

## Projet de Fin d'Études (PFE) 2024-2025

# De l'espace confiné à l'ouverture : L'évolution de la cuisine et des dynamiques de genre

Analyse des transformations architecturales, sociales et  
symboliques



Source : à gauche : cuisine de Francfort – 1926 (Lefeuve) , à droite, cuisine ouverte – 2024 (architecte Mies van der Rohe)

**Angèle Martin** (sous la direction de)

Laura Verdelli

# **AVERTISSEMENT**

---

Cette recherche a fait appel à des lectures, enquêtes et interviews. Tout emprunt à des contenus d'interviews, des écrits autres que strictement personnel, toute reproduction et citation, font systématiquement l'objet d'un référencement.

L'autrice de cette recherche a signé une attestation sur l'honneur de non plagiat.

# FORMATION PAR LA RECHERCHE, PROJET DE FIN D'ÉTUDES EN GENIE DE L'AMENAGEMENT ET DE L'ENVIRONNEMENT

---

La formation au génie de l'aménagement et de l'environnement, assurée par le département aménagement et environnement de l'École Polytechnique de l'Université de Tours, associe dans le champ de l'urbanisme, de l'aménagement des espaces fortement à faiblement anthropisés, l'acquisition de connaissances fondamentales, l'acquisition de techniques et de savoir-faire, la formation à la pratique professionnelle et la formation par la recherche. Cette dernière ne vise pas à former les seuls futurs élèves désireux de prolonger leur formation par les études doctorales, mais tout en ouvrant à cette voie, elle vise tout d'abord à favoriser la capacité des futurs ingénieurs à :

- Accroître leurs compétences en matière de pratique professionnelle par la mobilisation de connaissances et de techniques, dont les fondements et contenus ont été explorés le plus finement possible afin d'en assurer une bonne maîtrise intellectuelle et pratique,
- Accroître la capacité des ingénieurs en génie de l'aménagement et de l'environnement à innover tant en matière de méthodes que d'outils, mobilisables pour affronter et résoudre les problèmes complexes posés par l'organisation et la gestion des espaces.

La formation par la recherche inclut un exercice individuel de recherche, le projet de fin d'études (P.F.E.), situé en dernière année de formation des élèves ingénieurs. Cet exercice correspond à un stage d'une durée minimum de trois mois, en laboratoire de recherche, principalement au sein de l'équipe Dynamiques et Actions Territoriales et Environnementales de l'UMR 7324 CITERES à laquelle appartiennent les enseignants-chercheurs du département aménagement.

Le travail de recherche, dont l'objectif de base est d'acquérir une compétence méthodologique en matière de recherche, doit répondre à l'un des deux grands objectifs :

- Développer toute ou partie d'une méthode ou d'un outil nouveau permettant le traitement innovant d'un problème d'aménagement
- Approfondir les connaissances de base pour mieux affronter une question complexe en matière d'aménagement.

**Afin de valoriser ce travail de recherche nous avons décidé de mettre en ligne sur la base du Système Universitaire de Documentation (SUDOC), les mémoires à partir de la mention bien.**

# REMERCIEMENTS

---

Je tiens tout d'abord à exprimer mes remerciements à ma tutrice de projet, Madame Laura Verdelli, pour son accompagnement tout au long de ce travail. Ses conseils, sa capacité à poser des questions et à ouvrir de nouvelles pistes de réflexion ont été essentiels pour enrichir et approfondir ma démarche. Sa disponibilité et son regard critique ont contribué à structurer et à affiner mes idées.

Je souhaite également remercier l'École Polytechnique de l'Université de Tours, et plus particulièrement le département Aménagement et Environnement, pour le cadre offert dans la réalisation de ce projet de fin d'études. Cette formation, a été un véritable tremplin pour développer des compétences en recherche et en méthodologie.

# SOMMAIRE

---

<b>Introduction</b> .....	<b>7</b>
<b>Cadre du travail</b> .....	<b>8</b>
<b>1 La cuisine, espace historique et symbolique de la place de la femme dans le foyer</b> .....	<b>9</b>
<b>1.1 Préhistoire</b> .....	<b>10</b>
1.1.1 Paléolithique inférieur : faible distinction entre les sexes .....	11
1.1.2 Paléolithique supérieur : apparition d'une division sexuée des tâches.....	13
<b>1.2 Antiquité</b> .....	<b>15</b>
<b>1.3 Moyen-Âge</b> .....	<b>15</b>
<b>1.4 Temps Modernes</b> .....	<b>16</b>
<b>1.5 Époque Contemporaine</b> .....	<b>16</b>
1.5.1 Du XVIIIe siècle au début du XXe .....	16
1.5.2 Fin du XXe siècle : modernisation et évolution des stéréotypes.....	17
1.5.3 XXIe siècle – de nouvelles dynamiques .....	18
<b>2 Les transformations de la cuisine et leur impact sur la place des femmes dans la sphère privée</b> .....	<b>21</b>
<b>2.1 Évolution architecturale et technologique des cuisines</b> .....	<b>21</b>
2.1.1 La pièce cuisine jusqu'au XIXe siècle.....	21
2.1.2 La pièce cuisine à partir du XXe siècle .....	24
2.1.3 Seconde moitié du XXe siècle et nouveaux modes de consommation des français .....	29
<b>2.2 Implications sociales de ces transformations</b> .....	<b>31</b>
<b>3 Échos de la redéfinition de la sphère privée sur l'espace public</b> .....	<b>32</b>
<b>3.1 Évolution des rôles des femmes dans l'espace public et corrélation avec l'espace privé</b> .....	<b>32</b>
3.1.1 Le début du XXe siècle.....	32
3.1.2 Les années 1945-1960 .....	33
3.1.3 Les années 1970-1980 .....	34
3.1.4 Les années 2000 à aujourd'hui.....	35
<b>3.2 Perspectives d'évolutions de la place des femmes dans l'espace public</b> .....	<b>35</b>
<b>Conclusion</b> .....	<b>37</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>38</b>

# TABLE DES ILLUSTRATIONS

---

## FIGURES

Figure 1 : frise chronologique du paléolithique inférieur à l'âge de bronze. Source : Institut national des recherches archéologiques préventives .....	10
Figure 2 : de gauche à droite : Venus composite, Venus de Willendorf, Doni Vestonice	12
Figure 3 : frise chronologique de l'âge de fer à l'époque contemporaine. Source : Institut national des recherches archéologiques préventives .....	15
Figure 4 : Publicité pour Moulinex : « Pour elle, un Moulinex, pour lui, des bons petits plats », 1959. ....	17
Figure 5 : Plan du château Dartington hall : la cuisine se trouve isolée derrière un mur.	23
Figure 6 : fourneau en briques avec des ouvertures au-dessus pour poser des casseroles, et des ouvertures en façade pour alimenter des feux à l'intérieur de la structure. ....	23
Figure 7 : fourneau en fonte avec 4 fours, 6 plaques et un compartiment chauffe plat. Source : Irène Boulongne, 2015 .....	23
Figure 8 : Photographie qui diffuse en masse le modèle de la cuisine de Francfort à partir de 1926. Source : Photo publique .....	25
Figure 9 : Plan de la cuisine de Francfort et son logement, 1926. Source : Alix Lefevre, 2018.....	25
Figure 10 : Publicité Frigéco, 1934. Source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY	26
Figure 11 : Publicité machine à laver, 1931 Source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY .....	26
Figure 12 : Schémas des rapports du modulator de Le Corbusier. Source : Fondation le Corbusier, 1945 .....	27
Figure 13 : Publicité pour une cuisine dans les années 1950. source : Popular science	28
Figure 14 : Photographie de la cuisine de Charlotte Perriand à Marseille. Source : Lefevre, 2015 .....	28
Figure 15 : Plan de la cuisine de l'Unité d'Habitation et son logement, 1947. Source : Lefevre, 2015 .....	28
Figure 16 : Publicité de la marque formica de 1950. Source : site internet formica .....	29
Figure 17 : Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014. Source : Brigitte Larochette et Joan Sanchez-Gonzalez, INSEE, 2015.....	30
Figure 18 : Cuisine ouverte contemporaine. Source : cuisinistes Schmidt .....	32
Figure 19 : Place de parking réservée aux femmes dans un parking à Metz. Source : Radio France - Emma Steven .....	36

## TABLEAUX

Tableau 1 : Temps (heures:minutes) moyen dédié par jour à chaque activité en France, par sexe, 2009-2010, source étude Emploi du temps INSEE 2009-2010 .....	19
--	----

## Introduction

« La place de la femme c'est à la cuisine », vraiment ? Dans les sociétés modernes, l'évolution de la place des femmes, tant dans la sphère publique que privée, est au cœur des transformations sociales et culturelles. Pour comprendre ce mouvement, il est pertinent d'observer les changements qui se sont opérés dans l'espace domestique, en particulier dans la cuisine, lieu symbolique et longtemps considéré comme le « domaine exclusif » des femmes. Espace autrefois confiné, la cuisine a progressivement subi des mutations architecturales et technologiques, devenant un espace ouvert, intégré, et valorisé dans le foyer. Cette transition reflète une évolution profonde, où le rôle de la femme n'est plus limité à des tâches invisibles et non rémunérées, mais s'inscrit dans un espace partagé, symbole d'une redéfinition des rapports familiaux et de genre.

Ce travail se concentre ainsi sur la cuisine, non comme un simple lieu de préparation des repas, mais comme un espace d'observation privilégié des relations de genre au sein du foyer. La cuisine, en tant qu'espace de travail domestique et parfois de contraintes, se révèle être un miroir des dynamiques de genre au sein du foyer. Mais, au-delà de son caractère contraignant, elle peut aussi être perçue comme un espace de créativité et, avec le temps, un lieu de pouvoir et d'expression pour les femmes.

La portée de cette étude reste centrée sur la sphère privée ; cependant, une perspective sera proposée sur les résonances potentielles de ces transformations dans la société en général. Cette approche permet d'éclairer en quoi l'évolution de la place des femmes dans la sphère domestique accompagne subtilement mais sûrement un mouvement de visibilité plus large.

La problématique de ce travail repose donc sur la manière dont la transformation de la cuisine, espace domestique autrefois confiné et symboliquement lié à la place des femmes dans le foyer, illustre les changements dans les rapports de genre au sein de la sphère privée. En prenant la cuisine comme point d'observation, il s'agit de démontrer que cette ouverture architecturale et sociale de l'espace domestique participe à une redéfinition des rôles et des représentations féminines, témoignant ainsi de leur émancipation progressive.

Ainsi, l'analyse s'articulera en trois parties. La première partie explorera la cuisine en tant qu'espace symbolique et historique de la place des femmes dans le foyer, rappelant les origines de cet espace. La seconde partie se concentrera sur les transformations architecturales, sociales et technologiques de la cuisine, et montrera comment son ouverture vers le reste du logement symbolise l'accès des femmes à d'autres rôles au sein de la sphère privée. Enfin, la troisième partie proposera une ouverture, suggérant que cette reconfiguration de l'espace domestique peut symboliser l'émergence de nouvelles dynamiques pour les femmes dans la société.

## Cadre du travail

La réflexion ayant conduit à ce travail s'inscrit dans une volonté d'explorer la place de la femme dans l'espace public au sein de la société française contemporaine. Cependant, le sujet initial s'est rapidement révélé trop vaste en raison de la complexité et du caractère ouvert de l'espace public, lequel intègre une multitude de variables difficilement quantifiables. Afin de cadrer cette réflexion de manière scientifique, j'ai mené des recherches préliminaires et échangé avec divers interlocuteurs. Ces échanges ont permis de recentrer la problématique sur un espace plus restreint et précis, tout en conservant l'objectif d'analyser la visibilité de la femme. Ainsi, il a été décidé de concentrer cette étude sur un espace historiquement associé à la sphère féminine : le foyer, et plus particulièrement la cuisine. Ce sujet vise donc à redimensionner l'ampleur de l'espace public en permettant de trouver des pistes de réponses aux interrogations dans un espace connu, fermé et maîtrisable comme c'est le cas de la cuisine.

Mon hypothèse repose sur l'idée que l'architecture de la cuisine n'est pas uniquement fonctionnelle, mais qu'elle reflète et accompagne également des dynamiques sociales plus larges. Plus précisément, j'é mets l'hypothèse que les évolutions architecturales de la cuisine ont favorisé une transformation profonde : elles ont d'abord permis une reconnaissance accrue de la femme dans le cadre domestique, tout en participant à un mouvement plus global de visibilité et d'intégration des femmes dans l'espace public.

Afin de répondre à cette problématique, le travail se structure autour de deux grandes étapes. La première consiste en un état de l'art visant à retracer l'évolution de la place de la femme dans la cuisine à travers les âges. Cette analyse s'appuie sur des sources historiques, sociologiques et architecturales, afin de mettre en lumière les transformations majeures de cet espace domestique. Je me suis appuyée sur des articles scientifiques et des rapports afin de récolter des informations et retracer chronologiquement l'histoire de la place de la femme dans la cuisine. La seconde étape repose sur une réflexion personnelle et critique, enrichie par des recherches existantes et des enquêtes déjà réalisées, dans le but d'établir des corrélations entre l'évolution de l'architecture de la cuisine et celle de la visibilité de la femme, tant dans le cadre domestique que dans l'espace public. Ainsi, l'objectif de ce travail est d'examiner comment les évolutions architecturales de la cuisine ont permis, dans un premier temps, de rendre la femme plus visible au sein du foyer. Ensuite, dans un second temps, d'explorer comment cette visibilité accrue dans l'espace domestique s'est accompagnée, en parallèle, d'une ouverture et d'une présence plus marquée dans l'espace public.

Les travaux existants sur ce sujet sont relativement rares, ce qui souligne l'intérêt et l'originalité de cette recherche. Comme nous le verrons plus en détail dans le développement de ce travail, l'espace de la cuisine, ainsi que la place de la femme au sein du foyer, sont des thématiques encore peu explorées dans le champ académique. Parmi les références consultées, la thèse d'Alix Lefeuvre intitulée "*L'évolution de l'espace cuisine dans le logement social de 1950 à nos jours en France*" (Lefeuvre, 2018) constitue le travail le plus complet et pertinent que j'ai pu identifier. Ce document propose une analyse approfondie de l'évolution architecturale et fonctionnelle de la cuisine, avec un focus sur le logement social, et apporte des contributions significatives à la

compréhension de ce sujet. Cependant, cette étude, bien qu'exhaustive et riche, n'aborde pas spécifiquement la question de la place de la femme au sein du foyer, ni n'établit de parallèle avec son rôle ou sa visibilité dans l'espace public. Cet angle d'analyse, pourtant crucial pour comprendre les dynamiques sociales et spatiales à l'œuvre, reste donc largement absent de la littérature existante. C'est précisément sur ce point que mon travail se concentre. Mon objectif est d'introduire une dimension nouvelle en articulant deux perspectives : d'une part, l'évolution de l'espace de la cuisine en tant que reflet des mutations sociales et architecturales, et d'autre part, la manière dont ces transformations spatiales peuvent être mises en relation avec une visibilité accrue de la femme, à la fois dans le cadre domestique et dans l'espace public. Cette approche permettra non seulement d'enrichir les connaissances sur l'histoire et les usages de la cuisine, mais aussi de contribuer à une réflexion plus large sur les interactions entre architecture, genre et société.

