

Comment les  
cuisines collectives  
transforment l'habitat  
urbain individuel ?

- > Différents degrés d'intimité dans  
les cuisines collectives



Chaewon Kim  
Mémoire Bachelor 2024  
Vera Sacchetti  
HEAD Genève



04 Abstract

06 Introduction

Individualisme et collectivité  
Comment réunir les gens ?  
Solution durable

14 État de l'art

Histoire de la cuisine collective en Europe  
Cuisine collective dans le monde  
Degré d'intimité : Les cuisines en Suisse

46 Études de cas

Kalkbreite, Suisse, 2014  
Yokohama Apartment, Japon, 2012  
Comparaison

74 Conclusion

Modèle pour l'avenir

78 Bibliographie

## 04 Abstract

Avec l'augmentation du nombre de ménages composés d'une seule personne et le déclin des grandes unités familiales, on assiste à une évolution notable vers un mode de vie plus individuel, ce qui entraîne une hausse du besoin de collectivité dans la société. Ce changement soulève la question de savoir comment la cuisine, foyer de la maison, peut servir d'outil de transformation sociale pour répondre au besoin de collectivité. Cette thèse explore le concept de cuisine collective en tant que solution durable pour relever les défis de la cohésion communautaire, réduire les dépenses des ménages, minimiser les déchets et la consommation d'énergie et, en fin de compte, promouvoir une croissance durable. À travers un examen des précédents historiques, des études de cas et des pratiques contemporaines, la thèse cherche à mettre en évidence le potentiel des cuisines collectives en tant que clé du changement social dans l'architecture domestique en contexte urbain.

## 06 Introduction

La vie collective était la première forme de logement, mais elle s'est perdue au cours des dernières décennies (Schmid, 2019). Aujourd'hui, le logement est adapté à la famille nucléaire, qui représente moins d'un tiers des ménages. Le modèle de logement de la famille nucléaire s'est imposé au 20e siècle, après la Seconde Guerre mondiale (Sarkis, 2021).

L'unité familiale évolue, la tendance actuelle étant au déclin des familles nombreuses et à l'augmentation des petits ménages et des ménages individuels. Les ménages d'une seule personne ont connu la plus forte augmentation parmi les types de ménages dans les villes suisses en 2013, avec le pourcentage le plus élevé, 38,1 % (Swiss Federal Statistical Office FSO, 2013). Cette statistique témoigne d'une évolution sociale vers l'individualisme, qui met l'accent sur les espaces de vie privés.

Les différentes façons de vivre ensemble ne concernent pas seulement la maison, elles changent notre façon de voir la société. La société a créé un paradigme de typologie de logement pour la famille nucléaire, qui devient moins efficace avec les nouvelles formes de vie. Il est le moment de remettre en question l'idée qu'il n'existe qu'un seul type de famille. Nous adoptons de nouvelles valeurs, ouvrant de nouvelles possibilités dans la façon dont nous construisons nos maisons.

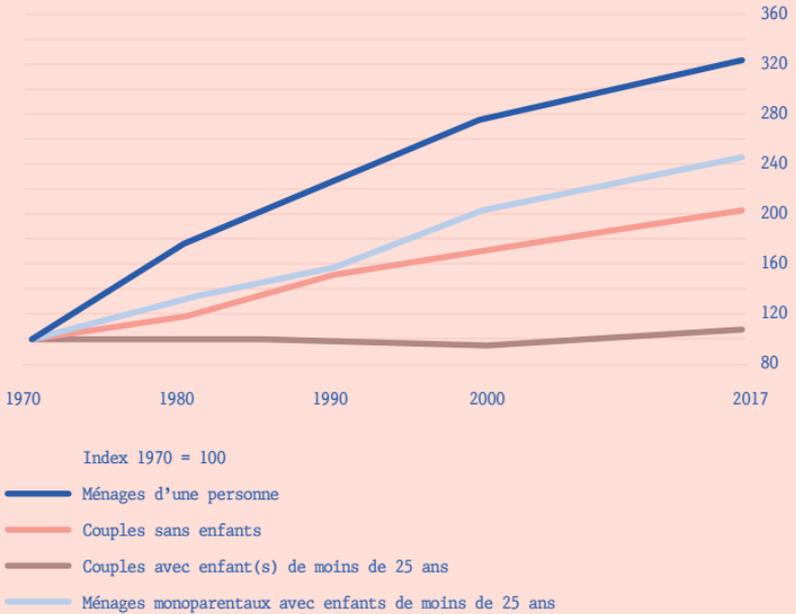


Figure 1: Types de ménages les plus courants en Suisse, 1970-2017

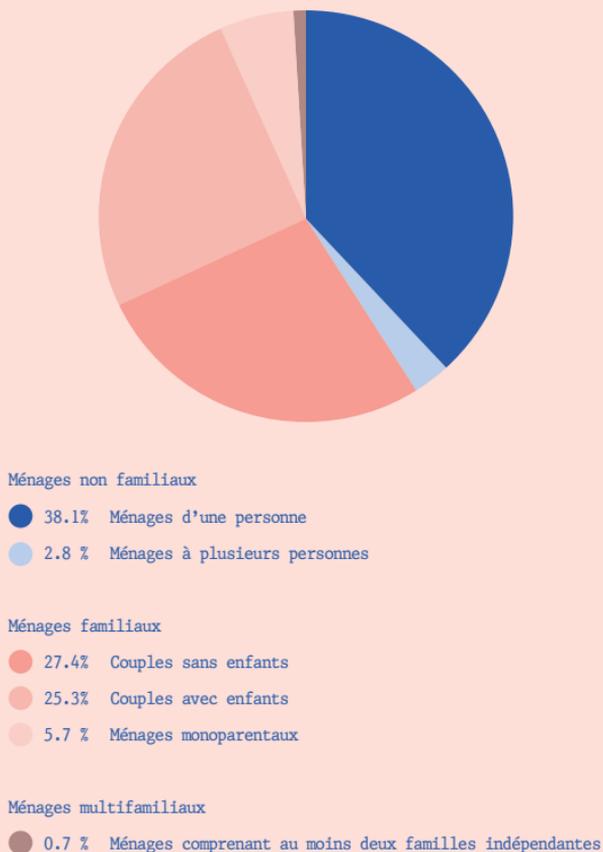


Figure 2: Types de ménages dans les villes suisses, 2013

La maison est un terrain fertile pour que l'architecture s'engage à nouveau dans un dialogue avec la société, et l'origine de la cuisine réside dans le fait qu'elle est le foyer et le centre de la maison. C'est au XVIIIe siècle que nous avons développé l'idée de séparer les pièces et les activités, ce qui a conduit à l'émergence de la cuisine séparée uniquement comme espace de travail pour préparer les repas (Grey, 2002).

