôti avec les hommes, du bouilli avec les femmes. C'est le cas notamment chez les Trumai, les Yagua, les Jivaro d'Amérique du Sud, et, dans l'extrême Nord, du continent, chez les Ingalik. Ou bien la relation est inversée: les Assiniboine des plaines septentrionales de l'Amérique du Nord réservent la préparation de la nourriture bouillie aux hommes engagés dans une expédition guerrière, tandis que les femmes au village n'utilisent jamais de récipients, et font seulement rôtir la viande. Certaines informations suggèrent qu'entre certains pays de l'Europe orientale on pourrait relever la même inversion des affinités du bouilli et du rôti avec les genres féminin et masculin.

L'existence de ces systèmes inversés pose naturellement un problème et elle conduit à penser que les axes des oppositions sont plus nombreux encore qu'on ne le soupçonnait, et que les peuples chez qui ces inversions se manifestent se réfèrent à d'autres axes que ceux qu'on avait d'abord isolés. Par exemple, le bouilli offre une méthode de conservation intégrale de la viande et de ses sucs, tandis que le rôti s'accompagne de destruction et de perte. L'un connote donc l'économie, l'autre la prodigalité, celle-ci est aristocrate, celui-là peuple. Cet aspect ressort au premier plan dans des sociétés qui prescrivent des différences de statut entre les individus ou les groupes. Chez les anciens Maori, dit Johansen, un noble pouvait faire lui-même rôtir sa nourriture, mais il évitait tout contact avec le four à étuver, qu'on abandonnait aux esclaves et aux femmes de basse extraction. Aussi, quand les marmites et les casseroles furent introduites par les Blancs, elles apparurent comme des ustensiles infectés. Inversion saisissante par conséquent, de l'attitude que nous avons signalée chez les Néo-Calédoniens.

Le fumage

Ces différences d'estimation du bouilli et du rôti, selon que la personne du groupe est démocratique ou aristocratique, s'observent aussi dans la tradition occidentale. La démocratique « Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert se livre à une véritable apologie du bouilli: «Le bouilli est un des aliments de l'homme le plus succulent et le plus nourrissant... On pourrait dire que le bouilli est par rapport aux autres mets ce que le pain est par rapport aux autres sortes de nourriture...» (art. «bouilli »)). Arguments dont un demi-siècle plus tard le dandy Brillat-Savarin prendra l'exact contre-pied: « Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable: «le bouilli est de la chaire, moins son jus ... Cette 'Vérité commence à percer elle bouilli a disparu dans les dîners 'Véritablement soignés,' on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.» (Physiologie du goût 1), VI, §2.) [...]

A l'intérieur du triangle culinaire primordial formé par les catégories du cru, du cuit et du pourri, nous avons donc inscrit deux termes qui se situent, l'un, le rôti, dans le voisinage du cru, l'autre, le bouilli, dans le voisinage du pourri.

Il manque un troisième terme, illustrant la forme concrète de cuisson des aliments présentant au plus haut point une affinité avec la catégorie abstraite du cuit. Cette forme nous paraît être le fumage qui, comme le rôtissage, implique une opération non médiatisée (sans récipient et sans eau), mais qui, à sa différence et cette fois comme l'ébullition, est une forme de cuisson lente donc profonde et régulière à la fois. [...]

Les deux axes

Revenons, pour finir, au triangle culinaire. A l'intérieur de celui-ci nous avons tracé un autre triangle, qui intéresse les recettes tout au moins les plus élémentaires, puisque nous n'avons considéré ici que trois types de cuisson: le rôti, le bouilli et le fumé. Le fumé et le bouilli s'opposent quant à la nature de l'élément intermédiaire entre le feu et la nourriture, qui est soit l'air, soit l'eau. Le fumé et le bouilli s'opposent quant à la nature de l'élément intermédiaire entre le feu et la nourriture, qui est soit l'air, soit l'eau. Le fumé et le rôti s'opposent par la place relative, plus ou moins importante de l'élément air ; le rôti et le bouilli par la présence ou l'absence de l'eau. La frontière entre la nature et la culture, qu'on imaginera parallèle, soit à l'axe de l'air, soit à celui de l'eau, met, quant aux moyens, le rôti et le fumé du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture, ou quant aux résultats, le fumé du côté de la culture, le rôti et le bouilli du côté de la nature:

La valeur opératoire de notre schéma serait très réduite s'il ne se prêtait à toutes les transformations requises pour admettre d'autres modes de cuisson. Dans un système culinaire où la catégorie du rôti se dédouble en rôti et en grillé, c'est ce dernier terme (connotant le moindre éloignement de la viande et du feu) qui se placera au sommet du triangle des recettes, le rôti s'inscrivant alors, toujours sur l'axe de l'air, à mi-chemin entre le grillé et le fumé. On procédera de manière analogue si le système culinaire considéré fait une distinction entre cuisson à l'eau et cuisson à la vapeur: cette dernière, où l'eau est éloignée de la nourriture, se placera à mi-chemin entre le bouilli et le fumé.

Une grille

Une transformation plus complexe sera nécessaire pour introduire la catégorie du frit. Au triangle des recettes, on substituera alors un tétraèdre rendant possible d'élever un troisième axe: celui de l'huile, en plus de ceux de l'air et de l'eau. Le grillé restera au sommet, mais sur l'arête reliant le fumé et le frit on pourra placer, au milieu, le rôti au four (avec adjonction de matière grasse), qui s'oppose au rôti à la broche (sans cette adjonction). De même, sur l'arête reliant le frit et le bouilli s'inscrira la cuisson à l'étouffée (dans un fond d'eau et de matière grasse), s'opposant à la cuisson à la vapeur (sans matière grasse et à distance du fond d'eau) ainsi qu'au rôtissage du four (avec un fond de matière grasse et sans eau).

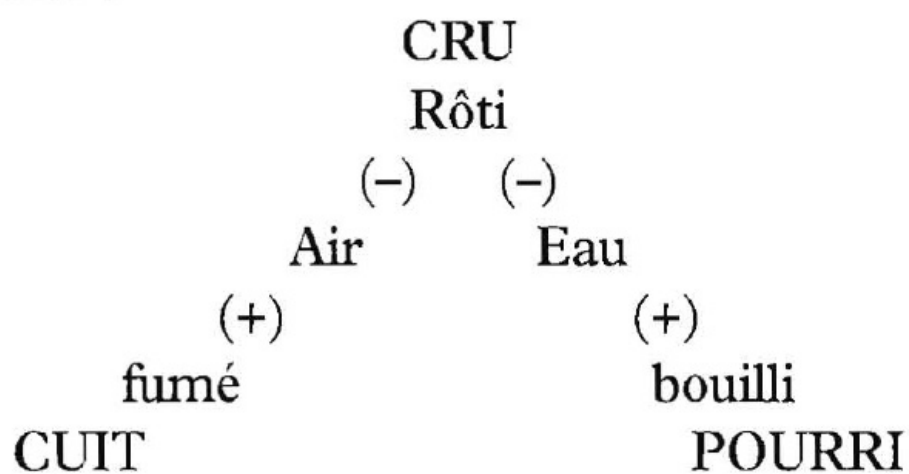
Le schéma sera encore développé, s'il est besoin, par adjonction de l'opposition entre nourriture animale et nourriture végétale (si l'une et l'autre comportent des modes de cuisson différentiels), et par la distinction de la nourriture végétale en céréales et légumineuses, puisque, à la différence des premières (qu'on peut se contenter de griller), les secondes ne sauraient être cuites sans eau ou sans matière grasse, ou sans les deux (à moins qu'on ne fasse fermenter les céréales, ce qui exige de l'eau mais exclut le feu. Enfin, les

condiments prendront place dans le système, selon les combinaisons admises ou exclues avec tel ou tel type d'aliment.

Après que le schéma aura été ainsi élaboré pour y intégrer toutes les caractéristiques d'un système culinaire déterminé (et sans doute y en a-t-il d'autres, intéressant la diachronie et non plus la synchronie, ainsi celles qui concernent l'ordre, la présentation et les gestes du repas), il conviendra de chercher la façon la plus économique de l'orienter comme une grille, pour la rendre superposable à d'autres contrastes, de nature sociologique, économique, esthétique ou religieuse: hommes et femmes, famille et société, village et brousse, économie et prodigalité, noblesse et rotture, sacré et profane, etc. Ainsi peut-on espérer découvrir, pour chaque cas particulier, en quoi la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins qu'elle ne se résigne, toujours inconsciemment, à y dévoiler ses contradictions.

Ce texte a été écrit pour un numéro spécial Lévi-Strauss de « l'Arc », revue trimestrielle dirigée par Stéphane Cordier, qui a paru de 1958 à 1986.

© 2000-2001, 2003-2004





Indiens faisant griller des animaux. Gravure de Théodore de Bry («Brevis Narratio »)



Préparation d'un festin chez les Indiens de Floride. Gravure de Théodore de Bry extraite de « Brevis Narratio » (1591)

LA PLASTIQUE CULINAIRE



Félix Fénéon
1993

Jadis

Au XVII^e siècle, les «pyramides de dessert» furent à la mode : sur des gradins ornés de jasmins, d'anémones et de jacinthes s'étagait une vaisselle précieuse pleine d'oranges du Portugal et de fruits français, de liqueurs, de gelées, de compotes. Des oiseaux chanteurs, des orgues hydrauliques, des jets d'eau de fleur d'orange agrémentaient cet état et, en visite à l'Hôtel de Ville, le roi, comme en témoignent les registres municipaux, s'extasia sur un rocher de confiserie qui «pissait fort haut et en plusieurs endroits».

Le siècle suivant vit la vogue des surtouts en porcelaine et en faïence. Un miroir en occupait le milieu, et sur ce plateau, qu'on enduisait de blanc d'œuf, le sucre porphyrisé, la mie pétrie, la chapelure, le sable de marbre serpentaient en festons diapres. Autre système : on installait sur la table un gâteau de glaise, plat ou configuré en corbeille, en vase, en motif d'architecture, et on y implantait des pieds d'alouette, des bleuets, des marguerites, fleurs robustes que maintenait plusieurs jours vivantes la fraîcheur de la glaise arrosée. De Lorme, fleuriste du roi, successeur de Desforges (le père de l'acteur et dramaturge), accrut le confort de ces fleurs en enfonçant leur tige dans l'eau de tubes dissimulés. Les fleurs en parchemin, papier, fil de fer et cocons, avaient aussi leurs amateurs.

Le Suisse parisianisé Soleure excella aux paysages arborescents : il leur conférait un aspect hivernal en les givrant de verre pilé. Au moindre courant d'air, ce verre saupoudrait les assiettes. Cazade lui substitua une maitière aussi scintillante et point nocive, et comme elle avait la propriété de se dissoudre à la chaleur du banquet, les convives ébahis voyaient le printemps renaître. Quant aux figurines qui animaient le décor, le céramiste les avait fournies.