En cela, ce travail aspire à proposer une perspective interdisciplinaire innovante qui relie l'architecture domestique à des enjeux sociétaux contemporains. Le travail sera d'ailleurs cadré sur la France, ou plus généralement dans la société occidentale, dans un couple hétérosexuel. En effet, les dynamiques autour de la cuisine, notamment dans les pays orientaux, comme en Inde ou dans de nombreux pays musulmans, ou bien en Amérique du Sud ou en Afrique, peuvent être bien différentes.

Il est donc important de souligner que ce travail, réalisé de manière individuelle sur une période de deux mois et demi, n'a pas pour ambition d'être exhaustif. Son objectif est plutôt de fournir des éléments de compréhension permettant de faire émerger une hypothèse, qui sera confirmée ou infirmée à travers l'analyse des articles scientifiques, rapports et enquêtes étudiés sur le sujet.

## **1 La cuisine, espace historique et symbolique de la place de la femme dans le foyer**

La cuisine a longtemps incarné un lieu de restriction pour les femmes, un espace où le patriarcat<sup>1</sup> a tracé des limites invisibles mais puissantes. Historiquement, les femmes se sont vues attribuer les responsabilités domestiques : préparer les repas, entretenir la maison, s'occuper des enfants et prendre soin des autres. Ces tâches, souvent perçues comme ingrates, salissantes et peu valorisées, étaient associées à la sphère féminine. Pendant que l'homme poursuivait son épanouissement personnel à l'extérieur, la femme, quant à elle, était censée "accomplir sa féminité" dans l'intimité du foyer, avec docilité et sans se plaindre. Mais alors, d'où provient cette division des rôles, présentée comme si "naturelle" dans l'imaginaire patriarcal ?

Cette partie n'a pas pour vocation de couvrir le sujet de l'évolution de la place des femmes dans la cuisine au cours de l'humanité de manière exhaustive, le sujet serait beaucoup trop vaste et complexe à traiter car directement lié avec le sujet de la place et du rôle des femmes dans la société. Ce sujet fait cependant l'objet d'une étude approfondie dans l'œuvre pionnière de Georges Duby et Michelle Perrot « L'Histoire des

---

<sup>1</sup> Le patriarcat désigne une forme d'organisation sociale et juridique fondée sur la détention de l'autorité par les hommes, à l'exclusion explicite des femmes

femmes en Occident », publiée en cinq volumes en 2002. Loin de ce travail titanesque d'un total de 3745 pages, cette partie est donc une introduction au travail d'analyse à venir dans les parties suivantes, et vise ainsi à retracer une explication sommaire mais cadrée de l'origine de la division sexuée des tâches, et son évolution dans la société occidentale dans les couples hétérosexuels.

## 1.1 Préhistoire

Il semble important de préciser le découpage de la Préhistoire, initié dans les années 1830 par l'archéologue Christian Jürgensen Thomsen. En classant les objets qu'il collecte selon leur matériau, il met en lumière le concept du "système des trois âges" : l'âge de la Pierre, l'âge du Bronze et l'âge du Fer. En 1865, le préhistorien et naturaliste anglais John Lubbock propose une subdivision plus précise de l'âge de la Pierre en trois périodes. Le Paléolithique, tout d'abord, est lui-même divisé en plusieurs grandes phases. Le Paléolithique archaïque, qui s'étend de -3,3 millions à -1 million d'années, voit certains humains, comme *Homo erectus*, commencer à migrer hors d'Afrique. Cette phase est suivie, en Europe, par le Paléolithique inférieur, moyen et supérieur, qui couvre une période allant de -1 million à environ -9 000 ans. Le Mésolithique, ensuite, se situe entre -9 000 et -6 000 ans, tandis que le Néolithique, qui s'étend de -6 000 à -3 000 ans, marque l'avènement de l'écriture ainsi que des processus de domestication et d'une sédentarité structurée. En Europe occidentale, l'âge de la Pierre s'achève avec l'apparition de l'écriture et la transition vers l'âge du Bronze, qui ouvre la voie à l'Histoire (Figure 1).



Figure 1 : frise chronologique du paléolithique inférieur à l'âge de bronze. Source : Institut national des recherches archéologiques préventives

La période de la Préhistoire couvre plusieurs millions d'années, et est donc une période riche en évolution. Par ailleurs, cette science est nouvellement étudiée puisqu'elle ne voit le jour véritablement qu'à la fin du XIXe siècle, elle demeure donc une science inexacte et est pour beaucoup basée sur des suppositions. Cette partie fait l'état des travaux évoquant la place de la femme au Paléolithique, bien que peu nombreux.

La préhistorienne française, spécialiste des comportements des Néandertaliens<sup>2</sup> et directrice de recherche au CNRS, Marylène Patou-Mathis, dans son ouvrage « l'Homme préhistorique est aussi une femme : Une histoire de l'invisibilité des femmes », évoqué dans un long entretien pour France Inter, (France Inter, 2020), dresse notamment les différents processus d'invisibilisation des femmes. De l'absence relative de chercheuses dans ce champ disciplinaire majoritairement masculin aux XIXe et XXe siècles jusqu'à l'émergence de l'« archéologie du genre<sup>3</sup> » dès les années 1960-1980, chaque recherche ou étude portant sur l'Histoire est systématiquement influencée par des archéologues, anthropologues et préhistoriens masculins, qui projettent sur leurs travaux des préjugés ancrés au fil des siècles.

<sup>2</sup> espèce éteinte du genre Homo, qui a vécu jusqu'à environ 30 000 ans avant le présent. Les plus anciens fossiles retrouvés datent de 430 000 ans avant notre ère.

<sup>3</sup> Méthode d'étude des sociétés du passé qui examine la construction sociale des identités genrées et des relations humaines entre les sexes.

Autrefois, lorsqu'un squelette était découvert sur une scène de chasse, entouré d'armes, il était systématiquement attribué à un homme. Cependant, l'essor de l'archéologie du genre et l'utilisation de nouvelles technologies ont permis d'analyser le sexe des squelettes avec une plus grande précision. Cela a révélé que certains restes identifiés à tort comme masculins étaient en réalité ceux de femmes. Simone de Beauvoir écrivait en 1949 que « toute l'Histoire des femmes a été faite par les hommes » ; cela paraît également s'appliquer à la manière dont nous percevons la Préhistoire.

### **1.1.1 Paléolithique inférieur : faible distinction entre les sexes**

Lorsque nous discutons des racines du stéréotype d'une « femme de la cuisine », la réponse fréquente est qu'à la préhistoire, l'homme chassait, et la femme, plus faible, restait à la grotte pour s'occuper des enfants. Nous pensions que les hommes, plus grands et plus forts, se chargeaient de la chasse aux grands gibiers tandis que les femmes, restées au camp, s'occupaient des enfants et des activités domestiques (Lambert, Dietrich-Ragon, & Bonvalet, 2015). Les recherches récentes offrent une vision bien plus nuancée de la Préhistoire. Par exemple, les travaux de Marylène Patou-Mathis suggèrent que les femmes jouaient probablement un rôle beaucoup plus important dans l'approvisionnement alimentaire qu'on ne le pensait. L'analyse des squelettes féminins de Néandertaliens datant du Paléolithique inférieur révèle souvent des attaches musculaires au niveau des bras similaires à celles des hommes, ce qui indique que les femmes pouvaient également participer à des activités exigeant une force physique, comme la chasse. Selon cette préhistorienne, il est probable qu'au Paléolithique inférieur, il n'existait pas de hiérarchie marquée entre les sexes ni de domination exercée par les hommes sur les femmes. Durant cette période, le dimorphisme entre hommes et femmes était peu prononcé : leur constitution et leur robustesse étaient très similaires. L'alimentation semblait également répartie entre les sexes, sans preuve que les femmes consommaient moins de viande que les hommes. En ce qui concerne la cuisine, une même équité est observée. Des analyses dentaires masculines ont montré que les hommes de certaines communautés paléolithiques utilisaient leurs dents pour assouplir des peaux animales ou prémâcher de la viande crue, ce qui indique que le travail des matériaux souples et les préparations culinaires n'étaient pas des activités réservées aux femmes. Aussi, l'indice de Manning – rapport entre la longueur de l'index et celle de l'annulaire de la main droite, différent selon le sexe – a permis d'avancer que les empreintes de mains que l'on rencontre fréquemment dans l'art pariétal<sup>4</sup> appartiennent aussi à des femmes. Si la femme était donc moins mobile de par son rôle dans la reproduction (grossesse puis allaitement<sup>5</sup>), cela ne l'empêchait pas de participer activement aux activités du groupe, tout comme l'homme. Ces erreurs d'interprétation, alimentées par des préjugés contemporains, montrent combien notre regard sur les rôles des sexes dans les sociétés anciennes est biaisé.

---

<sup>4</sup> Dans le cadre de l'étude de l'art préhistorique, l'art pariétal est l'ensemble des œuvres d'art au sens large réalisées par l'Homme sur des parois de grottes.

<sup>5</sup> Les analyses de dents d'enfant du Paléolithique indiquent que la période d'allaitement pouvait durer jusqu'à 4 ans, ce qui est une caractéristique particulière de l'humain. Tant qu'il n'est pas sevré l'enfant reste « accroché » à sa mère, limitant ainsi ses possibilités de déplacement.

Contre la pensée commune et fataliste que la femme ai, depuis la préhistoire, été « Le deuxième sexe »<sup>6</sup>, certaines découvertes tendent à croire que la société de la fin du paléolithique supérieur, et du néolithique était matrilineaire (système de filiation dans lequel chacun relève des privilèges, de l'appartenance à un clan ou à une classe, du lignage de sa mère) (Larousse) voire matriarcale (situation familiale ou sociale dans laquelle la femme est la cheffe de famille, ou, par extension, joue un rôle politique prépondérant) (Larousse). L'idée de faire remonter le régime matriarcal à la préhistoire comme une phase des sociétés humaines ayant précédé la prédominance masculine encore observée de nos jours est apparue pour la première fois en 1861 dans l'ouvrage de Bachofen : « Das Mutterrecht » (Le droit maternel). Cette pensée découle notamment du fait qu'aucune preuve ne semble à ce jour affirmer que l'homme avait dans le passé une voix plus importante que celle de la femme, bien au contraire. La grande majorité des représentations humaines, trouvées lors de fouilles archéologiques sont des femmes (Cauvin, 1985). La majorité de ces œuvres sont notamment des statuettes, retrouvées sur des très larges zones géographiques (de l'Atlantique à la Sibérie) (ibid.), et il est notamment remarqué un « système de «déformations orientées» dont elles [les statuettes] font l'objet : hypertrophie du bassin et/ou des seins, représentation préférentielle des organes féminins et négligence pour les autres parties du corps que les femmes ont en commun avec l'homme » (ibid.) (Figure 2). Tout cela relève donc d'une insistance sur les éléments anatomiques proprement féminins, et les désigne fort probablement comme des symboles de fécondité.



Figure 2 : de gauche à droite : Venus composite, Venus de Willendorf, Doni Vestonice  
source : les statuettes paléolithiques - khalid el guennouni, s.d.

Par ailleurs, la femme semblait également occuper un rôle spirituel important, le concept de la « Déesse-mère » étant une figure religieuse prépondérante aussi bien dans l'ancien Proche-Orient qu'en Méditerranée et dans d'autres régions. La femme y est particulièrement mise à l'honneur, comme en témoignent les sépultures féminines, qui sont non seulement les plus nombreuses, mais aussi les mieux situées dans les habitations et celles contenant le plus de bijoux, surpassant en richesse celles des hommes (Cauvin, 1985). Même dans les domaines non spécifiquement religieux, James Mellaart, archéologue britannique connu pour avoir découvert une impressionnante cité néolithique, conclut à une probable «prééminence sociale» des femmes (Mellaart, 1967) et à leur rôle majeur dans les activités dominantes qui caractérisent l'économie

<sup>6</sup> Expression empruntée de l'œuvre de l'auteure philosophe Simone de Beauvoir « Le deuxième sexe » parût en 1949.

(agriculture, élevage). C'est bien l'image d'une société matriarcale qui se dessine ici. De plus, l'hypothèse d'une société ancienne de type matriarcal n'a rien d'in vraisemblable, d'autant qu'une organisation hiérarchique centrée sur une femelle dominante et sa descendance a été documentée chez plusieurs espèces animales, notamment chez les bonobos, nos proches cousins. Toutes ces recherches sont cependant soumises à des controverses car elles peuvent finalement signifier que ces représentations témoignent d'une vision idéalisée de la fertilité plutôt que la réalité sociale de l'époque.

Alors puisqu'il n'y a pas eu de séparation des tâches au cours du paléolithique inférieur, quand est apparue cette distinction sexuée des tâches encore si ancrée dans notre société ?

### **1.1.2 Paléolithique supérieur : apparition d'une division sexuée des tâches**

Bien que des analyses des os des bras ont montré que les Néandertaliennes du paléolithique inférieur participaient activement à la chasse par le biais de lances, ces preuves n'apparaissent plus au Paléolithique supérieur, chez les Sapiens<sup>7</sup>, où une activité intense de lancer n'a été confirmée que sur des squelettes masculins. De plus, un travail publié dans le « Journal of Human Evolution » par Almudena Estalrich et Antonio Rosas (Rosas & Estalrich, 2015) présente une analyse menée sur 99 dents fossiles provenant de divers sites néandertaliens met en lumière plusieurs observations intéressantes. Elle révèle que tous les Néandertaliens utilisaient leur bouche, et en particulier leur mâchoire, comme une troisième main. Par ailleurs, les dents féminines présentent des rayures généralement plus longues que celles des hommes, tandis que ces derniers montrent une plus grande présence d'entailles sur la partie supérieure de leurs dents. Bien que la nature exacte des activités à l'origine de ces marques demeure inconnue, ces éléments indiquent une répartition sexuée des tâches au paléolithique supérieur.