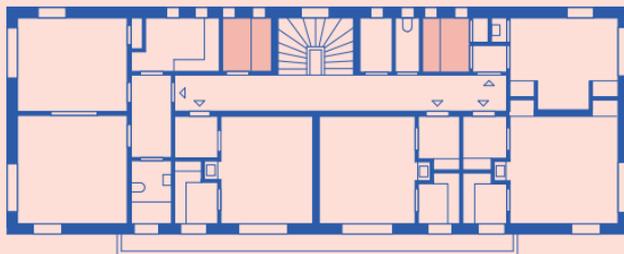
Dans l'environnement urbain dense actuel, nous reconnaissons que la cuisine traditionnelle pour une personne ne répond plus aux besoins de la société. La cuisine a dépassé son rôle fonctionnel, c'est un lieu social, en particulier dans les zones urbaines où les petits espaces de vie nécessitent des zones communes. Ce que nous considérons comme confortable aujourd'hui est différent de ce qui l'était à d'autres époques. L'idée conservatrice de partager une cuisine avec d'autres personnes a changé en raison des besoins sociaux liés aux nouvelles unités familiales (Bestard, 2016). Repenser la cuisine collective pourrait être un outil de transformation sociale qui remettrait en cause les normes conventionnelles des espaces de vie individualisés.

La cuisine collective serait la clé du changement social pour réduire les dépenses des ménages, les déchets, l'énergie et le travail pour une croissance durable. Nous consacrons près de la moitié de notre temps libre aux tâches ménagères (US Department of Labor, 2014). Malgré le développement de la technologie, nos maisons n'ont pas été en mesure de réduire le travail quotidien, les déchets et la consommation. L'Action européenne pour le climat 2020 «20-20-20» exige une réduction de 20 % des émissions et une amélioration de 20 % de l'efficacité énergétique, ce qui peut être réalisé en redéfinissant notre foyer. La cuisine collective suggère une vision de l'avenir où les citoyens adoptent une croissance durable.

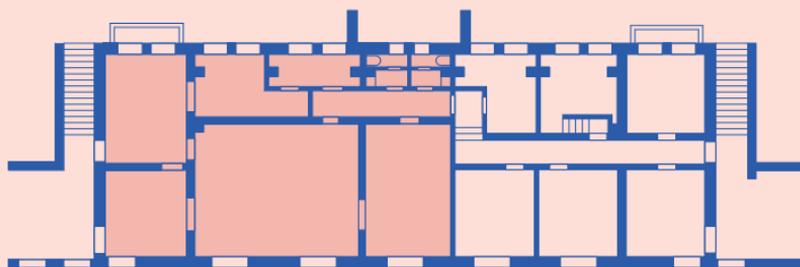
## 14 État de l'art

Le livre *History of Collective Living* explique chronologiquement les trois différentes motivations de la vie collective : économique, politique et sociale, au cours d'un siècle allant du début du 20e au 21e siècle dans les villes européennes. De nouvelles formes de ménages de nomades urbains ont commencé à émerger sur le marché du logement au début du 20e siècle, lorsqu'il n'y avait pas d'espace de vie disponible pour eux.

Hostels et Boarding Houses ont été développés pour les accueillir pendant l'entre-deux-guerres (Schmid, 2019). La pension de famille était axée sur les services collectifs et la réduction des espaces personnels. La colonie de femmes de Lettenhof (1927) a été conçue sur la base du mouvement des femmes à Zurich. L'appartement disposait d'une kitchenette et d'un restaurant. Bien que les foyers et les pensions de famille aient réduit l'écart entre les conditions de vie, le marché du logement était trop axé sur les familles nucléaires. L'idéologie nazie a mis un terme à leur évolution vers 1940 (Schmid, 2019).



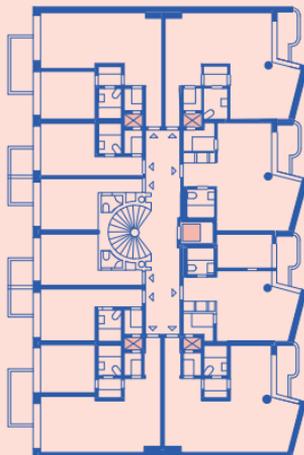
plan typique des kichenettes



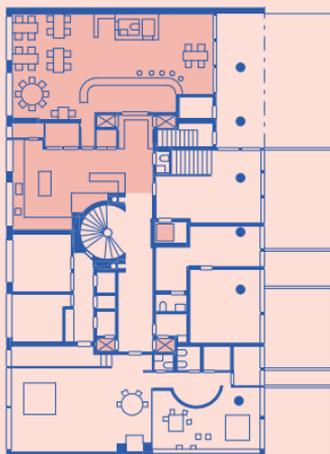
plan RDC du restaurant

Figure 3: Exemple de la Boarding House, 1 : 300,  
La colonie de femmes de Lettenhof, Lux Guyer, Zurich, 1927

La typologie Central-Kitchen House était motivées par la collectivisation des tâches ménagères, et non par la cohabitation. En réponse à la pénurie de domestiques, la conception orientée vers le service a été proposée avec un ascenseur à nourriture direct, un monte-plats, reliant la cuisine principale à chaque individu (Schmid, 2019). La maison collective John Ericsonsgaton (1935) à Stockholm a été construite parce que l'État suédois prônait la garde d'enfants et encourageait les résidences collectives en réponse à une baisse significative des naissances dans les années 1930. Le projet mettait donc l'accent sur les espaces partagés, contrairement aux modèles précédents. Cependant, l'idéologie de cette société était contradictoire et n'a pas permis de développer davantage la cuisine collective pendant un certain temps (Schmid, 2019).



plan typique de monte-plats



plan RDC de Central-Kitchen et de monte-plats

Figure 4: Exemple de la Central-Kitchen House, 1 : 500,  
La maison collective John Ericsonsgatan, Sven Markelius, Stockholm, 1935