Ainsi, tous ces queux se manifestaient ornemanistes, jardiniers et, si l'on veut, peintres.

Cependant Travers, officier de bouche du prince de Condé, s'avisait de peupler ses parcs de table avec des statuettes qu'il modelait lui-même en pâte de sucre et amidon coloré. Pour modeler les siennes, Noël, au duc d'Orléans, remplaça le sucre par du talc que la gomme adragante liait à l'amidon. Datons de ces deux hommes de bouche la naissance de la sculpture expressément culinaire.

La Révolution, au moins en sa période jacobine, négligea la salle à manger. Les recueils de recettes qui parurent en l'an III et en l'an IV sont d'un caractère spartiate. Leurs titres, *La Cuisinière républicaine*, *Le Petit cuisinier économe*, contrastent avec les titres de tels recueils antérieurs, *Les Dons de Comus*, par Marin, cuisinier de Mme de Gessner, *Le Cannaméliste françois*, par Gilliers, chef d'office et distillateur du roi de Pologne, duc de Lorraine. (Puisque nous citons de vieux livres, citons aussi les plus récents : *Gourmandinet*, de Mme René Champly, mère du romancier de Nécropolis, et les deux savants in-octavo de Bertrand Guégan, *La Fleur de la cuisine française*, qui vient d'obtenir de l'Académie le prix Furtado. Quoiqu'il n'ait pas eu à y traiter le sujet qui nous occupe ici, M. Bertrand Guégan le connaissait fort bien. Il s'est prêté à nos questions, et même il a interviewé d'illustres cuisiniers, ses amis, dont il nous a transmis tout frais les dires techniques.)

Au déclin du civisme, le faste reparut. Lebeau réalisa en sucre filé, biscuit, pastillage et nougat, un passage du pont d'Arcole plus décisif que l'opération militaire initiale; et les artilleurs de la grande armée, Marmont, Songis, Lauriston, eurent en Dutfoy un émule : aux sours de gala, sur ses frères édifices, un incendie pluricolore et parfumé soudain courait avec mille étincelles à la neige des épaules.

Antonin Carême (il était destiné aux fourneaux de Talleyrand, du tsar, de l'empereur d'Autriche et du roi d'Angleterre) avait ouvert sa carrière éblouissante par des pièces montées qui avaient fait florès sur la table du Premier Consul. Ses ouvrages de cuisine proprement dite ne sont pas notre affaire. Mais voici son *Pâtissier pittoresque* (Didot, 1815) : il comporte cent vingt-cinq planches – modèles de pavillons, rotondes, temples, ruines, tours, belvédères, forts, cascades, fontaines, cassines, huttes, moulins et ermitages – précédées d'un traité des cinq ordres selon Vignole. Sur quoi, Carême comprit que son génie se traduirait mieux encore en pierre de taille. Décorateur de tables, il serait décorateur de villes. Dans un délire sacré, il établit des esquisses; Mlle Ribaut les dissina; Normand fils et Hibou les gravèrent à l'eau-forte; et de 1821 à 1826, en six livraisons, il publia ses *Projets* – je cite le titre de mémoire –, ses projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Petersbourg. L'empereur Alexandre en avait accepté la dédicace.

Lourd de laurier, ce constructeur mourut en 1833. Au cours de notre étude, nous rencontrerons ses descendants spirituels.

La sculpture des cuisiniers

Il sied de distinguer la sculpture des cuisiniers et la sculpture des pâtissiers (ceux-ci plutôt des architectes).

On s'intéressera aux charcutiers une autre fois.

La tâche essentielle du sculpteur-cuisinier réside en l'exécution de socles expressifs sur lesquels installer le plat d'argent qui supporte les pièces froides. Selon la nature de ces pièces, le thème du socle varie. Un cuissot de chevreuil motiver, pour un cuisinier terre à terre, quelque site forestier parcouru de chasseurs, de chiens et de bêtes fauves. On peut spéculer sur un rapport moins direct : et, par exemple, un chaud-froid de turbot aurait pour assise l'histoire du roi Candaule. Enfin, le cuisinier idéologue procédera par allusion et soumettra aux convives une énigme plastique, au risque de leur fatiguer l'esprit et l'estomac.

Et la pièce que hausse le socle aura droit à une parure suprême faite de hâtelets historiés fichés dans sa masse comme les flèches dans les chairs de Saint Sébastien ou comme des épingles dans un chapeau.

En Russie, les cuisiniers s'évertuaient à travailler la glace vive : le caviar est meilleur dans un bloc taillé en forme de cygne ou d'ours. Le chef Édouard Nignon se rappelle s'être gelé les doigts à sculpter deux Hercules arc-boutés sous une vasque de glace, aquarium de poissons chinois. Dans l'iceberg inférieur s'enclavait un immense bassin de cristal où déferlait le champagne. Une louche y plongeait que manœuvraient à tour de rôle les buveurs pour maintenir

toujours pleine leur coupe dix fois tarie. Des ampoules, tapies comme des crabes aux anfractuosités, criblaient de feux électriques ce colossal diamant fondant. Or, ceci se passait à Moscou, chez Ivan Abramovitch Morosoff que nos lecteurs connaissent, sinon comme amphitryon, du moins comme collectionneur : c'est lui qui possédait la galerie (Bonnard, Cézanne, Cross, Degas, Denis, Derain, Van Gogh, Maillol, Henri Matisse, Marquet, Monet, Picasso, Pissarro, Renoir, Roussel, Signac, Vlaminck, Vuillard, etc.) nationalisée sous le nom de Musée occidental n° 2 par la République des soviets.

Technique de la sculpture des cuisiniers

L'exécution d'un socle est coûteuse. Elle demande parfois un mois de labeur, qu'auront précédé des semaines de méditation. Depuis 1914, rares sont les hôtes qui peuvent offrir à leurs invites tant de luxe. Aussi les grands cuisiniers-sculpteurs ont-ils (après fortune faite), rendu leur tablier et leur ébauchoir.

Victor Morin s'est retiré en Bourgogne, et Philéas Gilbert a Couilly, par Pont-aux-Dames; le bon Breton Le Sénéchal, qui officiait chez le duc de la Rochefoucauld et dont les maximes culinaires sont, elles aussi, immortelles, s'est retiré à Pontivy. Édouard Nignon, que les plus notoires fourchettes applaudirent à Paris (Larue), à Londres (Claridhe), à Vienne (Trianon), à Berlin, en Russie, en Italie, se soigne (on lui fit, l'an dernier, l'ablation d'un rein) et, auteur déjà de l'Heptameron des gourmets, songe à écrire ses mémoires. Auguste Escoffier, par qui fut nourrie la cour d'Angleterre, voyage sans but professionnel. Sur plusieurs, nous sommes moins renseignés. Que fait François Marrec, qui naguère avec ses fleurs de cire humiliait les naturelles ? Et cet autre, duquel je ne sais plus le nom, auteur d'une statue d'Antonin Carême, destinée aux Halles centrales et que le Conseil municipal refusa, le punissant à juste titre d'avoir abandonné, comme moyen d'expression, la graisse ?

Car c'est en graisse (sur une armature de bois et de carton) que les socles se construisent. Mêlez dans le chaudron installé sur bon feu un tiers de graisse de rognons de mouton, un tiers de cire vierge, un tiers de paraffine (celle-ci blanchit la graisse et lui ôte toute odeur). Ou encore, et la mixture aura une élasticité louable, faites fondre un kilo de panne de porc et la mêlez ensuite à ces quatre substances qui auront chauffé ensemble : cire vierge, une livre; sperme de baleine, 250 g; stéarine, 250 g; paraffine, 250 g.

Et si vous voulez donner de l'éclat au socle que vous venez de modeler dans cette pâte ou de tailler dans un bloc de riz ou de semoule, voici la recette d'une brillantine. Vous dissolvez dans un verre d'eau 125 g de gomme arabique ou de gélatine. Vous en badigeonnez un morceau de la dernière vitre cassée par le marmiton. Après avoir séché la couche à l'étuve douce, vous la grattez. Des pellicules s'en détachent que vous tamisez et pouvez teindre.

Est-on trop pressé pour entreprendre une sculpture profonde, consent-on un effet superficiel, l'amidon, la gomme adragante et la paraffine, malaxées des paumes et du rouleau, vous munissent d'une pâte analogue d'aspect à celle des pastilles de Vichy et aussi ductile que celle du pain azyrne. Vous la moulez en rosaces, mascarons, perles, etc., ou la roulez en boudins qui seront des nervures, ou la modeliez en personnages. Après quoi, vous rangez et fixez ces motifs sur un tulle. Vous disposez ainsi d'une bande malléable qui, appliquée sur un mandrin cylindrique ou tronconique, vous aura vite fourni un socle.

Dans le langage des cuisiniers, l'opération ici décrite est le «pastillage»; la bande, produit de cette opération, est dite aussi «pastillage». Chez les pâtisseries, qui dans un instant vont confectionner des objets avec une pâte à base de sucre, nous retrouverons ce même mot.

Aux socles convient une ornementation de fleurs. Elles se font pétale à pétale. Copistes stricts, ces messieurs prennent en plâtre la mince et courbe empreinte d'un pétale, ou creusent sa forme dans du bois ou dans un tubercule; ils coulent de la cire dans l'une ou l'autre de ces matrices, puis groupent en corolle les épreuves. Les roses et les camélias d'Auguste Escoffier ont servi son renom, qui a des causes plus légitimes. Ou bien, sans tant d'embarras, entre le pouce et l'index, on aplatit en pétale des boulettes de cire. La cire a été colorée d'avance; sinon, on la teinte après coup, à la détrempe, à l'aquarelle. Une touche de vernis à tableaux avivera son lustre.

L'architecture des pâtisseries

On voit aux vitrines des pièces montées sommairement faites de pain de Savoie et de nougat. Il ne faut pas juger sur ces spécimens l'architecture des pâtisseries, ni sur ce gâteau de noce qui fut servi au palais de Buckingham, en février 1922. Haut de deux mètres presque, il pesait, à vingt kilos près, trois quintaux. Mais quoi, le Gambetta de la cour du Carrousel ou le lion de la place Denfert pèsent encore davantage. Plutôt, on célébrerait la compagnie du Midland-Railway qui sans accident transporta ce monstre d'Édimbourg, où il naquit à Londres où la princesse Mary et le vicomte Lascelles le mangèrent.

Laissons cela, et observons comment procède un pâtissier conscient de son rôle.

