



Les meubles n'ont pas besoin d'être entièrement peints. Les portes et les devant de tiroirs peuvent recevoir une couche de vernis incolore laissant voir la couleur naturelle du bois, ce qui constitue un contraste agréable. Remarquer les panneaux festonnés entre les meubles et contre le plafond.



L'étagère à fleurs au-dessus de l'évier (ci-dessus) et le coin pour écrire et téléphoner (ci-dessous) sont deux façons d'utiliser une fenêtre, qui sont très commodes et donnent beaucoup d'aspect à la cuisine.



# Votre Cuisine modernisée !

PREMIÈRE PARTIE

Les Éléments de l'Installation d'une Cuisine



MÉCANIQUE POPULAIRE



**C**ETTE cuisine ultra-moderne dont vous avez si souvent rêvé n'est pas un luxe inaccessible. Elle est à la portée des budgets les plus modestes, à condition que l' amateur n'hésite pas à faire lui-même la plupart des objets et des installations. On peut construire soi-même les placards ou tout au moins les acheter et les installer. Mais, dans tous les cas, l'arrangement de l'ensemble doit avoir été bien prévu, afin d'économiser les pas et les gestes de la ménagère et de donner à l'ensemble un aspect plaisant. Le temps utilisé à faire des combinaisons et des projets d'aménagement n'est jamais du temps perdu. Beaucoup de personnes, après avoir établi les plans de l'aménagement de leur cuisine, en construisent un modèle à petite échelle afin de bien voir les

1

#### 4 DISPOSITIONS TYPIQUES



##### LA CUISINE EN U

C'est la disposition la plus commode : elle économise bien des allées et venues entre l'évier, le fourneau et le réfrigérateur.



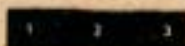
##### LA CUISINE EN L

C'est la meilleure disposition lorsqu'on ne peut adopter la forme en U. Dans les endroits où la place est quelque peu limitée, les travaux ménagers du reste de la maison gênent un peu la cuisinière. On doit l'éviter si possible.



##### LA CUISINE EN CORRIDOR

Une petite pièce ayant une porte à chaque extrémité peut imposer cette solution. Il arrive d'ailleurs que les pas à faire entre l'évier, le fourneau et le réfrigérateur soient moins nombreux qu'avec les cuisines en L.



##### LA CUISINE CONTRE LE MUR

La moins désirable de toutes. Ne s'emploie que si l'on ne dispose que de pièces très étroites, on pose alors les buffets et armoires le long d'un seul mur.

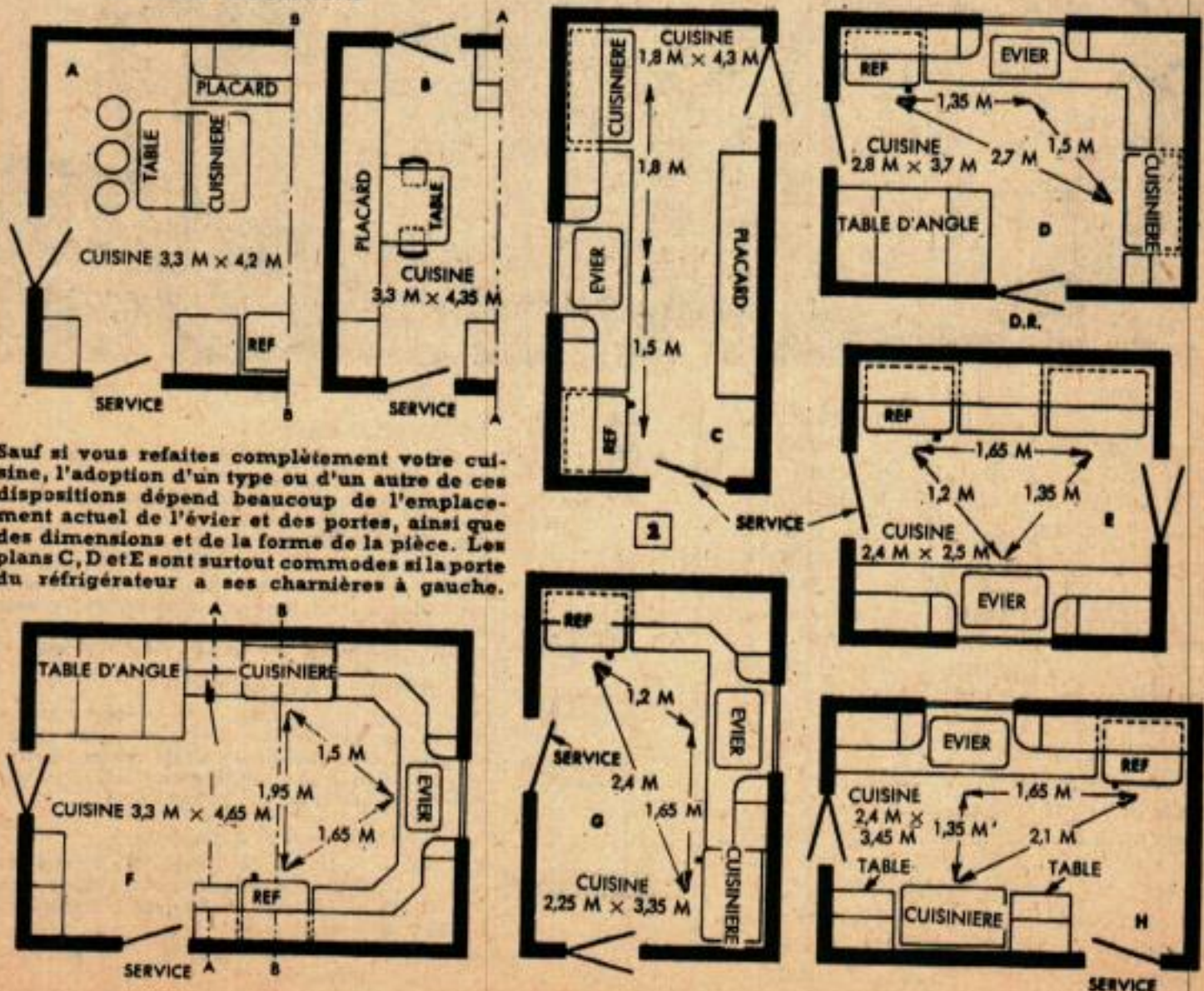
1. réfrigérateur; 2. Evier; 3. Fourneau. L'ordre peut être interverti.



