

**FAIRE
DISPARAÎTRE
LES TÂCHES**

PRATIQUES, PARTAGES ET ESPACES

Marion Deleersnyder

SOMMAIRE

Remerciements 9

Avant-propos 13

Introduction 19

I. Des pratiques féminines collectives au cours du temps, une organisation des tâches ménagères.



A. Le linge, une pratique communautaire : distinction entre espace de travail et lieu 21

B. Le geste, une transmission de la tâche technique 27

C. La ménagère, l'épouse, la femme moderne 35

II. Standardisation : de l'industrie à l'espace domestique : simplification des gestes et remise en question du collectif



A. La révolution de la cuisine : une étude du plan de travail 41

B. Une automatisation des tâches vers un espace domestique modifié 57

C. Le geste et la définition de l'espace 59

III. Repenser les pratiques ménagères ? Vers un retour au DIY ?



- A. Le plan de travail
repensé 75**
- B. Des nouvelles
« chaînes » de production et
alternatives à la production 79**

⁹¹ Conclusion

⁹⁵ Bibliographie

REMEMBERCLEMENTS

Tout d'abord, je tiens à exprimer ma reconnaissance à Gwenaëlle Pledran ma directrice de mémoire et à Jean Obrecht, mon relecteur de mémoire de recherche, pour leur soutien, leur accompagnement et leur bienveillance.

Je tiens également à remercier l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'InSitu Lab pour le partage et la transmission des valeurs et savoir faire que j'ai acquis ces deux dernières années.

Je remercie tout particulièrement la Communauté de Commune Sauer-Pechelbronn pour ce partenariat et cette opportunité d'un projet de diplôme ancré sur un territoire rural.

Je remercie tous les acteurs du territoire que j'ai rencontré et particulièrement ma marraine de projet, Jeune Vie Ève (Geneviève) Billman, vrai rayon de soleil et reine du réseautage de terrain. Merci à toi et ton enthousiasme à l'égard de mon projet de diplôme.

Un énorme merci à mon équipe de choc, ma bande d'amis, mes colocataires, pour ainsi dire une nouvelle famille, Lucas, Aurélien, Thibault, Émilie, Rosalie, Paola, Céline, Mélanie et Noémie, pour tous les bons moments passés ensemble, pleurs et rires, peines et joies. Leur accompagnement sans faille, leur bienveillance et leurs précieux conseils au cours de l'écriture de ce mémoire et bien plus encore.

Enfin, une pensée à mes parents et ma famille, qui m'ont apportés soutien et accompagnement pendant ces six années d'études.

Merci à tous d'avoir cru en moi!



AVANT-PROPOS

C'est aujourd'hui une fierté de savoir fabriquer de mes propres mains, et cela grâce à mes grands-mères. Leurs gestes, techniques et astuces transmises ont fait de moi une femme douée de savoirs faire presque exclusivement féminin. Je prend plaisir à coudre, tricoter, crocheter, broder, cuisiner, nettoyer, ranger, parce qu'aujourd'hui ce n'est plus l'obligation de la bonne épouse ou de la bonne ménagère. Forte de cette expérience, je porte un projet en design qui questionne l'espace domestique et la relation des Hommes avec celui-ci lors des pratiques ménagères.

Engagé dans une pratique du design d'espace, je m'interroge : **Comment le design d'espace intervient-il dans la productivité ménagère et peut-il inviter à un retour à des pratiques domestiques communautaires ?**

Par ce projet, je souhaite améliorer les modes de production et de consommation à échelle locale. Implantée sur la ComCom Sauer Pechelbronn, cette démarche vise à accompagner le passage à "Objectif TEPOS 2037", initiative en faveur d'un territoire à énergie positive. Premièrement par la mise à disposition de moyens en open sources, telles que des recettes accessibles en ligne, puis par des interventions régulières sur le territoire et enfin par une programmation en un lieu fixe de production des produits ménagers et cosmétiques du quotidien. Pour en savoir davantage, immergez-vous dans cette fiction!

Aujourd'hui, vous en êtes sûr, vous y avez déjà réfléchi depuis un moment, vous souhaitez changer vos habitudes de consommation pour plusieurs raisons, qu'elles soient environnementales, sociétales, financières

ou de santé, vous souhaitez vous investir dans une production autonome avec des produits naturels. Cependant, vous ne savez pas comment vous y prendre, par où commencer ?

Lors de vos dernières courses au marché, vous vous souvenez avoir aperçu le stand de " La fabrique rurale", vous avez passé votre chemin par manque de temps. Aujourd'hui, vous essayez de retrouver cette initiative sur internet. Vous cherchez, et trouvez rapidement. Au défilement de la page internet, vous voyez que la fabrique rurale est architecturée en trois aspects.

Premièrement, La fabrique rurale de Goersdorf, anciennement le Presbytère, mis à disposition par le maire du village, Freddy Cuntz. Vous voyez qu'en ce lieu vous pouvez rencontrer des gens et partager des moments d'apprentissage et de transmission de savoirs faire locaux. Une multitude d'événements sont organisés, des projections, des ateliers, des conférences et enfin des fêtes tout au long de l'année. Vous voyez ensuite les stands que vous avez repéré au marché, c'est la fabrique rurale mobile, vous lisez et apprenez qu'elle se déplace sur tous les marchés du Bas-Rhin.

Cela permet ainsi, d'être acteur de la fabrique, d'être un acteur de production collective au plus proche de chez vous. Enfin, vous voyez que la fabrique rurale est aussi accessible en ligne, en open source pour certaines recettes et disponible dans la totalité dès lors que vous avez adhéré à la coopérative.

Vous vous êtes inscrits pour fabriquer votre lessive à un atelier ce samedi. Vous prenez la route à vélo pour rejoindre le presbytère, il fait encore un peu froid dehors alors vous y mettez du rythme ! L'affaire de 10 minutes et "hop 'là" vous y êtes.

Le presbytère a été réhabilité en 2022, avec des matériaux durables et de récupération. Vous entrez dans le bâtiment et voyez l'incroyable travail réalisé. Au premier coup d'œil vous identifiez les espaces et leurs fonctions. Premièrement, un endroit pour poser vos affaires et enfiler un tablier puis, un comptoir pour vous annoncer ensuite, un immense espace, où vous pouvez voir un salon où les gens rient et boivent des tisanes fraîchement mises en bocaux. Puis sur votre gauche, un espace de travail collectif, semblable à une grande cuisine, vous y voyez un immense plan de travail, un grand évier commun à la manière des lavoirs communaux. Des espaces de stockage des productions et de rangement sont également présents dans la cuisine.

Il est l'heure, enfiler votre tablier et installez votre plan de travail, suivez mes indications. Cueillir 50 feuilles de lierre, 15g de bicarbonate de soude. Mettez le tout à bouillir pendant 1 heure. Allons prendre une tisane en attendant. Pensez à remuer de temps en temps, laissez reposer 12 heures et filtrez l'eau.

Vos yeux sont écarquillés, et avec un sourire aux lèvres, vous avez déjà hâte de la tester à la maison ! Vous rentrez chez vous fière de votre préparation et du moment que vous avez partagé avec les autres participants. Vous êtes enthousiaste à l'idée d'en parler à votre famille, vos amis et collègues. Vous êtes bien décidé à y retourner et vous vous êtes d'ailleurs inscrit, et avez maintenant l'accès à toutes les structures de la fabrique, le presbytère, itinérante et en ligne.



INTRODUCTION

L'architecture et le design sont intrinsèquement liés, en témoigne le grand nombre de créations d'architecte-designer ou de designer architectes¹. Aujourd'hui nous pouvons assurément ajouter à cela les Hommes et leurs rapport à l'espace. Superstudio en 1973 disait *Nos actes sont architecture, car ils occupent l'espace et le temps, et construisent nos relations aux autres.*² L'espace se dessine par ses formes, ses temporalités et ses acteurs.

Au XXème siècle, on choisit d'être propre, on instaure alors une architecture de la vie privée et ainsi ouvre nos portes aux architectes et designers.

La course à la propreté devient le fer de lance des politiques de « mise au pas » des classes populaires. L'hygiène s'impose en un siècle comme une valeur dominante, devenant désormais le signe de la décence. L'organisation de la cuisine va être fondamentale dans la perception du propre et du sale. On va appliquer à la cuisine les idées du fordisme. On y remarquera que la cuisine est le dernier lieu de l'insalubrité.

Le Corbusier était le plus grand hygiéniste que l'on puisse connaître, son texte sur le tout lessivable « Lait de chaux et loi du Ripolin » est un plaidoyer pour le « propre et net » et le blanc³. Il semble donc se dessiner un nouveau lieu d'intervention pour l'architecte designer à partir du XXème siècle : la cuisine.

Ma méthodologie de travail s'est appuyée sur des textes théoriques, des manuels de savoir faire mais également des fictions cinématographiques, des colloques, interviews ou encore des œuvres d'art, architecturales ou plastiques. Je me suis questionné sur la place du design d'espace dans la transformation des pratiques ménagères.

Ainsi, comment le design d'espace intervient-il dans la productivité ménagère et peut-il inviter à un retour à des pratiques communautaires domestiques ?

¹Nous faisons référence ici à des créateurs tels que Le Corbusier, Charlotte Perriand, Catherine Beecher. Nous reviendrons sur leur travail, et analyserons leur production dans une prochaine partie de cette étude.

²Superstudio

³Entretien avec Monique Eleb, Propos recueillis par Nadia Taïbi, Éditions de l'Association Paroles | « Sens-Dessous » 2014/1 N° 13 | pages 15 à 24

Pour répondre à cette problématique, dans un premier temps, notre regard et nos réflexions se poseront sur les pratiques féminines collectives au cours du temps, une organisation des tâches ménagères.

Nous considérerons la pratique communautaire du linge puis nous nous intéresserons au rôle de la ménagère, l'épouse, la femme moderne. Dans un deuxième temps, nous focaliserons notre attention sur standardisation. De l'industrie à l'espace domestique : simplification des gestes et remise en question du collectif. Nous dirigerons tout d'abord notre pensée vers la révolution de la cuisine avec une étude du plan de travail, par la suite, nous porterons une réflexion sur l'automatisation des tâches et, pour finir, nous verrons comment le geste intervient dans la définition de l'espace. Dans un troisième temps, nous verrons comment et pourquoi repenser les pratiques ménagères, et pourquoi tendre vers une dynamique *do it yourself*. Par ailleurs, nous poserons notre regard sur les différentes manières de repenser le plan de travail et, en dernier lieu, notre réflexion nous permettra d'ouvrir notre discours sur les nouvelles chaînes de production et alternatives à la surproduction.

Dans cette recherche, je souhaite mettre en avant les pratiques communautaires et la transmission de différents savoir-faire autour des pratiques ménagères. Je mène cette étude à travers l'étude de gestes dansés ou scénarisés, qui me permettent de voir comment le geste peut se singulariser, se partager et m'aider en tant que designer à penser le partage et la transmission des savoir faire.

I. Des pratiques féminines collectives au cours du temps, une organisation des tâches ménagères.



Ce dernier millénaire, la place des femmes dans la société a certes évolué mais, il reste cependant de nombreuses inégalités. Dans cette première partie, nous montrerons comment, au cours du temps, les pratiques féminines ont évolué et ainsi comment la ménagère s'est organisée tant sur le plan spatial que temporel. Cette analyse nous permet ainsi d'explorer tous les principes du travail de la tâche collective et individuelle. En tant que designer nous pourrions ainsi prendre appui sur les aspects positifs de ces organisations afin d'en améliorer l'usage et la pratique globale.

A. Le linge, une pratique communautaire : distinction entre espace de travail et lieu

Aux abords de chaque rivière et bien souvent dans chaque village, se trouvent des lieux de pratiques ménagères comme les lavoirs publics ou fontaines publiques. Ces espaces de traditions sont aujourd'hui des reliques de pratiques, des parloirs, et des lieux de transmission des savoirs ancestraux d'une pratique communautaire : le travail du linge. Le lavoir est un réel espace de travail. On y fabrique la lessive de cendres ou de lierre. C'est un espace où l'on nettoie grâce aux outils tels que les planches à laver, baquets et battoirs. Outils et matières qui aujourd'hui encore portent en eux souvenirs et traditions d'un savoir faire, d'une communauté, de récits.

Lavoir et planche à laver Boersch.



Le savon[...] repose d'abord, inerte et amorphe dans une soucoupe, le pouvoir est aux mains du savon de rendre consentantes, complaisantes les nôtres à se servir de l'eau, à abuser de l'eau dans ses moindres détails. Et nous glissons ainsi des mots aux significations, avec une ivresse lucide, ou plutôt une effervescence, une irisée quoique lucide ébullition à froid, d'où nous sortons d'ailleurs les mains plus pures qu'avant le commencement de cet exercice⁴. Dans ce poème de Francis Ponge, l'usage du savon est semblable à un cycle, par son usure, par son usage et sa production. La ménagère, la lavandière use alors d'une pratique, organisée, régulière dans la mise en œuvre des pratiques ménagères tel que le linge.