Il établit un plan d'architecte, grandeur nature, pour l'ensemble de l'édifice projeté, puis le plan minutieux de chacune de ses pièces constitutives, ou «panneaux». Sur la feuille où il vient de dessiner, il applique une lame de verre qui lui maintiendra sous les yeux les épures et servira de support à la fabrication des panneaux. Ceux-ci auront la minceur d'un carton et le format, au plus, d'un paquet de cigarettes plat. Leur substance sera la pâte royale, mélange de sucre et de blanc d'œuf. D'un cornet à bec étroit, l'artiste, avec circonspection, fait couler ce mucilage sur le verre – un peu comme une Javanaise verse la cire protectrice sur l'étoffe dont elle veut faire un batik. La pâte royale suit, à la façon d'un pinceau, les droites et les méandres du dessin visible à travers le verre, et se fige, durcit. Une secousse imprimée à la lame transparente décolle de sa lisse surface le panneau qui y adhérerait à peine. Ce panneau, maintenant disponible, enferme dans son cadre rectangulaire tels et tels éléments des faces ou de la toiture – soit pleins, soit à claire-voie comme le lacis qu'appliquent sur un mur nu les treillageurs-rustiqueurs (ainsi se désignent eux-mêmes, bizarrement, certains industriels du treillage rustique). Quand le pastillage est terminé, que tous les panneaux sont prêts, notre homme se reporte au plan général et, selon ce plan, les agence et les échafaude. Avec la même pâte royale, il les rejointoie. L'édifice est là, léger, comme un filigrane, instable, en apparence, comme un château de cartes, mais équilibré et rigide.

L'avenir

Les sculpteurs et architectes à toque blanche ont vu passer mainte émeute d'art sans en être troublés et leur idéal reste académique. La collaboration de ces exécutants adroits avec les sculpteurs et architectes proprement dits, que nous supposerons moins routiniers, serait sans doute heureuse. Quand ceux-ci auront doté chaque village d'une statue commémorant la guerre et fini de raccommoder les provinces envahies, le chômage affligera leurs corporations. Pourquoi ne s'accointeraient-ils pas avec les gens de cuisine, à qui ils fourniraient des idées et des maquettes ? Ce que nous reprochons aux œuvres d'art, c'est leur durée impertinente. En graisse de mouton ou en pastillage, et parées ainsi du charme des choses périssables, elles nous trouveraient enclins à les aimer, même imparfaites. Mais est-il sûr qu'elles disparaissent ? Déjà de pieux collectionneurs recueillent les spécimens anciens de la plastique culinaire. Il y aura dans les musées la section des pièces de pâtisserie, ville en miniature protégée par des globes de pendule lutés à leur piedouche.

Bulletin de la vie artistique, juillet-août 1922.

L'ORANGE, LES PETITS POIS ET LA ROSE



Bruno Munari
Good Design
1963

Peut-on établir un parallèle entre des objets conçus par un designer et les objets produits par la nature? Certains objets naturels ont des points communs avec les objets conçus : qu'est-ce que la peau d'un fruit, si ce n'est son «emballage»? Divers types d'emballages correspondent à divers types de fruits, de la noix de coco à la banane. Et on pourrait réfléchir, dans le jargon des critiques du design, à quelques objets naturels et découvrir des choses intéressantes...

L'orange:

L'objet est constitué d'une série de contenants modulés en formes de quartiers, disposés de manière circulaire autour d'un axe central vertical, sur lequel chaque quartier repose son côté rectiligne alors que les côtés courbes, tournés vers l'extérieur, donnent à l'ensemble une forme globalement sphérique.

L'ensemble des quartiers est contenu dans un emballage aux couleurs et aux caractéristiques formelles marquées : sa surface extérieure relativement dure comporte une doublure moelleuse qui protège l'ensemble des contenants des agressions extérieures. Le matériau reste identique dans l'ensemble de l'objet mais se différencie selon la fonction.

Chaque contenant est formé d'une pellicule plastique permettant de contenir le jus, mais relativement manipulable lors de la décomposition de la forme globale. Chaque quartier est fermé par un faible adhésif. L'emballage, dans l'air du temps, n'est pas à retourner au fabricant : il est jetable.

Chaque quartier a exactement la forme de la position des dents dans la bouche humaine. Une fois sorti de l'emballage, on peut le placer entre les dents et, d'une légère pression, le rompre pour en extraire le jus. Mis à part le jus, les quartiers contiennent généralement un pépín de la plante qui a généré le fruit : petit cadeau de la part de la production au cas où le consommateur souhaiterait posséder une production personnelle de ces objets. À noter, le désintéressement économique d'une telle idée et le lien psychologique ainsi créé entre le consommateur et la production. Personne, ou bien peu de consommateurs, ne plantera de pépins d'oranges, mais cette concession hautement altruiste et l'idée de cette possibilité libèrent le consommateur du complexe de castration et établissent un rapport de confiance autonome réciproque.

L'orange est donc un produit presque parfait doté d'une cohérence absolue entre forme, fonction et consommation. Même la couleur est idéale; en bleu, ce produit serait absolument absurde.

Unique concession décorative, si l'on peut dire : la recherche matérielle de la surface de l'emballage « traitée en peau d'orange ». Peut-être pour rappeler la pulpe interne des contenants. Il faut le reconnaître, cette décoration minimale est parfaitement justifiée.

Les petits pois:

Pilules alimentaires de différents diamètres, emballées dans des étuis bivalves très élégants de par leur forme, leur couleur, leur matériau, leur semi-

transparence et leur simplicité d'ouverture. Le produit, l'étui et l'adhésif dérivent tous d'une production unique. La fabrication ne nécessite pas de travailler différemment des matériaux différents qui seraient ensuite montés lors d'une phase de finition supplémentaire, mais consiste en une programmation de travail très précise, certainement le fruit d'un effort commun (team-work).

L'objet est monochrome mais présente un camaïeu subtil, qui lui donne un aspect légèrement sophistiqué tout en correspondant aux goûts des consommateurs de toutes les époques. Sa couleur verte, bien connue sous l'appellation populaire de « vert tendre », a été relativement bien calculée dès le début de la production et n'a pas changé depuis. Cette couleur a même été à l'origine de tendances chromatiques dans le milieu de la mode et de l'ameublement dans les années 1920 et 1930. La forme des pilules est assez courante même si celles-ci varient en diamètre; l'étui se distingue en revanche par son originalité et sa facilité d'utilisation. Il se compose de deux éléments identiques et symétriques (en vogue de nos jours pour des raisons d'économie de production), concaves de façon à contenir les pilules, dont les empreintes sont déjà parfaitement agencées. Les deux éléments sont collés, avec une tenue parfaite (l'exposition fréquente à la pluie est à prendre en compte) par un adhésif qui remplit une double fonction : celle de charnière-ressort sur le côté court et de simple adhésif sur le côté long. En le tenant entre le pouce et l'index et en appliquant une légère pression avec les phalanges supérieures, on ouvre de côté l'étui, qui exhibe toutes les pilules bien alignées par ordre croissant.

Une caractéristique de ces productions est la variation des séries. Problème évoqué à maintes reprises dans différents congrès internationaux de design: chaque variation possible augmente la probabilité de vente bien que les caractéristiques du produit restent identiques. Dans le cas de la production des petits pois, on rencontre une variation excessive : on peut trouver dans le commerce des contenants avec une douzaine de pilules, une dizaine, huit, sept... jusqu'à deux, voire un unique petit pois. Une variation excessive voire, en définitive, un certain gaspillage. Qui va acheter un seul petit pois et l'exiger dans son emballage ? Allons ! Et pourtant, depuis des milliers d'années, cet objet reste produit de cette façon : le consommateur ne prête pas attention à ces détails. Cette variation excessive est donc probablement le résultat d'une erreur dans l'étude de marché certainement menée avant la décision d'une production à si grande échelle, et non rectifiée à cause d'une bureaucratie négligente.

La rose

Une conception rationnelle de la fonction sociale du design industriel ne peut que renier cette production, hélas trop répandue, d'objets sans quelconque utilité pour l'Homme.

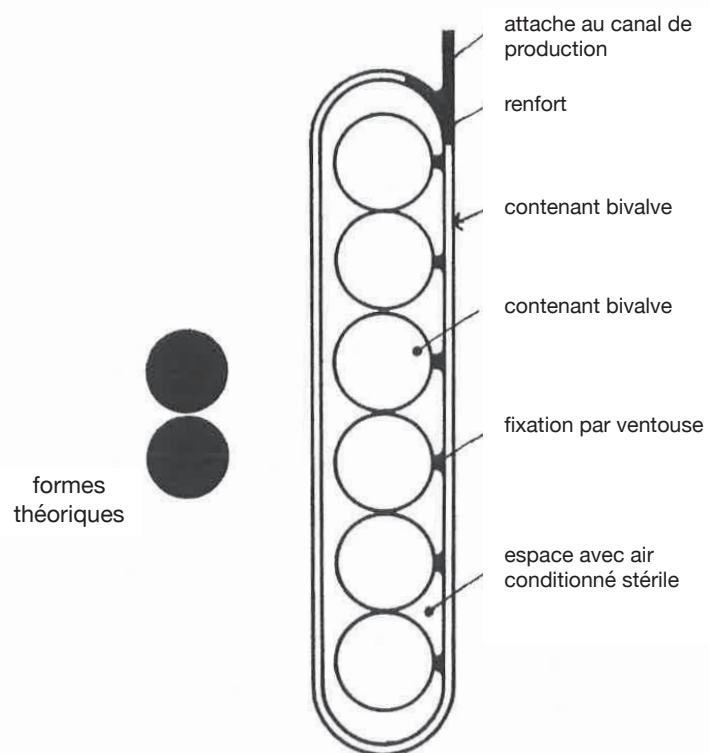
Des objets nés on ne sait comment, dans un but décoratif le plus banal, gratuit et injustifié, malgré une certaine cohérence formelle. On sait pourtant que la cohérence formelle en soi ne suffit pas à justifier les objets produits sans étude de marché préalable.

Parmi ces objets, la rose.