En outre, bien que les femmes ne manipulent pas les armes de jet, elles jouent un rôle actif dans la chasse en tant que rabatteuses, une tâche demandant une grande agilité et mobilité. Parallèlement, selon le rapport d'Almudena Estalrich et d'Antonio Rosas, elles sont également chargées de la collecte de végétaux, d'insectes, de coquillages, de reptiles, d'œufs et de petits mammifères. Ces ressources représentent l'essentiel de l'alimentation du groupe et fournissent la majorité des apports nutritifs durant la Préhistoire (Biraben, 1976). Les baies, fruits, tubercules, insectes et larves faisaient probablement partie des repas bien plus fréquemment que le mammoth, d'autant que la chasse au gros gibier ne s'est développée qu'à partir du Paléolithique supérieur. (Sigaut, 2012). Il est d'ailleurs intéressant de préciser que selon Marylène Patou-Mathis, il n'est pas évident que dès ses débuts, la chasse ait été accompagnée d'un grand prestige comme cela a été le cas par la suite, au Néolithique.

Face à cette nouvelle répartition sexuée des tâches observée au Paléolithique supérieur, Marylène Patou-Mathis propose une première hypothèse : les femmes auraient progressivement été écartées de la chasse en raison de sa dangerosité, afin de préserver leur rôle essentiel lié à leur capacité à enfanter. Cette théorie suggère également que,

---

<sup>7</sup> L'Homo sapiens est l'Homme moderne, c'est une espèce de primates originaire d'Afrique qui s'est aujourd'hui répandue et naturalisée sur l'ensemble de la Terre hormis l'Antarctique.

durant les périodes de grossesse ou d'allaitement, les femmes, moins mobiles, ne pouvaient plus accomplir leurs activités habituelles. La grossesse et l'allaitement auraient alors été les points de départ de la division sexuée des tâches, puisque les femmes devaient rester plus longtemps au foyer que l'homme, elles réalisaient donc les tâches qui pouvaient s'effectuer au sein de l'habitat. Cependant, l'anthropologue et directeur de recherches au CNRS Alain Testart dans son ouvrage « Essai sur les fondements de la division sexuelle du travail chez les chasseurs-cueilleurs », parut en 1986, explique une nouvelle théorie. Tout d'abord, Alain Testart réfute les thèses naturalistes qui postulent qu'en raison de leur faible force physique, de leurs grossesses à répétition et du temps qu'elles consacrent à l'éducation des enfants, les femmes ne pourraient s'éloigner bien longtemps de leur foyer. Selon lui, les femmes parcouraient des kilomètres pour la cueillette, sans pour autant délaisser les enfants qu'elles portaient sur leurs dos. De plus, nous avons vu plus tôt que les femmes participaient à la chasse, ce qui différencie hommes et femmes n'est donc pas l'activité en elle-même, mais bien la manière dont ces dernières la pratiquaient, à savoir en rabattant les animaux ou en usant d'armes ne faisant pas jaillir le sang. Selon Alain Testart, c'est symboliquement, parce que la femme a ses règles, ou saigne pendant l'accouchement, qu'elle ne pouvait faire « jaillir le sang ». Elle pouvait participer à la chasse, utiliser des armes, tuer, mais non pas faire jaillir le sang. Il observe ce tabou chez plusieurs peuples qu'il étudie, et il est pour lui universel et très ancien. Cette symbolique du sang est essentielle dans la mesure où elle se retrouve dans de nombreux métiers, mais également dans le champ religieux (sacrifices et prêtrise), et enfin, dans le champ de la guerre, dans lequel il semble que les femmes aient pu prendre les armes à la condition de n'avoir pas ou plus de règles. Or cette exclusion majoritaire de la guerre les a exclues du politique et du religieux : des centres de pouvoir.

Ainsi, malgré le fait que la cause soit encore sujette à plusieurs hypothèses, il est cependant certain qu'à la fin du Paléolithique supérieur, tandis que les sociétés de Sapiens deviennent de plus en plus sédentaires, la division sexuée des tâches et les inégalités s'accroissent. Selon l'ouvrage de Jean-Marc Pétilion et de Christophe Darmangeat « Histoire et préhistoire de la domination masculine » (Jean-Marc Pétilion, 2018), Les hommes du Néolithique étaient souvent enterrés avec des armes telles que des lances ou des flèches, tandis que les femmes étaient rarement enterrées avec de tels objets. Pendant le Mésolithique et le Néolithique, les femmes se chargeaient principalement de la collecte et de l'exploitation des céréales sauvages, contribuant ainsi à la transition de l'humanité vers l'agriculture. De leur côté, les hommes se concentraient de plus en plus sur la chasse et, plus tard, sur la guerre, réduisant progressivement leur participation à la production des ressources alimentaires. C'est ainsi que le départ de la division sexuée des tâches semble s'être tenue, tout d'abord par une exclusion de la chasse des femmes, engendrant des répercussions sur les relations entre les hommes et les femmes de cette époque. Le livre « The Creation of Patriarchy » de Gerda Lerner publié en 1986 (Lerner, 1986) sera pionnier dans l'étude du patriarcat. L'auteur datera la période d'apparition du patriarcat entre -3100 et -600 avant notre ère, et il se poursuivra jusqu'à notre époque contemporaine.

## 1.2 Antiquité

Il est beaucoup plus facile de trouver des traces de ce qu'était la place de la femme depuis la fin de l'âge de pierre en -3000 avant notre ère, grâce à l'apparition de l'écriture. Cette sous partie commence la recherche du rôle de la femme quant à la réalisation des tâches domestiques au cours de l'Histoire (Figure 3).

Âge du Fer -800 / -50	Antiquité -50 / 500	Moyen Âge 500 / 1500	Époque moderne 1500 / 1789	Époque contemporaine 1789 / 2021
--------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

Figure 3 : frise chronologique de l'âge de fer à l'époque contemporaine. Source : Institut national des recherches archéologiques préventives

L'ouvrage qui sert de référence quant à l'étude de la place de la femme au sein du foyer est l'Économique, écrit au IV<sup>e</sup> s. avant J.-C. par Xénophon, historien, philosophe élève de Scorate et chef militaire de la Grèce antique. Dans ce livre, Xénophon consacre plusieurs pages à décrire le rôle et le statut de la femme, sous la forme d'un entretien que Socrate, philosophe grec, dit avoir eu avec un citoyen athénien du nom d'Ischomaque, présenté comme « un homme bien ». Ischomaque, nouvellement marié, explique à Socrate comment il a enseigné à sa femme les principes essentiels de l'économie domestique afin qu'elle se conduise comme une vraie maîtresse de maison (Pantel, 1994). Selon l'ouvrage, et les traces (écrites et artistiques) retrouvées, les tâches féminines à cette époque sont le filage, le tissage, la confection des vêtements, la transformation des céréales et la préparation des aliments. Dans la vie de tous les jours chez les simples particuliers, la différenciation sexuée des tâches laissait paraître une certaine dépendance des hommes vis-à-vis des tâches domestiques habituellement réalisée par leur femme, comme cela se comprend, dans une lettre datant de -2000 avant notre ère qu'un marchand assyrien<sup>8</sup> adresse à sa fiancée (Michel, 2008) disant déjà : « Je suis seul, il n'y a personne pour me servir et dresser ma table. ».

## 1.3 Moyen-Âge

Au Moyen-Âge, dans les foyers paysans, les femmes sont toujours chargées de la préparation des repas et des activités connexes telles que l'approvisionnement et le nettoyage. On peut observer dans la littérature médiévale de régulières mentions à des femmes cuisinant, comme c'est par exemple le cas dans la courte histoire "Les Perdrix", écrite par un anonyme au XIII<sup>e</sup> siècle, qui met en scène des personnages stéréotypés : la femme, le vilain et le prêtre. Dans le texte "Un vilain prit un jour, au pied de sa haie, deux perdrix. Il (...) les donna à sa femme pour les faire cuire." Par ailleurs, pour les enfants, il semble faux de penser que les tâches difficiles sont réservées aux garçons et que les filles sont confinées à l'intérieur de la maison. Les filles, qui ont déjà pour rôle de soulager la mère dans les tâches domestiques et la surveillance des benjamins, peinaient également à l'extérieur. Certes, elles faisaient de la couture, arrosaient le jardin potager, cueillaient les légumes, restant de ce fait dans l'enceinte domestique, mais aussi nettoyaient le fumier de l'étable, assumaient la vente au marché, etc. (Alexandre-Bidon, 1998). Il aurait été rapporté par les témoins du procès de Jeanne d'Arc le 9 janvier 1431 que non seulement elle gardait les troupeaux, mais elle « travaillait également à la charrue » (Pernoud, 1962).

<sup>8</sup> L'Assyrie est une ancienne région du nord de la Mésopotamie

## 1.4 Temps Modernes

Avec l'avènement des Temps Modernes, notamment à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, la cuisine évolue vers une discipline plus raffinée et codifiée, surtout dans les cours royales comme celle de Louis XIV en France, où les personnes qui seront employées pour préparer les repas étaient des hommes. Les femmes, étaient davantage cantonnées aux cuisines domestiques où elles continuaient de préparer les repas pour la famille, elles restaient définies par leur état d'épouses et de mères. Dans son article «L'histoire des femmes en France à l'époque moderne», Scarlett Beauvalet (Beauvalet, 2007), écrit que selon la perspective des clercs, médecins, juristes, écrivains ou artistes, les hommes des XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles envisageaient la vie d'une femme sous un prisme bien précis : elle devait être une fille dévouée, une épouse vertueuse, une mère attentionnée, une gestionnaire accomplie du foyer, et même, une veuve irréprochable. Il y a à cette époque certains domaines qui étaient interdits aux femmes. Marie de Gournay réclamait, dans son texte «Égalité des hommes et des femmes» écrit en 1622 un meilleur accès à l'instruction pour toutes les femmes. Elle prend position dans le débat naissant sur la place de la femme, soutenant que celle-ci n'est pas inférieure à l'homme par nature, mais du fait de son éducation.

Par ailleurs, aux Temps Modernes, la cuisine commence à se professionnaliser dans les milieux urbains et aristocratiques. Le premier restaurant ouvrira en 1765, par Mathurin Roze de Chantoiseau, et par la suite, les chefs, souvent des hommes, sont formés dans des maisons nobles ou dans les cuisines royales (Mériot, 2002). Ils commencent à être considérés à la fois comme des créateurs et des techniciens, notamment dans les grandes métropoles comme Paris et Venise, ce qui marque l'émergence d'une nouvelle approche de la cuisine et de sa consommation. Le travail de Bruno Larioux sur la production de livres de recettes indique que le premier livre de recettes de la cuisine moderne est "Le Cuisinier François" (1651) par François Pierre de La Varenne. Les livres de cuisine de cette période sont cependant souvent écrits par des hommes (Larioux, 1997).

## 1.5 Époque Contemporaine

### 1.5.1 Du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XX<sup>e</sup>

Cette période voit l'émergence des sciences domestiques, avec par exemple l'ouvrage "La Cuisinière bourgeoise" écrit en 1746 par l'écrivain Menon qui s'adresse aux femmes de la bourgeoisie et propose des recettes, mais aussi des conseils sur l'organisation des repas. D'autres ouvrages comme «Le manuel de la ménagère» de Madame Gacon-Dufour paru en 1805 encourage les femmes à entretenir le logis et être une parfaite femme au foyer. L'éducation genrée joue un rôle clé dans l'enracinement de la place des femmes au sein de la sphère domestique. Les écoles destinées aux filles privilégient des enseignements centrés sur des tâches comme le ménage, la couture ou la cuisine, tandis que celles des garçons les orientent vers des métiers extérieurs. Les garçons reçoivent une instruction leur permettant d'apprendre un métier, alors que les filles sont formées dans le but de devenir de bonnes épouses. D'un côté, on enseigne aux garçons l'utilisation d'outils tels que la scie ou le marteau, ainsi que la lecture et le calcul pour leur future carrière. De l'autre, les filles se familiarisent avec la couture et la cuisine, et acquièrent des notions de lecture et de calcul utiles pour gérer les courses ou prendre

soin des enfants. Par exemple, le manuel scolaire *Suzette* (1889), conçu pour les jeunes filles, met l'accent sur la morale, l'entretien de la maison et le soin de la famille. La Première Guerre mondiale, entre 1914 et 1918, a offert aux femmes l'opportunité de remplacer les hommes mobilisés au front dans leurs emplois. Toutefois, à l'issue du conflit, ces derniers ont récupéré leurs postes, laissant la situation de l'emploi féminin presque inchangée. Les attentes des premières militantes féministes se sont alors transformées en amères désillusions (Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, 2023). Ainsi, la société continue de diffuser des messages qui expliquent la place de la femme : les magazines tels que *La Femme chez elle*, publiés entre dans les années 1920 et 1930 diffusent des conseils de couture, des régimes amaigrissants et des astuces pour s'occuper des enfants, mais offrent peu d'encouragement à l'indépendance ou à l'ambition professionnelle des femmes. Alors que les garçons s'orientent vers des professions extérieures, les filles apprennent à gérer un foyer, avec pour finalité de devenir de bonnes épouses et mères. Ainsi, la cuisine continue de devenir un espace de plus en plus genré, incarnant une sorte de « prison symbolique », puisque le travail domestique, essentiel mais invisible, enferme les femmes dans une routine peu valorisée socialement. Ce travail est également source d'abaissement de l'ambition sociale des femmes. Une étude de l'Organisation Internationale du Travail de 1975, révèle que les femmes effectuent près des deux tiers des heures de travail dans le monde mais ne perçoivent qu'un dixième des revenus mondiaux et possèdent moins d'un centième de la propriété mondiale.

## 1.5.2 Fin du XXe siècle : modernisation et évolution des stéréotypes

### 1.5.2.1 L'après-Guerre

Après la Seconde Guerre mondiale, la modernisation gagne la cuisine avec l'essor des appareils électroménagers, censés libérer les femmes de certaines tâches. Pourtant, publicités et culture populaire perpétuent l'image de la femme au foyer dévouée au bien-être familial. Une publicité de Moulinex de 1959 illustre cette tendance : « *Pour elle, un Moulinex, pour lui, des bons petits plats.* » Ce slogan reflète une vision genrée : la cuisine est un domaine réservé aux femmes, dont le travail est destiné à satisfaire les hommes.