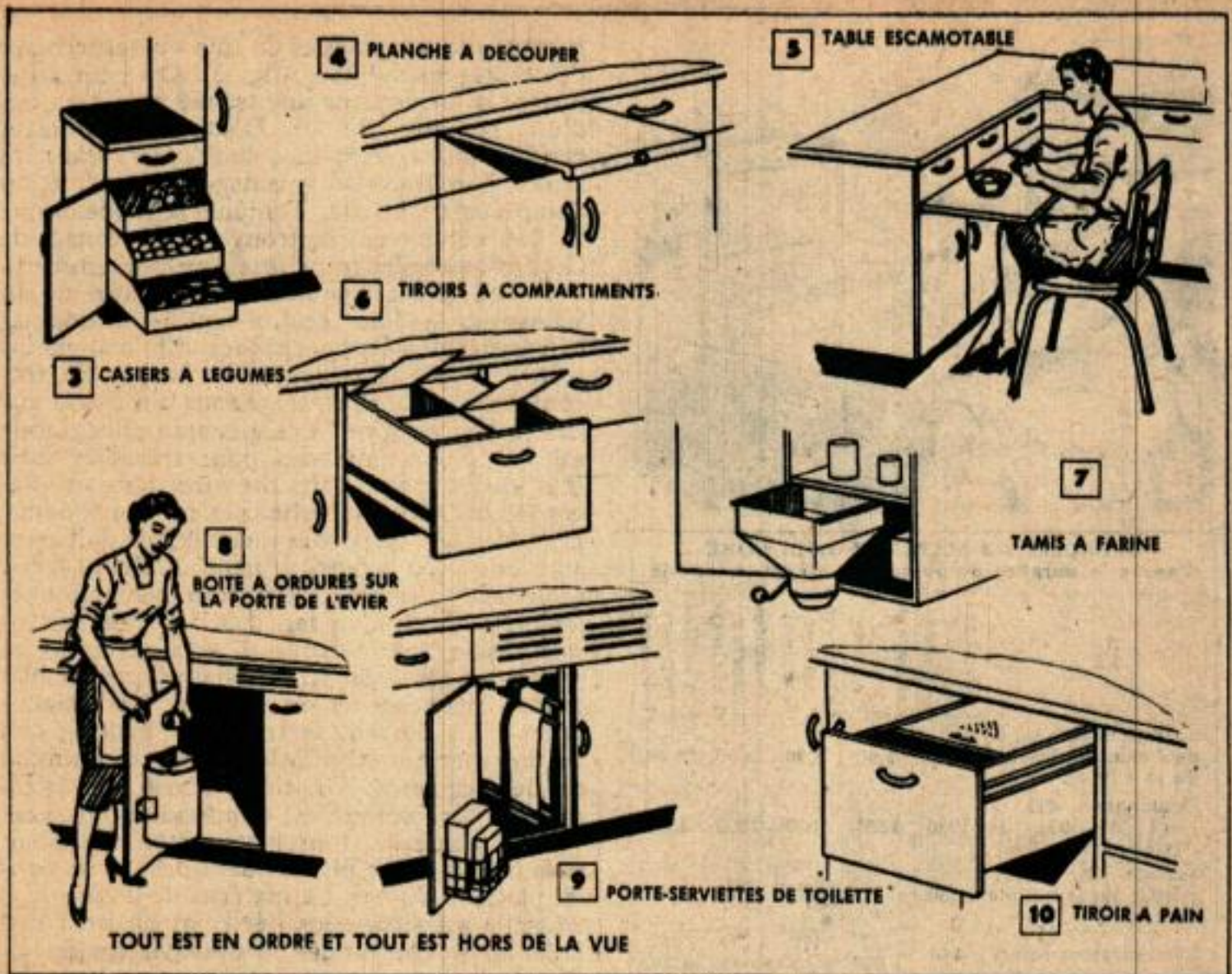
avantages et les inconvénients des dispositions envisagées, avantages et inconvénients que l'on ne voit pas toujours complètement sur un dessin.

