



La cuisine américaine est **grande**

En réalité, pas toujours. Elle peut même être petite, très petite, pour offrir un gain de place... Tout dépend du sens que l'on donne à cette expression.

Psychologue et docteure en sociologie spécialisée dans l'habitat et les modes de vie, Monique Eleb intervenait dès 2007 dans le magazine *Culture Cuisine*, un an après son lancement en format imprimé, puis à diverses occasions. La synthèse de ses érudites recherches expliquaient de manière éclairante l'évolution de la cuisine, pièce qui n'a pas toujours été cruciale dans l'habitat, loin s'en faut, en tordant le cou à quelques idées reçues, véhiculées dans le grand public mais aussi dans la filière professionnelle.

L'une d'entre elles portait notamment sur la cuisine dite américaine ou à l'américaine. Répondant à nos questions (1), Monique Eleb notait ainsi que cette formule architecturale n'est ni récente, ni réservée aux classes censitaires élevées. Au contraire : « *c'est oublier que les cuisines ouvertes dite américaines étaient à l'origine réservées aux pauvres, aux classes populaires. Cette formule est apparue dès 1908 par le Groupe des maisons ouvrières, avenue Daumesnil à Paris, soit, trois ans après l'avènement de la cuisine équipée, dans la même fondation philanthropique. Dans les années 60, on l'a baptisée à tort cuisine à l'américaine, pour la rendre plus*

acceptable voire plus séductrice. Il s'agit en réalité d'une configuration moins chère à concevoir pour les promoteurs immobiliers que les cuisines fermées, séparées du séjour par un mur et une porte. Elle offre au vendeur des arguments commerciaux aussi spécieux que séduisants, faisant alors croire à la fois à une cuisine et un séjour plus grands, selon l'angle de vue. De plus, les Français ont pris pour réelles les cuisines des séries TV ou des films américains des années 60. Or, si elles semblent ouvertes, c'est simplement pour une raison de facilité de tournage. Le succès des cuisines ouvertes est ainsi né d'une illusion à multiples facettes... »

Le site Wikipédia.fr va dans le même sens en empruntant un chemin parallèle de réflexion ou, si l'on préfère, un autre angle de vue. On y lit en effet que la cuisine américaine « offre plus de convivialité en permettant à la personne qui cuisine de ne pas rester confinée dans une pièce enclouonnée, restant ainsi à l'écart de ses hôtes et des autres membres de la famille. La cuisine américaine n'est donc pas séparée des autres pièces de vie par un mur, fût-il percé par un passe-plat, mais seulement par un plan de travail, reposant sur des éléments de cuisine équipée ou un muret, pouvant faire office de comptoir de bar du côté de la pièce principale. »

Cette définition pourra surprendre le lecteur, qu'il soit un particulier lecteur de l'encyclopédie gratuite ou, a fortiori, un cuisiniste abonné à Culture Cuisine. Afin de dissiper cette confusion, on se doit de préciser que la dite définition se trouve dans la fiche « Cuisinette » du même Wikipédia dont l'introduction élargit la définition comme suit : « Une cuisinette, une kitchenette, une cuisine ouverte ou une cuisine américaine est une cuisine dont l'agencement et l'aménagement lui permettent de s'intégrer à une pièce plus grande, généralement une salle à manger, une salle de séjour ou une chambre à coucher. »



Tout dépend donc au sens que l'on donne à l'expression « cuisine américaine » comme le démontre par l'image le visuel d'illustration ci-dessus. On notera que cette différence sémantique contrarie aussi l'idée plus large que tout serait plus grand aux États-Unis. Avec, une fois n'est pas coutume à la fin d'un article de ce Guide des idées reçues, la preuve du contraire.

J.A

(1) Parce que c'est toujours votre histoire, Culture Cuisine n° 2 - 2007

Visuel : cuisinette (kitchenette) dans un appartement studio situé dans la ville de Sherbrooke au Québec © Wikipédia – Shadiac (2010)