Figure 4 : Publicité pour Moulinex : « *Pour elle, un Moulinex, pour lui, des bons petits plats* », 1959.  
Source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY

Même des figures influentes comme l'architecte Le Corbusier affirment cette conception. Il écrivait : « *La femme sera heureuse si son mari est heureux. Le sourire des femmes est un don des dieux. Et une cuisine bien faite vaut la paix au foyer. Alors faites donc de la cuisine le lieu du sourire féminin, et que ce sourire rayonne sur l'homme et les*

*enfants présents autour de ce sourire.* ». Ainsi, bien que le travail des femmes semble avoir été facilité, il n'en reste pas moins qu'elles restent les responsables de la gestion du travail domestique. La thèse de Vanessa Martins Lamb (Lamb, 2019) fait d'ailleurs ressortir à quel point les années 1950 semblaient être « l'âge d'or » de l'image de la femme au foyer.

#### *1.5.2.2 L'évolution des perceptions grâce aux mouvements féministes*

Les années 1960 et 1970 marquent un tournant : c'est à cette époque qu'apparaîtra la révolution sexuelle, mouvement social remettant en cause les comportements liés à la sexualité, à l'amour, et aux relations entre les sexes. Le mouvement remet en question la division genrée des tâches et revendique l'égalité dans le domaine public, mais également dans la sphère privée. Les études féministes montrent ainsi que le travail domestique n'a rien de « naturel » et qu'il doit être considéré comme un véritable travail. Ces réflexions permettent d'élargir les perspectives sur la cuisine : lieu autrefois confiné à la domesticité féminine, elle devient un enjeu de revendication sociale

### **1.5.3 XXI<sup>e</sup> siècle – de nouvelles dynamiques**

#### *1.5.3.1 Moins de temps passé dans la cuisine par les deux genres*

Grâces aux études d'emploi du temps réalisées tous les 10 ans depuis 1966 par l'INSEE, nous avons des données précises sur la façon dont les individus organisent leur temps. Cette étude a été commentée par Clara Champagne, Ariane Pailhé et Anne Solaz dans leur article « Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ? » (Clara Champagne, 2015). Ainsi, au XXI<sup>e</sup> siècle, en France, dans les couples hétérosexuels, le temps consacré à la cuisine par les hommes est resté stable entre 1985 et 2010, avec une moyenne de 24 minutes par jour. En revanche, le temps passé en cuisine par les femmes a considérablement diminué, passant de 1h41 par jour en 1985 à 1h06 en 2010. Cette baisse ne résulte pas d'une implication accrue des hommes dans les tâches culinaires, mais plutôt de l'évolution des modes de consommation et de cuisine, facilités par l'offre, les technologies et les services alimentaires (notamment l'accessibilité en ville de la restauration rapide et la livraison des repas à domicile).

Ces avancées réduisent certes les inégalités entre les sexes, mais d'une manière quelque peu artificielle. Elles permettent aux femmes de consacrer moins de temps aux tâches domestiques sans pour autant améliorer l'implication des hommes. Ainsi, l'idée selon laquelle les hommes cuisineraient davantage aujourd'hui dans les couples hétérosexuels se révèle fautive (Vulca Fidolini, 2022). Si les hommes ont modestement accru le temps qu'ils consacrent aux tâches domestiques, cette augmentation demeure nettement inférieure à la réduction du temps que les femmes y consacrent (Folgueras-Dominguez, 2014)<sup>9</sup>. Cette asymétrie est souvent exprimée dans des formules courantes comme « mon mari m'aide plutôt bien à la maison ». L'utilisation du terme « aide » souligne cette asymétrie bien ancrée, où le conjoint est valorisé s'il « aide » sa compagne, alors que cette dernière reste naturellement assignée aux tâches liées à l'alimentation.

---

<sup>9</sup> Aujourd'hui, la cuisine est toujours un espace assimilé aux femmes, comme le témoigne l'intervention du Vice-président de la Métropole de Tours et maire de Luynes, Bertrand Ritouret, qui, pendant un conseil métropolitain s'adressera à ses collègues féminines pour leur signaler la présence de polluants éternels dans « leurs » poêles... Source : La nouvelle république, 10 décembre 2024, p.11.

La division genrée des tâches domestiques a conduit de nombreux sociologues à définir des catégories spécifiques pour décrire le partage des tâches : on parle de tâches féminines (comme les tâches domestiques et les soins) et de tâches masculines (comme le bricolage, le jardinage, la gestion de la voiture et des animaux) (

Tableau 1). Les tâches dites féminines sont des tâches quotidiennes ou régulières, souvent à horaires fixes, longues, répétitives et difficiles à reporter, ce qui les rend contraignantes. En revanche, les tâches masculines sont souvent réalisées à l'extérieur, peuvent être effectuées le week-end, sont plus faciles à repousser ou à externaliser et sont souvent perçues comme des loisirs (Folgueras-Dominguez, 2014) .

Tableau 1 : Temps (heures:minutes) moyen dédié par jour à chaque activité en France, par sexe, 2009-2010, source étude Emploi du temps INSEE 2009-2010

	Hommes	Femmes
Temps physiologique (sommeil, toilette)	11:09	11:23
Activités professionnelles et formation	5:50	4:48
Loisirs	4:54	4:17
Transport	0:45	0:49
Tâches domestiques	2:06	3:27
<i>Ménage, cuisine, linge, courses</i>	1:11	2:36
<i>Soins aux enfants ou adultes</i>	0:19	0:37
<i>Bricolage</i>	0:22	0:05
<i>Jardinage, animaux</i>	0:14	0:09
Total	24:00	24:00

Par ailleurs, le chapitre « L'inégal partage des responsabilités familiales et domestiques est toujours d'actualité » par Marta Dominguez Folgueras (Folgueras-Dominguez, 2014) nous apprend que le partage des tâches domestiques varie également en fonction des ressources des partenaires. Par exemple, les familles où les femmes ont davantage de ressources (en raison de leur salaire ou de leur niveau de diplôme) tendent à avoir un partage plus équilibré des tâches. À l'inverse, les couples plus âgés et ceux où les femmes disposent de moins de ressources que leurs conjoints conservent souvent un partage plus traditionnel. Les couples où la femme dispose de moins de ressources peuvent avoir un accès limité aux services permettant de réduire la charge domestique des tâches dites féminines (comme l'électroménager, la livraison de nourriture, les repas au restaurant, le nettoyage de la maison ou la garde des enfants par un tiers), qui restent relativement coûteux, en particulier lorsqu'ils sont utilisés quotidiennement. Il est également plus compliqué d'avoir accès aux services de restauration en milieu rural.

### 1.5.3.2 *Est-il réellement bon pour toutes les femmes d'ouvrir la cuisine aux hommes ?*

Des penseuses comme Mona Chollet offrent une perspective alternative sur la cuisine : cet espace, longtemps associé aux femmes, pourrait devenir un véritable lieu d'autonomie et de solidarité féminine. Plutôt qu'un symbole de soumission, elle propose de le réimaginer comme un espace de résistance, où s'échangent idées et soutiens, et où se construit une lutte commune contre le patriarcat. Pour Mona Chollet, le foyer et la cuisine ne doivent pas être abandonnés ou dévalorisés, mais réinvestis avec fierté, car ils représentent l'un des rares espaces qui appartiennent réellement aux femmes. Pour ce faire, elle considère que le foyer est un endroit dont l'homme est statutairement exclu. Anne Lambert partage cette vision dans son papier « Échapper à l'enfermement domestique » (Lambert, 2016). Elle dit que le logement peut être envisagé comme un espace de résistance, permettant de se soustraire au regard extérieur et au contrôle masculin. La cuisine peut également devenir un support d'activités émancipatrices, libérées des contraintes du rapport salarial, ou encore un lieu où les femmes, dans divers contextes sociaux, conquièrent leur autonomie. Anne Lambert, en s'appuyant sur les travaux de Christelle Avril dans « Les Aides à domicile. Un autre monde populaire », souligne par exemple que les aides à domicile tissent dans cet espace des alliances avec leurs patronnes, échappant ainsi à l'emprise du contrôle masculin.

Cependant, la penseuse Mathilde Debbiche ouvre la fin de son article « Dans l'ombre de la cuisine : de la rassurante marmite à l'espace-extérieur » (Debbiche, 2022) en demandant à ses lecteurs et lectrices d'être précautionneux avec cet argumentaire, car il semblerait selon elle « très aisé de le réutiliser pour renforcer l'ordre patriarcal, justifiant ainsi, l'enfermement de la femme au sein du foyer ».

### 1.5.3.3 *Incohérence : le peu de femmes dans les hautes sphères de la gastronomie*

Si certains affirment que la cuisine est naturellement destinée aux femmes, nous pourrions imaginer que ces qualités auraient pu servir à les élever socialement. Pourtant, la réalité est tout autre : la professionnalisation des femmes dans les métiers de la gastronomie et de la restauration demeure encore largement sous-développée. Durant de longues années, les femmes ont été exclues des structures de formation professionnelle et orientées vers des écoles ménagères conçues spécifiquement pour elles. Ce n'est qu'à partir des années 1980 qu'elles ont commencé, timidement, à accéder aux CAP de cuisine. Malgré cela, le plafond de verre reste fermement en place dans les métiers de bouche. Ainsi, en 2006, en France, les hommes représentaient 94 % des chefs de cuisine, tandis que les femmes n'en constituaient que 6 % (Bourelly, 2010).

Pourtant, les femmes cuisinent dans les restaurants depuis des décennies. L'exemple des « mères » lyonnaises, grandes figures de la gastronomie française, en est la preuve. Eugénie Brazier surnommée « La Mère Brazier » pour chacun de ses deux établissements et Marie Bourgeois à la tête de son restaurant « La Mère Bourgeois » furent les premières à obtenir trois étoiles au Guide Michelin en 1933, hommes et femmes confondus. Bien qu'elles aient joué un rôle historique majeur, ces figures demeurent largement sous-représentées dans les travaux historiographiques. Souvent qualifiées de « Mères », ces femmes pionnières héritent d'un titre qui évoque leur rôle de nourricières et de figures familiales. Cette désignation reflète une vision patriarcale de la cuisine, où les femmes sont confinées à un cadre domestique. Le faible nombre de femmes dans la haute

gastronomie ne s'explique pas par un manque de compétences, mais par des mécanismes culturels et sociaux profondément enracinés. La haute gastronomie, longtemps perçue comme un domaine réservé aux hommes, repose sur des traditions et des logiques de différenciation sexuelle qui ont exclu les femmes des formations professionnelles, des réseaux influents et de l'espace médiatique. Cette marginalisation a contribué à leur invisibilité. Toutefois, avec la montée en puissance de la couverture médiatique du secteur culinaire depuis 2007, les stratégies de communication et la manière dont les femmes sont traitées dans les médias permettent d'observer comment ces dynamiques restent encore en place. Selon Estérelle Payany (*De la mère à la cheffe : entre invisibilisation et stéréotypisation*), les stéréotypes et l'invisibilisation continuent de structurer la représentation des femmes dans ce domaine. La société continue d'attribuer aux femmes et aux hommes des rôles bien distincts dans la sphère culinaire : ce qui est considéré comme un « devoir » pour les femmes devient une opportunité de carrière pour les hommes.

Cette différenciation se reflète également dans les discours des chefs renommés. Paul Bocuse, pourtant élève d'Eugénie Brazier, incarne cette vision stéréotypée en affirmant que les femmes excellaient dans la « cuisine de tradition », mais manquaient de créativité pour une cuisine inventive. Ces propos illustrent la persistance d'une vision patriarcale qui cantonne les femmes à des rôles secondaires dans la gastronomie.

## **2 Les transformations de la cuisine et leur impact sur la place des femmes dans la sphère privée**

La géographie des genres montre que l'espace domestique est probablement l'un des lieux où les relations de genre se manifestent le plus nettement, notamment dans la cellule familiale où s'expriment en premier lieu les rapports homme-femme. La cuisine, en tant que lieu central de l'espace domestique, est donc un exemple frappant de la manière dont les normes et attentes de genre se matérialisent dans l'architecture et l'aménagement des espaces de vie.

Ainsi, en parallèle de l'évolution symbolique de la place de la femme dans la cuisine, des évolutions architecturales de la pièce cuisine se sont opérées, cependant l'évolution de la cuisine au fil des siècles reflète bien plus que des changements d'aménagement ou de technologie. En tant qu'espace emblématique du foyer, la cuisine est aussi le miroir des relations de genre. Ses transformations architecturales, sociales et technologiques témoignent d'une lente mais progressive redéfinition des rapports de genre.

Dans cette partie, nous explorerons comment la cuisine est passée de la figure d'un espace clos, protégé et à part, à celui d'un lieu ouvert et partagé, incarnant de nouvelles pratiques et significations.

### **2.1 Évolution architecturale et technologique des cuisines**

#### **2.1.1 La pièce cuisine jusqu'au XIXe siècle**

La cuisine, en tant qu'espace dédié à la préparation des aliments, accompagne l'histoire de l'humanité depuis ses débuts, répondant à un besoin vital : l'alimentation. Grâce au

travail historique de l'anthropologue Elizabeth A. Klarich dans son ouvrage « Inside Ancient Kitchens », nous apprenons qu'avec le développement des civilisations à l'Antiquité, la cuisine commence à prendre place dans les habitations en s'adaptant aux climats et aux coutumes locales. En Égypte, la préparation des repas se faisait fréquemment à l'extérieur ou dans une pièce séparée de la salle principale où les repas étaient pris. À Rome, la cuisine prend une dimension plus communautaire, avec des espaces de cuisson collectifs accessibles à la population urbaine. Cependant, toutes les habitations romaines n'avaient pas un espace dédié à la cuisine. Dans ces cas, des braseros en métal (grands réchauds portables) étaient utilisés dans les rues pour la cuisson des aliments. Il est également probable que de nombreux habitants prenaient leurs repas à l'extérieur, sans les préparer eux-mêmes. Cette hypothèse est renforcée par la découverte, à Pompéi, de nombreux établissements de restauration tels que des tavernes, qui jouaient un rôle central dans l'alimentation des habitants. De plus, des textes antiques font référence à des activités commerciales dans les rues, suggérant l'existence d'un réseau de vente ambulante destiné à nourrir la population citadine. Dans les maisons plus riches, bien que la cuisine soit un élément courant, elle se trouvait souvent dans les parties les moins nobles de la demeure, généralement à proximité des latrines et à l'écart des espaces de réception (Klarich, 2010).