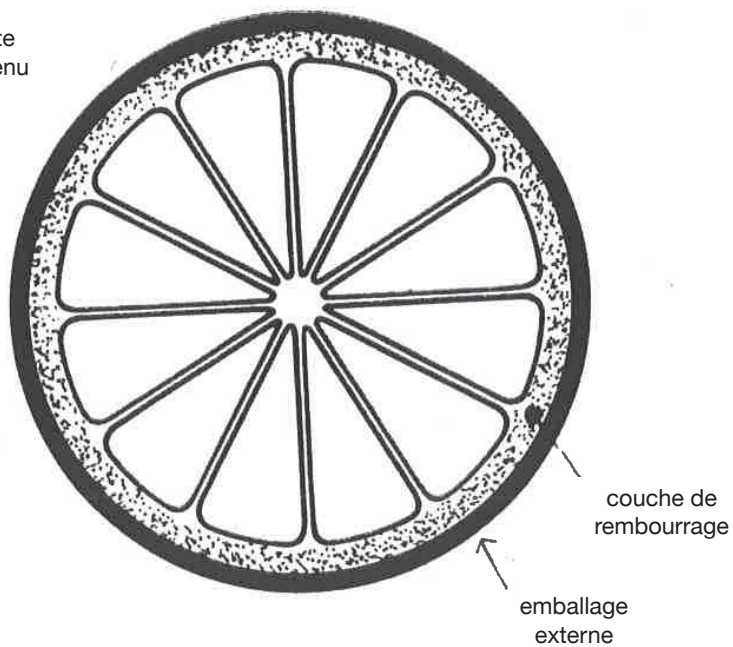
Une production de masse (production chaotique et désordonnée qui ne tient d'ailleurs pas compte de l'économie marchande), un objet formellement cohérent et agréablement coloré, différents coloris chauds, des canaux de sève bien calculés qui la distribuent avec une précision excessive même dans les zones cachées, des pétales aux courbes élégantes (on pense à une Pininfarina, tandis que le calice n'est pas sans rappeler la collection de Venini en 1935), une disposition limpide, imparipennée de feuilles dentelées aux nervures visibles : autant d'éléments qui ne justifient pas le succès de cet objet.

Comment le consommateur, aux intérêts encore non différenciés, peut-il apprécier un tel objet? Et pourquoi ces épines ? Peut-être pour générer un certain suspense ou créer un contraste entre la douceur du parfum et l'agressivité des griffes ? Un contraste grossier absolument indésirable pour les classes de consommateurs des magasins bon marché.

Un objet absolument inutile pour l'Homme. Un objet à regarder uniquement, parfois à humer (il semblerait qu'aujourd'hui la production commercialise même une rose sans parfum), un objet non justifié, un objet qui invite le travailleur à des pensées futiles. Un objet immoral, même.



disposition exacte
définitive du contenu
modulaire



graine en
forme libre



INVENTAIRE GOURMAND DE LA MÉDITERRANÉE



Fabien Vallos
pp. 8 - 13
2023

Cet inventaire rassemble près de 2200 recettes issues de ce que je nomme les gastronomies de la Méditerranée. Mais qu'est-ce que cette Méditerranée ?

1. Isidore de Séville (ca. 560 - 636), in *Etymologie, publiées au début du VII^e siècle*.

2. Élisée Reclus (1830-1905), *La nouvelle géographie universelle : la terre et les hommes*, 1876.

3. Paul Valéry (182-1945), *Regards sur le monde actuel*, 1931.

4. Fernand Braudel (1902-1985), *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 1949.

Les Latins la nommaient *mare nostrum* (notre mer). La Méditerranée tire son nom de la formule latine (employée par Isidore de Séville¹ au VI^e siècle) *mare mediterraneum*, qui signifie la mer au milieu des terres, c'est-à-dire cette mer prise entre l'Europe, l'Afrique et l'Asie. Il aura fallu attendre la publication d'un ouvrage d'Élisée Reclus² pour que la Méditerranée apparaisse à la fois comme une mer et comme des terres émergées où l'homme habite. La Méditerranée, comme zone géographique, est donc un concept très récent, qui tend paradoxalement à penser des différences mais aussi à postuler une unité mythique : celle d'une culture, celle d'un espace, celle encore d'une gastronomie. Paul Valéry écrivit :

Jamais, et nulle part, dans une aire aussi restreinte et dans un intervalle de temps si bref, une telle fermentation des esprits, une telle production de richesse, n'a pu être observée. C'est pourquoi et par quoi s'est imposée à nous l'idée de concevoir l'étude de la Méditerranée comme l'étude d'un dispositif, j'allais dire d'une machine à faire de la civilisation³.

C'est ensuite dans l'ouvrage de Fernand Braudel⁴ que la Méditerranée est présentée comme une géographie, mais plus encore comme un espace complexe qui met en jeu des destins collectifs et des événements politiques. Et c'est seulement à partir de cette diversité, de cette puissance à créer mais aussi à détruire, que peut être pensée la Méditerranée. Ce livre propose une somme, non exhaustive, de recettes, avec l'idée de constituer un inventaire des gastronomies de cette Méditerranée aussi complexe que fantasmée, et le constat qu'il n'existe pas une gastronomie méditerranéenne unique, pas plus qu'il n'existe un seul régime méditerranéen. Les 2200 recettes de cet ouvrage témoignent des gastronomies des 23 pays côtiers, regroupées autour de cinq grandes zones : le Maghreb, le Levant, la Turquie et la Grèce, l'Italie et la Provence, et enfin la Catalogne et l'Espagne.

LA « PART DU MILIEU »

Pour comprendre ces gastronomies, il faut se référer à ce que Fernand Braudel nomme « la part du milieu », et saisir qu'elles ont en commun le partage de quatre milieux spécifiques :

LES CÔTES ET LE LITTORAL ont une extrême proximité avec la mer d'où un emploi important des produits de la mer et des produits du commerce maritime.

LES BASSES PLAINES FLUVIALES ont des terres alluvionnaires particulièrement riches pour la culture des arbres fruitiers, des légumes, des céréales du riz. Ce deuxième milieu permet également une grande proximité avec les produits entre les commerces fluviaux et maritimes (celles de l'Èbre, du Rhône, du Pô, du Méandre, du Ceyhan, du Nil).

LES BASSES MONTAGNES supposent une relation avec d'autres types de produits et d'autres zones climatiques particulièrement favorables à certains fruits, dont l'olive, la châtaigne, etc. Ce milieu, très favorable à l'élevage des ovins et des caprins, génère donc une utilisation importante de la viande et,

surtout, des produits laitiers.

LA GARRIGUE (terrains calcaires) et LE MAQUIS (terrains siliceux) supposent une autre relation à la nourriture et à l'aliment. Ces milieux plutôt arides sont favorables à la production de charbon de bois. Ils constituent un espace favorable aux cueillettes (principalement d'herbes), à la chasse et à l'élevage, ainsi qu'à la production de miel.

QUATRE RÉGIMES ALIMENTAIRES

Ces quatre milieux constituent le fondement géographique des gastronomies de Méditerranée et partagent quatre grandes familles d'ingrédients :

LES HERBES ET LES PLANTES (sauvages et potagères). Elles sont, depuis la plus haute Antiquité, l'identité des rivages de la Méditerranée tant pour la gastronomie que pour la pharmacopée. Les herbes et les plantes apportent des goûts spécifiques à la Méditerranée. Cela détermine donc un régime sapide et salubre.

LES LÉGUMES ET LES FRUITS. Les conditions climatiques permettent de faire pousser en toutes saisons ou presque un très grand nombre de plantes et de fruits : les primeurs pour le printemps, une abondance de fruits et de légumes toute l'année, des olives (entre autres pour l'huile d'olive), des fruits secs et des légumineuses. Cela détermine donc un régime profondément végétal.

LES PRODUITS DE LA MER ET DE LA TERRE. Ils sont utilisés comme source de protéines mais aussi comme agent de goût (à cause de leur rareté et de leur cherté). La pêche permet une consommation importante de poissons et fournit des ingrédients pour les produits condimentaires (anchois, boutargue). L'élevage du bétail (omniprésence de l'agneau et du mouton) fournit de la viande et permet aussi de préparer salaisons et fromages plus ou moins affinés (omniprésence du caillé frais). Cela détermine donc un régime protéiné cohérent.

LES CÉRÉALES. Le bassin méditerranéen a développé une culture efficiente des céréales et, par conséquent, une consommation élevée de produits comme les farines et les semoules. Le pain et les pâtes se retrouvent dans toutes les zones de Méditerranée : ils sont à la fois une base de l'alimentation et un support pour les herbes, les végétaux, les viandes et les fromages. Cela détermine donc un régime alimentaire fondé sur les céréales.

HUIT POINTS COMMUNS

Ces quatre régimes alimentaires sont intimement liés aux quatre milieux et déterminent ainsi huit structures communes aux gastronomies méditerranéennes :

LA CULTURE : au sens où la Méditerranée est le lieu d'une extrême diversité des cultures (herbes, légumes et fruits), donc d'une grande diversité de recettes.

L'EXTRACTION : elle consiste à récupérer deux éléments essentiels, l'huile

(d'olive) et le miel.

L'ÉLEVAGE : il est présent partout en Méditerranée (chèvres, cochons, volailles, lapins, bœufs, vaches, bufflonnes, moutons, etc.) avec un élément en commun, l'agneau et le mouton. Leur élevage reste central pour la production de lait, de viande et de laine.

LA COAGULATION : il s'agit des dispositifs techniques qui permettent la coagulation du lait (présure animale et végétale) pour réaliser du « caillé », puis, par affinage, du fromage. Les gastronomies de Méditerranée disposent d'un grand savoir-faire dans ce domaine, ce qui signifie que l'un des marqueurs de ces cuisines est la production de ce que nous nommons des « recuites », qui vont différer en fonction des salaisons et des affinages (brousse, brocciu, ricotta, requeson, feta, peynir, etc.).

DES CÉRÉALES : pour les transformer en semoules et boulgours. Ces deux ingrédients constituent une base de l'alimentation et sont le point de départ de trois immenses ensembles de recettes : les pâtes, les couscous et les pains.

LA PÊCHE : essentielle pour son apport en poissons et fruits de mer, mais aussi pour la production de condiments (anchois, pâtes d'anchois, colatura, mélet et pissalat, boutargue, œufs de poissons, encres, etc.) et la consommation (et non la production) de poissons séchés (morue, stockfisch).

LES CONDIMENTS, présents en très grand nombre : condiments frais (ail, oignon, herbes, piment, citron), marins (anchois, colatura, etc.), pâtes de piment, condiments secs (sel, épices, mélanges d'épices), vinaigres et baumes (mélasse, vin cuit, jus, etc.) Voir tableau des condiments p. 796-797.

LE TRAVAIL D'AFFINAGE : pour des raisons cultuelles et culturelles, les cuisines méditerranéennes disposent d'un très grand nombre de produits affinés, que nous classons sous trois types : les fromages, les charcuteries et les vins.

UN TERRITOIRE FAIT DE DISPARITES

5. Roland Barthes, « Sur Brillat Savarin », in *Bruissement de la langue*, Seuil, 1984.

Apprendre la cuisine en Méditerranée, c'est comprendre un commun fondé sur un partage de gestes et sur une infinie complexité des goûts. S'il est impossible de penser une gastronomie de Méditerranée, il est en revanche possible de comprendre qu'elles sont diverses et toutes fondées sur des gestes, sur un échelonnement du goût (selon la formule de Roland Barthes⁵) et sur l'hospitalité.