**4 Dispositions principales.** — Les cuisines modernes sont basées en général sur les quatre dispositions principales que montre la figure 1. On peut toujours se rapprocher de ces dispositions idéales, même si la cuisine qu'on veut utiliser ne se présente pas favorablement et s'il est impossible de la modifier. Il faut toujours avoir présent à l'esprit le fait que, dans toute cuisine, il y a trois centres d'activité correspondant aux fonctions : approvisionnement, préparation et nettoyage, puis cuisson et service. Ces centres d'activité doivent se traduire par du matériel et des meubles disposés selon la suite naturelle des opérations allant de l'approvisionnement à la mise sur table des plats achevés. Le trajet des aliments commence à la porte par laquelle se font les livraisons et se termine sur la table où l'on mange. Sur la figure 11, on voit trois trajets marqués A, B et C qui correspondent aux allées et venues les plus fréquentes de la ménagère. Il ne faut pas dépasser 1,20 m de longueur pour ces trajets, sinon on a trop de pas à faire, surtout sur le trajet B qui va du fourneau à l'évier,

**QUELQUES SUGGESTIONS**



Sauf si vous refaites complètement votre cuisine, l'adoption d'un type ou d'un autre de ces dispositions dépend beaucoup de l'emplacement actuel de l'évier et des portes, ainsi que des dimensions et de la forme de la pièce. Les plans C, D et E sont surtout commodes si la porte du réfrigérateur a ses charnières à gauche.



car c'est entre ces deux meubles qu'on a le plus d'occasions de se déplacer.

En étudiant la figure 2, on finit par trouver un modèle de cuisine adaptable au local dont on dispose. Le nouvel arrangement dépend beaucoup de l'emplacement de l'évier, car on recule souvent devant les dépenses qu'entraîne une modification profonde des tuyaux et de l'installation générale. Il ne faut tout de même pas hésiter en cas de besoin vraiment justifié à faire déplacer un tuyau, car un déplacement de 20 cm dans n'importe quelle direction est un travail de peu d'importance et qui ne coûte pas très cher. La cuisine en U ou en cul de sac est en général la forme la plus favorable (voir le plan F de la figure 2). A et B montrent 2 arrangements commodes. Si l'on ne dispose pas d'au moins 3,30 m de large, les deux placards sur le mur de la fenêtre sont supprimés et la largeur du placard inférieur le long de ce mur est réduite. La disposition indiquée convient pour une largeur de 2,40 à 2,70 m, mais les cas A et B ne sont pas réalisables. Si la cuisine est plus courte de 1,20 à 1,50 m que celle du plan F, l'espace réservé au déjeuner doit être supprimé.