Au Moyen Âge, les cuisines présentent peu d'évolutions par rapport à l'Antiquité. Monique Levalet, dans son article « Quelques observations sur les cuisines en France et en Angleterre au Moyen Âge » (Levalet, 1978) écrit que dans les habitations modestes, les cuisines se limitent souvent, dans la pièce unique du foyer, à un feu utilisé à la fois pour la cuisson des aliments et le chauffage de la maison. D'ailleurs, des recherches ont montré que cette configuration exposait toute personne se trouvant dans une pièce utilisant le feu comme principal mode de cuisson à des problèmes de santé liés à la respiration des fumées (Bruce, Perez-Padilla, & Albalak, 2000). Les espaces autour du feu sont utilisés pour stocker et préparer les aliments. En revanche, dans les résidences plus luxueuses, différentes pièces sont consacrées à la cuisine. Cette organisation permet une conservation optimale des produits, en utilisant des environnements adaptés, tels que des zones fraîches ou sèches, selon les exigences spécifiques de chaque aliment (Day, 2009). Aussi, dans les châteaux et les maisons bourgeoises, les cuisines restent des pièces isolées souvent situées dans les sous-sols ou à l'extérieur des habitations pour réduire les risques d'incendie et les odeurs désagréables dans les zones habitées (Figure 5). L'introduction de nouvelles technologies comme le chauffage par carreaux en céramique au XIII<sup>e</sup> siècle permet que le chauffage ne soit désormais plus dépendant de la cuisine, car la chaleur peut être distribuée à travers la maison d'une autre manière que par le feu de cheminée. Cela illustre une division sociale renforcée où les cuisines, dédiées aux tâches domestiques, sont souvent attribuées au personnel de maison. Les salles à manger, quant à elles, deviennent des lieux de plus en plus importants pour recevoir et prendre les repas (Day, 2009 )

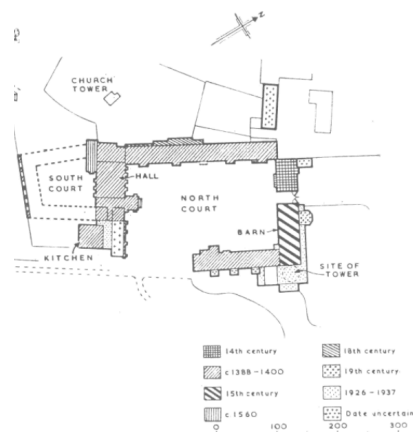


Figure 5 : Plan du château Dartington hall : la cuisine se trouve isolée derrière un mur.

Source : Quelques observations sur les cuisines en France et en Angleterre au Moyen-Âge, Monique Levalet

Au début du XIXe siècle, les cuisines bourgeoises étaient encore des pièces relativement malsaines, éloignées des lieux de vie et où se concentraient les activités des domestiques. En 1882, dans *Pot-Bouille*, Émile Zola décrivait la cuisine comme le “boyau noir” de l’appartement. Le travail très complet d’Irène Boulongne, dans son ouvrage « Regards sur la vie quotidienne de la sphère paysanne : son évolution par rapport au contexte depuis 1850 », nous en apprend beaucoup sur la vie des foyers modestes de cette époque, notamment sur la forme de la cuisine. Ainsi, la Renaissance et la Révolution industrielle avaient marqué un tournant majeur avec l’introduction des poêles en fonte, qui permettaient de gérer la hauteur de la flamme : pour la première fois, les personnes ne cuisinaient plus le dos courbé au-dessus du foyer, mais disposaient du feu à hauteur de hanche. Si le poêle existait à l’état rudimentaire depuis environ 1750 (cf. fourneau en brique, Figure 6), il s’était développé dans les cuisines des particuliers au cours du XIXe siècle et était devenu courant à la fin des années 1800 (cf. fourneau en fonte, Figure 7) (Boulongne, 2015).



Figure 6 : fourneau en briques avec des ouvertures au-dessus pour poser des casseroles, et des ouvertures en façade pour alimenter des feux à l’intérieur de la structure.

Source : Irène Boulongne, 2015



Figure 7 : fourneau en fonte avec 4 foyers, 6 plaques et un compartiment chauffe plat.

Source : Irène Boulongne, 2015

Cette section n’aura pas permis d’avancer de manière significative notre hypothèse concernant la relation entre l’ouverture de la cuisine et l’évolution du rôle de la femme au sein du foyer. Dans la majorité des foyers modestes, la cuisine était intégrée à la pièce commune où la femme se chargeait du travail domestique. En revanche, dans les foyers

aisés, la cuisine était une pièce séparée de l'habitat principal et exclusivement occupée par des employés, hommes. Les femmes assumaient donc l'ensemble des tâches domestiques non rémunérées.

Nous allons maintenant examiner comment l'essor des logements sociaux et l'apparition de nouvelles technologies a contribué à l'émergence d'un espace dédié à la préparation des repas dans les foyers modestes, marquant une étape importante dans l'évolution de la cuisine quotidienne et de son impact sur la place de la femme dans le foyer.

### **2.1.2 La pièce cuisine à partir du XXe siècle**

Le XXe siècle marque une véritable révolution dans la manière de concevoir le logement modeste en France, et, par extension, dans la manière de penser les cuisines. Cette transformation débute avec la promulgation de la loi Siegfried en 1894, qui pose les bases législatives du développement d'une politique de logement social en France. Bien que son impact ait été limité, avec la construction d'environ 3 000 logements à bon marché, c'est la loi du député Louis Loucheur, votée en 1928, qui amorce un tournant décisif. Cette loi prévoit la construction de 260 000 logements à bon marché sur cinq ans, contribuant de manière significative à l'essor des logements sociaux tels que nous les connaissons aujourd'hui. (Union Sociale pour l'Habitat, s.d.). À cette époque, la cuisine n'était pas seulement dédiée à la préparation des repas ; elle faisait également office de salle d'eau où le linge était lavé. Cependant, au début du XXe siècle, l'émergence d'un mouvement hygiéniste a profondément influencé l'organisation de l'espace domestique. Ce mouvement préconisait que les activités telles que cuisiner, manger, habiter, dormir, et se laver devaient être réalisées dans des pièces distinctes, bien aérées et ensoleillées afin de favoriser santé et bien-être (Erchoff-Larzul, 1993).

C'est dans ce contexte que l'architecte Margarete Schütte-Lihotzky pensera en 1926 la première cuisine compacte et ergonomique : la cuisine de Francfort, implantée dans l'ensemble Bornheimer Hang de Ernst May pour Francfort-sur-le-Main. La création de ce modèle de cuisine marque une nouvelle étape dans la conception des cuisines en introduisant une idée nouvelle : ces espaces sont pensés pour maximiser l'efficacité dans un logement assez petit (Day, 2009). Aujourd'hui le terme « maximiser l'efficacité du travail domestique » peut-être perçu comme négatif, mais il symbolisait à l'époque les prémices d'émancipation de la femme : La petite taille de cette cuisine permet aux femmes de gagner du temps, qu'elles peuvent ainsi réinvestir dans d'autres activités, probablement considérées comme plus valorisantes. Il faut donc comprendre ici que les femmes allaient faire le même travail qu'auparavant, seulement plus rapidement et facilement.



Figure 8 : Photographie qui diffuse en masse le modèle de la cuisine de Francfort à partir de 1926.  
Source : Photo publique

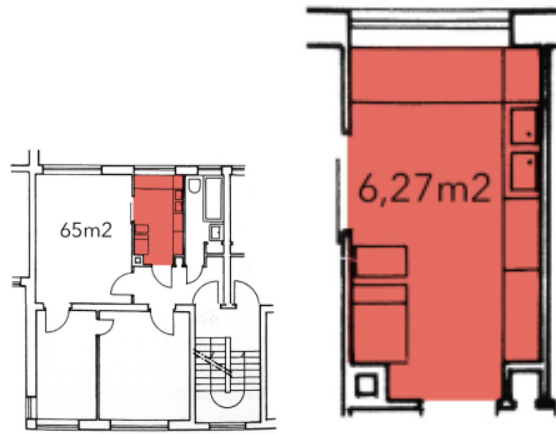


Figure 9 : Plan de la cuisine de Francfort et son logement, 1926. Source : Alix Lefevre, 2018

Dans le cadre de son projet, l'architecte Margarete Schütte-Lihotzky s'est attachée à concevoir une organisation méthodique des espaces de travail, visant à optimiser l'efficacité des processus culinaires tout en réduisant au minimum les déplacements. Cette réflexion a conduit à identifier un espace long et étroit, de 1,90 m de large pour 3,40 m de long comme configuration optimale. La structure de la cuisine s'articule autour des étapes essentielles du travail : le placard à aliments se situe à gauche, jouxtant un plan de travail éclairé par une fenêtre. À droite de cet espace, l'évier, accompagné de placards à vaisselle aux portes vitrées, longe le mur principal. Sous le plan de travail, un meuble doté de tiroirs-conteneurs accueille les provisions. Ensuite, un rangement pour casseroles et poêles précède un placard à balais positionné dans un angle. Sur le mur opposé, une cuisinière à gaz à trois flammes, équipée d'un four et d'un poêle, complète l'installation. Une large porte coulissante relie cette cuisine à l'espace de vie et à la salle à manger. Respectant les principes de rationalisation des distances, la transition entre la cuisine et la table à manger est limitée à trois mètres (Surmann, 2017). En France, l'architecte Catherine Clarrise, dans son livre « Cuisines, recettes d'architecture » (Clarisse, 2004) qualifie ces cuisines de « cuisines corset » tant elle étaient resserrées autour de la taille de la femme. Ces cuisines étaient spécialement dessinées pour éviter tout mouvement superflu, et ne pouvaient par conséquent pas accueillir plus d'une personne derrière les fourneaux.

Dans les années 1930, l'introduction des premiers réfrigérateurs, gazinières et machines à laver transforme profondément la cuisine, marquant le début de l'ère des cuisines modernes, équipées de gros électroménagers. Dans la même dynamique que la cuisine de Francfort, les électroménagers sont à cette époque destinés à améliorer le confort en cuisine des femmes (Figure 10 et Figure 11).



Figure 10 : Publicité Frigéco, 1934.  
Source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY



Figure 11 : Publicité machine à laver, 1931  
Source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY

En France, ce sera le grand ensemble de la cité radieuse à Marseille, dessinée en 1947 par l'architecte le Corbusier et aménagée par l'architecte et designer Charlotte Perriand qui permettra une réflexion nouvelle autour de la cuisine. En 1945, l'architecte le Corbusier créera d'ailleurs le Modulor, qui est un concept architectural fondé sur la standardisation de la silhouette humaine analysé dans l'article « Le Modulor de Le Corbusier : les ambiguïtés de l'avant-garde » écrit par Laurent Baridon (Baridon, 1998). Cette innovation avait pour objectif de déterminer les dimensions idéales des unités d'habitation, afin d'optimiser les interactions entre l'Homme et son environnement. Il s'agissait de créer des espaces qui offraient un confort optimal, tout en établissant une synergie entre la morphologie humaine et l'architecture. Le Corbusier proposait ainsi de remplacer le système métrique (apparu seulement en 1790 (López, 2021)) par une approche basée sur les proportions du corps humain. Cette idée a commencé à germer au début des années 1940, notamment dans la Charte d'Athènes (1941), où il affirmait que « le dimensionnement de toutes choses dans le dispositif urbain ne peut être régi que par l'échelle humaine » et que « L'architecture, après la déroute de ces cent dernières années doit, de nouveau, être mise au service de l'homme. Elle doit quitter les pompes stériles, se pencher sur l'individu et créer pour le bonheur de celui-ci les aménagements qui entoureront [...] tous les gestes de la vie » (Lèguevaques, 2004). Ce travail a permis à Le Corbusier d'utiliser seulement 15 mesures différentes pour l'ensemble de la construction de la cité Radieuse de Marseille. Le Modulor établit des dimensions précises pour différentes fonctions architecturales, telles que celles d'une chaise, d'une table ou d'une rambarde de balcon, en se basant sur les postures et les mouvements naturels du corps humain (Figure 12).

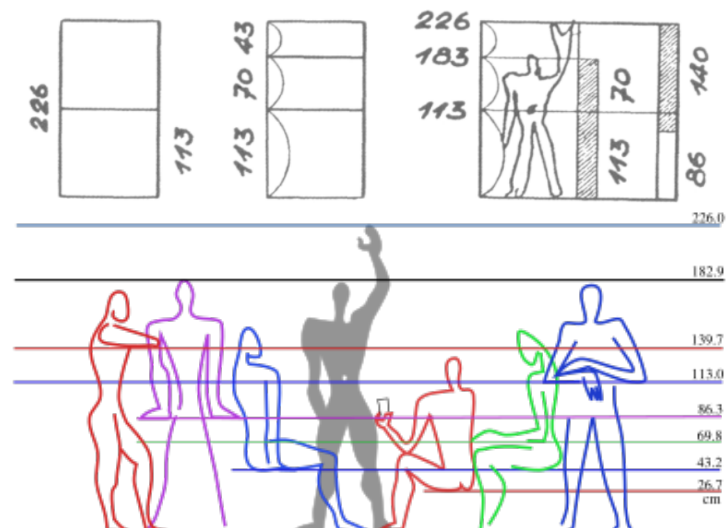


Figure 12 : Schémas des rapports du modulator de Le Corbusier. Source : Fondation le Corbusier, 1945

« Modulator » est un mot-valise construit à partir de « module » et « nombre d'or » car les proportions fixées sont directement liées à ce dernier. Le rapport se base donc sur la taille d'un homme (1,83 m) et la hauteur moyenne de son nombril (1,13 m) et est égal à 1,619, soit le nombre d'or à un millième près. Cette vision de l'architecture aurait permis de créer des logements plus spacieux que ceux qui étaient faits auparavant, puisque Le Corbusier ne se base pas sur une taille d'homme réaliste, mais bien sur une taille moyenne augmentée. En effet, les travaux de Marie-Claude Chamla (Chamla, 1964) sur la taille des hommes de 1880 à 1960 nous informent que la taille moyenne des hommes en 1940 se rapprochait plus des 1,69 m que des 1,83 m avancés par Le Corbusier. Par ailleurs, la réflexion du Corbusier semble omettre que les femmes sont généralement plus petites que les hommes. Ainsi, il semblerait donc que l'entièreté des logements dessinés par le Corbusier, de la taille des meubles aux rambarde des balcons, aient été configurés pour convenir à des tailles relativement grandes, normées selon des concepts mathématiques excluant parfaitement l'anatomie du corps féminin. Outre les questions de sécurité et de confort que cela induit, le Modulator illustre, une fois de plus, que la dominance masculine des métiers de sciences et d'architecture conduit à la marginalisation des besoins spécifiques des femmes, laissant celles-ci s'adapter à des standards qui ne prennent pas en compte leur réalité quotidienne.

