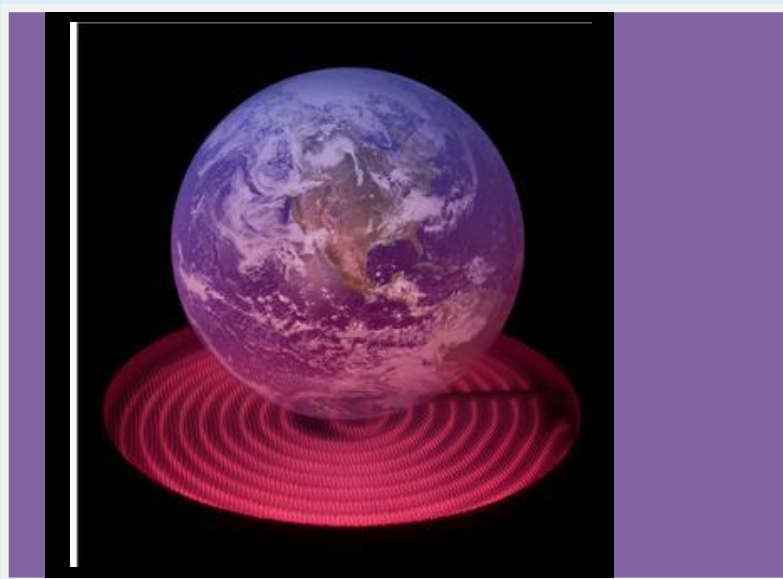


Une journée mondiale de la cuisine

(Une utopie sur le trône... Pourquoi pas ?)

Demain 19 novembre prochain se tiendra la Journée mondiale des toilettes et elle sera suivie, du 22 au 24, du congrès tout autant mondial des mêmes toilettes. Ne riez pas, vous pouvez le vérifier sur www.worldtoilet.org. Les motifs justifiant une telle mobilisation n'ont de fait rien de drôle et sont bien d'ampleur planétaire, car avec désormais 7 milliards d'êtres humains sur la planète, l'hygiène et la santé publique deviennent une priorité pour les organisations internationales. Or, près de 2,5 milliards de personnes dans le monde se trouvent dépourvues d'un accès à des sanitaires corrects, entraînant un dangereux risque pour leur santé. En effet, ce manque crucial d'installations sanitaires est à l'origine chaque année de 1,8 million de décès, d'enfants pour la plupart. C'est pourquoi, créée depuis 2001, la Journée Mondiale des toilettes vise à sensibiliser l'opinion publique et les gouvernements sur l'importance de ce problème qui, en plus de ses tragiques conséquences pour des milliers d'êtres humains, vient impacter la croissance et l'économie de ces pays.



Abordé dans un magazine d'information sur la cuisine, ce thème, que d'aucuns pourront juger nauséabond, pourra paraître déplacé, tant en termes de localisation interne de l'habitat que de bienséance (encore que ce dernier mot est étymologiquement cousin du séant). Mais il peut être pour la pièce la plus conviviale une source d'inspiration - et certains y verront une logique partant du principe appliqué que la pièce la plus intime est aussi celle de solitaires et patientes réflexions. Logique ne veut pas forcément dire flux logistiques et on évacuera (pardon : évincera) ici d'emblée les esprits trop cartésiens ou potaches pour lesquels cette relation entre cuisine et toilettes est évidente, même si elle doit passer par le salon, la chambre et toute autre pièce de vie (et de digestion) intermédiaire.

Là ne porte pas l'idée, mais bien sur la tenue d'une Journée mondiale (et d'un congrès itou) de la cuisine. On pourrait rétorquer que cette dernière n'a pas les mêmes problématiques de santé publique justifiant d'y consacrer de tels événements. Jugement ô combien hâtifs en réalité : faut-il rappeler, avec la même gravité de rigueur que celle du triste recensement en début de texte, que les infections et intoxications d'origine alimentaire sont la cause d'un nombre effarant de décès dans le monde ? Vue de notre confortable et aseptisée Europe, la chose semble lointaine en kilomètres par milliers et en rapports de cause à effet. Pourtant elle ne l'est pas d'avantage que dans le cas des toilettes heureusement peu générateurs de décès dans nos contrées. De fait, il faut aussi rappeler que la notion même de cuisine intégrée est née au tournant des XIXème et XXème siècle dans les esprits des fondations philanthropiques qui s'inspiraient du mouvement hygiéniste. Le Congrès international d'assainissement et de salubrité de l'habitation qui se tient à Paris en 1904 a notamment été l'occasion de promouvoir une architecture scientifique en s'inspirant du modèle hospitalier. Filiation directe de ces préoccupations et illustration qu'elles sont encore d'actualité, Veneta Cucine a sorti récemment le modèle Ecocompatta agrémenté du BBS Bacteria Blocker Silverguard lui valant la désignation de première cuisine antibactérienne. Les fabricants d'appareils ménagers sont tout autant concernés par la lutte contre les intoxications alimentaires qui passent le bon maintien de la chaîne du froid dans les réfrigérateurs et congélateurs, ou par des modes de cuisson sains, comme le sont les divers équipementiers de mobilier de cuisine (ferrures, chants, colles, plans de travail) soumis à des contraintes de normes alimentaires. Les architectes d'intérieurs et agenceurs peuvent quant à eux plancher sur le sujet pour rendre plus saine encore la fonctionnalité des ensembles de cuisine. Et tous ces acteurs pourraient rencontrer les marques et chercheurs de l'alimentaire afin de confronter points de vues pour mieux trouver des solutions communes profitables à tous.

Une telle journée mondiale de la cuisine aurait le mérite de valoriser cette pièce de l'habitat et tous ceux qui réfléchissent pour améliorer le quotidien de ses utilisateurs. Avant et pendant l'événement seraient en effet braquer les projecteurs médiatiques sur des problématiques plus complexes et transversales que le croient ces mêmes médias généralistes grand public et ces mêmes utilisateurs. Tout cela aurait naturellement des conséquences bénéfiques en termes de ventes. Apprécié sous ces angles, le caractère délirant d'un tel forum disparaît. Reste l'utopie d'une dimension mondiale, voire d'une simple fédération autour d'un projet et d'une volonté commune et internationale d'une telle valorisation. A défaut d'une instance neutre d'organisation, fabricants français, allemands et italiens (pour ne citer qu'eux) sauraient-ils dépasser leur esprit de concurrence pour s'entendre ? Et pour pousser le raisonnement, en appliquant les mêmes principes de fonctionnement, une journée *française* de la cuisine est-elle imaginable ?

✓ Jérôme **Alberola**