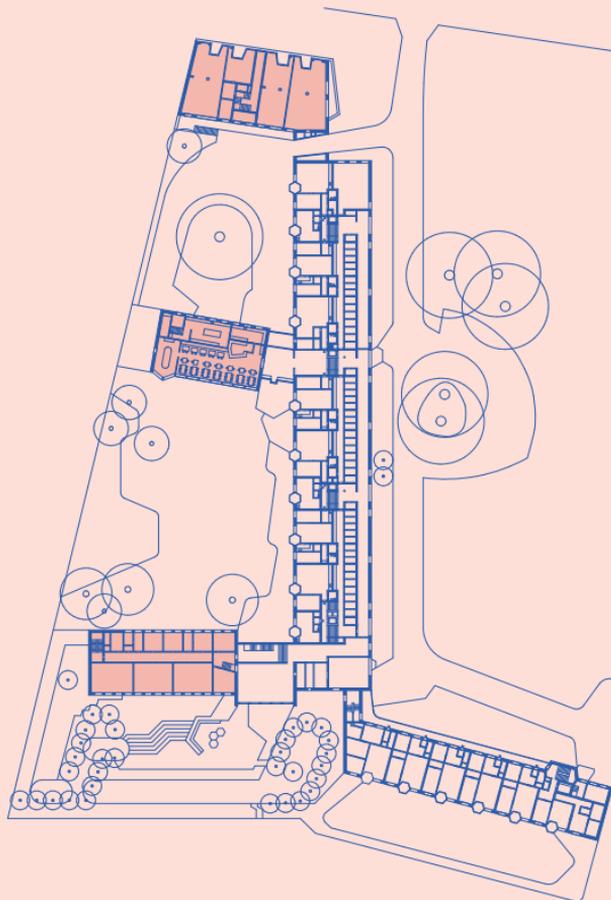


Figure 5: Garderie d'enfants,  
La maison collective John Ericsonsgaton



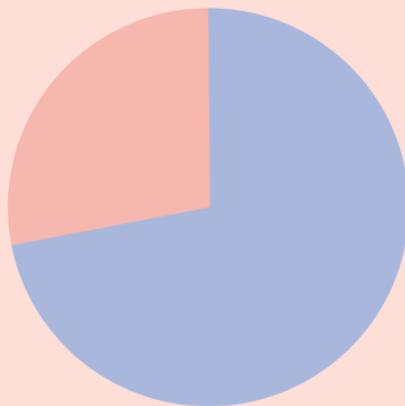
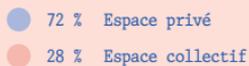
Figure 6: Monte-plat direct de la cuisine centrale à l'appartement,  
La maison collective John Ericsonsgaton

Pendant la période d'après-guerre, la région scandinave a été le centre du développement du logement communautaire. La résidence collective Høje Soborg (1952) à Copenhague, a été l'une des premières à disposer d'un centre de loisirs (Schmid, 2019). Les cuisines étaient équipées sans monte-plats. À partir des années 1980, de plus en plus de logements collectifs ont été fondés sur des motivations sociales. L'écart entre le type de logement disponible et les besoins étant plus important, de nouvelles formes de familles ont été incluses dans la cohabitation. L'augmentation du taux d'emploi des femmes, le taux de divorce et la baisse du taux de natalité ont conduit à la diversification des ménages (Schmid, 2019). Dans les années 1990, pour la première fois depuis l'entre-deux-guerres, des appartements ont été construits sans cuisine privée.

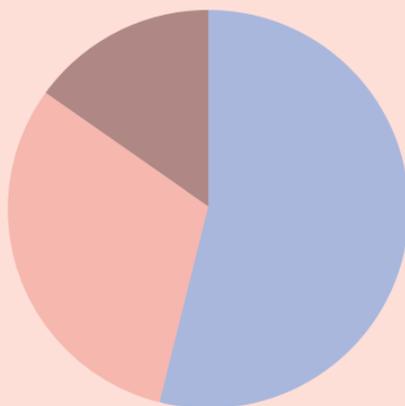
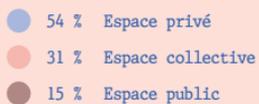


plan RDC de la cuisine de la cafétéria, du centre de loisirs et de la garderie

Figure 7: Exemple de l'habitat collectif, 1 : 1000, La résidence collective Høje Soborg, Poul Ernst Hoff et Bennet Windinge, Copenhagen, 1952



Hostels, Boarding houses, et Central- kitchen houses  
1913-1935



Logements communautaires, Apartments clusters, et Co-living  
1981-2016

Figure 8: Pourcentage du type d'espace dans logement

Dans les projets présentés dans le livre *History of Collective Living* entre 1900 et aujourd'hui, le pourcentage d'espace privé a diminué de 72 % à 54 %, tandis que le pourcentage d'espace partagé a augmenté de 28 % à 46 % (Schmid, 2019). Avec l'augmentation de la taille des familles au cours des trente dernières années dans les pays de l'OCDE (OECD, 2011), nous ressentons aujourd'hui le besoin social de disposer de plus d'espace commun, bien que la demande d'espace collectif ait été largement négligée jusqu'à récemment. Les cuisines collectives ont été proposées dans l'entre-deux-guerres et sont devenues plus individuelles dans des circonstances politiques et économiques, mais elles émergent et redéfinissent des conditions sociales telles que le travail, les tâches ménagères et les déchets.



L'histoire de la cuisine collective est principalement étudiée en Europe, puisque l'idéologie est née dans les pays scandinaves et qu'elle a connu le plus grand développement sur le continent, mais la demande sociale de vie collective émerge également dans d'autres pays du monde. Anna Puigjaner présente des exemples de cuisines collectives dans le monde entier dans son projet *Kitchen Stories* en 2017.

En examinant pour commencer le cas du Pérou, ce pays dispose d'un système de cuisines collectives qui permet de réduire les frais d'entretien ménager, de faciliter l'accès à la nourriture et d'autonomiser les femmes. Lima compte 16,461 cuisines collectives dans l'infrastructure domestique existante (Harvard GSD, 2018). Ces cuisines collectives ont vu le jour en 1978 et ont permis la création d'organisations de femmes chargées de l'approvisionnement quotidien en nourriture de leurs communautés. Suivant l'exemple péruvien, la ville de Mexico City a lancé un programme social en 2009 pour promouvoir les cuisines collectives comme moyen de réduire les pressions financières causées par la crise économique (Harvard GSD, 2018).



Figure 9: Comedor Comunitario, Mexico City, 2017



Figure 10: Comedor Popular La Balanza, Lima, 2019



Figure 11: Comedor Popular La Balanza, Lima, 2019

Au Québec, en 1980, trois femmes ont commencé à cuisiner collectivement et ont répandu cette pratique dans toute la ville. L'origine est similaire à celle du Pérou, mais le système est différent. La cuisine collective est utilisée deux fois par mois pour cuisiner de grandes quantités avec de nombreuses personnes qui emportent plusieurs portions à la maison (Harvard GSD, 2018). Cet exemple repose davantage sur des besoins économiques et sociaux que sur des besoins nutritionnels. Au Sénégal, les gens partagent la cuisine avec deux ou quatre familles, mais pas les appareils de cuisson ni le feu. La typologie est appelée Maison impluvium, et elle devient le centre des habitations, comme des fragments formant une ville domestique (Harvard GSD, 2018).