Sur le plan de l'organisation, la construction d'un espace où l'eau de la rivière y est guidée pour faire le linge, non plus la rivière en elle-même comme autrefois, montre un réel intérêt pour la lourde tâche du travail de la lavandière. Le lavoir et la fontaine comme l'était la rivière est un lieu de sociabilisation. Cet espace possède une fonction liée à la tâche : le travail du linge mais aussi une fonction sociale, de rencontre et d'échange.

Ces lieux sont alors exclusivement réservés aux femmes et aux enfants, à l'abri ou non, subissant les intempéries s'il n'était pas garnis d'un toit en tuile, en paille ou en chaume. Différentes typologies existent, mais une trame récurrente dans les plans de ces espaces de travail du linge. La composante principale est le bassin, où coule l'eau de la fontaine, puis en aval de ce bassin on trouve généralement le rinçoir, et enfin l'abreuvoir, espace où les eaux dites sales sont destinées aux animaux.



⁴Francis Ponge, *Le savon*, Editions Gallimard, 1967.



Lavoir Ergersheim.

Les différents aspects du lavoire constituent un principe d'espace fort : aménager et construire l'espace de travail en suivant le processus et en décomposant les différentes étapes de la tâche à accomplir. L'organisation générale de l'espace offre une multitude de contacts avec les autres lavandières, d'une manière générale les lavoires sont construits avec un grand bassin rectangulaire.

Il permet aux femmes de se voir les unes les autres et ainsi de pouvoir discuter, elles sont dans une posture de convivialité, une invitation au partage et à l'échange de regards, paroles, et transmission de savoirs. Dans ces lavoirs, au XVIIIème et XIXème, les femmes peuvent y laver le linge debout, une planche à laver est déjà intégrée au lavoir, cela permet ainsi à la lavandière d'être dans les meilleures conditions pour nettoyer le linge. La tâche du lavage du linge est entièrement dévolue aux femmes dans son aspect domestique, mais c'est également un moyen d'émancipation lorsque le travail est rémunéré si elles le font pour d'autres familles. C'est une tâche difficile et de longue haleine. Un savoir faire considéré comme banal mais qui permet la transmission d'une condition de femme de mère en fille. Le geste est maîtrisé, il peut alors être mimé par les jeunes femmes qui accompagnent leurs mamans, la transmission du geste technique est alors renforcée par l'espace et son architecture. L'architecture du lavoir devient moteur de transmission.





Reconstitution, les lavandières.

B. Le geste, une transmission de la tâche technique

L'espace de lavage, bord de rivière ou lavoirs que nous venons d'étudier, définissent un espace organisé pour les tâches domestiques, les hiérarchisations dans un souci d'efficacité, facilitant tant que possible un labeur féminin.

Si la part de l'espace est indéniable, quelle relation entretient-il néanmoins avec le geste ?

Dans la théorie de la danse, en effet, le rapport à l'espace n'existe pas en soi : c'est nous qui l'instaurons. [...] L'espace n'est jamais donné : nous travaillons avec lui à chaque instant, tout comme il nous travaille. Plus encore qu'une construction ou une structuration, l'espace est une "production" de notre conscience.

Il est vrai que nous construisons l'espace par la représentation que nous nous en faisons, nous construisons l'espace par la gestuelle que nous employons en son sein. Le geste chorégraphique est un geste technique qui offre une certaine lecture de l'espace⁵. De la même façon, le geste de lavandière façonne et rend conscient l'espace du lavoir.

⁵Laurence Louppe, Poétique de la danse contemporaine, Contredanse, Paris, 2004.

Lors d'une pratique technique le corps en mouvement s'exprime, le corps adopte un langage, celui-ci peut ainsi être transmis. Le geste représente le mouvement dans l'espace mais aussi le savoir-faire, la pratique technique. Un geste, une gestuelle, une technique sous-tend une pratique, qu'elle soit ancestrale ou non, elle peut se transmettre, comme nous l'indique Élia Nectoux⁶ dans son mémoire de recherche, où elle travaille et apprend la calligraphie chinoise auprès d'un maître calligraphe. De multiples manières d'apprendre existent, le geste et la technique se transmettent particulièrement par le regard, la vision et la conscientisation du mouvement dans l'espace.

A partir des années 1950, des maisons d'édition s'intéressent aux gestes et aux savoir-faire techniques de la ménagère. En effet, les manuels d'éducation ménagère et de transmission des savoir domestiques sont édités et paraissent pour le grand public. Le savoir-faire est alors transmis par l'image dans les revues telles que : *Arts ménagers*⁷.

Dans ces ouvrages, on trouve la thématique du repassage. Le sommaire détaillé offre une vision globale de la revue, allant de la préparation du plan de travail et la mise en espace du matériel au savoir faire technique : le repassage lui-même organisé en différentes catégories : linge de maison, petite lingerie et manches. La transmission peut également se faire de manière plus formelle, nous sous-entendons ici la création des écoles ménagères.

⁶Élia Nectoux, mémoire de recherche en master 2 à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, intitulé Du geste technique au geste technologique : l'influence des technologies sur les conduites corporelles, spécialité art et média numérique, mention arts, lettres et langues.

⁷Revue mensuelle L'Art ménager : revue officielle du Salon des Arts ménagers, écrite par le salon des arts ménagers, publiée à partir de 1927 jusqu'en 1939.



Manuels d'éducation ménagère.

CHAPITRE I (Suite)

Le fer

1

Le choix du fer à repasser, facteur essentiel d'un travail rapide et soigné, est important. Vous devez le faire en fonction de la source de chaleur que vous prévoyez (gaz ou électrique voir page 47), en raison aussi du travail demandé, du rendement souhaité.

Température. Vous éprouvez souvent, au début, des difficultés pour choisir et apprécier la température de votre fer. Rappelez-vous toujours que c'est de cette température que dépendent en grande partie la qualité et la rapidité du travail.

Les différents textiles supportent plus ou moins bien la chaleur. Le lin, le coton se repassent à une température de 200 à 250°, quoiqu'ils résistent même 280°; la soie, la laine supportent en général 180° à 200°.

Pour d'autres fibres comme la rayonne ou le Nylon, il faut descendre jusqu'à 150°. Mais ces chiffres ne peuvent être qu'approximatifs car ils varient beaucoup selon que le tissu est plus ou moins humide, selon que le fer se déplace rapidement ou non, à cause de la forme ou d'un détail.

Assurez-vous donc par un essai préalable et avant de commencer, que le fer a bien la température souhaitable. Utilisez pour cela un chiffon fin. Vous le choisissez naturellement de même fibre textile que l'objet que vous devez repasser, sans quoi votre appréciation serait erronée. A défaut, posez avec précaution le fer sur une pierre non vitifiée; vous pouvez utiliser les costures inférieures par exemple (photo 1).

2

Vous pourrez également employer un autre procédé qui consiste à jeter une goutte d'eau (une seule; méfiez-vous du danger de projection!) sur la semelle du fer. Observez la façon dont celle-ci se comporte, cela vous indiquera approximativement la température de votre fer. A 300°, la goutte d'eau saute sans même se poser sur le fer; il est trop chaud; à 250°, elle se pose mais est projetée; vers 220°, elle se pose et roule sur la semelle du fer (photo 2); entre 200 et 210°, elle s'évapore vite; au-dessous de 200°, elle s'étale et ne s'évapore que lentement.

Si votre fer est muni d'un thermostat, vous saurez vous fier à lui mais vous devrez savoir l'adapter à votre travail. Il est évident qu'il vous faudra placer l'index de thermostat bien au-dessus de ce qui est indiqué si votre fer ne se déplace que lentement.

3

Entretien. Entretenez avec soin cet instrument de travail, vous repasserez mieux. Passez rapidement au bout de ciré (cire d'abeille enveloppée dans un morceau de tissu) sur la semelle du fer déjà chaud; il glissera aisément (photo 3).

Lorsqu'après le repassage d'un objet appretté, votre fer se trouve recouvert d'une mince pellicule d'amidon, un peu d'eau savonneuse ou de blanc d'Espagne lui rendra sa netteté, mais n'utilisez aucun produit risquant d'altérer ou de rayer le métal.

Vous ne pourrez naturellement effectuer ce nettoyage qu'après le refroidissement complet de votre fer.

Avant de repasser

Assurez-vous tout d'abord que tout ce que vous désirez repasser est en état de l'être. Vérifiez chaque pièce avant tout sa propreté sur le passage du fer chaud risque de faire de façon indélébile toute tache oubliée. Voyez aussi s'il n'y a pas lieu de faire quelques réparations: un bouton qui manque, une brinde arrachée, etc.

Presque tous les tissus se repassent humides et certains même doivent être réapprêtés. Procédez donc à un rapide rinçage qui vous permettra de classer les différents objets selon leurs fibres textiles, le degré d'humidité souhaité, les apprêts nécessaires. En effet, à part les robes de lin dont l'utilisation demande une grande souplesse; torchons, serviettes de toilette, mouchoirs, layette, la plupart des autres doivent être réapprêtés.

Après chaque lavage, du moins très souvent, apprêtez les tissus consistant à les imprégner d'un produit qui, au repassage, leur redonne l'aspect du neuf, très agréable à l'œil et les rendra d'autre part moins perméables aux salissures (voir page 48).

Pour les tissus que vous voulez conserver très souples, donnez simplement l'humidité nécessaire. Vous pouvez utiliser divers procédés.

- Répandez sur le linge, posé à plat, de fines gouttelettes d'eau tiède (celle-ci imprègne le tissu plus facilement que l'eau froide). Servez-vous de la main, ou d'un bouchon brossé (photo 1).
- Pliez grossièrement en pliant ourlets, lières, den-

telles, broderies à l'intérieur et roulez en pressant fortement (photo 2). Enveloppez dans un torchon et laissez en attente plusieurs heures.

- Si vous désirez repasser tout de suite ou lorsque vous humectez en cours de repassage, utilisez une éponge ou un chiffon mouillé que vous frottez sur le tissu dans le sens des fils (photo 3).
- Une autre méthode consiste à tremper complètement l'objet dans l'eau. Vous l'essorerez ensuite dans un tissu absorbant, tissu éponge par exemple (photo 4).
- Pour certains objets plus délicats, vous utiliserez la vapeur ou le procédé de la matremousse (voir le repassage des vêtements page 37).

Tous les objets que vous désirez réapprêter le seront soit en fin de blanchissage, dans la dernière eau de rinçage (ils seront humectés à nouveau au moment du repassage comme d'habitude), soit au moment même du repassage. Ils sont traités selon la nature des fibres textiles qui les composent et selon la raideur désirée (voir page 49). Ne tombez pas cependant dans l'erreur qui consiste à enlever à un degré tel que les objets deviennent raides et cassants, ils doivent toujours conserver suffisamment de souplesse.

Il est possible également de procéder à un apprêt local, lorsqu'une partie seulement doit être réapprêtée, le reste devant rester souple (torse accompagné de dentelle de fil par exemple). Touchez la dentelle seule avec un tampon imprégné de l'apprêt, (photo 5).

1 **2** **3** **4** **5**

Double page extraite de la revue Art ménagers : Le repassage.

De grandes maisons dédiées à l'apprentissage de techniques et savoir-faire qu'une bonne ménagère doit connaître. Le film de Martin Provost en donne une vision fictionnelle. La bonne épouse qui au travers d'une école ménagère⁸ montre comment à une certaine époque le geste et le savoir faire ménager était transmis, appris de façon scolaire, permettant aux jeunes filles d'acquérir une place dans la société - celle d'épouse dévolue aux tâches d'organisation et de gestion ménagère. Les jeunes femmes allaient dès leurs 16 ans à l'école ménagère pour devenir une bonne épouse. L'ensemble des savoirs de l'organisation du foyer, de la cuisine, au repassage, puis au lavage du linge et enfin aux travaux de broderie et couture.

Un ensemble de tâches exclusivement féminines, répété de manière quotidienne. Les femmes transmettent aux femmes, par des travaux pratiques, dans des espaces dédiés à chacun des travaux. Des espaces de travail collectif proche des espaces domestiques traditionnels et usuels sont mis en place, en cuisine les femmes se regroupent autour de la cuisinière pour montrer les techniques de découpe, d'épluchage, autour de la gazinière la ménagère montre à ses élèves le geste technique de la cuisson et de l'assaisonnement parfait. Selon la typologie de l'espace, la méthode de transmission peut varier. Dans plusieurs scènes on peut voir des salles de classes, espaces, où chacune des élèves est assise face à une professeur qui leur transmet les "bons" gestes, techniques et pratiques d'une bonne épouse par la parole et le dessin sur le tableau. L'enseignement théorique descendant ne passant pas par une mise en pratique collective tend vers une individualisation de la pratique ménagère. L'espace se pense alors pour une production ménagère individuelle et individualisée au sein des ménages. La femme est seule maîtresse du foyer.