Je me suis attaché au goût en présentant 13 chapitres dont 11 sont consacrés à des ensembles d'aliments (légumes, céréales, œufs & laitages, pâtes, riz, poissons, viandes, fruits, gâteaux, glaces et enfin les pains). Dans chaque chapitre, j'ai plus ou moins mélangé les provenances, préférant que l'on s'intéresse au goût avant l'origine géographique. Cette manière de compiler présente un autre avantage : elle permet de juxtaposer des recettes provenant de différents pays pour montrer l'immense inventivité dans la variabilité et la combinatoire.

Cependant, sur un tel territoire composé de communs si différents, doit

demeurer un grand nombre de disparités :

DES INFLUENCES CULTURELLES DIVERSES. Les multiples gastronomies de l'espace méditerranéen empruntent à des sources différentes et variées : cuisine italienne et du nord de la Provence ; Moyen-Orient et Perse pour la Turquie orientale ; cuisines de Al-Andalus (711-1492) pour les gastronomies espagnoles ; Balkans et Turquie pour la gastronomie grecque ; France et Europe centrale pour les traditions culinaires de l'Italie septentrionale ; hybridation de toutes les cultures pour celles de l'Italie du Sud ; enfin, Turquie et Perse pour les pays du Levant.

L'HISTOIRE. On sait que la Méditerranée est composite et qu'elle tire sa complexité de grands espaces politiques qui ont évolué durant plus de trente siècles.

Durant l'Antiquité (Égypte et Grèce antique, empire romain et la multiplicité des peuples intégrés dans cet empire), les régimes alimentaires se sont construits sur des oppositions. Le monde grec impose une cuisine sobre et maigre, l'espace politique de la démocratie antique étant très moral et les cités grecques économiquement fragiles. En revanche, le monde latin préfère une gastronomie très riche, très complexe, très dispendieuse⁶, parce que c'est un espace plus riche sur le plan économique et, surtout, parce que la puissance de l'empire permet un approvisionnement infini des denrées.

Au Moyen Âge, la Méditerranée est partagée entre le monde chrétien, le monde byzantin et le monde arabo-musulman. À partir du XVI^e siècle, elle est répartie entre les royaumes chrétiens et l'empire ottoman, jusqu'à la structuration moderne que nous connaissons. Ces espaces sont liés à des régimes particuliers, à certains interdits alimentaires ou à certains mélanges, à des périodes de jeûne ou, au contraire, à des périodes de fêtes qui déterminent des gastronomies particulières et des recettes adaptées à ces temporalités. La richesse infinie de ces croisements permet aujourd'hui encore une infinie combinatoire des recettes : la présence systématique des pâtes farcies partout en Méditerranée ;

la présence systématique du riz de type « pilaf » (le « pilau » en Provence, les arroces espagnols, les riz au Maghreb, les risotti en Italie et les pilafs en Grèce, Turquie, Liban, etc.) ; la manière de faire la graine du couscous au Maghreb, en Sicile, en Sardaigne et à Malte ; la présence systématique des feuilletages dans tous les pays sous la forme de pâte feuilletée, brick, phyllo, etc. ; la présence systématique des fruits à coques (essentiellement l'amande) et de l'eau de fleur d'oranger dans la pâtisserie...

LA DIVERSITÉ DES PRODUITS ET DES CONDIMENTS. Chaque zone, chaque pays, chaque région a développé des condiments spécifiques qui singularisent les différentes cuisines. L'usage du piment est presque systématique en Méditerranée, mais ses variétés et son intensité diffèrent.

DES USAGES ET DES TECHNIQUES DIFFÉRENTES. On retrouve une série de techniques communes à tous les pays méditerranéens. Il y a d'abord les pâtes laminées (essentiellement en Italie). Il s'agit de pâtes à l'œuf ou à l'eau, laminée (au laminoir ou au rouleau) pour préparer les pâtes fraîches. On trouve aussi en Méditerranée un grand nombre de recettes de pâtes pour des pré-

6. Voir pour cela au moins trois textes caractéristiques de cette richesse : d'abord la lecture du poème d'Archestrate de Gela (auteur né en Grande Grèce au IV^e avant J.-C. : <http://devenir-dimanche.org/archestrate-de-gela/>), ensuite la lecture d'une compilation célèbre de recettes datée du IV^e et attribuée à un certain Marcus Gavius Apicius ; enfin, la lecture extraordinaire de l'ouvrage d'Athénée de Naucratis intitulé *Les Deipnosophistes* (Banquet des savants, HP siècle). Il faudrait y ajouter - pour une vision moins dispendieuse - les textes de Columelle (I^{er} siècle, *De Re rustica*) et l'œuvre poétique de Martial (I^{er} siècle) et particulièrement le livre XIII des *Épigrammes* sur les *xenia* (<https://devenir-dimanche.org/martial-epigrammes/>).

parations salées et sucrées. Elles se réalisent à l'huile, au beurre doux, au saindoux, avec ou sans vin, avec du jus d'orange, avec ou sans épices, avec ou sans miel, avec du yaourt ou du caillé, etc. Si elles sont épaisses, on en fait des biscuits, des gâteaux ou des tartes ; si elles sont d'une extrême finesse, on en fait des pâtes phyllo et autres pâtes à yufka, à brick ou à kadalif. On trouve encore la pâte feuilletée comme chef-d'œuvre de ces gastronomies. Un autre point commun est l'usage, comme corps gras, de l'huile d'olive, consommée dans tous les pays du bassin méditerranéen, puis du beurre (exclusivement doux) utilisé en Turquie, en Italie du nord et un peu dans le sud de la France, le smen (beurre fermenté) au Maghreb et au Levant, le saindoux (en Espagne, un peu en France et très fortement dans le sud de l'Italie).

En ce qui concerne les cuissons, il y a d'abord les cuissons courtes (dites al dente essentiellement en Italie) qui consistent à cuire les pâtes en gardant une certaine fermeté (plus sapide, plus digeste) ou pour préparer le riz (risotti), pour griller les viandes, les poissons ou les légumes. Les cuissons longues sont réservées à la préparation de pièces moins nobles au goût prononcé afin de les rendre fondantes et confites. Elles sont liées aussi à la complexité des recettes de fêtes (tourtes, pâtes farcies, pâtisseries, etc.). Les ragoûts usent de cette technique. On les trouve partout en Méditerranée : daube en Provence, fricando en Catalogne, guisado en Espagne, tajine au Maghreb, güveç en Turquie, giouvetsi et stifado en Grèce et dans les Balkans, stufato et ragù en Italie.

Les cuisines méditerranéennes utilisent une multitude de dispositifs techniques qui confèrent aux recettes des goûts spécifiques et inimitables, que l'on identifie sous trois types : les condiments, les confits et les produits affinés. Parmi les condiments complexes, citons le concentré de tomates, la pâte d'anchois, les pâtes de poivrons et de piments, les pâtes de fruits secs frits (picada, majao, xaté, etc.), les pesti (pâtes d'herbes et de fruits à coques), la pulpe d'ail, la pulpe et le coulis de tomates, les pâtes de graines (tahini), etc. Parmi les aliments confits, citons les viandes, les fruits, la tomate, les piments, les confitures, l'ail et l'oignon. Pour confire des aliments, on utilise le miel, le sucre, les huiles, le gras (beurre, saindoux, graisse de viande), le sel. Quant aux produits affinés, ils supposent des techniques très complexes qui permettent la conservation et la concentration des goûts : citons les charcuteries (viandes et poissons), les fromages et les vins.

Il n'y a pas une seule et unique gastronomie ou cuisine de Méditerranée. En revanche, il existe un ensemble de gastronomies que l'on peut qualifier de (« méditerranéennes ». Cet ouvrage, en somme, est une sorte d'inventaire de ces gastronomies : il est fondé sur une collecte moderne de recettes afin d'assurer leur transmission, car rien n'est plus essentiel que de transmettre des savoir-faire pour indiquer d'abord qu'ils sont absolument vivants et pour permettre de déjouer celles et ceux qui n'en respecteraient pas la teneur ni la richesse. Ces cuisines sont diverses et multiples, elles se sont largement influencées et elles ont en commun un certain nombre d'éléments : le milieu, les ingrédients, un partage de savoir-faire et l'hospitalité.

L'HOSPITALITÉ

«... accueillons les exilés»

Alcée de Mytilène (I^{er} av. J.-C., cité par Favorinos)

Au 1^{er} siècle est né à Arles, en Provence, un philosophe celte de langue grecque nommé Favorinos⁷. Dans son texte sur l'exil, il traite du changement d'espace à l'intérieur de la Méditerranée et de notre capacité à habiter. Il soutient la thèse que notre origine n'est pas déterminée par la famille mais par nos manières d'habiter. Il s'agit d'un immense plaidoyer pour l'hospitalité, au double sens du terme en français : être hôte signifie à la fois recevoir et être reçu, comme s'il s'agissait au fond de la même chose. Favorinos écrit :

Ainsi chez Homère, les Grecs sont présentés comme ceux qui commencent par inviter les étrangers qu'ils rencontrent à un banquet, et seulement après le repas leur demandent qui ils sont et d'où ils viennent, de sorte que si cela devait être défavorable cela n'empêche pas un bon accueil.⁸

QU'EST-CE QUE L'HOSPITALITÉ ?

Une manière de préparer ce que Favorinos appelle, en citant Homère⁹, une *xenia trapeza*, une « table hospitalière », de sorte que nous soyons bienveillants, mais, surtout, que nous éprouvions infiniment ce qu'il nomme une *philoxenia*, un amour de l'autre. Homère écrit :

J'en atteste Jupiter, le plus puissant des dieux, ainsi que cette table hospitalière, et le foyer de l'irréprochable Ulysse, où j'ai trouvé un asile.¹⁰

Qu'est-ce alors que cette table hospitalière ? Elle est une table pour la *xenia*¹¹, c'est-à-dire pour ce qui est étranger, une manière d'accueillir l'autre, une manière de le recevoir sans question. Mais pour cela il faut savoir accueillir et il faut savoir recevoir. L'une des inventions systématiques (en Méditerranée et ailleurs) est d'accueillir celle ou celui qui arrive à une table pour un partage, c'est-à-dire un déploiement de dons (*xenia*) sous forme de petits plats. On trouve dès l'Antiquité ce type de pratiques sous la forme de plateaux à offrandes (nommés *xenia*), ou sous la forme d'une prolifération de petits plats qui précèdent le repas et que l'on nomme *gustatio* ou *promulsis* à Rome, *propoma* en Grèce (ce mot désigne le vin qui ouvre le repas avec des petits plats). Il y a surtout les *tragema*, petites friandises sucrées et salées que l'on sert lors des banquets (fèves, châtaignes, céréales grillées, gâteaux, etc.). Tous ces petits plats servent à accueillir, à nourrir et reconforter, à éponger les effets du vin, à témoigner d'une générosité lors des fêtes et des banquets. La Méditerranée n'a cessé, partout, de démultiplier ces petits plats jusqu'à en faire des modèles et des formes profondes de socialité. Il s'agit de la *kemia*¹² dans tous les pays du Maghreb, des *mezzés*¹³ dans tous les pays du Levant, en Turquie, en Grèce et dans les Balkans, des *antipasti* en Italie, des hors-d'œuvre en France et des *tapas* en Espagne. Tous ces plats, tous ces gestes sont inscrits dans une pratique de l'hospitalité.