Figure 12: Maison impluvium, Typologie de la cuisine collective, Sénégal

Le Japon compte plusieurs types de cuisines collectives aux motivations diverses. Care Yoshikawa (2015) à Saitama est une typologie de l'entraide : Kodomo. La cuisine collective est utilisée pour des événements destinés aux personnes âgées et pour servir de la nourriture aux enfants du quartier trois fois par semaine (Future Public, 2017). La tendance sociale de la vie collective au Japon a commencé en 1995 à la suite d'une catastrophe naturelle et d'une crise sociale. Elle est née d'un sentiment individuel au sein de la société japonaise, qui répond au besoin d'un lien communautaire (Harvard GSD, 2018).



Figure 13: Care Yoshikawa, Saitama, 2015

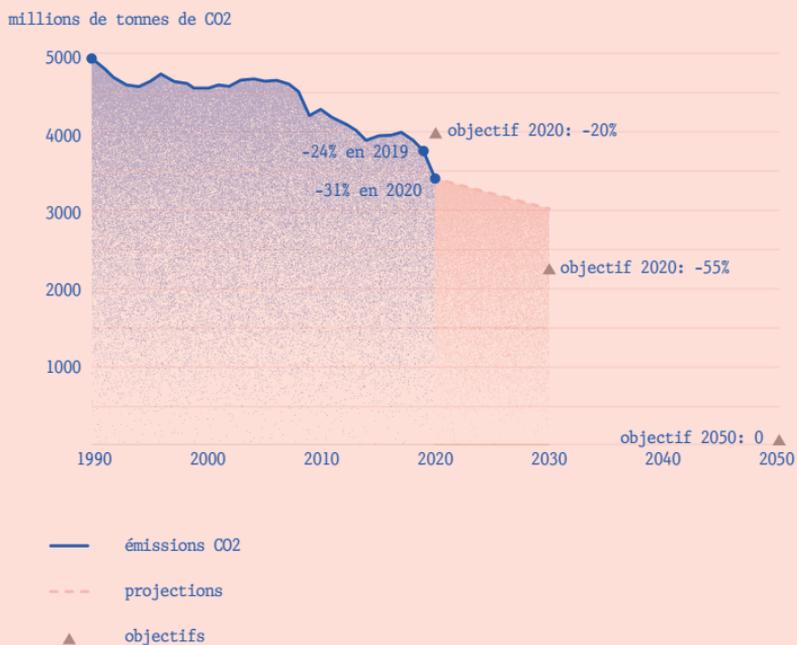


Figure 14: Tendances et objectifs d'émissions de gaz pour l'UE, 2018

Différentes motivations sociales et économiques conduisent à l'augmentation du nombre de cuisines collectives dans le monde, ce qui a un effet bénéfique sur la durabilité. En 1973, nous consacrons 32 heures par semaine aux tâches ménagères et, malgré les progrès technologiques réalisés en 50 ans, nous y consacrons toujours 32 heures par semaine aujourd'hui (US Department of Labor, 2014). Les nouvelles technologies n'ont pas permis de réduire le travail, les déchets et la consommation d'énergie dans la cuisine. Chaque foyer génère 4,9 livres de déchets par personne et par jour, soit 2,2 livres de plus qu'en 1960 (US Environmental Protection Agency, 2023). Aux États-Unis, 30 % des aliments sont jetés chaque année, principalement des déchets ménagers. En 2008, l'Action européenne pour le climat à l'horizon 2020 exigeait une réduction de 20 % des émissions de gaz à effet de serre par rapport à 1990 et une amélioration de 20 % de l'efficacité énergétique (Topics: European Parliament, 2018). Le nouvel objectif pour 2030 est de réduire les émissions nettes de gaz à effet de serre d'au moins 55 % par rapport à 1990 (Climate Action, n.d.). Les besoins en matière de réduction des émissions augmentent de 35 % en dix ans. Ce changement nécessite une transformation des approches pour s'attaquer à la configuration actuelle et répondre aux nouvelles demandes sociales.



> Degré d'intimité : Les cuisines en Suisse

Un élément central de la cuisine collective est l'évolution de la définition de l'habitat. Les références historiques de boarding house, de central-kitchen house et du logement coopératif ont évolué vers différents types de cuisines collectives dans différentes formes de vie collective. Les types de cuisines dépendent du degré d'intimité, de la durée et du nombre de personnes qui partagent l'espace. Dans les différentes typologies de logements collectifs, la catégorie allant du plus privé au plus public est la suivante :

kitchenette / cuisine dans un appartement classique / cuisine dans un appartement cluster / cuisine dans une colocation / cuisine temporaire dans un espace commun / cuisine réservée aux habitants / cuisine publique (Fontana, 2024).

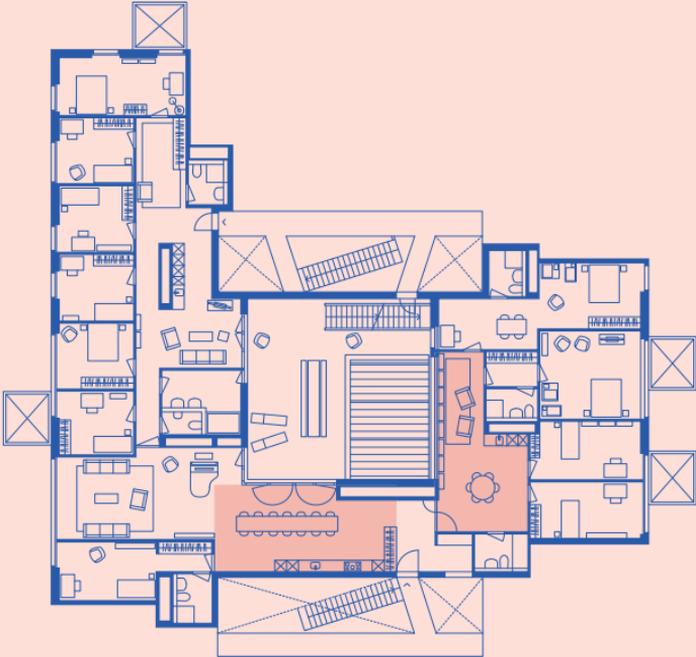
Les cuisines dans un appartement cluster rassemblent plusieurs kitchenettes, favorisant un sentiment de communauté tout en permettant un certain degré d'autonomie de cuisine individuels, kitchenette (Fontana, 2024). Les cuisines dans un appartement cluster sont à la fois individuelles et collectives, comme la Haus A de Hunizer Areal (2015) à Zurich.