**Approvisionnement.** — Un espace libre horizontal d'au moins 0,45 x 0,60 m doit être prévu du réfrigérateur sur le côté où s'ouvre la porte. Ceci facilite beaucoup la manutention des produits livrés ou que l'on désire sortir du réfrigérateur ou y entrer. Le contenu des placards au voisinage de cet endroit doit être

à faible distance, à la portée de la main, c'est-à-dire à une longueur de bras de cet espace libre. Si l'on a une armoire, placez-la au voisinage du réfrigérateur si l'espace le permet. Pour les légumes et les fruits, un placard voisin, au ras du sol, doit contenir une rangée de tiroirs faciles à déplacer, à nettoyer et à ventiler (fig. 3). La farine, le sucre en poudre, etc. se trouvent bien d'un tiroir séparé en compar-

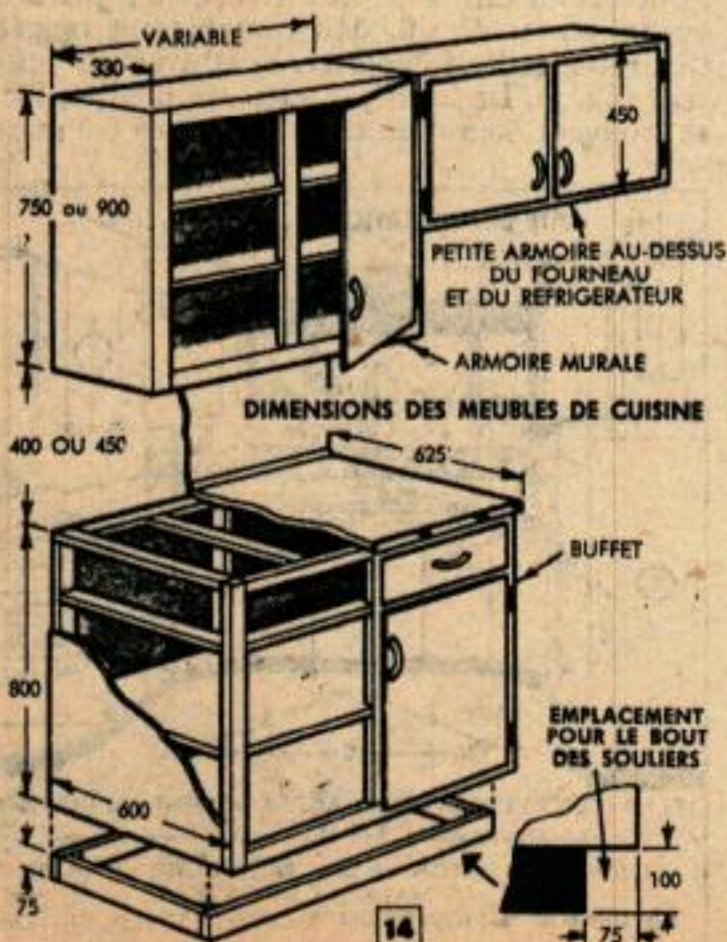




**CAPACITÉ DU MATÉRIEL CULINAIRE**  
d'après le nombre de personnes vivant ensemble

13	1 chambre à coucher (2 adultes)	2 chambres à coucher (3 adultes)	3 chambres à coucher (4 adultes)	4 chambres à coucher (5 adultes)	5 chambres à coucher (6 adultes)
Surface des étagères de l'armoire murale de la cuisine (m <sup>2</sup> )	2,25	2,80	3,35	3,90	4,45
Contenance des tiroirs du bas de l'armoire (dm <sup>3</sup> )	1020	1280	1530	1800	2040
Surface libre horizontale sur le meuble (m <sup>2</sup> )	1,50	1,80	2,25	2,60	3,00
Réfrigérateur (dm <sup>3</sup> )	140	170 à 230	170 à 230	230 à 340	230 à 340

Ces chiffres sont basés sur une durée continue d'habitation normale, avec possibilité de quelques réceptions. La capacité du matériel culinaire dépend de la fréquence avec laquelle se font les approvisionnements et du nombre plus ou moins grand de réceptions à grand nombre d'invités.