Le XXème siècle s'inscrit dans une confrontation des pratiques avec les siècles passés, les pratiques collectives sont délaissées pour laisser place à la pratique individuelle de la bonne épouse, la ménagère, la femme moderne. Une certaine facilitation des tâches par l'arrivée du mobilier moderne se confronte alors à la solitude d'une pratique d'intérieure.



⁸ Des lieux d'enseignements professionnels des art ménagers, Octave Doyen fonde avec son épouse, Amélie Doublé, la première École professionnelle et ménagère de



Cours de broderie à l'école ménagère.





C. La ménagère, l'épouse, la femme moderne.

Le terme ménagère apparaît au cours du XVII^{ème} siècle, avec comme racine le mot : ménage⁹. Selon la définition du *CNTRL*, le ménage est dans un premier temps le foyer, le lieu, l'espace. Il relate des aspects matériels de la vie du foyer. Puis, dans une autre mesure, le terme ménage correspond à un ensemble des tâches domestiques (notamment organisation du budget, entretien du logement, du linge, préparation des repas) se rapportant à l'entretien d'une famille.

⁹ Selon les définitions issues du *CNRTL* : MÉNAGE, subst. masc, Ensemble des tâches domestiques (notamment organisation du budget, entretien du logement, du linge, préparation des repas) se rapportant à l'entretien d'une famille.
MÉNAGER, -ÈRE, adj. et subst. fém, Qui administre, dépense, gère avec économie, modération; économe.

Depuis le XVII^{ème} siècle, la ménagère est une femme économe et organisée qui sait entretenir le linge, éduquer les enfants, et préparer le repas. Dans ses savoirs, la bonne épouse doit savoir confectionner son trousseau, c'est-à-dire qu'elle doit être capable de produire des ouvrages de broderie, de couture, de tricot et de crochet. Elle doit savoir raccommoder les vêtements et linge de maison usé. La confection du trousseau, c'est un legs de savoir faire et de secrets, du corps et du cœur, longuement distillés. L'armoire à linge est à la fois coffre-fort et reliquaire. C'est une affaire de transmission des savoirs, de transmission exclusivement féminine.

Dans le film *La bonne épouse*¹⁰, une scène nous interpelle ; la directrice enseigne à ses élèves, les dix préceptes de la bonne épouse. Premièrement, n'embêtez pas votre mari avec vos problèmes, puis mettez de l'ordre dans votre maison avant que votre mari ne rentre ; en hiver, préparez un feu pour que votre mari rentre dans une maison agréable ; préparez vos enfants, débarbouillez-les et calmez-les si besoin ; attendez avant de raconter votre journée, rappelez-vous que les arguments de votre mari sont plus importants ; préparez le repas avant que votre mari arrive ; ne vous plaignez pas si votre mari rentre tard ou sort sans vous ; faites-vous belle ; soyez enjouée et intéressante et enfin montrez-vous heureuse de voir votre mari. Parmi cet ensemble d'injonction faite à la femme de maison, certaines sont relatives à l'espace de vie, celui de la maison, celui de la femme. On les retrouve aussi dans les manuels de ménagères de l'époque.

La «bonne épouse» ne travaille pas et reste à la maison. Elle dépend de l'économie du foyer et du travail de son mari. Si ce modèle existe, il n'est pas le seul à cette époque. Le savoir faire des femmes, exclusivement féminin, reste dans de nombreux exemples le seul vecteur d'émancipation sociale. A l'image des couturières, dentellières, lavandières, une "bonne épouse" connaît les tâches ménagères et a ainsi pu faire un bon mariage.

D'autres femmes délaissent cette part d'obligation sociale revendiquant un droit de vote, un droit au travail, un droit à le choisir, à disposer de son propre compte en banque, etc. La révolution de mai 68 porte pleinement ces revendications en même temps qu'une idéologie féministe.

Broderie pour le trousseau de mariage aux initiales des mariés.



¹⁰Film de Martin Provost sorti en janvier 2020.

*Moulinex libère la femme.*¹¹

¹¹ Campagne publicitaire par la marque Moulinex en 1962.

C'est au XXème siècle où Moulinex offre du temps à la femme de maison pour aller au travail et avoir une vie sociale. Cependant ce siècle tend vers l'individualisation des pratiques ménagères avec l'expansion des appareils ménagers faisant gagner du temps. Cette expansion se fait grâce aux premiers salons dédiés aux arts ménagers. En vogue dans les années 1950, ce salon connaît son heure de gloire en 1960. Il devient un haut lieu de consommation, le risque de l'individualisme face à la tâche grandit à mesure que les ventes d'objets ménagers individuels s'intensifient.

Ainsi, suite à de nombreuses années de soumission, les femmes souhaitent s'émanciper de la charge mentale et physique qui leur est inculquée depuis de nombreux siècles, cette "émancipation" semble possible grâce au développement de ces entreprises au service de la femme moderne, femme qui travaille mais qui continue d'avoir la lourde tâche de la ménagère. Le travail, la tâche individuelle renforce le principe de monotonie du geste.

Avant, les femmes travaillaient ensemble, la monotonie du geste était surpassée par les paroles, rires et petits commérages de villages. Avec le développement des entreprises de production d'appareils ménagers, les tâches sont cantonnées dans des espaces, la cuisine, la salle de bain. Les ustensiles sont mécanisés, ils doivent être branchés pour fonctionner. Cet ancrage des pratiques ménagères reste alloué aux femmes même si le XXIème siècle semble permettre une avancée importante dans le partage des tâches, qu'elles soient ménagères ou d'éducation.

Cette individualisation des pratiques amène une tension entre pratique collective et pratique individuelle. Une révision complète des espaces de travail, de production est alors mise en place par plusieurs architectes et designers.



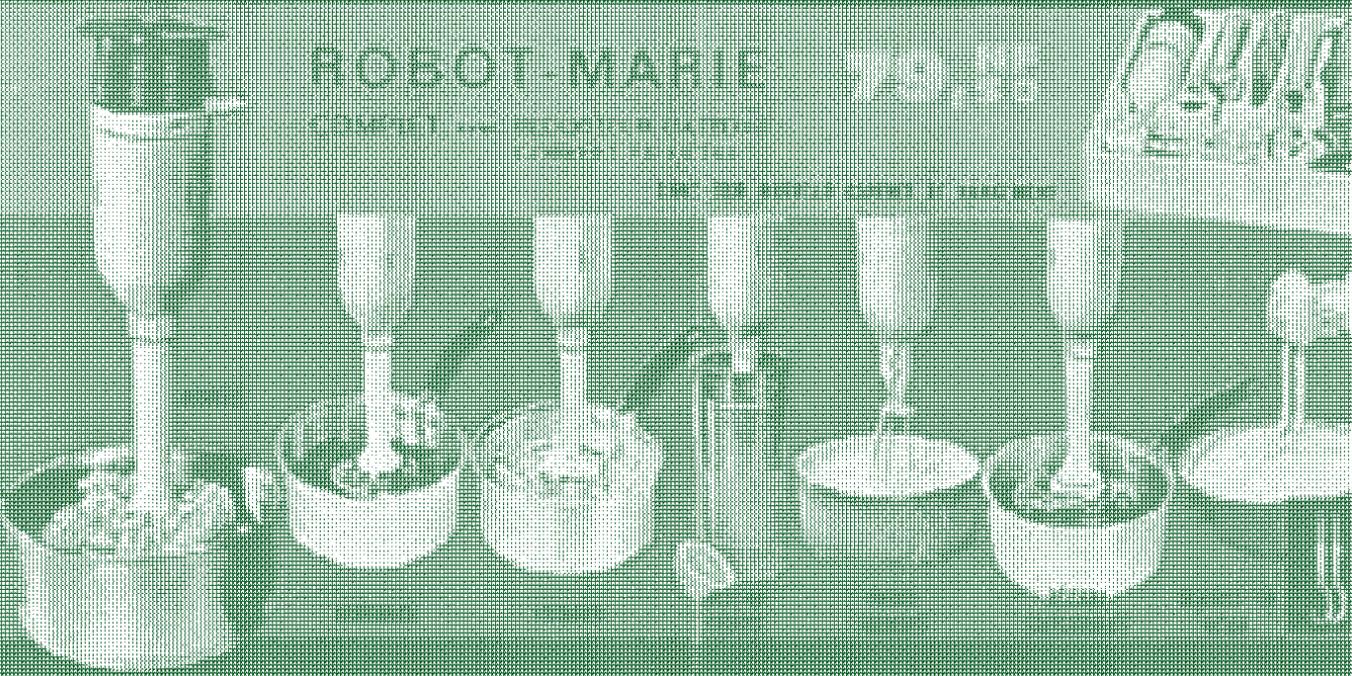


Moulinex

libère la femme...

ROBOT-MARIE 79,95

COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE
COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE
COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE

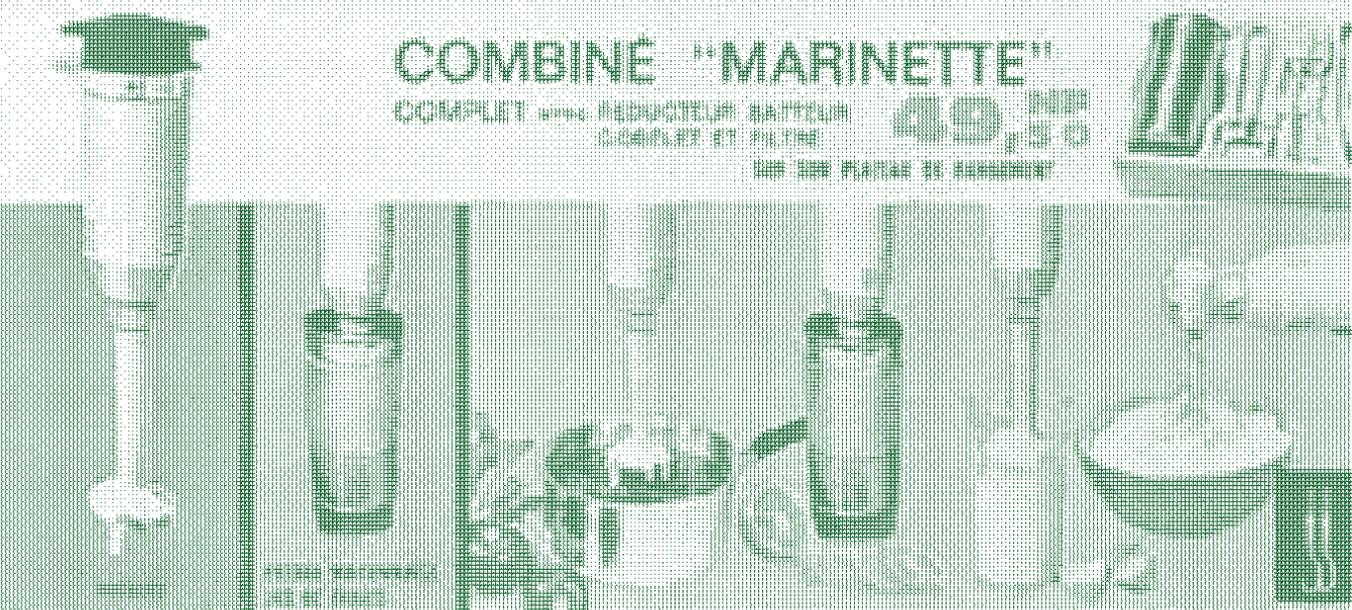


COMBINÉ "MARINETTE"

COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE
COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE
COMPLÉT avec RÉDUCTEUR BATTERIE

49,95

UN SEUL PRIX DE DÉTAIL



UN MOULIN COMB. 59,95

UN MOULIN AVEC
REDUCTEUR BATTERIE 34,95

UN MOULIN AVEC 3 MOULINS

UN MOULIN

MOTOPROPULSEUR
COMB. 49,95

UN MOULIN COMB.
COMB. 49,95

II. Standardisation: de l'industrie à l'espace domestique: simplification des gestes et remise en question du collectif



Dans son livre, *Design Introduction à l'histoire d'une discipline*, Alexandra Midal¹² historienne et théoricienne du design écrit l'usine et ses principes fonctionnels devient le nouveau modèle incontesté de la maison moderne¹³. En effet la révolution industrielle met en évidence des principes d'espaces et un séquençage des tâches important. Ainsi, à partir de ce moment, les industriels, ménagères, designers et architectes, cherchent à améliorer les espaces de travaux domestiques à la manière des usines, afin de gagner du temps dans l'exécution des tâches.

¹²Historienne du design, chercheuse en design et professeur à l'HEAD de Genève.

¹³Alexandra MIDAL, *Design, Introduction à l'histoire d'une discipline*.