R+4

Figure 15: Exemple de la cuisine dans un appartement cluster, 1 : 500, Haus A de Hunizer Areal, Duplex Architekten, Zurich, 2015

La colocation partage une cuisine collective sans kitchenette. La Haus 5 de Zwicky-Sud (2016) à Zurich possède une cuisine en colocation qui ne présente qu'un aspect collectif (Fontana, 2024).



R+6

Figure 16: Exemple de la cuisine dans une colocation, 1 : 500,  
La Haus 5 de Zwicky-Sud, Schneider Studer Primas Architekten, Zurich, 2016

Les cuisines dans les parties communes servent d'espaces partagés pour des groupes d'habitants plus importants, typiquement dans les logements coopératifs, pour des événements temporaires ou des repas collectifs, comme au rez-de-chaussée de l'immeuble coopératif Stadterle (2017) à Bâle (Bollinger, n.d.). Les cuisines publiques servent d'espaces partagés pour l'ensemble de la communauté, élargissant l'idée de cuisine collective. Cette gamme variée de types de cuisines reflète le besoin de flexibilité des contextes urbains. Les études de cas de cuisines collectives à différents degrés d'intimité suggèrent des cuisines collectives avec des aspects privés, communautaires et publics.



RDC

Figure 17: Exemple de la cuisine temporaire dans un espace commun, 1 : 500, l'immeuble coopératif Stadterle, Buchner Bründler Architekten, Bâle, 2017

## 46 Études de cas

Le bâtiment résidentiel et commercial Kalkbreite est un projet réalisé par Müller Sigrist Architects en 2014 à Zurich. Le projet est situé dans un quartier urbain et est géré par la coopérative Kalkbretie. L'habitat coopératif est apparu pour la première fois dans les années 1980, lorsque davantage de logements collectifs ont été fondés sur une motivation sociale (Schmid, 2019). De nouvelles formes de familles ont été incluses dans la cohabitation car il y avait un écart plus important entre le type de logement sur le marché et la demande. Le logement coopératif Kalkbreite offre un éventail de typologies de logement, et c'est la cuisine qui renforce un haut degré d'intégration du voisinage dans la coopérative. La plupart des travaux domestiques sont effectués bénévolement et plusieurs personnes sont employées pour gérer la coopérative (Schmid, 2019). La coopérative compte trois types de cuisines, qui offrent différents degrés d'intimité.

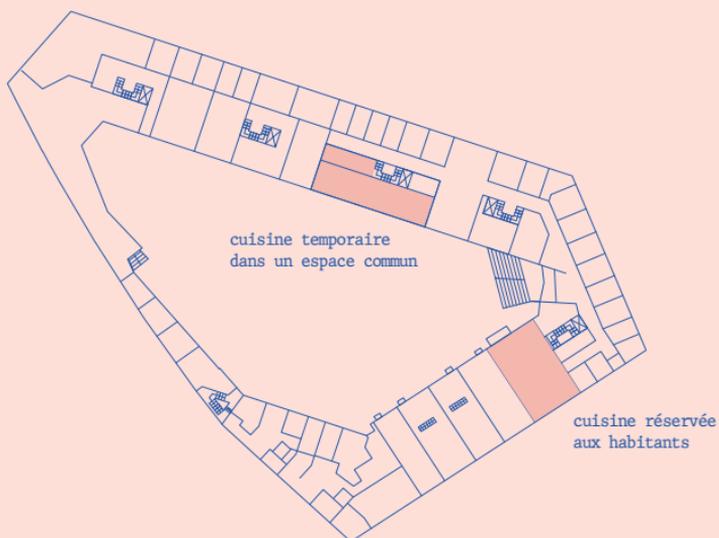


Figure 18: Schéma RDC de la cuisine temporaire et la cuisine réservée aux habitants  
Kalkbreite, Müller Sigrüst Architekten, Zurich, 2014



Figure 19: Plan RDC de la cuisine temporaire et la cuisine réservée aux habitants, 1 : 500, Kalkbreite, Müller Sigrist Architekten, Zurich, 2014

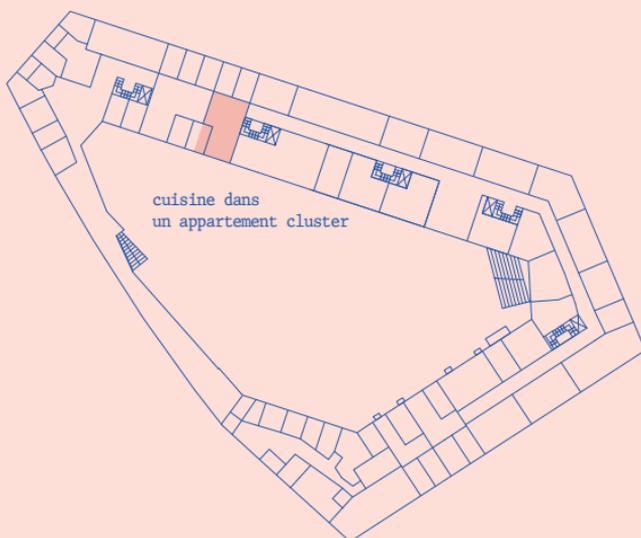


Figure 20: Schéma R+3 de la cuisine dans un appartement cluster, Kalkbreite, Müller Sigrist Architekten, Zurich, 2014



Figure 21: Plan R+3 de la cuisine dans un appartement cluster, 1 : 500, Kalkbreite, Müller Sigrist Architekten, Zurich, 2014



Figure 22: Cour intérieure de Kalkbreite



Figure 23: Hall d'entrée de Kalkbreite

La cuisine des logements collectifs offre le degré d'intimité le plus élevé parmi les trois différents types de cuisines du bâtiment. Il y a trois appartements clusters dans l'immeuble, avec une cuisine commune séparée et une kitchenette dans chaque unité. La kitchenette est équipée d'un évier et d'un four à induction, mais pas d'un four. Dans le couloir des logements clusters, la cuisine est placée au milieu des unités séquencées et occupe une taille similaire à celle de l'unité d'habitation individuelle. La cuisine est reliée à un espace de vie à double hauteur qui dispose d'un petit balcon donnant sur la cour intérieure de la coopérative.