D'OÙ VIENT CETTE CAPACITÉ A ACCUEILLIR ?

Une première hypothèse technique permet de poser l'idée que ces dispositifs d'accueil ont permis un très grand développement de la cuisine, invitant celles

7. Favorinos d'Arles, *L'Exil*, trad. F. Vallos, éd. Mix., 2019.

8. *Ibid*, p. 22.

9. Homère, *Odyssée*, XIV, 147-200, et XVII, 155-157.

10. *Ibid*, XVII, 155-157, propos de Théoclymène (devin).

11. Le terme grec *xenia* dit l'hospitalité et il est fondé sur le terme *xenos* qui désigne ce qui est étranger et ce qui est hôte. Je précise qu'à l'entrée de chaque chapitre je mets en exergue deux épigrammes du poète latin Martial (Marcus Valerius Martialis, 40-104) : ces courts poèmes font partie d'un recueil qui se nomme *Xenia*, c'est-à-dire les cadeaux d'hospitalité (<https://devenir-dimanche.org/martial-epigrammes/>). Je renvoie à une très récente découverte (juin 2023) d'une fresque à Pompéi montrant une *xenia* : il s'agit d'une table avec différentes choses à manger.

12. Le terme *kemia* vient de la langue arabe et désigne une petite quantité, une petite bouffée de fumée, de suc. Il est fort probable que le terme arabe dérive du mot grec *kumeia*, qui signifie le mélange de plusieurs sucs et qui a donné en français les mots « chimie » et «

alchimie » (quant à lui directement emprunté à l'arabe). L'origine de la kemia serait ce plaisir et cette capacité à mélanger différentes choses.

13. Le terme « mezzé » vient de l'arabe et du perse et signifie « saveur ». Il s'agit ici aussi d'une histoire de combinatoire de saveurs.

et ceux qui la font à redoubler d'ingéniosité pour démultiplier les goûts et surprendre les convives. Les cuisines se sont transformées en gastronomie pour répondre aux principes de l'hospitalité : l'accueil, la diplomatie, les réceptions, les fêtes, les célébrations, etc., sans cesser d'inventer et de toujours mieux faire pour recevoir.

La deuxième hypothèse est que nous cuisinons toujours pour l'autre. La cuisine est essentiellement un don de l'hospitalité. Il faut réapprendre infiniment à cuisiner pour les autres et à recevoir, parce que c'est la condition matérielle de notre commun. La cuisine est souvent laborieuse, mais elle est un don matériel, conceptuel et social. L'hospitalité, en dépassant la transaction et la fonction marchande, réinstalle une proximité essentielle entre les personnes. L'expérience de cette profusion de petits plats et de saveurs est une expérience de l'intensité : donner en excès et recevoir en excès. Il nous faut pour cela réapprendre à être hôte, au double sens du terme.

La troisième hypothèse permet de comprendre que l'aliment et la nourriture sont très profondément des régimes moraux. Ils le sont parce qu'ils ne cessent de produire des formes de contrôle, sur la faim, la jouissance, la satiété, l'excès, la retenue. Et plus encore, ils le sont parce que penser l'aliment et sa transformation en nourriture et en cuisine, c'est réfléchir en permanence à nos conditions d'existence : ce que nous produisons sur le monde pour nous nourrir, nous le produisons aussi sur nos corps. Ce qui reviendrait à dire que ne pas s'intéresser à la cuisine, c'est ne pas réellement s'intéresser à nos conditions de vie. En m'intéressant aux gastronomies et aux cuisines, en traversant depuis tant d'années les pays de la Méditerranée, en observant les modes alimentaires et en faisant un livre de cuisine, je ne peux que constater deux choses : d'abord, nous ne savons pas assez nous occuper des autres, au sens propre, c'est-à-dire que nous ne savons pas assez nourrir les autres ; ensuite, nos rapports à l'alimentation sont fantasmés. S'intéresser aux cuisines et aux recettes, c'est s'intéresser aux modes d'existence des autres et ne cesser d'expérimenter.

La quatrième hypothèse se fonde sur le fait que l'histoire des gastronomies est complexe, mais que celle des « cuisines » est presque inexistante, faute de documents et peut-être aussi faute d'intérêt. Nous possédons peu de traces de ce que nous nommons « cuisine », nous savons difficilement ce que nos ancêtres mangeaient, et nous avons encore moins de sources sur la manière avec laquelle ils préparaient les repas. Nous avons des traces d'une gastronomie complexe et riche, mais très peu d'une gastronomie plus simple et plus vernaculaire. Il faut d'abord comprendre que l'aliment entretient une relation complexe avec la pensée et avec le savoir. On peut affirmer que la Grèce antique est le point de départ d'une discipline particulière que l'on nomme « philosophie ». On peut affirmer que la philosophie n'a rien à voir avec un quelconque « amour de la sagesse », mais qu'il s'agit d'une « disposition au soin ». Nous traduisons le terme *philia* par une manière bienveillante et soignée d'accompagner. La philosophie devrait avoir pour enjeu de s'intéresser aux manières avec lesquelles nous nous accompagnons avec plus ou moins de soin et plus ou moins d'intérêt. Il est alors possible d'émettre l'hypothèse que le travail le plus singulier de la philosophie aurait dû être celui d'une interprétation du « goût »¹⁴. Mais la philosophie ne s'est pas occupée de cela. Friedrich Nietzsche écrivait ¹⁵ :

14. Voir à ce propos l'ouvrage d'Olivier Assouly, *Philosophie du goût. Manger, digérer et jouir*, Pocket, 2019.

15. Friedrich Nietzsche, *Le Gai savoir*, §7, 1882

A-t-on jamais songé à faire une matière d'études des différentes divisions de la journée, des conséquences d'une fixation régulière du travail, des fêtes et des jours de repos ? Connaît-on les effets normaux des aliments ? Y a-t-il une philosophie de la nutrition ?

Dès l'origine¹⁶, la philosophie renvoie le traitement de l'aliment à la sphère de la politique et de la morale, préférant ne s'intéresser qu'au traitement des éléments. Puis, petit à petit, les sphères de la morale et de la politique ont abandonné la gestion de l'aliment à l'exclusive sphère du commerce et de la marchandise. Cela suppose deux conséquences dramatiques : la première est l'abandon de la possibilité de penser l'aliment depuis la sphère du soin ; la seconde, une absence flagrante d'une pensée de l'alimentation. S'intéresser à l'aliment et aux manières de les combiner, c'est s'intéresser à celles et à ceux qui nous entourent. Apprendre la cuisine, parcourir la Méditerranée, c'est comprendre un commun qui est fondé sur un partage de gestes, sur une complexité infinie des goûts et sur l'hospitalité. Une fois encore, s'il est impossible de penser une gastronomie de Méditerranée, il est en revanche possible de comprendre que ces gastronomies, aussi diverses soient-elles, sont toutes fondées sur des gestes, sur une préoccupation de l'autre et de ses conditions d'existence, sur la possibilité renouvelée d'un plaisir, sur un échelonnement infini du goût et sur l'hospitalité.

16. Précisément dès le travail d'Aristote et son interprétation de l'aliment.

PENSER / CLASSER



Georges Perec
1985

Que me demande-t-on, au juste ? Si je pense avant de classer ? Si je classe avant de penser ? Comment je classe ce que je pense ? Comment je pense quand je veux classer ? (...) Tellement tentant de vouloir distribuer le monde entier selon un code unique ; une loi universelle régirait l'ensemble des phénomènes : deux hémisphères, cinq continents, masculin et féminin, animal et végétal, singulier pluriel, droite gauche, quatre saisons, cinq sens, six voyelles, sept jours, douze mois, vingt-six lettres. Malheureusement ça ne marche pas, ça n'a même jamais commencé à marcher, ça ne marchera jamais. N'empêche que l'on continuera encore longtemps à catégoriser tel ou tel animal selon qu'il a un nombre impair de doigts ou des cornes creuses.

81 fiches-cuisine à l'usage des débutants

SOLE AUX CHAMPIGNONS : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de quatre-épices.

LAPIN AU NOILLY : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Servir avec de la ratatouille.

RIS DE VEAU « À MA FAÇON » : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des œufs battus en neige très ferme.

SOLE À LA CRÈME : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement d'estragon.

RIS DE VEAU FLAMANDE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cassonade.

LAPIN À LA BOURGUIGNONNE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce bourguignonne.

RIS DE VEAU GRAND-MÈRE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de sauce aux câpres.

LAPEREAU À LA MOUTARDE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des crêpes vonnassiennes.

SOLE AU NOILLY : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de thym frais.

RIS DE VEAU À LA CRÈME : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce mousseline.

LAPIN AUX NAVETS : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des navets glacés.

SOLE AU FOUR : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Envoyer une saucière de beurre blanc.

SOLE PRINTANIÈRE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des petits pois.

RIS DE VEAU aux CHAMPIGNONS : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de ciboulette.

LAPIN AU ROQUEFORT : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de miettes de roquefort.

LAPIN À LA SAÏGONNAISE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de nuoc mam.

SOLE À L'OSEILLE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Servir avec une purée d'oseille.

RIS DE VEAU BÉARNAISE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de béarnaise.

LAPIN AUX CARDONS : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des cardons.

SOLES CHORON : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de sauce Choron.

RIS DE VEAU À L'ITALIENNE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de parmesan.

SOLES À L'ÉTOUFFÉE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de romarin.

LAPEREAUX À LA MOSCOVITE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse, puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce diable.

SOLE « SANS-FAÇON » : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de fines herbes.

RIS DE VEAU CURNONSKY : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse, puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Servir avec des brocolis.

LAPIN AUX CHIPOLATAS : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Servir avec des chipolatas.

SOLES SOUBISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce Soubise.

RIS DE VEAU EN COCOTTE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez

auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des fonds d'artichaut.