A- La révolution de la cuisine : une étude du plan de travail

La révolution industrielle est l'élément précurseur de la simplification des gestes de la tâche technique. Elle peut dans son sens premier, être apparentée à un mouvement qui a pour seul but d'améliorer les conditions de travail. **Cependant n'est-elle pas le début d'une mécanisation des gestes de l'ouvrier ?** En effet, le contexte politique, économique et sociologique en Europe au XIXème offre l'espoir d'un monde meilleur. Un monde qui propose une automatisation des tâches, une rapidité d'exécution jamais vue auparavant dans le monde ouvrier. Cette rapidité et cette facilité d'exécution de la tâche est également recherchée dans le monde domestique afin de pouvoir libérer du temps à la ménagère.

Cette recherche du meilleur espace de travail se fait également par l'observation des pratiques domestiques, c'est une méthode de travail qui permet d'aborder un design qui découle des usages. On peut citer ici le film de Bent Hamer , *Kitchen stories*¹⁴. Bent Hamer est un réalisateur, scénariste et producteur de cinéma norvégien et en 2003, il réalise le film *Salmer fra Kjøkkenet*, titre traduit du norvégien en anglais, *kitchen stories*. Le film mettant en avant une forme d'analyse par l'observation, se déroule pendant les années 1950. Au même moment, la révolution industrielle prend un tournant dans l'histoire. Les chercheurs du Home research, comme l'ensemble des architectes et designer de l'époques cherchent à créer la cuisine idéale, ici la cuisine idéale de l'homme célibataire.

¹⁴Dans les années cinquante, durant le boom industriel de l'après-guerre, un groupe d'observateurs suédois du Home Research visite un village norvégien en vue d'étudier la routine des hommes célibataires dans leur cuisine. En aucun cas, les observateurs ne doivent parler à leurs hôtes. Il en résulte une fable pleine d'humour sur l'amitié et l'éternel désir humain d'échapper aux classifications.



Kitchen Stories

A film by Bent Hamer



"HILARIOUS!"

— *THE PHILADELPHIA INQUIRER*

"FUNNY!"

— *NEWSDAY*

"A PLEASURE!"

— *TIME*

"CHARMING!"

— *DALLAS MORNING NEWS*

OFFICIAL SELECTION
CANNES 2003



Les chercheurs doivent alors prendre notes, dessiner, contextualiser les faits et gestes des individus dans leurs cuisines afin de quantifier les mouvements et déplacements au sein de l'espace de travail. Tous les gestes du quotidien sont ainsi recensés pour ensuite être exploités afin de proposer un plan de travail et des espaces de travail qualitatif permettant ainsi une exécution plus rapide et intuitive. Le plan de travail de la cuisine a alors été étudié.



Scène d'analyse du comportement, *Kitchen stories*.

Laurence Louppe et son appréhension de l'espace dansé font émaner une tension particulière entre espaces domestiques et espaces industriels. Ces lieux, espaces où pour elle les qualités de l'espace varient en fonction de chaque personne, sont avec la révolution industrielle mis en tension avec la proposition d'une cuisine qui pourrait convenir à tout le monde au risque d'assister à une unification des techniques et savoir faire domestiques.

Dans son travail, Margarete Schüte Lihotzky¹⁵, architecte autrichienne développe au cours de sa carrière *la Küche Frankfurter* traduite littéralement de l'allemand la Cuisine de Francfort. Elle conçoit ce concept de cuisine laboratoire en couloir à l'occasion de la création d'un projet d'habitat social Römerstadt¹⁶ à Francfort-sur-le-Main, édifié par l'architecte Ernst May. Sa démarche s'inspire des thèses fondamentales sur la cuisine de Christine Frederick¹⁷. La cuisine est précontrainte par de petites dimensions, ainsi Grete met en place une organisation et un agencement de l'espace contraint par taille et sa longueur. Cependant, la cuisine qu'elle dessine dispose de tous les éléments nécessaires à la tâche de travail et à son séquençage.



¹⁵Architecte autrichienne, militante anti-nazi, elle a conceptualiser la cuisine de Frankfort, première cuisine moderne.

¹⁶Projet porté par l'architecte Ernst May en 1926, où 10000 unités d'habitations furent construites à partir de 1920.

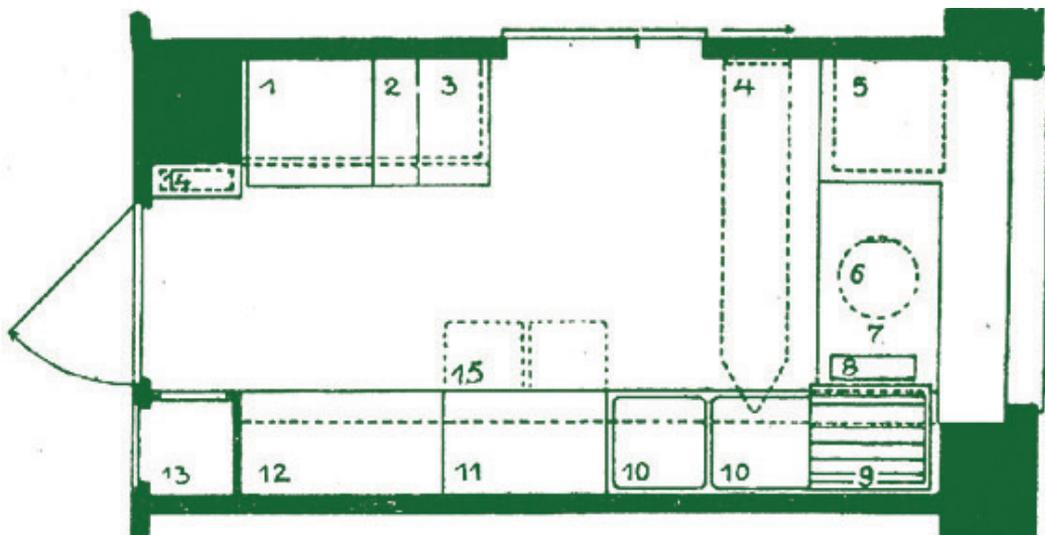
¹⁷Économiste américaine du XXème siècle et figure forte du taylorisme de l'espace domestique.



Vue satellite, habitat social Römerstadt, Ernst May Francfort-sur-le-Main

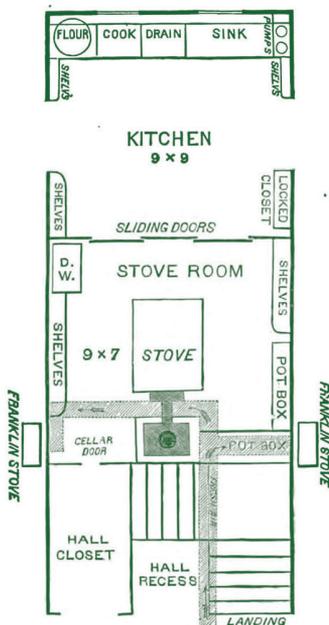
L'espace est taylorisé, la rationalisation des espaces est prévue pour améliorer l'exécution des tâches ménagères. L'espace de travail : la cuisine. Cet espace est organisé selon 15 postes qui ont été recensés afin de proposer une cuisine efficiente, pratique pour l'exécution et ainsi rendre efficaces les tâches ménagères liées à cet espace. Au sein de ces postes, on trouve, un comptoir, une plaque de cuisson, une planche à repasser rabattable, un placard alimentaire, un tabouret pivotant, des surfaces de travail, un évier, des bacs de rangement en aluminium et enfin un tiroir à ordures. Tout est pensé pour proposer une rapidité d'exécution des tâches ménagères. Une cuisine pensée sur un modèle taylor et une rationalisation des espaces de travail. Ainsi cet arrangement permettait de minimiser le nombre de pas à faire lorsqu'on s'affairait dans la cuisine, mais aussi la succession des tâches. Ce fut la première cuisine équipée avant de nombreuses autres tentatives d'amélioration et de rationalisation des tâches domestiques.

Plan de la cuisine de Frankfort, Les 15 fonctions.



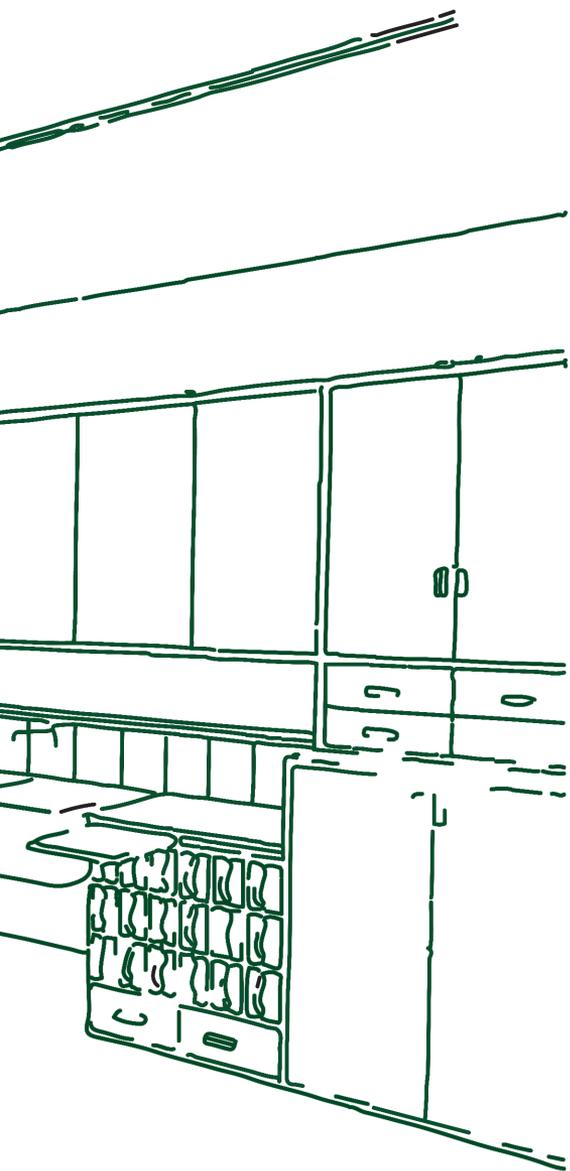
- | | | |
|----------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1. GAS STOVE | 6. SWIVEL STOOL | 11. ALUMINUM STORAGE BINS |
| 2. COUNTERTOP | 7. WORK SURFACE | 12. CUPBOARD FOR POTS AND PANS |
| 3. COOK BOX | 8. GARBAGE DRAWER | 13. BROOM CLOSET |
| 4. FOLD-DOWN IRONING BOARD | 9. DRAINING BOARD | 14. HEATER |
| 5. FOOD CUPBOARD | 10. SINK | 15. PULL-OUT BOARD |

Organisation de la cuisine selon Catharine Beecher.



De nombreuses autres architectes féminines Anne Roqueplo, Catharine Beecher, ou encore Charlotte Perriand se sont intéressées à la modification de l'espace domestique : la cuisine et à son aménagement afin d'en améliorer les conditions de travail. Ainsi, par une réflexion sur les espaces de travail, elles participent également à une modification de ses usages et des modes de vie, tendant de plus en plus vers une simplification, voire une automatiser des tâches.





Photographie et croquis cuisine de Franckfort.

B. Une automatisation des tâches vers un espace domestique modifié

Vivre c'est passer d'un espace à un autre en essayant le plus possible de ne pas se cogner.¹⁸

George Perec écrit à plusieurs échelles, il part de la page sur laquelle on lit le livre puis il développe son propos vers le lit et la chambre. L'échelle s'agrandit pour ensuite écrire sur l'appartement, l'immeuble, la rue, le quartier, la ville, ma campagne, le pays, l'espace... Revenons sur l'appartement, il en propose une définition élémentaire : [...] tout appartement est composé d'un nombre variable, mais fini, de pièces ; [...] chaque pièce à une fonction particulière.

¹⁸ George Perec, Espèce d'espace, 1974.

En effet, l'habitation se compose de volumes qui accueillent chacun une ou plusieurs fonctions. Il est intéressant de penser l'espace par rapport à sa destination. Le programme d'un espace pose alors la question de l'arrangement et de l'organisation des parties et des fonctions en son sein.

Par exemple, une cuisine aura besoin d'un point d'eau, d'une zone de cuisson, une zone froide et des rangements, une salle de bain, un point d'eau, des sanitaires et du rangement. Chaque espace est pensé en fonction de sa destination et donc peut être rationalisé. Un arrangement de l'espace permet de mettre en place une circulation, de disposer les fonctions, de scénariser les déplacements, mouvements, actions effectuées.

L'organisation touche au déroulement et à la succession de ces actions, gestes, déplacements au sein de cet espace. Lorsque l'on passe de l'arrangement à l'organisation on peut gagner en perspicacité de la proposition de construction d'un espace fonctionnel. Des essais sur les dispositifs de gestion sont ainsi testés par des femmes architectes, telles que Catharine Beecher¹⁹, Christine Friedrich, ou encore Catherine Clarisse²⁰.