Figure 24: Cuisine dans un appartement cluster, R+3 de Kalkbreite

Un autre type de cuisine se trouve au deuxième étage, dans une zone commune, ouverte à tous les habitants pour qu'ils puissent manger ensemble, et parfois utilisée pour accueillir un événement tel qu'un bazar. On y trouve une cuisine simple pour cuisiner soi-même, une machine à café, 60 à 70 sièges et tables, et quelques canapés (Genossenschaft Kalkbreite, 2020). Elle est directement reliée à la salle principale d'un côté et à la cour de l'autre. Des tables extérieures sont placées dans la cour pour relier l'intérieur à l'extérieur. L'espace et l'équipement sont entretenus par la coopérative afin de collectiviser le travail domestique, ce qui est un avantage important d'une cuisine collective. Un type de cuisine similaire est situé sur la terrasse. Cette cuisine sur la terrasse est généralement fermée en hiver et s'ouvre lorsqu'elle est réservée, plus fréquemment en été. Ce type de cuisine dans l'espace commun sert de point de rencontre à tous les habitants, et pas seulement aux habitants d'une unité d'habitation.



Figure 25: Cuisine temporaire dans un espace commun, RDC de Kalkbreite

Le logement dispose d'un type particulier de cuisine, le Grosshalt. Elle se trouve à côté de l'escalier principal de l'immeuble qui communique avec la route extérieure et est également reliée à la cour. Elle est gérée par deux chefs et le repas est payant. La cuisine de la cafétéria est réservée aux habitants, qui doivent faire une demande préalable pour y manger (Fontana, 2024). Elle est moins chère pour les habitants qui vivent dans une colocation où ils ne disposent pas d'une grande cuisine par rapport à d'autres typologies de la coopérative. Le coût de la cuisine est pris en charge par un supplément au loyer de l'appartement. Cette cuisine est la partie la plus publique du bâtiment, suggérant une forme particulière de cuisine collective qui trouve son origine dans la maison à cuisine centrale, mais qui est adaptée à son contexte.



Figure 26: Espace pour les chefs de la cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite



Figure 27: Cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite



Figure 28: Salle à manger de la cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite

La cuisine joue un rôle important dans cette grande coopérative d'habitation en offrant un degré d'intimité différent. Avec trois types de cuisines différentes, les habitants peuvent bénéficier de plus de choix, du privé au public. La variété des typologies de cuisines contribue à la durabilité sociale et favorise la convivialité au sein de la communauté. En offrant une gamme d'options allant de la kitchenette privée à la cuisine commune en passant par un espace de cuisine réservé, la coopérative encourage les interactions entre les résidents des différentes unités d'habitation. La gestion collective des cuisines favorise le partage des responsabilités au sein de la communauté, réduit le temps que les individus consacrent au travail domestique et réduit le gaspillage alimentaire en optimisant l'approvisionnement en nourriture. La coopérative d'habitation Kalkbreite montre que les cuisines collectives peuvent jouer un rôle essentiel dans la croissance durable de la communauté.

L'appartement de Yokohama est une maison de cohabitation à Yokohama, au Japon, construite en 2012 par ON design partners. Il s'agit d'une échelle plus petite par rapport aux deux références précédentes ; elle est destinée à quatre jeunes artistes. Le site est un quartier résidentiel dense et vallonné avec des routes étroites et de petites maisons. Les petites maisons du quartier se séparent de leurs voisins proches pour préserver leur intimité. La maison rompt avec ce modèle et invite les voisins au rez-de-chaussée largement ouvert (Sánchez, 2019).

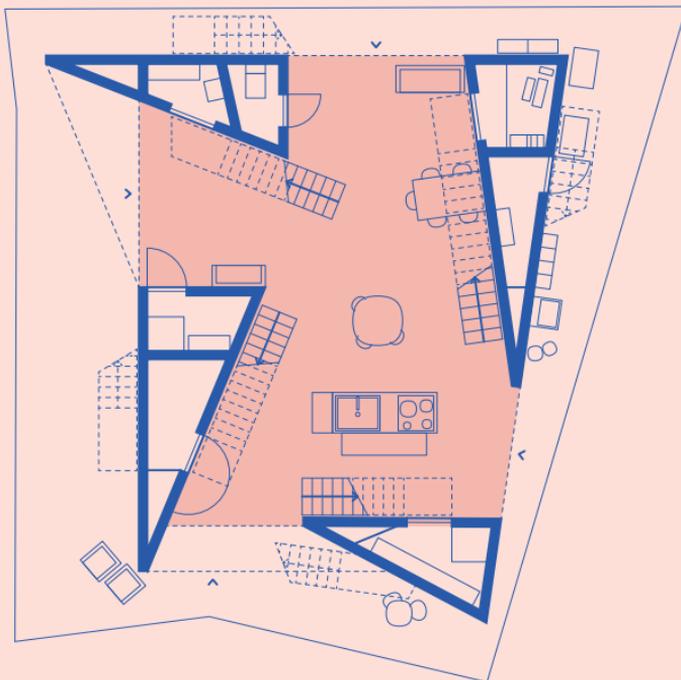


Figure 29: plan RDC de la cuisine publique, 1 : 200,  
Yokohama Apartment, ON architects, Yokohama, 2012



Figure 30: plan R+1 de la kitchenette, 1 : 200,  
Yokohama Apartment, ON architects, Yokohama, 2012



Figure 31: Placement dans le quartier de Yokohama Apartment



Figure 32: Cuisine extérieure publique de Yokohama Apartment

La cour publique sert de lieu de rassemblement en fonction des besoins des usagers. C'est une interprétation moderne du piloti, et pour un quartier plus collectif. La cuisine publique est totalement ouverte sur l'extérieur, avec un comptoir central. Elle est équipée du minimum de matériel nécessaire, d'un réfrigérateur, d'une table avec évier et cuisinière à gaz, et de quelques petites tables et chaises pour quatre personnes. La cour invite le public à exposer les œuvres d'art de quatre artistes vivant dans la maison et tente d'encourager les modes de vie collectifs avec le quartier (Sánchez, 2019).



Figure 33: Cuisine extérieure publique de Yokohama Apartment avec les escaliers individuels

Le premier étage est relié par quatre escaliers individuels qui mènent à chaque cluster privé. Chaque unité est équipée d'une kitchenette et d'une salle de bain. La kitchenette ne comporte qu'un comptoir de cuisine avec un évier, ce qui oblige les habitants à rejoindre la cuisine publique. En revanche, les Kalkbreite offrent différents degrés d'intimité dans les cuisines, L'appartement de Yokohama oblige les habitants à une plus grande interaction avec le public puisque tous les équipements de cuisine se trouvent dans la cuisine publique. La cuisine publique tente d'élargir la notion de cuisine collective au quartier.