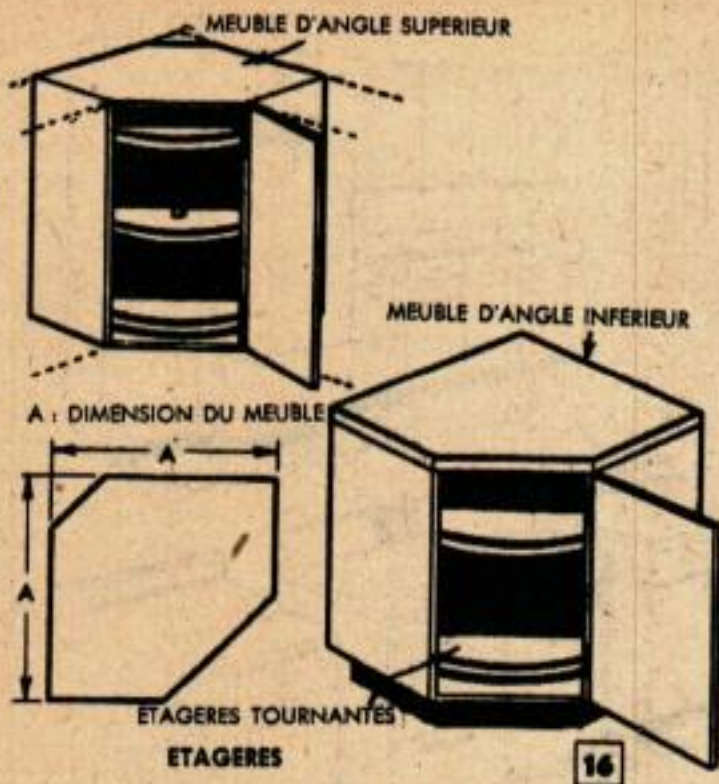
timents par des plaques de tôle ou renfermant des boîtes métalliques (fig. 6). On peut aussi mettre la farine dans une trémie munie en bas d'une passoire (fig. 7). D'autres produits et condiments, épices, etc., sont placés dans les armoires murales au voisinage de l'endroit où l'on prépare les plats. Toujours se rappeler que les denrées doivent se trouver au voisinage de l'endroit où on les emploie le plus fréquemment.

**Préparation des plats et lavage de la vaisselle.** — Pour cela, il faut à chacune des extrémités de l'évier un espace libre d'au moins 0,60 x 0,90. Une planche à hacher est très commode si elle se présente sous la forme d'une tirette (fig. 4). Une table glissante plus grande est des plus commodes pour travailler assis (fig. 5). Dans les tiroirs du voisinage sont placés les instruments culinaires correspondants. L'endroit où l'on pose la vaisselle sale doit avoir au moins 0,60 x 0,90. Il peut d'ailleurs servir également d'emplacement pour confectionner les plats. Lorsqu'on fait face à l'évier, les assiettes sales sont à droite et les assiettes lavées se posent à gauche. Il en résulte que les placards dans lesquels on enferme les assiettes et les plats doivent se trouver à gauche, afin qu'on y mette la vaisselle lavée avec le minimum de déplacements. Un tiroir divisé en casiers et situé à proximité est commode pour recevoir les couteaux, fourchettes, etc. Les ustensiles de cuisine se placent dans des tiroirs dans les placards du bas. Le matériel de lavage de la vaisselle est situé sous l'évier et on peut installer en cet endroit des porte-serviettes (fig. 9). Sur la porte, devant l'évier, on place des boîtes pour recevoir les résidus, boîtes à conserves vides, épluchures, etc. L'un de ces récipients, servant de boîte à ordures, étant garni d'un papier ciré, peut recevoir des épluchures humides. Au delà du lavage manuel de la vaisselle, existe le lavage à la machine et il existe également des machines à broyer les ordures, le tout fonctionne électriquement.

**Cuisson.** — Le fourneau doit être placé près de la porte de la salle à manger, du coin

**15 DIMENSIONS COURANTES**  
des meubles du commerce  
en bois ou en acier

Nature du meuble	Longueur	Hauteur	Profondeur
Armoire murale au-dessus du buffet	375, 480, 530 600, 680, 780 900, 1080	450, 750 900	300, 330
Buffet	375, 480, 530 600, 680, 780 900, 1080, 1200	900	600 à 620
Comptoir			625 à 680
Meuble d'angle (supérieur)	600 et 680 sur chaque mur	750, 900	330
Meuble d'angle (inférieur du buffet)	730 et 900 sur chaque mur	900	600 à 620
Évier avec armoire	450, 530, 600 750, 900, 1080 1200, 1380, 1500 1650, 1800, 2100	900	600 à 620
Meubles utilité	450, 530	2100	330, 450 530, 600 620