¹⁹Enseignante américaine née en 1800, milite pour l'éducation des femmes, pionnière dans le domaine des arts ménagers par ses réflexions sur la rationalisation des déplacements et des gestes de la ménagère dans l'habitation.

²⁰Architecte DPLG et diplômée de l'École nationale supérieure des arts décoratifs de Paris.

Cet ensemble d'essais et de mise en place de dispositifs liés à l'espace de la cuisine découle de l'industrialisation où les tâches sont séquencées, automatisées, organisées, rythmées, grâce à de multiples études²¹ à propos de l'industrialisation et du développement des usines.

D'une part celle de l'ingénieur américain Frederick Winslow Taylor (1856-1915) avec une méthode de gestion et d'organisation du travail par l'outillage et la suppression des gestes inutiles à partir de 1880. Puis d'autre part avec Henry Ford (1863-1947) qui en 1908 reprend les travaux de Taylor en proposant des principes permettant de développer les entreprises, par la division du travail vertical et horizontal et par la standardisation qui permet de produire en série.

Alors comment ces études techniques sur l'usinage de pièces techniques ont-elles permis de modifier les espaces domestiques afin d'en améliorer l'efficacité des tâches quotidiennes ?

²² Notamment celles des Gilbreth, Time and motion

Le film *Les temps modernes* de Charlie Chaplin met en scène de façon humoristique cette automatisation jusqu'à l'absurde. Charlie Chaplin écrit le scénario à la suite de la grande dépression en Amérique, où l'automatisation industrielle est la principale cause du chômage de masse. Film muet et en noir et blanc, il raconte l'histoire de Charlot, un ouvrier d'usine. C'est une référence cinématographique qui à l'époque où il a été produit fait la satire de l'industrialisation et donc des chaînes de production dans les usines. Charlie Chaplin joue le rôle de l'ouvrier, Charlot, un homme annihilé par le travail à la chaîne "robotisé", rendu apte à ne maîtriser qu'une seule étape de la chaîne à la fois.

Un besoin d'efficacité et de rapidité sont mis en exergue dans ce film, on y voit une "machine anti-pause déjeuner", elle est censée permettre à l'ouvrier de continuer à travailler en même temps qu'il mange, cette scène fait le procès des conditions de travail suite à l'industrialisation des temps modernes. Ce principe de machine à déjeuner est repris par le designer Noam Toran. Important représentant du design critique, exposé en 2017 par Alexandra Midal lors de la biennale de St Etienne, son travail interroge notre relation au travail et à l'espace domestique. Dans "Objects for lonely man", la place de la machine à manger s'interroge sur nos espaces de vie-travail, sur le rôle de la machine qui dans cette fiction prend soin de l'homme, tout en conditionnant ses gestes. Le passage ici de l'usine à l'espace domestique, de la chaîne de production au repas met en exergue la part du designer et son rôle critique à l'égard des pratiques.



Affiche et scène de la machine à manger, *Les temps modernes*, Charlie Chaplin.



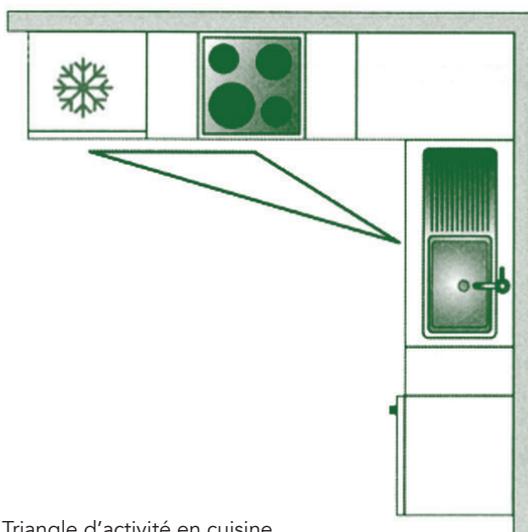


Objects for lonely man, Noam Thoran

Les tâches sont divisées afin d'être achevées de manière plus rapide, le film de Chaplin est en quelque sorte une parodie du taylorisme et du fordisme. Son film est alors dénonciateur d'une société capitaliste et ouvrière. De la même façon, celui de Noam Thoran dénonce la dépendance de l'homme vis à vis des machines. Cependant ils font également office de vitrine des schémas de fonctionnement dans les usines et montrent ainsi comment, ou plutôt par quels moyens techniques le gain de temps est mis en œuvre et comment les gestes sont exécutés pour gagner en efficacité. Cette automatisation des tâches montre une hiérarchisation des mouvements et ainsi une diminution des distances entre les postes de travail.

Un principe d'espace né aussi grâce aux études de Christine Frederick et Margarete Schütte Lihotzky. Cette notion importante a été développée et mise en application à l'Université Cornell à Ithaca NY et réemployée dans les espaces domestiques par les femmes architectes dès 1950. Cette notion est appelée le triangle d'activités, elle est encore de rigueur aujourd'hui c'est un principe d'espace de base dans la construction des espaces domestiques et ménagers. Elle consiste à diminuer les distances entre les postes de travail, évier, frigo et gaz.

Ainsi plus les distances sont réduites, plus la cuisine est "efficace". Le triangle est pensé pour la succession des tâches faites dans l'espace de la cuisine. On pense alors l'espace pour le geste.



Triangle d'activité en cuisine.

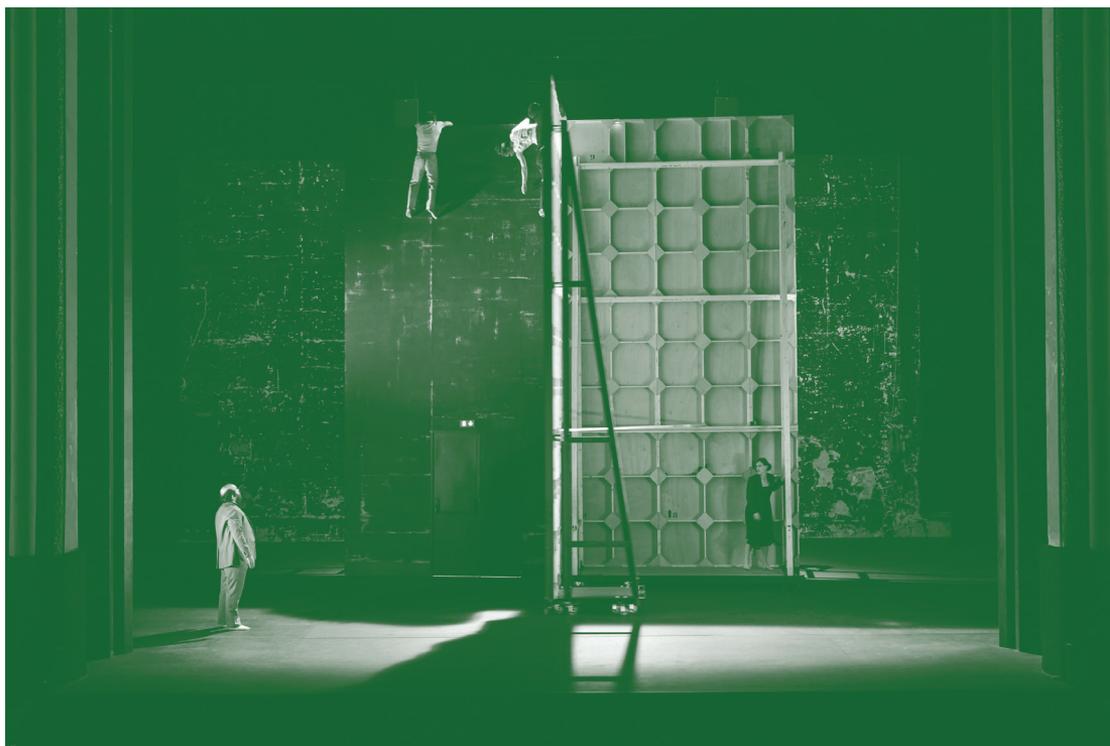
C- Le geste et la définition de l'espace

Le théâtre porte le geste maintes fois répété, de réécrire par-dessus les traces. Le processus d'Espaece ressemblerait à cela, une superposition, un palimpseste.²²

Au théâtre, la scène peut être assimilée au plan libre du Corbusier ou de Mies Van Der Rohe qui y voit les limites de l'espace se confondent avec l'extérieur. Aurélien Bory, propose avec sa pièce de théâtre *Espaece* en 2016, une symbiose entre geste et espace. Comment créer un espace défini par les gestes, les déplacements, les usages des différents acteurs du lieu ?

L'espace se veut en mouvement perpétuel, les gestes l'accompagnent et inversement, les gestes modifient l'espace. Avec un grand mur sur roulettes, les acteurs déploient des trésors de grammaire gestuelle. Entre enfermement et dynamique de l'échappée. On contemple une gestion de la paroi mouvante, une gestion de l'espace en fonction du geste. Cette mouvance de l'espace et dans l'espace pose la question de la temporalité et du mouvement. Les gestes sont répétés, repassés le mur tourne sur lui-même, se plie et se déplie.

²²Aurélien Bory



Mur, Espace.







Cuisine ouverte L'ours, Vincennes.

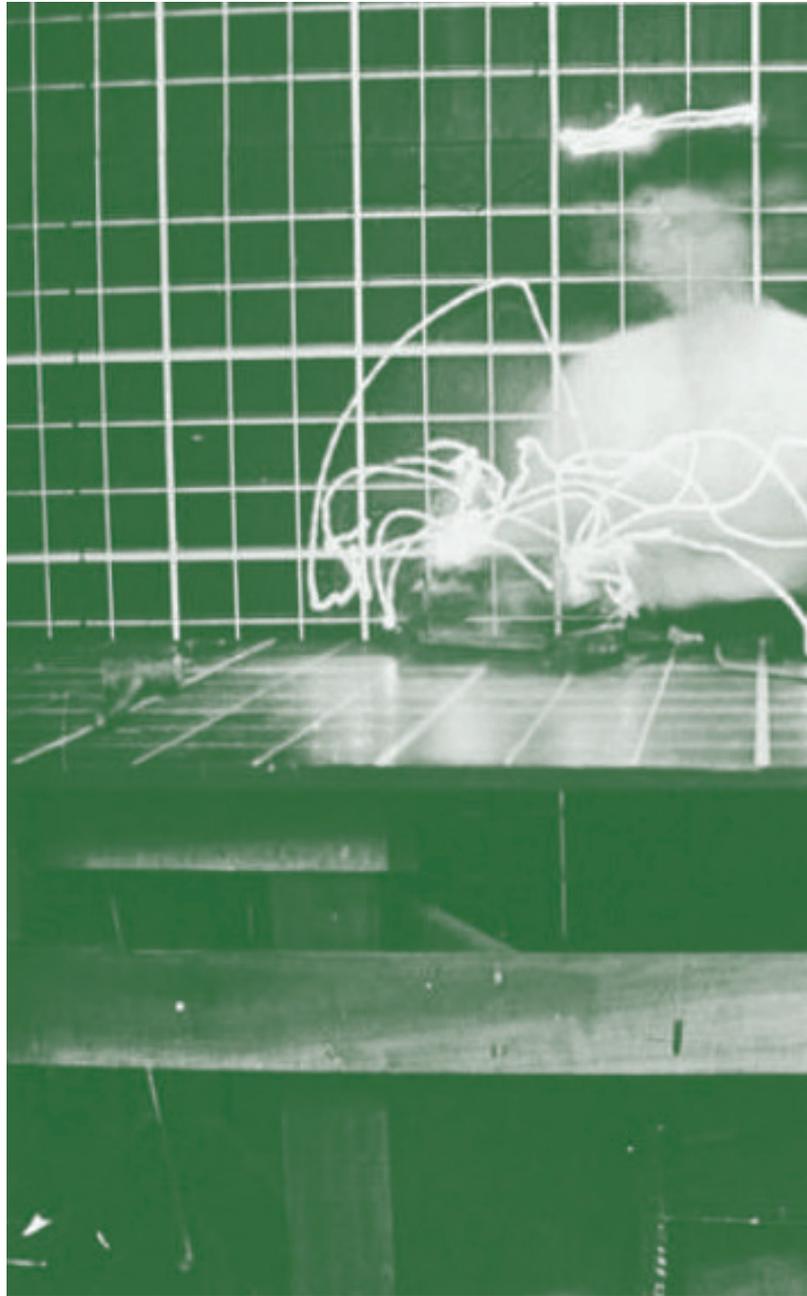
L'espace domestique est un espace superposé par ses usages, ses fonctions. Il porte plusieurs couches d'activités ménagères dans un même espace, par exemple, la salle de bains sert à se laver, mais aussi à faire le linge, la cuisine sert à cuisiner, manger, faire la vaisselle... On remarque également une superposition des temps de travail, des moments, et des usagers. Une personne peut cuisiner pendant que l'autre fait la vaisselle par exemple.