En parallèle, il est intéressant de noter que certains espaces, comme les cuisines, ont pourtant toujours été conçus à une échelle féminine. Dans le design des cuisines, la recherche de rapidité était essentielle : la cuisine devait être petite et ajustée pour assurer la productivité de la ménagère. Nous remarquons donc ici que loin de la volonté du Modulator de créer un espace adapté et confortable pour les hommes, l'agencement des cuisines avait pour seul but la productivité de la femme. La Figure 13 ci-dessous comparerait presque la femme à une poupée, déshumanisée, que l'on viendrait placer dans un environnement adapté : sa cuisine.

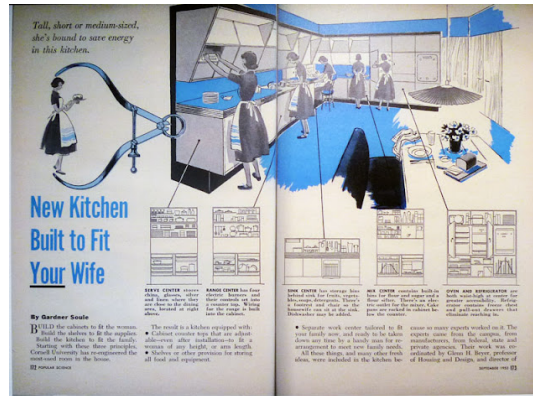


Figure 13 : Publicité pour une cuisine dans les années 1950. source : Site de vente d'anciennes publicités, EBAY

En dépit des interdictions imposées par la législation hygiéniste en France, Le Corbusier opte pour une réorganisation de l'espace, plaçant la cuisine et la salle de bains au cœur du logement, directement au sein de la pièce principale de vie (Lefeuvre, 2018). Cette évolution devient possible grâce à l'introduction de nouvelles technologies, telles que la ventilation mécanique contrôlée (VMC), qui limitent la production de fumée et d'odeurs liées à la cuisson. En 1937, des réglementations sanitaires départementales imposent d'ailleurs la ventilation individuelle des cuisines. Désormais, dans les projets architecturaux, la cuisine se réduit à un « atelier » de préparation, séparé de la salle à manger et du salon uniquement par un comptoir. Cette configuration est appelée cuisine américaine (Lefeuvre, 2018). La dérogation architecturale établie par Le Corbusier deviendra par la suite la norme.



Figure 14 : Photographie de la cuisine de Charlotte Perriand à Marseille. Source : Lefeuvre, 2015

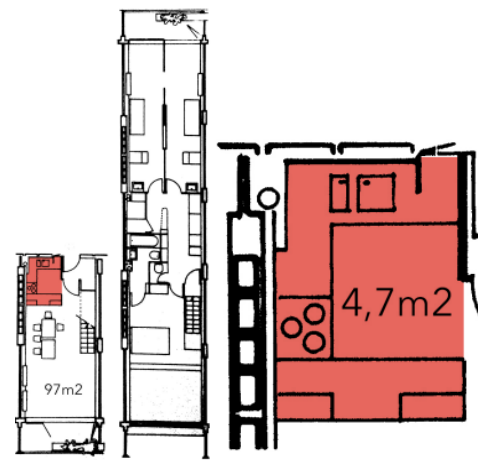


Figure 15 : Plan de la cuisine de l'Unité d'Habitation et son logement, 1947. Source : Lefeuvre, 2015

La cuisine a été pensée comme un espace à la fois fonctionnel et intégré et s'ouvre sur la pièce à vivre grâce à un élément de transition emblématique : le passe-plat-bar. Ses dimensions, généralement de 1,8 m de large sur 2,6 m de profondeur, répondent aux contraintes des logements contemporains, en optimisant l'utilisation de l'espace disponible. Conçue dans un souci d'ergonomie, la disposition des équipements permet de limiter les déplacements inutiles : l'accès aux différentes fonctions peut se faire en un simple mouvement rotatif ou en un pas, favorisant ainsi une utilisation intuitive. Des rangements en hauteur, situés au-dessus du plan de travail, complètent cet aménagement, tandis que des modules de rangement à double orientation assurent une continuité visuelle et fonctionnelle entre la cuisine et le séjour. Plus qu'un espace de

préparation, cette cuisine devient également un lieu de partage. En s'ouvrant physiquement sur l'espace de vie, elle affirme son rôle symbolique : celui d'un endroit convivial, où la préparation des repas devient une activité collective et visible du reste de la famille.

François Varin dans son article « Les cuisines anciennes » (Varin, 1991) fera un travail de recherche à partir des années 1950 qui nous apprendra qu'à cette époque les cuisines s'uniformisent en taille et en forme afin de pouvoir accueillir des électroménagers aux tailles standardisées. L'élan donné par la cuisine américaine se poursuit, et les cuisines continuent de s'ouvrir, le meuble passe plat qui agissait comme frontière symbolique entre la cuisine et le salon disparaît petit à petit au cours des années 1950 à 1980. Les années 1950 et 1960 voient également l'avènement des cuisines en formica, un matériau innovant pour l'époque. Ce mélange de feuilles de papier kraft et de résine synthétique colorée est non seulement économique, mais aussi pratique et esthétique. Facile à nettoyer, résistant et disponible dans une large gamme de couleurs et de motifs, le formica s'impose rapidement comme un symbole de modernité dans les foyers. Cette popularité est renforcée par son omniprésence dans les fameux *diners* américains, qui exportent une esthétique joyeuse et optimiste associée à la culture des années 1950. Les plans de travail, tables et armoires en formica incarnent une nouvelle vision de la cuisine : un espace lumineux, coloré et fonctionnel.



Figure 16 : Publicité de la marque formica de 1950. Source : site internet formica

Ainsi, avec l'émergence des cuisines comme lieu agréable et design et la popularisation des appareils électroménagers, l'aménagement des cuisines devient de plus en plus complexe. Il ne s'agit plus seulement d'un espace de préparation des repas, mais d'un lieu technique qui nécessite de prendre en compte divers éléments : les arrivées d'eau, les prises électriques pour alimenter les appareils comme le réfrigérateur ou le four électrique, les raccordements au gaz pour les cuisinières, ainsi que les systèmes d'évacuation par la hotte. Ce besoin croissant de rationaliser l'espace et d'organiser les équipements de manière ergonomique explique l'apparition du métier de cuisiniste dans les années 1960-1970 (Clarisse, 2004). Ces professionnels conçoivent des cuisines sur mesure, adaptées aux besoins spécifiques des familles et aux contraintes techniques des logements modernes.

### **2.1.3 Seconde moitié du XXe siècle et nouveaux modes de consommation des Français**

L'évolution architecturale des cuisines sera grandement influencée par l'évolution des modes de consommation de la cuisine par les Français. En effet, les années 1950 voient

l'essor des produits alimentaires transformés, qui simplifient la cuisine au quotidien. Le développement de l'industrie agroalimentaire permet l'apparition de produits en conserve et surgelés, accessibles à un large public (Birlouez, 2018). Dans ce contexte, l'alimentation gagne en praticité, réduisant le temps consacré à la préparation des repas. Remarquons sur la Figure 17, tirée d'une étude de l'INSEE, que l'évolution de la part des plats préparés achetés par les Français a augmenté de près de 3% entre 1960 et 2014. Depuis 1960, la consommation de plats préparés s'accroît de 4,4% par an en volume par habitant contre +1,2% pour l'ensemble de la consommation alimentaire à domicile (Larochette & Sanchez-Gonzalez, 2015).

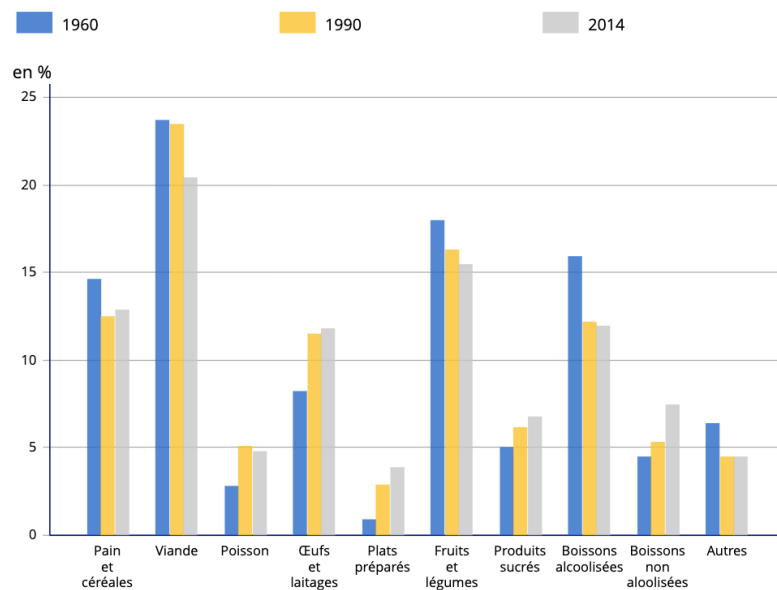


Figure 17 : Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014. Source : Brigitte Larochette et Joan Sanchez-Gonzalez, INSEE, 2015

Les années 1960 voient également l'apparition des premiers supermarchés, offrant un accès inédit à une grande variété de produits frais, transformés ou exotiques (Villermé, 1991). Dans les années 1980, les habitudes alimentaires connaissent de nouvelles mutations. Les produits surgelés et prêts à l'emploi s'imposent comme des éléments essentiels de l'alimentation, soutenus par la diffusion des congélateurs et des micro-ondes dans les foyers.

L'essor de la cuisine consommée hors foyer est également un phénomène majeur à partir de la seconde moitié du XXe siècle. Les chaînes de restauration rapide en particulier, rencontrent un succès fulgurant, porté par leur capacité à offrir des repas à prix abordables, une offre standardisée et constante et un gain de temps important pour les consommateurs (Artis, 2014). Le pionnier de cette transformation est sans conteste la chaîne McDonald's, fondée par les frères McDonald et rachetée en 1955 par Ray Kroc, un visionnaire qui développe le système de franchise à grande échelle. Grâce à cette stratégie, McDonald's devient une multinationale emblématique. En France, l'implantation du premier restaurant McDonald's à Strasbourg, le 17 septembre 1979, marque un tournant dans les habitudes alimentaires des Français, qui découvrent peu à peu les codes de la restauration rapide, symboles d'un mode de vie moderne et globalisé. Cette expansion rapide est le fruit d'une rationalisation poussée des méthodes de production et d'innovations technologiques dans le domaine culinaire. Ces progrès

permettent de réduire les coûts, de raccourcir les délais de préparation et d'assurer une uniformité dans la qualité des repas proposés. Ce modèle est rapidement repris par d'autres chaînes de restauration rapide, jouant un rôle clé dans l'émergence d'un système alimentaire plus industrialisé. Il en va de même avec l'avènement de la livraison des repas à domicile et des ventes en « drive », soit à venir chercher avec sa voiture directement au restaurant, qui, selon une étude du NPD Group, l'un des leaders mondiaux des études de marché, ont notamment été multipliées pendant la période de confinement liée à la pandémie mondiale du COVID-19 (NPD Group, 2021).

Toutes ces évolutions des modes de consommation des Français au cours de la seconde moitié du XXe siècle se traduira par une diminution du temps passé en cuisine, passant de 3 à 4h par jour au courant des années 1930 à environ 30 minutes dans les années 1960 (Creusen, 1965). Cette valeur est restée relativement constante depuis car une étude de l'INSEE de 2010 a indiqué que le temps moyen des Français passés dans une cuisine était de 35 minutes par jour (Roy, 2012).

Isabelle Gaillard dans son ouvrage « Télévision et chronologies » (Gaillard, 2004) affirmera que l'essor de la télévision jouera également un rôle majeur dans ce changement. En 1950, moins de 1 % des foyers français possédaient un téléviseur, mais en 1984, 92 % des ménages en sont équipés. La télévision, souvent installée dans les pièces de vie ou même à proximité de la cuisine, modifie les dynamiques familiales. Ainsi, la cuisine devient de plus en plus un lieu de rassemblement, où l'on partage des moments en famille. Le moment du repas devient donc un moment passé devant la télévision, soit dans la cuisine, à table, ou bien dans le salon, sur des plateaux repas sur le canapé.

## **2.2 Implications sociales de ces transformations**

L'évolution de la cuisine reflète des transformations profondes de la place des femmes dans l'espace domestique. Tout d'abord, la cuisine de Francfort incarnait une vision nouvelle : un espace optimisé, pensé pour rationaliser les tâches domestiques. Inspirée des principes d'ergonomie et de fonctionnalité, cette conception visait à alléger la charge de travail des femmes au foyer. Cependant, en cloisonnant la cuisine du reste de la maison, ce modèle a renforcé leur isolement. La femme était alors confinée à un rôle strictement utilitaire, reléguée à un espace invisible au cœur du foyer. Caché, dissimulé, enfermé dans cet environnement qui façonne et soumet l'expérience féminine, le corps féminin n'existe que par l'intermédiaire des aliments, des plats et des mets qui émergent de cet espace clos pour se retrouver au centre, exposés et partagés sur la table, à la vue de tous. Ce paradoxe souligne les limites d'une émancipation qui ne s'accompagnait ni de la reconnaissance financière du travail domestique ni d'une remise en question des rôles genrés. Le travail domestique, qui n'a été considéré comme un véritable travail que grâce aux travaux des études féministes contemporaines mettant en lumière son caractère construit et non inné, se déroule de façon isolée, au sein du cadre domestique.

L'apparition de la cuisine américaine dans les années 1950 traduit une rupture avec l'élan de cloisonner les cuisines. Semi-ouverte sur les espaces de vie, elle redéfinit le lien entre la sphère privée et les interactions sociales du foyer. La suppression des cloisons permet à la cuisine de devenir un lieu central, où la femme n'est plus reléguée à l'arrière-plan, mais réintégrée au cœur des dynamiques familiales. Ce nouvel aménagement symbolise

une tentative de reconnaissance de son rôle : désormais visible, son travail domestique s'inscrit dans l'espace partagé du quotidien.

La transition vers la cuisine ouverte, telle qu'on la connaît aujourd'hui (Figure 18), notamment avec l'apparition d'un îlot central, qui deviendra un plan de travail, marque une étape supplémentaire. Entièrement intégrée à l'espace de vie, elle transforme la préparation des repas en une activité collective et conviviale. La cuisine devient une activité visible, dans un espace assez spacieux pour répartir les tâches, ce qui encourage l'accès à l'endroit, qui devient une pièce de la maison ouverte à toutes et tous, petit.e.s et grand.e.s. En mettant fin à l'invisibilité de la cuisine, ces transformations architecturales accompagnent et traduisent une lente mais progressive émancipation des femmes au sein de la sphère privée. La transformation de la cuisine a ainsi participé, à sa manière, à l'émancipation progressive des femmes en redéfinissant leur rôle au sein du foyer et leur relation à l'espace domestique.