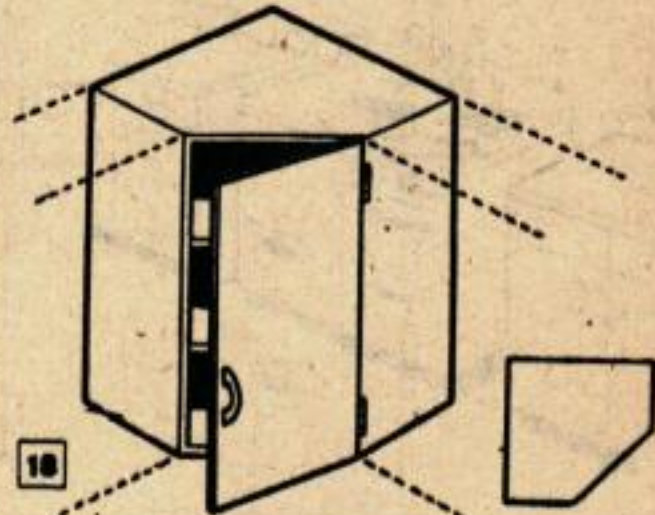


où l'on déjeune ou près des 2 à la fois. Un espace libre horizontal d'au moins  $0,60 \times 0,60$  doit se trouver au voisinage du fourneau, afin de verser les mets cuits dans les assiettes. Les placards inférieurs au voisinage du fourneau servent à recevoir les objets les plus encombrants, casseroles, marmites, etc. Tout ce qui concerne le pain et les gâteaux doit se trouver dans un tiroir spécialement consacré à cet usage, garni d'une feuille de métal (fig. 10).

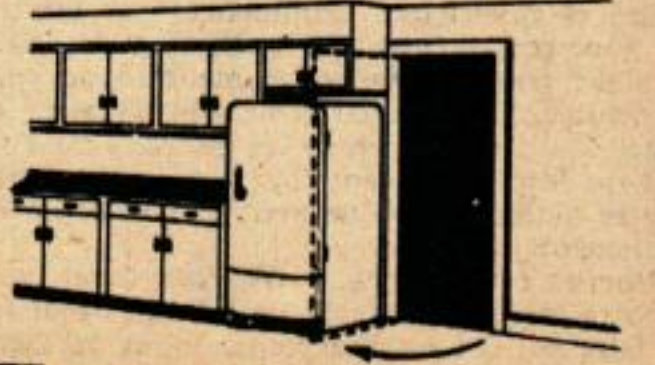
**Bureau.** — Si la place disponible le permet, on peut installer un petit bureau, une table à panneau rabattant avec un escabeau (fig. 12) est très commode, une étagère sert à poser un poste de radio, des livres de cuisine, une horloge, etc., ce qui permet de rabattre la table en cas de besoin. Un tiroir sert à contenir les crayons, factures, papiers divers à l'abri du vent et des taches.

**Calcul des dimensions des meubles de cuisine.** — Lorsqu'on installe une nouvelle cuisine, commencer par déterminer la capacité des meubles dont on a besoin. Cela dépend du nombre de personnes vivant ensemble et des dimensions de la cuisine (fig. 13). Les figures 14 et 15 donnent les dimensions des meubles, les comparer avec celles dont on a besoin. La figure 15 en particulier, donne les dimensions normales du commerce pour les meubles en bois et en tôle. Si l'on dispose d'une cuisine plus grande qu'il n'est nécessaire, se servir de l'espace restant pour installer un bar ou un petit coin pour les déjeuners rapides (fig. 2, plans A, B, D et F).