La cuisine passe alors d'espace féminin à un espace convivial utilisé pour préparer le repas, mais aussi manger, travailler, discuter, recevoir.

La cuisine devient espace de partage, transmission et spectacle telle celle du restaurant L'ours à Vincennes.

Un espace à vivre, bien engagé par la campagne publicitaire d'IKEA. Les limites bougent et c'est bien ce qu'évoque Aurélien Bory avec une scénographie mobile. La place des femmes n'est plus qu'en cuisine, elle accueille aussi la famille, les amis, les enfants, les parents, les amoureux.. c'est un espace de joie, de partage et de transmission.

Le partage de l'espace engage une gestuelle à plusieurs ce qui interroge sur l'efficacité des mouvements.



Étude du mouvement, Gilbreth.



A ce propos, Frank et Lillian Gilbreth, tous deux ingénieurs en « étude du mouvement », ont commencé en 1916 une étude sur l'efficacité des gestes ouvriers afin d'améliorer le rendement et la production dans les usines. Ils font dans leur étude le lien avec les tâches ménagères et domestiques. Entre le lieu de travail et la cuisine, entre la chaîne de production et le plan de travail. Il met alors au point des techniques et méthodes d'observation permettant d'identifier les gestes inutiles et ainsi mesurer le temps perdu en faisant ces gestes. Ils peuvent ainsi, grâce à un micro-chronomètre, mesurer et séquencer les gestes ouvriers avec précision. Ils cherchent par ces méthodes d'études le meilleur moyen d'exécuter une tâche qu'elle soit industrielle ou artisanale. On comprend ainsi l'importance de l'espace, sa forme, sa taille par rapport à une gestuelle répétée. Une recherche d'efficacité véhiculée par les mouvements tayloristes et fordistes, une recherche pour simplifier la tâche domestique de la ménagère. Le résultat de l'expérience est traduit par les corrections que l'ouvrier ou la ménagère doit accomplir pour *modifier les mauvaises habitudes des gestes et postures*. Cette recherche leur permet de concevoir du *meublier adapté à la tâche à accomplir afin de réduire la fatigue du mouvement répétitif*.



Anna Halprin, Ceremony of Us (1969) Répétition

Dans sa démarche, Anna Halprin, est une danseuse et chorégraphe américaine qui dans sa pratique de la danse travaille davantage sur l'improvisation que la chorégraphie. Les gestes et attitudes des danseurs se réclament d'une volonté de "danser la vie". Emprunt du quotidien, des gestes de tous les jours, ils s'approprient l'espace public dans des déambulations chorégraphiées.

Cette démarche lui permet plus tard de concevoir aux côtés de son époux.

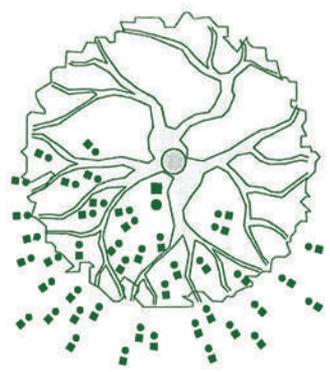
Lawrence Halprin, architecte avec la volonté de penser l'espace et le corps en lien avec la nature, l'extérieur dans une relation d'échange. Cette pensée de l'espace se traduit par des notations et des schémas qui donnent une interprétation croisée de l'espace et du corps. Entre plan et représentation la graphie de l'organisation des gestes est lisible et tend vers un modèle qui pourrait correspondre à un modèle ménager.

Anna Halprin



*Dans les tâches, la
contrainte d'une consigne
interdit toute initiative
subjective directe et
fait de l'organisation
chorégraphique un parcours
non prémédité, dont les
structures dépendent
entièrement de la tâche.²³*

²³Anna Halprin



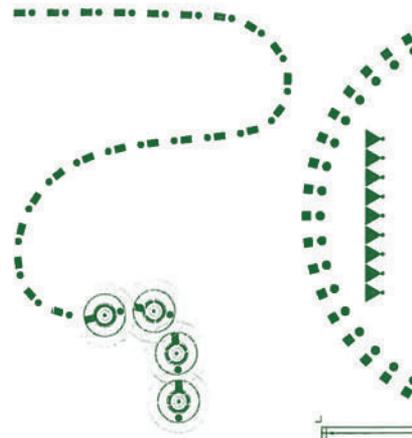
GATHERING

The community gathers around the ritual tree to receive offerings that relate to the theme of the year.

Offerings may include dance, poems, music and stories of the land.

The facilitator gives instructions for the dance with the aid of the graphic score.

TIME: 90 MINUTES



PROCESSION

The facilitator and the musicians guide the participants in single file to the site.

"Be silent and be aware of the surroundings."

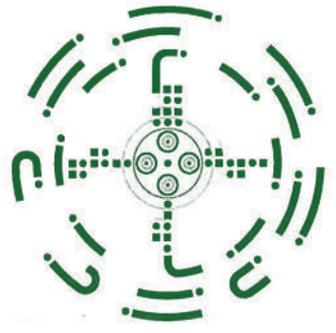
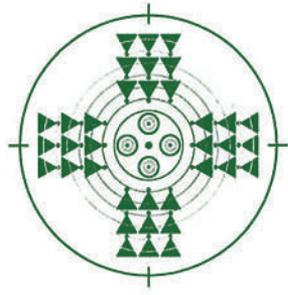
TIME: 10 TO 20 MINUTES
(DEPENDING ON HOW FAR THE SITE IS FROM THE GATHERING PLACE)

ENTER THE CIRCLE

If the group is large:
One-half of the group
Walk in a circle
If the group is small:
When performing
The blessing of the community.

LEGEND

- STANDING DANCER
- WALKING DANCER
- MUSICIAN WALKING & PLAYING
- MUSICIANS PLAYING TOGETHER
- KNEELING DANCER
- RUNNING DANCER
- RUNNING DANCER TURNING
- SEATED DANCERS BACK TO BACK, SHARING THEIR EXPERIENCE
- REPEAT SYMBOL, WHEN THE MIRROR IMAGE OF THIS SYMBOL IS ENCOUNTERED RETURN TO THIS POINT
- GODA SYMBOL, THIS SYMBOL TELLS YOU TO SKIP AHEAD IN THE SCORE TO WHERE THE GODA REOCCURS.



repeat 2 times

Rest, Share

The facilitator signals to musicians when to bring the run to closure.

People are invited to rest by sitting back to back and share their experiences.

TIME: 10 TO 15 MINUTES

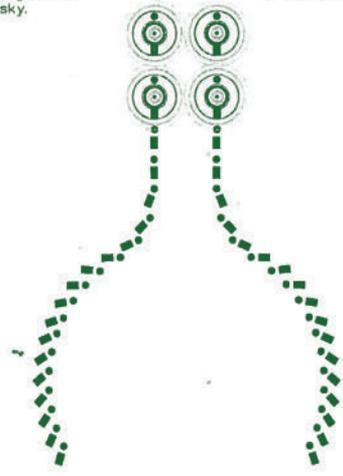
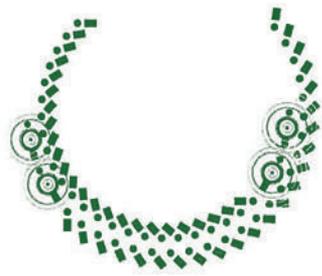
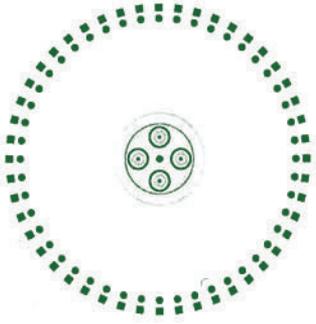
Prayer

After the third run cycle, Everyone touches the ground and prays.

Then participants rise and blow breath through their hands into the sky.

The Run

The outer circle
The middle circle
The inner circle
When a runner is in the center



THE FIRST RUN

There are three run cycles in the planetary dance.

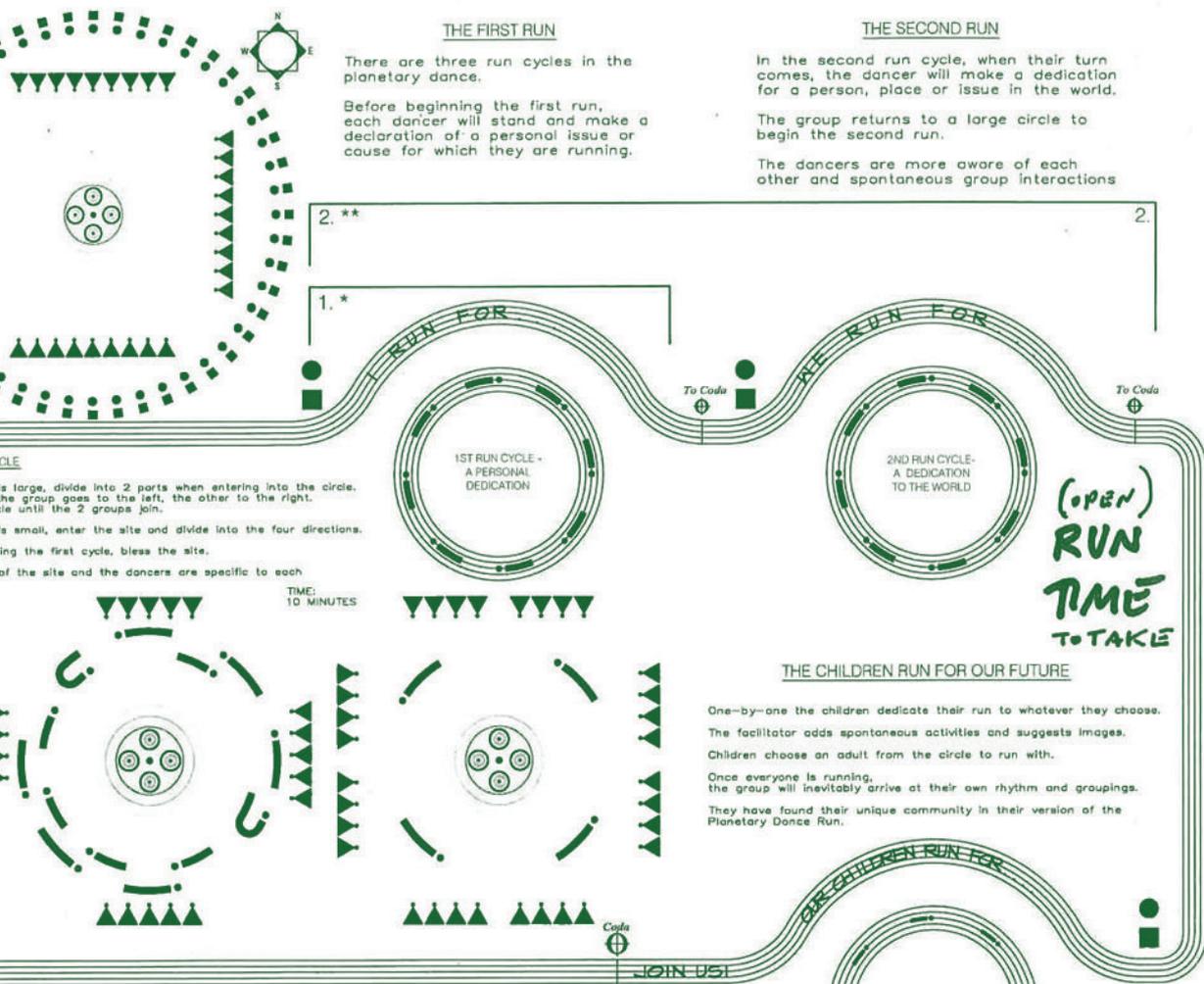
Before beginning the first run, each dancer will stand and make a declaration of a personal issue or cause for which they are running.

THE SECOND RUN

In the second run cycle, when their turn comes, the dancer will make a dedication for a person, place or issue in the world.

The group returns to a large circle to begin the second run.

The dancers are more aware of each other and spontaneous group interactions



**(OPEN)
RUN
TIME
TO TAKE**

THE CHILDREN RUN FOR OUR FUTURE

One-by-one the children dedicate their run to whatever they choose. The facilitator adds spontaneous activities and suggests images. Children choose an adult from the circle to run with.

Once everyone is running, the group will inevitably arrive at their own rhythm and groupings. They have found their unique community in their version of the Planetary Dance Run.