Figure 34: Kitchenette dans les chambres de Yokohama Apartment

Le concept de vie collective est prononcé dans la cuisine publique. Avec une cuisine publique extérieure ouverte aux habitants et au public, l'appartement encourage un niveau élevé d'engagement public et communautaire. Ce brouillage des frontières entre les espaces privés et publics ne remet pas seulement en question les notions traditionnelles de domesticité, mais met également l'accent sur une approche plus communautaire en exigeant une interaction publique pour l'utilisation de la cuisine. Cette intégration extrême de la cuisine publique dans le quartier souligne l'engagement du projet à promouvoir des modes de vie collectifs, en particulier dans un quartier urbain dense avec de petites maisons individuelles où le mode de vie est sublimé par l'intégration dans le quartier. En collectivisant les appareils de cuisine et l'infrastructure avec le voisinage, la cuisine publique permet de minimiser la consommation d'énergie, contribuant ainsi à l'efficacité énergétique. Le projet est une expérience audacieuse qui redéfinit le rôle des cuisines dans les environnements urbains.

Deux exemples spécifiques de cuisines collectives dans les années 2010 examinent différentes approches pour répondre au besoin actuel de collectivité et suggèrent une solution durable pour différents niveaux d'intimité. La coopérative Kalkbreite propose un logement collectif comme une petite communauté indépendante dans une ville. Les différentes cuisines servent de noyau pour rassembler les habitants en différentes occasions. Les différents degrés d'intimité des cuisines remettent en question l'équilibre entre les individus et reconnaissent le besoin d'intimité individuelle et d'engagement communautaire. La cuisine publique de l'appartement de Yokohama élargit le concept de cuisine collective dans le contexte spécifique d'un quartier résidentiel dense composé de petites maisons. En mettant l'accent sur le voisinage, elle rassemble les individus dans la maison en utilisant la cuisine publique extérieure.

## 74 Conclusion

L'exploration des cuisines collectives pour les ménages individuels dans le contexte urbain dévoile une relation profonde entre l'individualisme et la collectivité, en utilisant le foyer de la maison pour répondre aux besoins de la collectivité dans la société. Avec l'augmentation du nombre de ménages composés d'une seule personne et la diversité des structures familiales, les logements centrés sur la famille nucléaire se transforment en modèles plus inclusifs et durables.

Historiquement, les cuisines collectives sont apparues dans les années 1970, ce qui est très récent au regard de la lente adaptation du logement aux besoins de la société. Le modèle s'est développé sous différentes formes : hostel, boarding house, central-kitchen house, logement coopératif, appartement cluster, colocation et co-living. Ces différentes formes fusionnent actuellement et continuent de se développer pour donner naissance à des cuisines collectives plus diversifiées répondant à la dynamique sociale. Les études de cas présentent la capacité d'adaptation des cuisines collectives à différents niveaux d'intimité. De l'approche communautaire de la coopérative Kalkbreite à la référence centrée sur le quartier de l'appartement de Yokohama, chaque modèle offre des perspectives uniques pour favoriser la cohésion sociale tout en suggérant une solution durable pour l'avenir.

En encourageant le partage des ressources, en réduisant les déchets et en minimisant la consommation d'énergie, ces cuisines collectives s'alignent sur les questions environnementales à une époque marquée par la crise climatique et l'épuisement des ressources. Son potentiel pour encourager les liens communautaires, alléger les charges de ménages et réduire l'empreinte écologique la positionne comme un élément central du paysage urbain de demain. La cuisine collective sort de son rôle fonctionnel pour devenir un catalyseur de la transformation sociétale.

## 78 Bibliographie

## &gt; Livres

Fagart, David. Fontana, Line. *Renouveler la ville depuis l'intérieur*. 2022.

Grey, Johnny. *The Art of Kitchen Design*. 2002. p. 20-54.

Sarkis, Hashim. *Biennale Architettura 2021: How will we live together?*. 2021. p. 24-113.

Schmid, Susanne. Eberle, Dietmar. Hugentobler, Margrit. *A History of Collective Living: Models of Shared Living*. 12 octobre 2019.

## &gt; Rédactions

Puigjaner, Anna. *Kitchenless City*. 2018. <https://themaria-transcript.files.wordpress.com/2016/06/kitchenless-city-anna-puigjaner.pdf>.

Bestard, Cati. *The « Kitchenless » House: A Concept for the 21st Century*. 17 août 2016. <https://www.archdaily.com/793370/the-kitchenless-house-a-concept-for-the-21st-century>.

Bollinger, L. *Cooperative Building Stadterle*. <https://bbarc.ch/en/genossenschaftshaus-stadterle>.

Climate Action. *2030 Climate Targets*. [https://climate.ec.europa.eu/eu-action/climate-strategies-targets/2030-climate-targets\\_en#: :text=In%202023%2C%20the%20EU%20adopted,climate%2Dneutral%20continent%20by%202050](https://climate.ec.europa.eu/eu-action/climate-strategies-targets/2030-climate-targets_en#: :text=In%202023%2C%20the%20EU%20adopted,climate%2Dneutral%20continent%20by%202050).

Future Public. *Kitchen Stories: Anna Puigjaner*. e-flux architecture. septembre 2017. <https://www.e-flux.com/architecture/future-public/151948/kitchen-stories/>.

Genossenschaft Kalkbreite. *Kalkbreite, Genossenschaft Kalkbreite*. 17 août 2020. <https://www.kalkbreite.net/en/kalkbreite/>.

Maraolo, Sara. *Women, the Pillars of Senegal*. (n.d.). <https://www.saramoralo.com/Women-The-Pillars-Of-Senegal>.

Overgrowth. *Bringing the kitchen out of the house: Anna Pui-gjaner*. février 2019. <https://www.e-flux.com/architecture/overgrowth/221624/bringing-the-kitchen-out-of-the-house/>.

Topics: European Parliament. *EU progress towards its 2020 climate change goals (infographic)*. 7 octobre 2018. <https://www.europarl.europa.eu/topics/en/article/20180706ST007407/eu-progress-towards-2020-climate-change-goals-infographic>.

Sánchez, D. *Yokohama Apartment / ON design partners*. ArchDaily. 24 octobre 2019. <https://www.archdaily.com/303401/yokohama-apartment-on-design-partners>.

Swiss Federal Statistical Office FSO. *Household types in Swiss cities, in percent*. 2013.

Swiss Federal Statistical Office FSO. *Most common household types, 1970-2017*. 21 février 2019. <https://www.bfs.admin.ch/asset/en/7467872>.