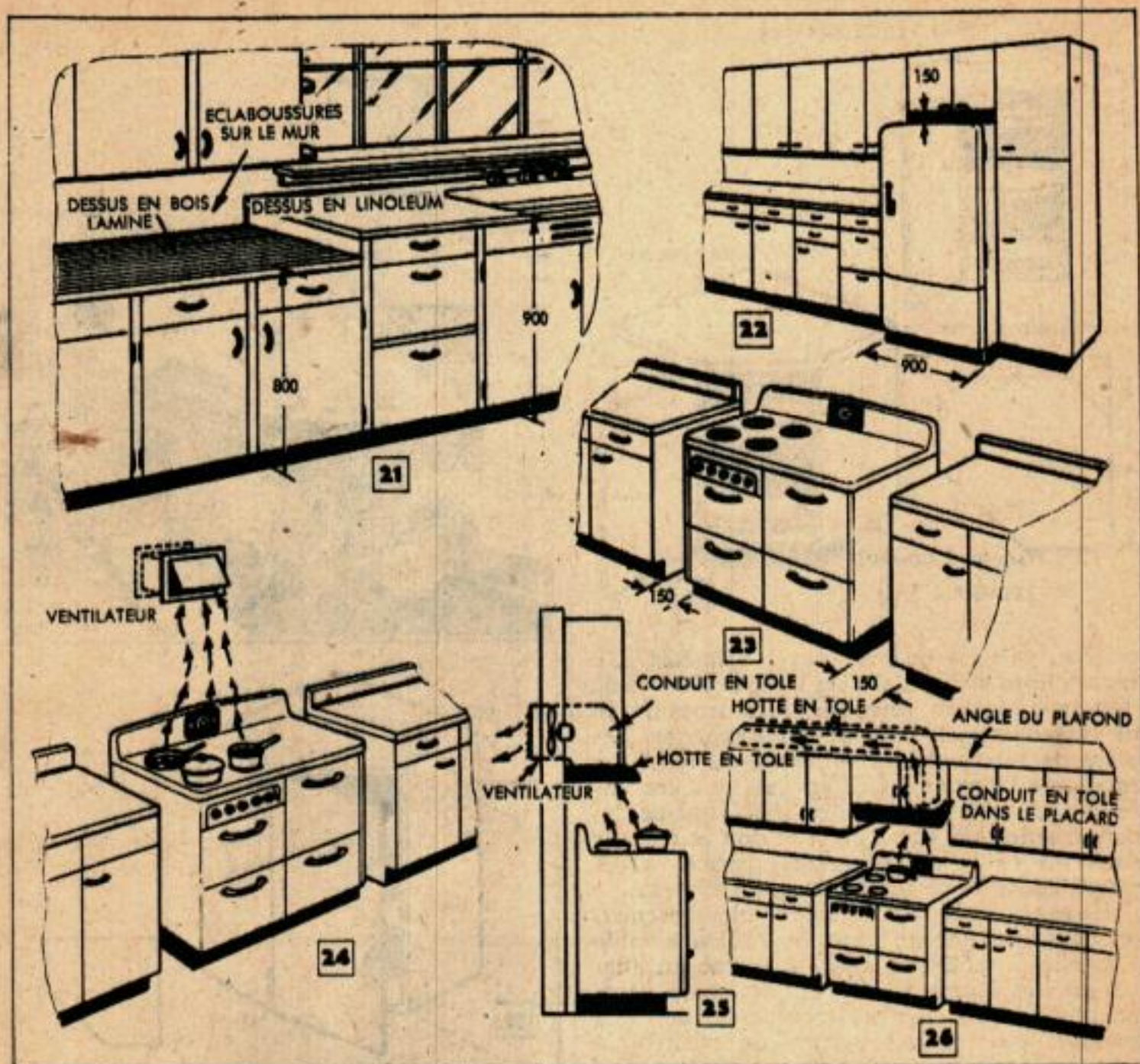
Les angles des murs sont utilisés au mieux en se servant de petits meubles d'angle très commodes existant sous forme de meubles inférieurs ou supérieurs. La porte est sur le pan coupé (fig. 18). Certains modèles existent avec étagère tournante (fig. 16). Ceci est très commode. Un placard pour les balais, aspirateurs, etc., un petit meuble pour les tabliers, bonnets et gants de ménage, sont très commodes et doivent être prévus dans l'aménagement des



19 PORTE SE RABATTANT CONTRE LE MEUBLE



20 PORTE SE RABATTANT CONTRE LE REFRIGERATEUR



cuisines. Si la cuisine sert aussi à faire du repassage, penser à installer dans un coin commode une planche à repasser et le matériel nécessaire.

**Emploi de modèles.** — Pour bien voir l'aspect qu'aura la cuisine lorsqu'elle sera terminée, un excellent moyen consiste à utiliser des modèles réduits, tout au moins sous forme plane. On dessine à l'échelle au 1/25 la cuisine, y compris les emplacements des portes, fenêtres, évier, etc. On découpe des petits cartons à la même échelle représentant le fourneau, le réfrigérateur, les meubles inférieurs et supérieurs. Commencer par mettre en place correctement le fourneau et le réfrigérateur, ensuite placer les meubles de part et d'autre. Bien veiller à ne pas dépasser la distance de 1,20 m entre les endroits où l'on se tient le plus souvent (fig. 11), mais ne pas mettre moins, car on ne peut plus se déplacer facilement.

**Portes et fenêtres.** — Parfois, il sera nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de faire appel à un charpentier pour déplacer une porte ou une fenêtre, ou peut-être plus simplement, pour changer le sens d'ouverture

d'une porte. Les fenêtres sont plus faciles et moins coûteuses à déplacer dans les maisons en bois que dans les maisons en maçonnerie. Pour donner un éclairage convenable, une fenêtre doit avoir une surface au moins égale au 1/5 de la surface du parquet. La fenêtre doit éclairer au mieux l'endroit où l'on prépare les plats et où on lave la vaisselle. Il n'est pas indispensable que l'évier soit directement sous une fenêtre contrairement à ce que pensent beaucoup de ménagères. Ne jamais encastrier une fenêtre entre 2 placards supérieurs, laisser un espace libre d'environ 23 cm et y poser des étagères en quart de cercle (fig. 17).