Figure 18 : Cuisine ouverte contemporaine. Source : architecte Mies van der Rohe

Par ailleurs, il est intéressant de réfléchir sur comment cette configuration reflète et accompagne les transformations sociétales et la visibilité progressive des femmes dans l'espace public.

### **3 Échos de la redéfinition de la sphère privée sur l'espace public**

L'évolution architecturale des cuisines ne peut être dissociée des transformations sociales et culturelles qui ont marqué le rôle des femmes, tant dans la sphère domestique que dans l'espace public. À travers les siècles, la cuisine a constitué à la fois un lieu de confinement et un espace stratégique pour le progrès des droits des femmes. Les transformations dans cet espace privé reflètent des avancées plus larges dans l'émancipation des femmes, liant ainsi la place des femmes dans leur espace privé et dans l'espace public.

#### **3.1 Évolution des rôles des femmes dans l'espace public et corrélation avec l'espace privé**

##### **3.1.1 Le début du XXe siècle**

Au tournant du XXe siècle, la place des femmes dans la société reste encore majoritairement confinée à la sphère privée, notamment au rôle domestique. Cependant, dès 1876, des avancées importantes commencent à émerger en France, portées par le

mouvement d'Hubertine Auclert, qui fonde la société « Le Droit des femmes » qui soutient le droit de vote des femmes, et qui sera rebaptisée « Le Suffrage des femmes » en 1883 (Secrétariat d'État chargé de l'égalité, 2023). Au Royaume-Uni, et dans les pays anglophones (notamment les États-Unis), c'est le mouvement des suffragettes, revendiquant le droit de vote et une reconnaissance dans l'espace public, qui se fait entendre. La loi du 28 mars instaure également l'obligation pour tous les enfants d'accéder à l'enseignement primaire (Legifrance, s.d.). Les filles, auparavant impliquées dans les tâches ménagères, doivent désormais fréquenter l'école. Parallèlement, des lois, comme celle de 1907 en France qui accorde aux femmes mariées la libre disposition de leur salaire, participent à l'affirmation d'une autonomie féminine croissante, reliant directement la sphère privée à l'émancipation publique (Gouvernement Français, 2023). Ces premières revendications trouvent un écho dans le monde domestique, où l'idée d'efficacité dans la gestion du foyer commence à se développer.

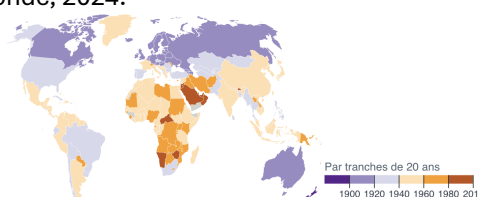
En 1926, Margarete Schütte-Lihotzky conçoit la cuisine de Francfort, un espace de travail compact et fonctionnel basé sur des principes scientifiques. Ce modèle vise à réduire le temps et l'effort consacrés aux tâches ménagères. Cette rationalisation marque une volonté de libérer les femmes d'un travail invisible mais épuisant, leur permettant ainsi de consacrer davantage de temps à d'autres activités, y compris des engagements sociaux et politiques.

### 3.1.2 Les années 1945-1960

En 1934, le ministre du travail attaquera le travail des femmes mariées. Une circulaire ministérielle datant du 12 avril 1934 arrêtera le recrutement de tout agent féminin dans la fonction publique, sauf explicitement pour le service de nettoyage (Verhaegen, 2018). Une loi de 1938 dit que « La femme peut travailler sans autorisation du mari, toutefois, il peut s'y opposer dans "l'intérêt de la famille" » (Héleine, 1974). L'après-guerre constitue un tournant décisif dans la visibilité des femmes, tant dans la sphère domestique que publique. La participation des femmes à l'effort de guerre (dans les usines, les hôpitaux et d'autres secteurs traditionnellement masculins) leur a permis de démontrer leur capacité à jouer un rôle actif dans la société. Toutefois, le retour à la paix s'accompagne d'un désir de retrouver une certaine "normalité", symbolisée par un retour des femmes dans les foyers (Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, 2023). Simultanément, les années 1945-1960 marquent un accroissement des luttes pour les droits des femmes dans l'espace public. En France, par exemple, les femmes obtiennent le droit de vote tardivement<sup>10</sup>, en 1944, et leur participation à la vie politique s'intensifie progressivement. Cependant, cette période met également en lumière une tension : les femmes doivent jongler entre leurs responsabilités domestiques et leur rôle croissant dans le monde professionnel. En 1946, le principe d'égalité entre femmes et hommes est

---

<sup>10</sup> En Nouvelle-Zélande les femmes peuvent voter à partir de 1893. En Europe, la majorité des pays a donné le droit de vote dans les années entre 1914 et 1920. Source : « Quand les femmes ont-elles obtenu le droit de vote, pays par pays ? », Le Monde, 2024.



enfin inscrit dans le Préambule de la Constitution, nous pouvons y lire : « La loi garantit à la femme, dans tous les domaines, des droits égaux à ceux de l'homme » (Conseil Constitutionnel, s.d.). Cette même année, un arrêté vient également supprimer la notion de salaire féminin. « À travail égal, salaire égal » s'inscrit dans la législation française (Prefecture de région, s.d.). Ce ne sera qu'avec la loi du 13 juillet 1965 que les femmes mariées pourront travailler sans l'autorisation de leur époux et ouvrir un compte en banque en leur nom propre (Prefecture de région, s.d.). Cependant, comme le rappelle Michelle Perrot, historienne du droit des femmes interrogée par *Le Parisien*, « les mœurs étaient, comme souvent, en avance sur la loi » et « environ 40% des Françaises travaillaient lorsque la loi a été adoptée » (*Parisien*, 2015). Les cuisines modernes, conçues pour être pratiques et efficaces, sont le reflet de cette « double présence » des femmes, à la fois dans le foyer et sur le marché du travail.

Dans ce contexte, l'émergence des cuisines américaines, ouvertes sur le salon ou la salle à manger, traduit une volonté de redéfinir l'espace domestique. Ce modèle, popularisé aux États-Unis dans les années 1950 avant de s'étendre à l'Europe, transforme la cuisine en un lieu visible et central de la vie familiale. Les femmes, autrefois isolées dans des cuisines fermées, participent désormais pleinement à la vie sociale du foyer, tout en continuant de gérer les tâches domestiques.

### **3.1.3 Les années 1970-1980**

Les décennies 1970 et 1980 sont marquées par une montée en puissance des mouvements féministes, qui remettent en question les inégalités structurelles entre hommes et femmes. Cela commencera par l'importante révolution populaire de mai 1968 portée par les étudiants et les ouvriers qui demandaient des réformes dans le système éducatif, une plus grande liberté d'expression, et une amélioration des conditions de travail. Ils réclamaient également la fin des structures autoritaires et traditionnelles de la société, notamment dans la famille, l'éducation et le travail. Les manifestants ont appelé à un changement radical des valeurs sociales et à une révision du modèle de gouvernance, dans un esprit de liberté et d'égalité (Gobille, 2009). L'historienne Michelle Perrot décrira la place des femmes dans ces manifestations dans un entretien pour le *Nouvel Obs* en disant : « la femme de 68 est à la fois contrainte et aspire à la liberté » (Cieslinski & Radier, 2018). C'est notamment à la suite de ces révoltes, en 1970, que sera créé le Mouvement de libération des femmes (MLF) qui est un mouvement féministe français autonome et non mixte qui revendique la libre disposition du corps des femmes et remet en question la société patriarcale (Leibovici, 2003). Ces années voient également des revendications majeures : égalité salariale, droit à disposer de son corps (notamment avec la légalisation de l'avortement en France en 1975 grâce à la loi Veil) et accès accru aux responsabilités politiques et économiques. Simultanément, les revendications féminines gagnent en ampleur dans l'espace public. Si la sphère domestique a été le lieu initial d'une « libération silencieuse », l'espace urbain devient l'arène de luttes plus explicites. Le concept de « droit à la ville », popularisé en 1967 par le philosophe et sociologue Henri Lefebvre, est réapproprié par les militantes féministes pour exiger des espaces urbains plus sûrs et inclusifs. Henri Lefebvre disait « Le droit à la ville se manifeste comme forme supérieure des droits : droit à la liberté, à l'individualisation dans la socialisation. Le droit à l'œuvre (à l'activité participante) et le droit à l'appropriation (bien distinct du droit à la propriété) impliquent le droit à la vie

urbaine » (Lefebvre, 1968). Ainsi, l'amélioration de l'éclairage public, la sécurisation des transports en commun ou encore la conception de places publiques accueillantes traduisent une volonté de rendre la ville accessible à tous, y compris aux femmes. En revendiquant leur droit à se déplacer librement, à investir des espaces traditionnellement masculins (cafés, clubs, lieux politiques), les femmes réinterprètent la notion même d'espace public.

Dans les foyers, ces luttes trouvent un écho dans les aménagements domestiques. La cuisine ouverte, qui se généralise dans les années 1970, symbolise une rupture avec la segmentation traditionnelle des espaces. Cet agencement décloisonné reflète l'évolution des rôles genrés : la cuisine, devenue un espace central, n'est plus exclusivement associée aux femmes. Elle devient un lieu partagé, où les tâches ménagères peuvent être réévaluées et redistribuées.

### **3.1.4 Les années 2000 à aujourd'hui**

Depuis les années 2000, les revendications féministes s'enrichissent de nouvelles dimensions, notamment intersectionnelles, en intégrant les questions de classe sociale, d'origine et de genre. Ces luttes se traduisent dans l'espace public par des initiatives visant à célébrer et à rendre visible la contribution des femmes à la société, à travers des projets urbains (création de statues ou de noms de rues à l'effigie de figures féminines) et des campagnes pour plus d'équité dans les entreprises et la politique. Un exemple de cet élan est la concertation lancée par la Ville de Tours du 4 novembre au 20 décembre 2024 pour proposer des noms de femmes illustres pour les rues et les arrêts de tram créés dans les futurs projets urbains (Tours, 2024). Par ailleurs, des mouvements sociaux comme le mouvement #MeToo, lancé en 2006 par Tarana Burke, mais qui connaît un essor mondial en 2017 grâce aux accusations de violences sexuelles à l'encontre de personnalités publiques, ont créé un véritable coup de tonnerre, notamment dans les domaines culturel et sportif. Ces mobilisations ont permis de mettre en lumière la question du harcèlement sexuel et des violences de genre, tout en exigeant des changements législatifs et une plus grande responsabilité des institutions. Le mouvement #MeToo a également engendré une vague de solidarité internationale et a poussé de nombreuses femmes à partager leurs expériences, apportant ainsi de la visibilité autour de ces problématiques. Cette époque met aussi en avant des initiatives architecturales et urbaines qui visent à renforcer l'inclusion des femmes dans les espaces publics.

Dans les foyers, les cuisines contemporaines continuent d'évoluer. Elles ne sont plus seulement des espaces de production des repas, mais deviennent des lieux multifonctionnels, adaptés aux nouveaux modes de vie (télétravail, vie de famille,...). Ces cuisines traduisent une quête d'équilibre : elles symbolisent une répartition plus équitable des responsabilités domestiques et reflètent une évolution des mentalités. Dans ce sens, l'espace privé (le foyer) et l'espace public (la ville) se redéfinissent mutuellement pour répondre aux exigences d'une société plus égalitaire.

## **3.2 Perspectives d'évolutions de la place des femmes dans l'espace public**

Aujourd'hui, et malgré des progrès saisissants de ce dernier siècle, la place de la femme dans l'espace public pose toujours question. En 2022, 73 % des Françaises ont déclaré

se sentir en insécurité dans une rue déserte. En 2023, 88 % des 1400 victimes d'outrage sexiste et sexuel enregistrées par la police étaient des femmes, et 97 % des mis en cause étaient des hommes (République Française, 2024). En effet, le harcèlement de rue, les violences sexistes et sexuelles sur le lieu de travail, de loisir, ou bien dans l'espace public restent des sujets sensibles. De par la difficulté pour certaines femmes d'apparaître en public sans encombre, il existe aujourd'hui une montée de la demande pour rendre des lieux publics genrés (où les deux genres ne pourraient pas se côtoyer).

Un exemple de cela est la ville de Metz, qui à la suite d'un viol qui s'est produit dans un parking souterrain, a créé en septembre 2024 6 places de parking proches des entrées et sorties de parking qui sont réservées aux femmes.



Figure 19 : Place de parking réservée aux femmes dans un parking à Metz. Source : Radio France - Emma Steven

Cette décision a été vivement critiquée, au-delà de l'inutilité de la mesure défendue par exemple par un usager du parking qui dira à la radio locale (France Bleu Lorraine Nord, 2024)« C'est une fausse bonne idée. Ce ne sont pas six pauvres places collées aux autres qui vont changer les choses ! Je ne sais pas combien il y a de caméras de surveillance, certainement pas assez, c'est ça le problème », la création de ces places soulève également des questions morales. Sera-t-il reproché à une femme qui se fait agresser de ne pas s'être garée sur ces places ? D'autant qu'il n'en existe que 6 parmi les 1 183 du parking... Ainsi, par ce principe, c'est à la femme de s'adapter à l'insécurité et à partir rapidement des parkings, et non aux responsables de faire en sorte que les femmes s'y sentent en sécurité.

D'autres espaces clos se tournent vers l'interdiction de certains lieux aux hommes, comme des salles de sport, des piscines, ou encore des bars et boîtes de nuit qui organisent des soirées «Ladies only ». Cette pratique, bien qu'étant parfois demandée par des femmes elles-mêmes, fait parfois revenir dans un autre temps. Ces initiatives posent donc une véritable question de fond : faut-il transformer l'espace public pour répondre aux comportements déviants de certains, ou agir directement sur les causes structurelles de ces comportements ? L'instauration de lieux genrés ou de mesures spécifiques comme les places réservées aux femmes peut être perçue comme un aveu d'échec dans la lutte contre les violences sexistes et sexuelles. Plutôt que de garantir une sécurité universelle dans l'espace public, ces pratiques risquent de renforcer une vision où les femmes doivent s'adapter à leur propre insécurité, au lieu de responsabiliser les auteurs de violences. De plus, ces mesures peuvent paradoxalement contribuer à une forme de marginalisation en cloisonnant les femmes dans des espaces spécifiques, ce qui va à l'encontre des luttes historiques pour une égalité réelle dans l'accès à l'espace public. La réflexion doit donc s'orienter vers des solutions structurelles : renforcement de la prévention, augmentation des moyens pour lutter contre le harcèlement et les

violences, et sensibilisation dès le plus jeune âge pour déconstruire les comportements sexistes. L'objectif ultime devrait être de construire un espace public véritablement partagé, où la sécurité et la liberté de circuler ne dépendent pas du genre, mais sont des droits fondamentaux garantis à toutes et à tous.