LAPIN À LA PISTACHE: Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de pistaches pilées.

RIS DE VEAU AURORE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce Aurore.

LAPIN AU CUMIN : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cumin.

SUPRÊME DE SOLE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des asperges.

RIS DE VEAU À LA SEYCHELLOISE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de noix de coco râpée.

LAPIN À LA PROVENÇALE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière d'ailloli.

RIS DE VEAU SURPRISE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Servir avec un sorbet au thé.

SOLE BRAISÉE AUVERGNATE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Servir avec des lentilles.

RIS DE VEAU MÉPHISTO : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de sauce piquante.

SOLE « CAFÉ DE PARIS » : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes

émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de béchamel.

LAPIN AU BASILIC : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de basilic.

RIS DE VEAU À LA LYONNAISE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce ravigote.

LAPEREAU SAUTÉ « VAL D'AOSTE » : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement d'anis étoilé.

FILETS DE SOLE BRUXELLOISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce hollandaise.

SOLE CHARCUTIÈRE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec une compote de pommes-fruits.

RIS DE VEAU AU SAFRAN : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de safran.

LAPIN À L'ALSACIENNE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des pâtes fraîches.

RIS DE VEAU SAINT-SYLVESTRE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des marrons.

FILETS DE SOLE BASSE-CALORIE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Servir avec des bettes.

RIS DE VEAU PÉRIGOURDINE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec une purée de céleri.

LAPIN AUX AMANDES : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement d'amandes écrasées.

SOLE LANDAISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec un gratin d'aubergines.

LAPIN À LA TOURANGELLE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce tomate.

RIS DE VEAU FLAMANDE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de mayonnaise.

LAPEREAU À LA HONGROISE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de paprika.

SOLE BONNE-FEMME : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec des carottes Vichy.

RIS DE VEAU LOUIS XIV : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cerfeuil.

SOLE À L'ANGLAISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de raifort.

LAPIN AUX CACAHUÈTES : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cacahuètes pulvérisées.

RIS AU RIZ : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec du riz au lait.

SOLE AUX ÉCHALOTES : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement d'échalotes hachées.

LAPEREAU BERCY : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de sauce Bercy.

RIS DE VEAU BERNOISE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de gruyère râpé.

LAPEREAUX « HAPPY FEW » : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce anglaise.

SOLE STRASBOURGEOISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de brins de persil frit.

LAPIN BRAISÉ : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce blanche.

SOLE À LA PAIMPOLAISE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Servir avec un gratin de chou-fleur.

RIS DE VEAU PRINCESSE : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce Mornay.

SOLE MAÎTRE D'HÔTEL : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de beurre maître d'hôtel.

LAPIN RÔTI GRENOBLOISE : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Servir avec des pommes de terre savoyardes.

RIS DE VEAU À LA PURÉE DE CRESSON : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée.

Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec une purée de cresson.

SOLES STRAVINSKY : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de sauce bordelaise.

LAPEREAU « VILLA D'OUEST » : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Envoyer à part une saucière de sauce tartare.

SOLE À L'ANCIENNE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de muscade râpée.

RIS de VEAU À L'AMÉRICAIN : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cayenne.

LAPIN « SANS-SOUCI » : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des pommes de terre à l'anglaise.

RIS DE VEAU GRAND-SEIGNEUR: Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Déglacer au Noilly. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de zestes de citron vert très finement râpés.

RIS DE VEAU AU NOILLY : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Déglacer au Noilly. Envoyer à part une saucière de sauce rémoulade.

SOLE EXOTIQUE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de cannelle.

LAPIN « GRAND HÔTEL DE PARIS » : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Faire partir à feu vif dans une grande sauteuse puis baisser la flamme et laisser mijoter. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Servir avec des salsifis frits.

SOLE AU FOUR À LA NORMANDE : Lever à cru les filets de 2 belles soles. Mettre à four moyen pendant 40' en arrosant fréquemment. Ajouter hors du feu 1 dl de crème double. Envoyer à part une saucière de beurre fondu.

RIS DE VEAU BRAISÉ « YORKSHIRE » : Escaloper finement 4 ris de veau que vous aurez auparavant fait dégorger dans une eau légèrement citronnée. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. Déglacer au Noilly. Servir avec du Yorkshire pudding.

LAPIN BERRICHON : Tartiner généreusement 2 jeunes lapereaux de moutarde forte. Les mettre dans une cocotte dont on aura garni le fond de quelques bardes et de carottes émincées, tomates fraîches et oignons nouveaux. À mi-cuisson ajouter 250 g de champignons de Paris. Dresser sur le plat de service préalablement chauffé et saupoudrer largement de chapelure.

VILLE AFFAMÉE: COMMENT L'ALIMENTATION FAÇONNE NOS VIES



Carolyn Steel
2016

JOURNÉE DE LA POMME À BROGDAL, DANS LE KENT

Dès que j'ai entendu parler de Brogdale, j'ai eu envie d'y aller. En effet, ce hameau du Kent abrite la collection nationale d'arbres fruitiers, qui comprend toutes les variétés de poires, pommes et baies connues dans le pays. En outre, elle met constamment au point de nouvelles variétés afin de trouver celle qui défiera la concurrence sans merci de la production alimentaire moderne. Tout au long de l'été et de l'automne, le conservatoire de Brogdale organise des fêtes dédiées aux espèces qu'il abrite. Je m'y suis rendue le 21 octobre pour la plus importante d'entre elles: la journée de la pomme, l'équivalent des Oscars pour les fruits de Grande-Bretagne.

Honnis ses fameuses collections d'arbres, Brogdale consiste essentiellement en une série de hangars qui ne paient pas de mine. Mais ce jour-là, le conservatoire exhale une ambiance de fête de village. Promenades en tracteur, train miniature, étals de chutneys et de confitures, et enfin cochon à la broche. Résistant à toutes ces tentations, je me dirige tout d'abord vers ce qui devrait être la grande attraction du jour : une vaste grange où est exposée la récolte de pommes de l'année. Je m'attends à quelque chose de fabuleux - un kaléidoscope grandiose à la Busby Berkeley, du même tonneau qu'un rond-point lauréat dont les géraniums auraient été remplacés par des pommes. Mais quand je pénètre dans le hangar, celui-ci est si sombre et sonne tellement vide qu'au premier abord, je ne discerne pas de pommes. Puis je les aperçois dans l'obscurité, serpentant le long des murs sur une tablette basse en contreplaqué, chaque variété représentée par quatre spécimens parfaits, accompagnés d'une étiquette. Dans le froufrou des imperméables, les visiteurs défilent devant les pommes, les scrutent et murmurent d'un ton approbateur. « on dirait qu'ils contemplent les joyaux de la Couronne » me dis-je avant de réaliser que c'est précisément Le cas. Je prends place dans la file et commence à examiner consciencieusement la collection. A mesure que la procession de fruits se découvre à lullousenregard, je me rends compte à quel point l'apparente parcimonie est trompeuse. Il y a là un nombre stupéfiant de variétés. Elles changent d'un mètre à l'autre, grosses ou petites, brillantes ou rugueuses, rouges ou jaunes, vertes ou brunes et rebelote. Je me surprends à être fascinée. Les variétés de pommes sont comme langues me dis-je. Il y en a 2300 rien qu'à Brogdale, chacune représentant un minuscule univers ; une culture enracinée dans une époque et un lieu, unique et irremplaçable. Et à l'instar des langues, ces variétés meurent à travers le monde. Il n'y a pas de place pour elles, semble-t-il, dans l'économie alimentaire mondialisée. En me penchant sur les lointaines cousines de la Cox et de la Bramley, je m'émerveille de la survie de chaque famille. Chacune d'entre elles a une histoire, une provenance, un héritage - et un goût. Mmm, oui ... le goût : voilà ce qui manque ici. Prenant soudain conscience que depuis une demi-heure je me retiens de m'emparer de l'un de ces fruits pour croquer dedans, je crains de ne plus pouvoir m'en empêcher. Il faut que je sorte de là pour trouver quelque chose à manger.

De retour à la lumière du jour, l'ambiance festive bat son plein. Les enfants courent en riant et en hurlant, les tracteurs vont et viennent et le fumet revigorant du porc rôti flotte dans l'air. Mais il y a une longue file d'attente pour le cochon, et je vois qu'une visite des vergers est sur le point de démarrer. Mon excitation reprend le dessus : peut-être vais-je enfin découvrir le véritable Brogdale. Je me joins au groupe et nous emboîtons le pas à notre guide anonyme (du style trapu et hâlé, à mi-chemin entre l'explorateur de montagne

et le boy-scout), en quête de lumières fruitées.

Après avoir passé une haie de peupliers et évité un tracteur de justesse, nous arrivons au verger et pour la deuxième fois de la journée, mes illusions se brisent: Au lieu du majestueux jardin élyséen que j'avais imaginé, nous nous trouvons sur un champ rectangulaire et plat de la taille de deux terrains de foot, hérissé d'arbustes pas plus hauts que ma tête. Est-ce seulement la pépinière me dis-je? Eh bien non : il semble que les arbres fruitiers modernes soient tous obtenus à partir de porte-greffes particuliers qui ne dépassent pas 1,80 mètre, de manière à faciliter la récolte (le poirier se greffe sur un cognassier, et le pommier sur un pommier sauvage). Sentant sans doute notre déception, notre guide sort un inquiétant couteau, cueille l'une des dernières poires d'un arbuste voisin et la découpe d'une main experte pour nous la faire goûter. C'est une comice: parfumée et sucrée, juteuse à souhait et délicieuse au possible. La première bouchée suscite aussitôt en moi un flot d'émotions : gratitude et plaisir, mais également perplexité. Comment se fait-il qu'à la maison, je passe à côté de ces mêmes poires plusieurs jours d'affilée sans jamais être tentée d'y goûter ? Alors qu'ici, tout juste cueillies, elles sont pure ambrosie. A nouveau j'oublie l'environnement peu spectaculaire - la citadine est partie en exploration, et la

vie est belle. Tout en dégustant d'autres poires (mais tels de pâles échos du premier amour, aucune n'égale tout à fait la Comice), nous flânonnons de-ci de-là avant de contourner une grande haie et de dépasser un champ de brassicacées pour nous retrouver au cœur de la collection, dans le verger de pommes. Il comprend 4600 arbres (deux par variété), et le compte semble y être.

À perte de vue, les arbrisseaux lilliputiens ruissellent de colifichets comestibles.