Changer une porte de place est un travail considérable. Faire attention au sens de rotation des portes (fig. 19). Un panneau de porte ne doit pas masquer des armoires ou du matériel, ni un mur libre sur lequel on peut installer quelque chose d'utile. Une porte doit s'appliquer contre la paroi fermée d'une armoire ou d'un réfrigérateur (fig. 20). Il vaut mieux deux portes que trois, surtout dans une cuisine petite. S'arranger autant que possible pour que le va et vient dans la maison ne passe pas dans la région de la cuisine où l'on tra-

vaille. Voir la grande flèche sur la figure 11 et également les plans, A B et F de la figure 2.

Détails divers sur les meubles. — Pour éviter d'avoir à se pencher au-dessus des meubles inférieurs, il est indispensable de les munir au bas d'un espace de  $0,10 \times 0,08$  régissant sur toute la longueur et permettant de mettre la pointe des pieds (fig. 14 en bas et à droite). La hauteur normale des meubles inférieurs est de  $0,90$  m, mais certains meubles peuvent être plus bas, par exemple, l'endroit où l'on prépare les plats. Une hauteur de  $0,80$  m sera plus adaptée à la taille de la plupart des ménagères pour la partie où elles préparent les plats. La figure 21 montre un revêtement en bois dur laminé très commode pour le dessus des tables de cuisine. Entre le dessus de ces dernières et le bas des placards supérieurs, il faut laisser de  $0,40$  à  $0,45$  m.

Les murs au voisinage des éviers doivent être revêtus d'un panneau de protection d'au moins  $10$  cm de large, il est même préférable qu'il aille du dessus du meuble inférieur au bas du meuble supérieur. Pour le réfrigérateur, il faut compter en général une largeur de  $0,90$  cm et laisser au-dessus environ  $0,15$  m (fig. 22). Beaucoup de fourneaux et de cuisinières ont une largeur de  $0,90$  ou de  $1,00$  m. On prévoit en général un vide de  $1,10$  m, mais si la cuisinière est placée entre des placards ou un placard et un mur, cette largeur ne suffit pas pour permettre le nettoyage des parties latérales, il est bon de laisser de chaque côté un intervalle de  $0,15$  m (fig. 23). Au-dessus d'une cuisinière électrique, on peut installer un placard supérieur distant de  $0,45$  m. Il faut compter  $0,75$  m au-dessus d'un fourneau à gaz à cause des dangers d'incendie plus grands. On peut alors utiliser un placard au-dessus, mais il vaut cependant mieux ne rien mettre.

Aération de la cuisine. — Un ventilateur permet de renouveler l'air en quelques minutes ce qui élimine les odeurs de cuisine, la chaleur et la vapeur d'eau. L'air évacué doit être remplacé par de l'air pur venant d'une fenêtre ou d'une porte ouverte. Souvent, on place un ventilateur au-dessus d'une porte de service, mais si l'on a un fourneau placé contre un mur, le meilleur emplacement pour le ventilateur est directement au-dessus (fig. 24). Les figures 25 et 26 montrent deux autres dispositifs.

Eclairage. — Il est bon d'avoir au centre du plafond un éclairage général commandé par un va-et-vient dont les interrupteurs sont au voisinage des portes de la cuisine. L'évier, la cuisinière, la table servant au déjeuner sont éclairés par des appareils encastrés faciles à nettoyer. En ces endroits, la lumière doit être plus intense que celle du plafond. Les espaces compris entre les placards inférieurs et supérieurs, sont éclairés par des ampoules tubulaires ou des tubes luminescents, placés de telle sorte que leur lumière ne frappe pas directement l'œil. Les lampes placées au-dessus des tables, et dessus de meubles doivent être munies d'un interrupteur particulier ou, à la rigueur d'un interrupteur général placé sur le mur. Il vaut mieux avoir trop que pas assez de prises murales et chaque mur doit en avoir

au moins deux. En mettre également sur le bord des meubles inférieurs. Enfin, il en faut près du réfrigérateur, du ventilateur, de l'appareil de radio, du grille-tartines, du fer à repasser et de la pendule électrique. (A suivre)