OECD. *Doing Better for Families: Families are changing*. 2011. <https://www.oecd.org/els/soc/47701118.pdf>.

US Department of Labor. *American Time Use Survey Summary*. 2014. [https://www.bls.gov/news.release/archives/atus\\_06242015.pdf](https://www.bls.gov/news.release/archives/atus_06242015.pdf).

US Environmental Protection Agency. *National Overview: Facts and figures on materials, wastes and recycling*. 22 novembre 2023. <https://www.epa.gov/facts-and-figures-about-materials-waste-and-recycling/national-overview-facts-and-figures-materials>.

> Ressources audiovisuelles

Harvard GSD. *Wheelwright Prize Lecture: Anna Puigjaner, Kitchen Stories [Video]*. YouTube. 13 septembre 2018. <https://www.youtube.com/watch?v=sEt7maYnw3c>.

Urbannext. *Anna Puigjaner | Kitchenless City [Video]*. Vimeo. 9 avril 2023. <https://vimeo.com/329750710>.

> Interview

Fontana, Line. *Interview sur le degré d'intimité dans la cuisine collective*. Conduite par Chaewon Kim, 27 mars 2024.

## 84 > Iconographie

Figure 1: Types de ménages les plus courants en Suisse, 1970-2017. *Swiss Federal Statistical Office FSO.*

Figure 2: Types de ménages dans les villes suisses, 2013. *Swiss Federal Statistical Office FSO.*

Figure 3: Exemple de la Boarding House, 1 : 300, La colonie de femmes de Lettenhof, Lux Guyer, Zurich, 1927. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 4: Exemple de la Central-Kitchen House, 1 : 500, La maison collective John Ericsonsgaton, Sven Markelius, Stokholm, 1935. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 5: Garderie d'enfants, La maison collective John Ericsonsgaton. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 6: Monte-plat direct de la cuisine centrale à l'appartement, La maison collective John Ericsonsgaton. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 7: Exemple de l'habitat collectif, 1 : 1000, La résidence collective Høje Soborg, Poul Ernst Hoff et Bennet Windinge, Copenhagen, 1952. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 8: Pourcentage du type d'espace dans logement. *A History of Collective Living: Models of Shared Living.*

Figure 9: Comedor Comunitario, Mexico City, 2017. *Kitchen Stories: Anna Puigjaner.*

Figure 10: Comedor Popular La Balanza, Lima, 2019. *Bringing the kitchen out of the house: Anna Puigjaner.*

Figure 11: Comedor Popular La Balanza, Lima, 2019. *Bringing the kitchen out of the house: Anna Puigjaner.*

Figure 12: Maison impluvium, Typologie de la cuisine collective, Sénégal. *Women, the Pillars of Senegal.*

Figure 13: Care Yoshikawa, Saitama, 2015. *Kitchen Stories: Anna Puigjaner.*

Figure 14: Tendances et objectifs d'émissions de gaz pour l'UE, 2018. *EU progress towards its 2020 climate change goals (infographic)*.

Figure 15: Exemple de la cuisine dans un appartement cluster, 1 : 500, Haus A de Hunizer Areal, Duplex Architekten, Zurich, 2015. *Renouveler la ville depuis l'intérieur*.

Figure 16: Exemple de la cuisine dans une colocation, 1 : 500, La Haus 5 de Zwicky-Sud, Schneider Studer Primas Architekten, Zurich, 2016. *Renouveler la ville depuis l'intérieur*.

Figure 17: Exemple de la cuisine temporaire dans un espace commun, 1 : 500, l'immeuble coopératif Stadterle, Buchner Bründler Architekten, Bâle, 2017. *Cooperative Building Stadterle*.

Figure 18: Schéma RDC de la cuisine temporaire et la cuisine réservée aux habitants Kalkbreite, Müller Sigrüst Architekten, Zurich, 2014. *Renouveler la ville depuis l'intérieur*.

Figure 19: Plan RDC de la cuisine temporaire et la cuisine réservée aux habitants, 1 : 500, Kalkbreite, Müller Sigrüst Architekten, 2014. *A History of Collective Living: Models of Shared Living*.

Figure 20: Schéma R+3 de la cuisine dans un appartement cluster, Kalkbreite, Müller Sigrüst Architekten, Zurich, 2014. *Renouveler la ville depuis l'intérieur*.

Figure 21: Plan R+3 de la cuisine dans un appartement cluster, 1 : 500, Kalkbreite, Müller Sigrüst Architekten, Zurich, 2014. *A History of Collective Living: Models of Shared Living*.

Figure 22: Cour intérieure de Kalkbreite. *Kalkbreite, Genossenschaft Kalkbreite*.

Figure 23: Hall d'entrée de Kalkbreite. *Kalkbreite, Genossenschaft Kalkbreite*.

Figure 24: Cuisine dans un appartement cluster, R+3 de Kalkbreite. *Chaewon Kim*.

Figure 25: Cuisine temporaire dans un espace commun, RDC de Kalkbreite. *Chaewon Kim*.

Figure 26: Espace pour les chefs de la cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite. *Chaewon Kim*.

Figure 27: Cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite. *Chaewon Kim.*

Figure 28: Salle à manger de la cuisine réservé aux habitants, RDC de Kalkbreite. *Chaewon Kim.*

Figure 29: plan RDC de la cuisine publique, 1 : 300, Yokohama Apartment, ON architects, Yokohama, 2012. *Yokohama Apartment / ON design partners.*

Figure 30: plan R+1 de la kitchenette, 1 : 300, Yokohama Apartment, ON architects, Yokohama, 2012. *Yokohama Apartment / ON design partners.*

Figure 31: Placement dans le quartier de Yokohama Apartment. *Yokohama Apartment / ON design partners.*

Figure 32: Cuisine extérieure publique de Yokohama Apartment. *Yokohama Apartment / ON design partners.*

Figure 33: Cuisine extérieure publique de Yokohama Apartment avec les excaliers individuels. *Yokohama Apartment / ON design partners.*

Figure 34: Kitchenette dans les chambres de Yokohama Apartment. *Yokohama Apartment / ON design partners.*





Je tiens à exprimer ma gratitude envers les personnes qui ont contribué à la rédaction de ce mémoire.

Tout d'abord, je tiens à remercier mon responsable de mémoire, Vera Sacchetti, enseignante à la HEAD Genève, pour ses conseils judicieux sa disponibilité tout au long de ce travail.

Je remercie également mes responsables de projet Bachelor, Line Fontana et David Fagart, pour leur aide précieuse qui m'ont permis de mener à bien ce projet.