« Quelqu'un souhaite-t-il voir une variété en particulier? » demande notre guide. « Belle et bonne ! » fait une petite fille aussitôt réprimandée par sa mère. « Ashmead's Kernel ? » dit d'une voix traînante un je-sais-tout à lunettes, éclipsant ainsi la gamine tout en me donnant à penser qu'il vient de potasser ses étiquettes avant d'arriver. « Excellent choix ! » réplique le guide, et nous voilà repartis. Comme notre quête nécessite de rallier une lointaine extrémité du verger, notre guide en profite pour nous initier au monde de la pomme. Il nous fait successivement goûter une Linda (légère et parfumée) ; une Lynn's Pippin (sucrée, mais manquant de piquant); et une Elstar (un fruit étincelant à la Barbra Streisand). Nous découvrons que le roussissement consiste à cultiver des pommes à la robe rugueuse ou rouge pour les rendre plus sucrées et parfumées, et nous apprenons pourquoi tant de variétés anglaises se sont fait évincer par des pommes plus faciles à cultiver comme la Golden Delicious. Nous snobons cette dernière quand nous arrivons près d'elle, bien qu'à vrai dire, la plupart d'entre nous soyons déjà repus. Après avoir passé ce qui nous paraît représenter plusieurs centaines de spécimens nous trouvons enfin l'Ashmead's Kernel qui s'avère une variété assez intéressante : comparable à la Cox par la couleur, la texture et le goût, avec juste un soupçon de parfum en plus. C'est une bonne façon de conclure la visite tandis que nous rentrons fourbus, j'aperçois tous les produits dérivés de la pomme que j'avais ignorés à l'aller. Ils me font réaliser que je serai incapable de manger d'autres pommes avant des semaines. Brogdale est un lieu fabuleux, mais son existence ne tient qu'à un cheveu. Ses collections initiales furent constituées au début des années 1800 par la nouvelle Horticultural Society à Chiswick, où elles restèrent jusqu'en 1921 avant d'être transférées dans le Surrey, et enfin dans le Kent dans les années 1950 lorsqu'elles furent reprises par le Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAFF). Mais en 1990, ce dernier décida que la Grande

Bretagne n'avait plus besoin de collections fruitières nationales. Résultant de près de deux siècles de recherches et de sélections, les vergers furent donc menacés de destruction. Grâce à l'intervention du prince Charles, un accord fut conclu qui aboutit à la vente du site au Brogdale Horticultural Trust nouvellement formé, les arbres restant la propriété du gouvernement.

Cependant, les financements s'avérèrent si limités que sept ans plus tard, le Trust décida de vendre le terrain sous forme de cession-bail. Puis en 2005, il passa un autre accord douteux, cette fois avec le groupe de distribution Tesco qui est aujourd'hui l'un des principaux financeurs du site. Bien que le ministère britannique - désormais le Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra) - prétende être toujours attaché à la préservation des collections, il a une curieuse façon de le montrer. L'avenir de Brogdale est incertain. Alors si vous avez envie de découvrir un Très Grand Verger (et

éventuellement un cochon à la broche) entre mai et octobre, vous avez intérêt à vous dépêcher pendant qu'il est encore temps. Avec son très british et insolite mini train à vapeur, Brogdale est le genre d'endroit qui vous incite à réfléchir. Pourquoi le gouvernement a-t-il jugé

les National Fruit Collections si importantes en 1921, et si inutiles en 1990? Comment sommes-nous parvenus à obtenir 2 300 variétés de pommes dans ce pays? Et tant que nous les avons, qu'allons-nous en faire ? Les supermarchés ne proposent en général pas plus de huit variétés, parmi

lesquelles deux seulement - la Cox et la Bramley - sont indigènes, mais qu'en est-il des autres ? Les réponses se résument toutes à une question d'échelle. Les variétés de pommes (et c'est vrai pour tous les autres aliments) résultent de cultures locales: elles sont le fruit du dur labeur de nombreuses générations d'agriculteurs qui se sont démenés pour tirer le meilleur parti de la terre, et du savoir-faire accumulé pour y parvenir. C'est ce que les Français appellent le terroir*: désignant initialement une étendue de terrain caractérisée par les effets de son climat local et de sa géographie - y compris l'inclinaison de la colline où les vignes sont cultivées - sur la qualité de son vin, ce terme englobe aujourd'hui non seulement le terrain physique, mais le savoir-faire traditionnel qui participe à la production de tout aliment local.

Cependant, les denrées locales ne sont pas celles qui alimentent les vastes métropoles survoltées. Les citadins modernes réclament un apport constant d'aliments prévisibles et bon marché, et l'agribusiness a évolué pour les leur fournir. La nourriture que nous consommons aujourd'hui est conditionnée non par les cultures locales, mais par les économies d'échelle, lesquelles s'appliquent à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Pour figurer dans notre régime urbain, un produit ne doit pas seulement être plus gros, plus beau et plus sexy que jamais; il doit aussi résister aux rigueurs d'un système de distribution mondialisé dont le but est de fournir de moins en moins d'articles différents à de plus en plus de ainsi fonctionnent les économies d'échelle. En poussant votre chariot dans les allées d'un supermarché, vous seriez tentés de penser que vous gens n'avez jamais disposé d'autant de choix. Mais ce n'est pas tout à fait vrai. Oui, vous pouvez manger des fraises à Noël si vous le voulez vraiment ; mais si vous avez l'intention d'en choisir la variété, peine perdue! Les trois quarts des fraises vendues au Royaume-Uni sont des Elsanta. Si vous voulez manger une autre variété, vous devrez aller la cueillir vous-mêmes. De nos jours, les fraises sont un produit standardisé, fruit d'une industrie agroalimentaire moins emballée par les raffinements du terroir que par les principes de montage à la chaîne instaurés par Henry Ford. Le succès de cette industrie réside dans sa capacité à ramener un processus extrêmement complexe (la production alimentaire) à une opération si rationali-

sée que son produit même (l'aliment) est devenu accessoire. Comme aurait dit Henry Ford, "vous pouvez avoir votre Ford de la couleur que vous souhaitez, à condition que ce soit le noir".

Quelques mois après ma visite à Brogdale, je me retrouve un jour à discuter avec Peter Clarke, un agriculteur qui a passé une grande partie de sa carrière dans le commerce international de fruits et légumes avant de s'apercevoir que la culture proprement dite lui manquait. Nous sommes en train de frissonner sur le parking du supermarché Sainsbury's de la rue Finchley où Peter vient chaque mercredi d'été avec une camionnette remplie de laitues, de choux, de haricots et de brocolis (sans compter les variétés de radis et de betteraves dont j'ignorais l'existence) pour les vendre sur le marché fermier. Son exploitation est idéalement située près de l'autoroute M25 qui encercle le Grand Londres, et il s'en sort plutôt bien même s'il passe sa vie à faire les marchés quatre jours par semaine et à jardiner les trois jours restants. Je lui demande pourquoi, avec la diversité époustouflante de légumes que l'on trouve sur ce marché, Sainsbury's propose si peu de variétés de pommes à l'intérieur. Je lui explique que depuis mon passage à Brogdale, je suis obsédée par le goût des Ashmead's Kernel. "Ah oui, fait Peter, ça me rappelle une réunion d'agriculteurs à laquelle j'ai participé un jour. Un gars était venu pour nous persuader de cultiver des variétés de pommes traditionnelles. Les participants commençaient à se montrer intéressés, quand un vieil agriculteur s'est levé au fond de la salle en disant que c'était bien beau tout ça, mais que les variétés anciennes, c'était comme de retrouver ses anciennes petites amies des années après : très excitant jusqu'à ce que vous vous souveniez pourquoi vous les aviez plaquées."

Il semble que nous soyons condamnés à manger des Golden Delicious jusqu'à la fin de nos jours, non parce qu'elles sont dorées ou délicieuses (elles ne sont ni l'un ni l'autre), mais parce qu'elles répondent merveilleusement bien à tous les critères pour lesquels les autres pommes plus goûteuses sont moins performantes. Elles se cultivent facilement, se récoltent tôt, se stockent aisément, voyagent bien et - plus important encore - elles poussent dans les deux hémisphères et sont donc disponibles tout au long de l'année. À ce qu'il paraît, les clients des supermarchés seraient contrariés de devoir changer de variété de pomme d'une saison à l'autre. Et comme, pour une raison ou une autre, la plupart des consommateurs ne voient pas d'objection à manger ces pommes fades et molles, la Golden est la pomme commerciale parfaite. La Granny Smith, autre succès commercial, a des qualités en termes de culture et de manutention qui compensent sa dureté et son acidité. Il n'est guère étonnant qu'en Grande-Bretagne, les deux tiers des vergers de pommes aient été arrachés au cours des trente dernières années - ils produisaient les << mauvaises » sortes de pommes. Et cela vaut pour tous les autres types d'aliments.

Selon le ministère de l'Agriculture (Defra), 38 % des denrées consommées en Grande-Bretagne sont désormais importées - dont 50 % de nos légumes et 95 % de nos fruits. Vous pourriez croire que la faute en incombe à nos goûts de plus en plus exotiques - à la kumquatisation, pour ainsi dire, de notre vie quotidienne - mais c'est faux. Plus de la moitié des aliments importés au Royaume-Uni sont indigènes et de saison - en d'autres termes, nous aurions pu les produire nous-mêmes. La raison pour laquelle nous ne les cultivons pas est simple. Avec leur ensoleillement douze mois par an et leur main-d'œuvre à bas prix, les producteurs étrangers nous fournissent en pommes et en oignons de manière continue et à moindre coût - jusqu'à ce qu'ils viennent à manquer d'eau, ce qui est déjà le cas pour certains. Ainsi, le sud de l'Espagne, où sont

cultivées la plupart de nos salades (sous des polytunnels si vastes qu'ils sont visibles depuis l'espace), est rapidement en train de se transformer en désert. Après avoir travaillé de nombreuses années dans le secteur des fruits et légumes, Peter Clarke est réaliste. Les marchés fermiers sont formidables, dit-il, mais ils ne pourront jamais nourrir les villes. Le consommateur se soucie d'abord du prix, et de nos jours les plus gros distributeurs sont les seuls à disposer d'une échelle d'exploitation suffisante pour rester compétitifs. Sainsbury's est ravi d'accueillir les marchés de producteurs sur ses parkings parce que c'est dans son intérêt : après y avoir acheté leur betterave atypique, les clients entrent au supermarché pour faire le gros de leurs courses. D'ici une vingtaine d'années, estime Peter, les petits producteurs britanniques auront totalement disparu, hormis ceux qui survivront en fournissant des denrées de luxe à ceux qui pourront se le permettre. Je le laisse à sa vente de légumes excentriques et je me dirige vers Sainsbury's en me sentant quelque peu coupable et en espérant en mon for intérieur qu'il ne me voie pas. Mais je doute qu'il puisse me voir. Après tout, le parking est immense.