TIME: 10 MINUTES

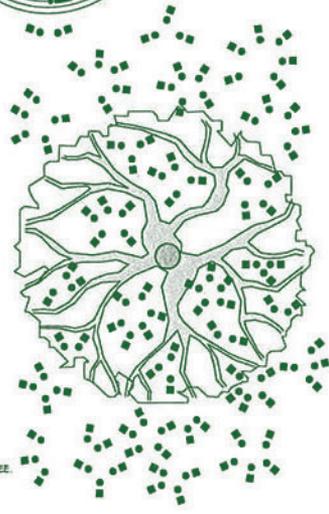
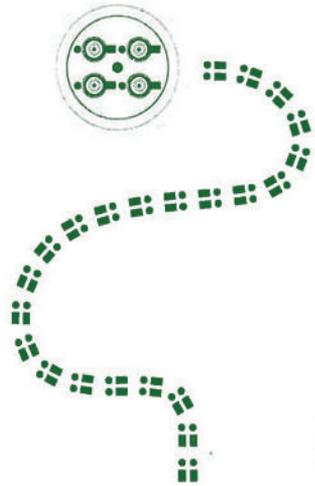
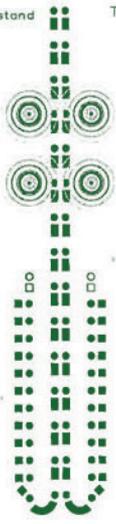
le - a vigorous run
le - a moderate run
le - easy steps

The Run Begins

One person at a time stands with out-stretched arms. With conviction and strength, each person declares their dedication and begins their run until everyone is included. The musicians establish a steady unifying pulse.

Return to Tree

Musicians lead and the group forms 2 lines facing each other. Starting at the tail-end of the line, participants form pairs. They acknowledge each other as they move through a bridge. This continues until everyone passes the musicians honoring their musical contribution.



FEAST
GATHER AT THE TREE.
A FEAST AWAITS.

Si adapter le geste à l'espace est tout à fait possible, la tâche de l'architecte consiste plutôt à adapter l'espace aux gestes.

Pour une gestuelle particulière, l'espace doit alors se conforter à être en cohérence avec l'ensemble des mouvements qu'il va abriter. En cuisine, le parcours est prémédité, réfléchi pour que la ménagère y gagne en temps et en efficacité.

L'industrialisation a permis la libération de la femme, par sa méthode de régularisation et améliorations des tâches de travail. Ce qui a été poursuivi par un ensemble d'architectes pour les besoins domestiques. Aujourd'hui, nous sommes dans l'ère de la nouvelle promesse du siècle : Le retour au faire soi-même, et comment repenser les pratiques ménagères.

La piste de réflexion engagée autour du travail d'Anna et Laurence qui consiste non plus à privilégier un des aspects de l'organisation gestes-espaces mais bien à penser les deux ensemble, peut également constituer une piste de remédiation. Il ne s'agirait alors plus d'aller vers une efficacité dont nous avons déjà évoqué les limites mais bel et bien vers une organisation respectueuse des gestes, laissant tendre les espaces vers la participation, à d'autres espaces (dans un souci organisationnel) mais également à d'autres pratiques (initiant un partage des savoir faire, des collaboration, une convivialité).



III. Repenser les pratiques ménagères ? Vers un retour au DIY ?

La mise en application des tâches barre la route au retour du connu et à la mise en application des acquis.²⁴

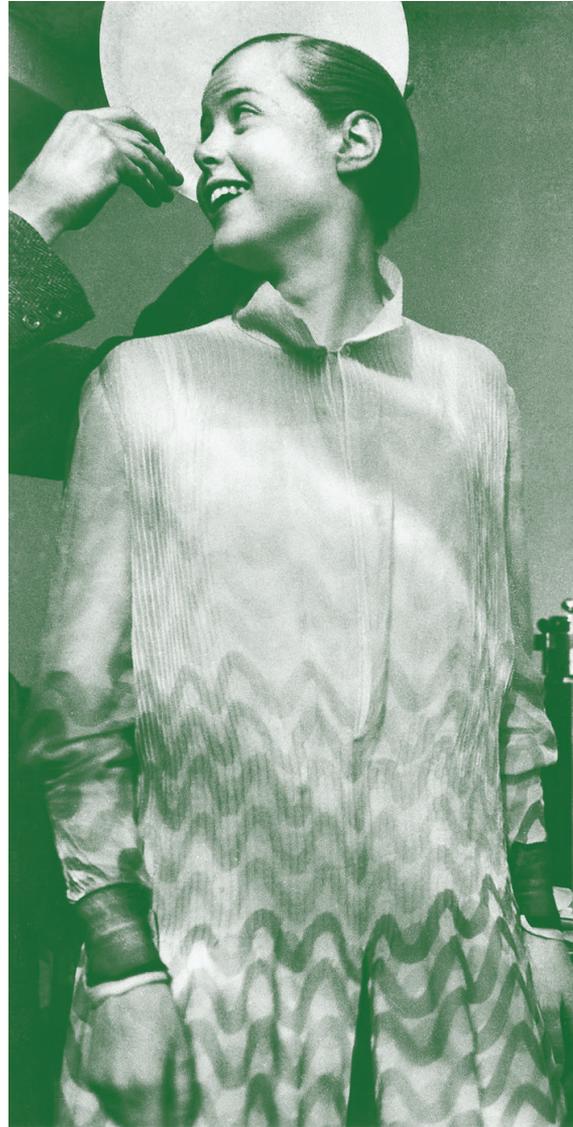
C'est à ce moment où la standardisation a barrer la route aux pratiques ancestrales, certe parfois longues et fastidieuses mais qui font partie de notre patrimoine féminin immatériel qui peut aujourd'hui être revendiqué comme une fierté.

Comment, aujourd'hui, repenser les pratiques ménagères sans que cela reste une affaire de genre ?

²⁴Anna Halprin

A. Le plan de travail repensé

Charlotte Perriand ²⁵à aider à libérer l'espace, la femme, la famille. Pour elle, l'architecture et le design permettent au plus grand nombre d'atteindre la modernité tant en aménagement qu'en architecture. Elle travaille sur l'aménagement de la cuisine type de la cité radieuse ²⁶de Le Corbusier²⁷, ou encore la cité universitaire *le Pavillon du Brésil*, et ainsi elle met en avant la femme au centre du foyer et non pas reléguée dans un coin à ses tâches ménagères. Dans cette cuisine où tout est étudié au plus juste. Elle en élabore la maquette dans laquelle la cuisine était reliée à la salle à manger par un passe-plat intégré dans un placard suspendu. Elle optera ensuite pour une cuisine-bar ouverte dans laquelle la maîtresse de maison à un contact direct avec ses invités. Elle dessine cette cuisine en tant que femme libre, engagée, visionnaire et designer. Elle nous invite à penser et à repenser le geste collectivement, à repenser la pratique collective comme l'a fait Aurélien Bory dans *Espæce*.



Charlotte Perriand

²⁵Architecte, designer et photographe française qui a travaillé aux côtés de Le Corbusier avant de s'émanciper dans sa pratique de designer et d'architecte comme une figure emblématique de la modernité et de l'avant garde.

²⁶Une résidence d'habitation qui compte 337 appartements de 23 types différents séparés par des « rues intérieures ». Concept avant-gardiste de la modernité et des nouvelles manières d'habiter.

²⁷ Le Corbusier, est un architecte, urbaniste, décorateur, peintre, sculpteur et auteur suisse naturalisé français, il est l'un des représentants du mouvement moderne accompagnés d'autres architectes tels que Mies Van der rohe, ou encore Charlotte Perriand.



Cité radieuse, Le Corbusier.



Photographie, la cuisine moderne, unités d'habitations, Charlotte Perriand.



Le design est ici questionné, tant dans la dimension du faire ensemble que du faire seul. La pensée collective, tension entre faire soi-même et faire faire.

La démarche du designer peut aussi intervenir dans la mise en place d'un faire-faire, amener vers une pratique, à la manière de Leo Burnett qui propose une nouvelle vision du plan de travail de la cuisine, et donc propose une transition de la cuisine de femme à la cuisine familiale d'ikea, une même cuisine pour tous, facile et facilité grâce au plan de travail. Ce n'est plus l'espace de la cuisine qui est aménagé, c'est le geste qui est spatialisé.

B. Des nouvelles « chaînes » de production et alternatives à la surproduction

A l'inverse du siècle de l'industrialisation, aujourd'hui nous revenons vers des pratiques collectives et participatives. Sur des bases solides, la transmission des savoir faire de nos aînés. Nous continuons de produire par intuition, par le souvenir et la pratique personnelle nous permet une alternative à la surproduction et ainsi une nouvelle ouverture sur de nouvelles "chaînes" de production. Mêlant gestes innés et acquis, ces nouvelles chaînes de production interrogent le geste technique et sa transmission.

André Leroi Gourhan²⁸ affirme que l'on peut énumérer trois comportements opératoires différents chez les êtres humains. Premièrement, celui des comportements dits automatiques, qui sont directement liés à la nature biologique. *Le comportement opératoire spontané est entièrement recouvert par le comportement acquis à travers la communauté sociale.*

Puis, le comportement des pratiques dites élémentaires, elles sont issues de l'empreinte ethnologique de l'individu. Les gestes, attitudes machinales constituent le fonds du comportement individuel commun aux membres d'un même groupe. Enfin, celui des comportements « individuels » qui constitue le niveau de ce qu'on appelle en général la « réflexion ».

Ainsi, à partir de la pensée de Leroi-Gourhan, nous pouvons envisager l'espace du plan de travail désigné différemment. Par analogie, il s'agirait de voir comment nos gestes et pratiques de la cuisine correspondent aux "comportements" énoncés ci-dessus.

²⁸Ethnologue, archéologue et historien français, spécialiste de la Préhistoire. Également enseignant des techniques et de la culture, qui cherche à allier précision scientifique et concepts philosophiques.

Par exemple, nous pourrions avancer que les comportements sécuritaires relèveraient du comportement dit automatique, un comportement inné, primaire qui retranscrit un mécanisme de survie dans la gestuelle, pour la brûlure, le retrait immédiat . Les comportements d'appropriation de l'espace utilitaire désormais commun à tous serait par analogie le comportement opératoire spontané et enfin selon la pensée de Gourhan le comportement des pratiques élémentaires qui seraient en étroite corrélation avec le rapport que nous avons avec la personnalisation de nos espaces de travail, selon nos goût, besoins et envies.

Penser la cuisine en ces termes et comportements nous permet d'envisager une nouvelle spatialisation du plan de travail dans une dialectique entre modularité et personnalisation.

Ainsi, l'agence de publicité et de design Leo Burnett propose. Sur le modèle des notices pratiques d'IKEA, Leo Burnett propose aux clients canadiens de la chaîne mondiale IKEA un nouveau moyen de cuisiner rapidement et simplement. Une série de recettes faciles à préparer, sur chaque feuille de cuisson, on retrouve les ingrédients et toutes les quantités nécessaires pour réaliser la recette. Pour cela il suffit de remplir les cases avec les ingrédients préparés et ensuite de les mettre en cuisson. Les recettes peuvent être réalisées avec tous les produits vendus en magasin, elles peuvent ainsi être réalisées en famille. Le geste est simple, la recette est expliquée sur le papier cuisson, toutes les données pour cuisiner y sont inscrites. Les recettes sont proposées en livret au format A3, vendues en magasin IKEA Canada, l'idée de cet ensemble de recettes est dans l'esprit et la dynamique IKEA, faciliter la vie de ses clients. Leo Burnett propose alors une amélioration du plan de travail, invitant l'utilisateur à suivre un protocole détaillé et imagé sur son plan de travail. Il séquence la recette et offre un confort dans l'accomplissement de la tâche ménagère, ici la recette de cuisine. Cet objet permet une praticité dans l'espace domestique de la cuisine et ainsi une rapidité d'exécution, d'une part par la mise en place du plan de travail et d'autre part par le protocole séquence de mise en œuvre de la recette.

Pensée comme une aide-ménagère, cette simple offre propose néanmoins une pensée de l'efficacité, du geste machinal, voire même répétitif, évoquant le séquençage déjà en place dans les photographies des Gilbreth. Nous passons de l'observation à la pratique, de l'usine à la maison, du groupe social de travail à la singularité d'un plat fait maison. Le fait main, le savoir faire des petits plats de grand-mère se transmettant de génération en génération, peuvent maintenant, selon le plan de Burnett, s'apprendre et se réaliser efficacement grâce à une notice, et à une organisation spatiale du geste dans un espace non-prédéfini.



Dans cette même dynamique, de nombreuses entreprises se lancent dans la spatialisation et la généralisation du geste pour tous, *Quitoque*²⁹ propose de concevoir un panier à partir d'une large gamme de recettes, puis ensuite ce panier arrive chez nous avec un ensemble d'ingrédients pour réaliser toutes les recettes choisies. Cette solution permet de cuisiner de manière simple, rapide et efficace. Évitant ainsi la charge des courses et fait donc gagner du temps.

La cuisine DIY réinventé et guidé pour tous, amateur ou expert à réaliser seul ou en famille. Le DIY s'appuie sur un relais d'apprentissage, évoqué avec la notice IKEA, et *Quitoque* pour ne pas revenir aux apprentissages des écoles des arts ménagers et ainsi d'émanciper des pratiques ancestrales pour proposer de nouvelles manières de produire, fabriquer et transmettre.



²⁹Enseigne créée en 2012 qui propose la livraison de panier repas, composés par le choix de plusieurs recettes à réaliser fait maison. Principe qui invite à cuisiner dans la charge de la recherche de recette, et du poids de faire les courses. L'ensemble des ingrédients nécessaires à la préparation est livré à la maison.



Workshop, Maroussia Rebecq.

Maroussia Rebecq³⁰ à une démarche stylistique qui s'apparente à l'anti-système, au détournement des codes de la mode et l'envie de créer autrement. Pour les 15 ans de son label, Maroussia Rebecq monte un workshop up-cycling, elle récolte des vêtements en dons puis permet à des collectifs pluridisciplinaires. Elle accueille divers artistes tels que Lucile Lux, Neptunes 2000 et Golgotha afin de dynamiser le workshop. Des étudiants sont aussi invités à participer et à présenter leur production à Maroussia.

Dans son œuvre, elle pose la question du faire soi-même et de l'auto-production, qui vise à la mise en place d'un protocole à réaliser étape par étape, collecter, déconstruire, repenser, reconstruire et porter. Il serait ainsi intéressant de reporter ses intentions dans un espace ménager et donc de pouvoir proposer aux usagers des collectes, et autres actes collectifs et participatifs au sein de la "cuisine".

³⁰Maroussia Rebecq propose sur la scène parisienne " des lignes unisexes en avance sur les questions de genre, des vêtements recyclés, déstructurés et upcyclés dans une démarche green, des performances (comme leur Nuit Blanche de 2006, 12 défilés en 12 heures sur un podium allant de la Courneuve à Belleville, chacun incarné par des gens de la foule) ; des projets d'art (comme « Maroussia toute nue », mettant en scène avec humour la fondatrice dévêtue dans divers lieux)."

Dans une dynamique d'autoproduction, Laura Lynn Jansen ³¹et Thomas Vailly³² travaillent tant la mode que l'architecture, la musique et la conception produit mais aussi dans la consommation et la marchandisation du design industriel.

Ils ont à l'occasion de l'événement « C-Fabriek », à Eindhoven, au Pays-Bas, en 2013 créé une ligne de production de vêtements. Ils recherchent la production autonome et rapide de vêtements de tailles uniques. Ce processus est possible grâce à une superposition de deux tissus qui sont ensuite gonflés sur un ballon en forme de zeppelin représentant le corps humain.

Le tissu est alors gonflé puis à l'aide de points de colle les deux tissus ensemble et alors le pli se forme. Là où normalement la broderie utilise une aiguille et du fil, la ligne de production de mode rapide utilise de la colle. On remplace les techniques d'antan pour favoriser des techniques contemporaines

On utilise alors un protocole à mi-chemin entre l'industrie et l'artisanat. L'industrie par la mise en place de l'espace de travail, à la manière d'une chaîne de production, l'espace est mis en œuvre pour que chacune des étapes se suivent. Il n'y a pas de gestes inutiles, tout est rapide. Le protocole artisanal vient par la mise en œuvre de différents points de colle, pour créer différents plis.



³¹Designer, prévisionniste de tendances, directeur artistique basé à Eindhoven

³²Designer produit en bio matériel et expérimentant de nouveaux processus basé à Eindhoven.

Aujourd'hui, notre consommation tend à changer et ainsi nos méthodes de production pourraient être modifiées. Cette manière d'expérimenter la matière, les schémas d'auto-production, de production collective ou encore de chaîne de production à petite échelle nous offre de multiples horizons pour pouvoir repenser les pratiques ménagères.



C-Fabrik, Laura Lynn Jansen et Thomas Vailly

CONCLUSION

D'une certaine manière, ma recherche s'est portée sur une chronologie des pratiques ménagères et l'ancrage de celle-ci dans l'espace domestique et public. Au cours de cette étude, mon travail s'est portée sur la condition féminine au sein de la cuisine et comment la femme s'est émancipée de "ses fonctions domestiques" pour réussir en tant qu'architecte, designer, plasticienne, artiste à proposer de nouvelles approches à l'espace de travail domestique dans une dynamique de production "taylorisée" qui propose un gain de temps pour d'autres activités dans une optique d'autonomie par la rémunération du travail effectué.

L'espace de travail peut être personnel, organisé par méthode ou temporalité de travail, comme ma grand-mère qui ne supporte pas que l'on touche à sa cuisine. Je revois encore les scènes de mes mercredi midi où mon grand-père met la table et ne sait pas comment la cuisine est organisée et où ma grand-mère n'apprécie pas du tout que l'on "trifouille" dans ses placards. Cette appropriation des espaces montre qui les utilisent, cependant au cours des générations, le partage des espaces et la redistribution des tâches ménagères ouvrent le débat sur l'espace, l'usage et la fonction. La cuisine de ma maman, si tant est que nous pouvons l'appeler cuisine ressemble plutôt à un grand fourre tout de la ménagère sur-équipée de robots ménagers et ustensiles en tout genre nous montre qu'aujourd'hui tous les objets sont les bienvenus dans cet espace. Mes souvenirs me guident vers des moments d'expérimentation culinaire quand je découvrais la cuisine, des moments de partage, d'apprentissage, et de transmission. C'est dans ces espaces au contact de différentes générations que mon comportement dans la cuisine s'est développé, reprenant ainsi les différents comportements évoqués par l'étude de Leroi-Gourhan, du mécanisme sécuritaire à l'appropriation jusqu'à la personnalisation du plan de travail et de l'espace de travail.

Dans mon projet de fin d'études, je m'intéresse aux pratiques collectives et au rôle du designer d'espace des politiques publiques dans la fédération de communautés autour d'une pratique commune et collective. J'organise ainsi des ateliers au cours desquels transmission et partage sont la principale ligne directrice, à cela s'ajoute une pratique et une mobilisation de ressources locales. Dans un objectif de partage et de transmission des savoir faire ancestraux locaux mais également avec l'objectif de fédérer des habitants autour d'une pratique collective.



BIBLIOGRAPHIE

[OUVRAGES : monographies, usuels] _____
[Ouvrage écrit par un seul auteur].....

CHOLLET, Mona, *Chez soi, Une odyssee de l'espace domestique*, La découverte, 2016, 320 p, (Poche, numéro 455). ISBN 2707192198

CLARISSE, Catherine, *Cuisine, Recette d'architecture*, Imprimeur eds de L', 2004, 256 p, (Tranches de ville). ISBN 2910735958

CLERC, Thomas, *Intérieurs*, L'arbalète Gallimard, 05/09/2013, 400, broché. ISBN 2070142108

MIDAL, Alexandra, *Design, Introduction à l'histoire d'une discipline*, France: Pocket, 2009, 203 p. ISBN 978-2-266-19032-9

[Ouvrage traduit]

FRIEDRICK, Christine, *The new housekeeping efficiency studies in home management* [1913], trad. de *The new housekeeping efficiency studies in home management* by Christine Friedrich, chapitre III, IV, XIV, traduits par Anne Laurens, 265 p.

[TRAVAUX UNIVERSITAIRES] _____
[Rapport, mémoire, thèse / électronique]

NECTOUX, Élia, *Du geste technique au geste technologique, mémoire de recherche*, Art plastique et science de l'art, Paris : Panthéon Sorbonne, 2016, 169. <<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01432542/document>> s.d. – (Consulté le 24 janvier 2021)

[PUBLICATION EN SÉRIE. ARTICLE] _____
[Article de périodique]

BORSARI, Alexandra, BRULÉ Émeline, « *Le sensible comme projet* »

ELEB, Monique, *Du corps à la maison : qu'est ce qu'être propre ?*, Propos recueillis par Nadia Taïbi, « Sens-Dessous », 2014/1 N° 13, p. 15 - 24 ISSN [1951-0519]

KRAUS, François, « *L'inégale répartition des tâches ménagères ou la persistance d'un "privilège de genre"* », Fondation Jean Jaurès, *Penser pour agir*, 4 novembre 2019.

ROQUEPLO, Anne, « *L'espace domestique des architectes : scénographie ouverte au quotidien* », *Nouvelles revues d'esthétique*, 2017, n°20, p. 127-147 ISSN [1969-2269]

<https://www.nicolasmomein.com>

[Page particulière d'un site de la Toile]

Lavoirs du Bas-Rhin <<https://www.lavoirs.org/view-lavoirs-pub.php?code=67> > – s.d. – (consultée le 24/01/2021)

Historique <<https://www.lavoirs.org/historique.php#:~:text=A%20la%20fin%20du%20XVIII%20me,30%20%25%20la%20construction%20des%20lavoirs> > – s.d. – (consultée le 24/01/2021)

BLOCH RAYMOND, *Anny, Bateaux-lavoirs, buanderies et blanchisseries. Des relations entre espaces publics, espaces privés (suite et fin)* <<http://judaisme.sdv.fr/perso/an-bloch/lavoir/lavoir2.htm>> – s.d. – (consultée le 31/12/2020)

Les lavoirs ou parloirs des femmes <<http://www.passionprovence.org/archives/2020/06/27/38301582.html> > révisée le 27 juin 2020, (consultée le 31/12/2020)

Les lavandières en région Centre Val-de-Loire <<https://memoire.ciclic.fr/decouvrir/article/itineraires/les-lavandieres-en-region-centre-val-de-loire> > – s.d. – (consultée le 31/12/2020)

FATTOUH-MALVAUD, Nadine, *Le travail des femmes au XIXème siècle* <<https://histoire-image.org/fr/etudes/travail-femmes-xixe-siecle> > – s.d. – (consultée le 31/12/2020)

Typologie des lavoirs <<http://espritdepays.com/patrimoines-en-perigord/patrimoine-bati-du-perigord/les-lavoirs-du-perigord/typologie-des-lavoirs>> – s.d. – (consultée le 01/02/2021)

<<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/palissy/IM57003765>> – s.d. – (consultée le 27/01/2021)

<<https://www.cnrtl.fr/definition/ménagère>> – s.d. –

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Bent_Hamer> – s.d. – (consultée le 09/02/2021)

<<https://www.avoir-alire.com/kitchen-stories>> – s.d. – (consultée le 09/02/2021)

BORY, Aurélien, *Espace* <<https://www.104.fr/fiche-evenement/aurelien-bory-espace.html>> – s.d. – (consultée le 14/02/2021)

LE CORBUSIER, *Le plan libre*, < https://fr.wikipedia.org/wiki/Plan_libre > – s.d. – (consultée le 14/02/2021)

<https://madparis.fr/francais/musees/musee-des-arts-decoratifs/collections/acquisitions/2008/cuisine-bar-pour-l-unite-d>

<https://www.lesechos.fr/weekend/livres-expositions/design-la-revolution-charlotte-perriand-1212880>

<https://www.tate.org.uk/about-us/projects/gallery-lost-art>

[Article en format électronique en ligne sur la Toile]

CAUX, Jacqueline, Conversation avec Anna Halprin, prisonnière de la post-moderne, 2005, <http://www.jacquelinecaux.com/download/curator/danse_anna_halprin_exploratrice_de_danse_et_entretien_inedit_mouvement_sept_oct_2004_n30.pdf> s.d. , (consulté le 26/01/2021)

LAMARRE, François, « Ces cuisines qui témoignent du mode de vie », Les echos, <<https://www.lesechos.fr/2007/03/ces-cuisines-qui-temoignent-du-mode-de-vie-523590>> publié le 6 mars 2007 à 1:01, (consulté le 26/01/2021)

« Le geste de repasser », document Le Repassage au fer, documents arts ménagers, n° 3, juin 1957. Strabic, <<http://strabic.fr/Le-geste-de-repasser-documents-arts-menagers?fbclid=IwAR0Im2isuIPWNCW0ED4tPgTHHmqYQfx58bdJjMAZBKBGUg7wvfdmJY1wKn8>> publié le 10 juin 2019, (consulté le 26/01/2021)

PERRIN, Cédric , « L'artisanat au féminin. Les artisanes en France au XXème siècle », 2005, en format PDF <<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01470127/document>> s.d. , (consulté le 26/01/2021)

SOLAZ Anne,Wolff Jean-François, *Intergenerational correlation of domestic work : Does gender matter ?* Institut national d'études démographiques, <https://www.ined.fr/fichier/s_rubrique/21512/working_paper_2014_206_temps_domestique_transmission_intergenerationnelle_fr.pdf> mars 2014 – (consultée le 01/02/2021)

Imprimé numériquement en Alsace,
imprimerie Point Carré, Eckbolsheim.

Papier intérieur : Papier recyclé Nautilus superwhite 100g
Papier couverture : Papier Recyclé Nautilus 300g

Typographie : **AVARA**, Raphaël Bastide, Weih huang, Lucas Le Bihan, Walib Bouchouchi et Jérémy Landes pour les titres, et AVENIR, Adrian Frutiger et publiée par Linotype GmbH pour le texte de labeur