## **Conclusion**

Cette recherche s'est attachée à explorer l'évolution de la cuisine, de son architecture et de ses usages, comme un prisme permettant de comprendre les transformations des rapports de genre. En mettant en parallèle l'ouverture de la cuisine dans l'espace privé et la visibilité croissante des femmes dans la sphère publique, ce travail montre que les dynamiques spatiales et sociales de ces différentes sphères sont profondément interconnectées. La cuisine, autrefois espace confiné et genré, est devenue à la fois un symbole et un moteur de redéfinition des rôles familiaux et sociétaux, illustrant une évolution vers une plus grande égalité.

Cependant, ces progrès ne doivent pas masquer les inégalités persistantes, notamment en termes de répartition des tâches et de charge mentale domestique. Si l'architecture a favorisé une forme de visibilité accrue, les transformations culturelles et sociales nécessaires pour dépasser les stéréotypes restent incomplètes. La réflexion sur ces enjeux invite à repenser nos espaces de vie, non seulement pour améliorer leur fonctionnalité, mais aussi pour encourager l'émancipation et l'équité.

Ainsi, cette étude apporte une contribution en liant l'espace domestique et les questions de genre, tout en ouvrant des perspectives pour de futures recherches sur les interactions entre architecture, société et culture. Ce dialogue entre espace privé et public nous rappelle que chaque transformation spatiale peut également porter en germe une transformation sociale.

## Bibliographie

- Alexandre-Bidon, D. (1998). L'enfant dans la maison rurale au Moyen Âge (XIIIe-XVIe siècle).
- Artis, F. (2014). *Street food itinérant*.
- Baridon, L. (1998). l'avant-garde, Le Modulor de Le Corbusier : les ambiguïtés de. Dans *Interfaces. Image-Texte-Language* (pp. 159-176). Les Avant-gardes.
- Beauvalet, S. (2007). *L'histoire des femmes en France à l'époque moderne*. Perspective.
- Biraben, J.-N. (1976). *Alimentation et démographie historique*. Annales de Démographie Historique .
- Birlouez, E. (2018). *Une brève histoire de la transformation des aliments : des origines à l'ère industrielle*. Clermont-Ferrand: Université d'été de Nutrition.
- Boulongne, I. (2015). *Regards sur la vie quotidienne de la sphère paysanne : son évolution par rapport au contexte depuis 1850*.
- Bourelly, M. (2010). Cheffe de cuisine : le coût de la transgression. Cahiers du Genre.
- Bruce, N., Perez-Padilla, R., & Albalak, R. (2000). La pollution de l'air des habitations dans les pays en développement : un problème majeur pour l'environnement et la santé publique. *Bulletin de l'Organisation mondiale de la Santé*, 38-53.
- Cauvin, J. (1985). *La question du « matriarcat préhistorique » et le rôle de la femme dans la préhistoire*. MOM éditions.
- Chamla, M.-C. (1964). *L'accroissement de la stature en France de 1880 à 1960 ; comparaison avec les pays d'Europe occidentale*. Société Anthropologie de Paris.
- Cieslinski, C., & Radier, V. (2018, Mai 6). *Michelle Perrot : "En 68, les femmes étaient réduites au rôle de figurantes"*. Récupéré sur Le Nouvel Obs: <https://www.nouvelobs.com/idees/20180419.OBS5430/michelle-perrot-en-68-les-femmes-etaient-reduites-au-role-de-figurantes.html>
- Clara Champagne, A. P. (2015). *Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ?* Economie et Statistique .
- Clarisse, C. (2004). *Cuisine, recettes d'architecture*. Les éditions de l'imprimeur.
- Conseil Constitutionnel. (s.d.). *Préambule de la Constitution du 27 octobre 1946*. Récupéré sur Conseil Constitutionnel: <https://www.conseil-constitutionnel.fr/le-bloc-de-constitutionnalite/preambule-de-la-constitution-du-27-octobre-1946>
- Creusen, M. G.-L.-L. (1965). *Enquête comparative de budgets-temps*. Revue française de sociologie.

- Day, I. (2009). *Over a Red-Hot Stove: Essays in Early Cooking Technology*.
- Debbiche, M. (2022). *Dans l'ombre de la cuisine : de la rassurante marmite à l'espace-extérieur*. Loxias.
- Erchoff-Larzul, Y. (1993). *Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement*. (Vol. 1). Les Cahiers du LAUA.
- Folgueras-Dominguez, M. (2014). *L'inégal partage des responsabilités familiales et domestiques est toujours d'actualité. Regards croisés sur l'économie*, 183-196.
- France Bleu Lorraine Nord. (2024, septembre 10). *Places de parking réservées aux femmes : "une fausse bonne idée" selon les automobilistes messines*. Récupéré sur France Bleu Lorraine Nord: <https://www.francebleu.fr/infos/societe/places-de-parking-reservees-aux-femmes-une-fausse-bonne-idee-selon-les-automobilistes-messines-3664152>
- France Inter (2020). L'homme préhistorique est aussi une femme [Enregistré par M. Patou-Mathis].
- Freedman, P. (2007). *The History of Taste. California Studies in Food and Culture*. University of California Press.
- Gaillard, I. (2004). Télévision et chronologies. *Hypothèses*, pp. 171-180.
- Gobille, B. (2009). *Mai 68*. La Découverte.
- Gouvernement Français. (2023, Juillet 12). « *La femme mariée avait le statut de mineure au même titre que les enfants* ». Récupéré sur Gouvernement Français: <https://www.info.gouv.fr/actualite/la-femme-mariee-avait-le-statut-de-mineure-au-meme-titre-que-les-enfants#:~:text=Non%2C%20c'est%20la%20loi,de%20maison%2C%20bicyclette%20E2%80%A6>).
- Héleine, F. (1974). LE DROIT AU TRAVAIL DE LA FEMME MARIÉE OU L'HISTOIRE D'UNE ACCESSION À L'INDÉPENDANCE: Section 2. L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE DANS LE DROIT NOUVEAU OU LE PRINCIPE DE LA LIBERTÉ PROFESSIONNELLE. *Revue générale de droit*, pp. 298–329.
- Jean-Marc Pétillon, C. D. (2018). Histoire et préhistoire de la domination masculine. *Cahiers du GREP Midi-Pyrénées*, pp. 97-125.
- Klarich, E. (2010). *Inside Ancient Kitchens: New Directions in the Study of Daily Meals and Feasts*. University Press of Colorado.
- Lamb, V. M. (2019). *De la "femme au foyer" à la "féministe": une étude comparative de l'évolution des femmes britanniques et américaines des années 1950 aux années 1970 à travers les magazines féminins*. Université de Toulon.

- Lambert, A. (2016). *Échapper à l'enfermement domestique : travail des femmes et luttes de classement en lotissement pavillonnaire*. Actes de la recherche en sciences sociales.
- Lambert, A., Dietrich-Ragon, P., & Bonvalet, C. (2015). *Femmes et habitat : une question de genre ?*. Institut National d'Études Démographiques (INED).
- Larioux, B. (1997). Chapitre 9. Production et diffusion des livres de cuisine. Dans *Le règne de Taillevent* (pp. 265-309). Éditions de la Sorbonne.
- Larochette, B., & Sanchez-Gonzalez, J. (2015, Octobre 9). *Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements*. Récupéré sur INSEE: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>
- Larousse. (s.d.). *Définition matrilineaire*. Récupéré sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/matrilin%C3%A9aire/49910>
- Larousse. (s.d.). *Définition Matricarcat*. Récupéré sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/matriarcat/49899>
- Lefebvre, H. (1968). *Le Droit à la ville*. Paris: Éditions du Seuil.
- Lefeuvre, A. (2018). *"L'évolution de l'espace cuisine dans le logement social de 1950 à nos jours en France"*. Liège: Université de Liège.
- Legifrance. (s.d.). *Loi du 28 mars 1882 portant sur l'organisation de l'enseignement primaire*. Récupéré sur Legifrance: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006070887#:~:text=L'instruction%20primaire%20est%20obligatoire,p%C3%A8re%20de%20famille%20lui%2Dm%C3%Aame>
- Lèguevaques, C. (2004). LE CORBUSIER La Charte d'Athènes 1933 une vision dépassée voire dangereuse, car « trop technicienne et inhumaine ». Dans C. Lèguevaques, *Toulouse a-t-elle un avenir ?* (pp. 96-154).
- Leibovici, M. (2003). *L'appel du temps — retour sur le Mouvement de Libération des Femmes*. Tumultes.
- Lerner, G. (1986). *The creation of patriarchy*. États-Unis .
- Levalet, M. (1978). Quelques observations sur les cuisines en France et en Angleterre au Moyen Âge. Dans *Archéologie médiévale* (pp. 225-244).
- López, V. (2021, septembre 8). *Le système métrique, fruit de la révolution française*. Récupéré sur National Geographic: <https://www.nationalgeographic.fr/histoire/le-systeme-metrique-fruit-de-la-revolution-francaise#:~:text=En%201795%2C%20les%20savants%20avaient,France%20le%2010%20d%C3%A9cembre%201799>.

- Mellaart, J. (1967). *Çatal Höyük, A Neolithic Town in Anatolia*. Londres.
- Mériot, S.-A. (2002). Chapitre premier. Historiographie de la restauration et de l'alimentation. Dans *Le cuisinier nostalgique* (pp. 17-52). CNRS Éditions.
- Michel, C. (2008). Femmes au foyer et femmes en voyage. Le cas des épouses des marchands assyriens au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. *Clio*, pp. 17-38.
- Ministère de l'Agriculture et de la Forêt. (2023, Novembre 9). #11Novembre : les femmes dans la Grande Guerre. Récupéré sur <https://agriculture.gouv.fr/11-novembre-les-femmes-dans-la-grande-guerre#:~:text=Participant%20%C3%A0%20l'effort%20de,conflit%20travers%C3%A9es%20par%20la%20France>.
- NPD Group. (2021). *The NPD Group dévoile le bilan 2021 de la restauration hors domicile*.
- Pantel, P. S. (1994). *Autour d'une anthropologie des sexes*. Métis. Anthropologie des mondes grecs anciens.
- Parisien, L. (2015, Juillet 23). « Les célibataires avaient plus de droits que les mariées ! » . Récupéré sur Le Parisien: <https://www.leparisien.fr/archives/les-celibataires-avaient-plus-de-droits-que-les-mariees-a-l-epoque-les-celibataires-avaient-plus-de-droit-que-les-mariees-fou-13-07-2015-4939685.php#:~:text=Les%20m%C5%93urs%20%C3%A9taient%20comme%20souvent,y%20avait%20u>
- Pernoud, R. (1962). *Jeanne d'Arc, par elle-même et par ses témoins*.
- Prefecture de région. (s.d.). *Prefecture-région*. Récupéré sur Dates loi égalité professionnelle: <https://www.prefectures-regions.gouv.fr/content/download/18370/126806/file/Lois%20%C3%A9galit%C3%A9%20professionnelle.pdf>
- République Française. (2024, août 21). *Harcèlement de rue : nouvelle hausse des infractions en 2023*. Récupéré sur République Française - Vie publique: <https://www.vie-publique.fr/en-bref/295208-harcèlement-de-rue-nouvelle-hausse-des-infractions-en-2023>
- Rosas, A., & Estalrich, A. (2015, Mars). Division of labor by sex and age in Neandertals: an approach through the study of activity-related dental wear. *Journal of Human Evolution*, pp. 51-63.
- Roy, D. (2012, Novembre 22). *Le travail domestique : 60 milliards d'heures en 2010*. Récupéré sur INSEE: [https://www.insee.fr/fr/statistiques/2123967#:~:text=Ainsi%2C%20sur%20l'ann%C3%A9e%2C,lessive%2C%20repassage\)...](https://www.insee.fr/fr/statistiques/2123967#:~:text=Ainsi%2C%20sur%20l'ann%C3%A9e%2C,lessive%2C%20repassage)...)

Secrétariat d'État chargé de l'égalité. (2023, Avril 21). *79 ans du droit de vote des femmes : L'ONG «A Voté» lance, en partenariat avec le Gouvernement, une campagne inédite pour mettre à l'honneur les suffragettes françaises*. Récupéré sur Secrétariat d'État chargé de l'égalité entre les femmes et les hommes: <https://www.egalite-femmes-hommes.gouv.fr/79-ans-du-droit-de-vote-des-femmes-long-vote-lance-en-partenariat-avec-le-gouvernement-une-campagne>

Sigaut, F. (2012). *Comment Homo devint faber*. CNRS Éditions.

Source Alazard et J.-P Hébert *De la fenêtre au pan de verre dans uvre de Le Corbusier Paris PVD 1961 Fig Le corps humain et le modulator The human body and the modulator*. (s.d.).

Surmann, A. (2017). *The Evolution of Kitchen Design A Yearning for a Modern Stone Age Cave : Aesthetic Practice of Cookery*.

Tours, V. d. (2024, Novembre 4). *Proposez des noms de femmes illustres pour vos rues*. Récupéré sur Ville de Tours: <https://www.tours.fr/actualites/proposez-des-noms-de-femmes-illustres-pour-vos-rues/>

Union Sociale pour l'Habitat. (s.d.). *L'histoire du logement social*. Récupéré sur Union Sociale pour l'Habitat: <https://www.union-habitat.org/l-histoire-du-logement-social>

Varin, F. (1991). Les cuisines anciennes. *Continuité*, 51, pp. 48–51.

Verhaegen, C. T. (2018). *Les attaques contre le travail des femmes Une chance pour les milieux féministes égalitaires ?*

Villerme, J.-M. (1991). *Naissance de l'hypermarché*. Armand Colin.

Vulca Fidolini, T. F. (2022). *restaurant, À la table des stéréotypes*. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant.



**Directrice de recherche :**  
**Laura Verdelli**

**Étudiante :**  
**Angèle Martin**

**PFE/DAE5**  
**DAE / ITI**  
**2024-2025**

**Titre : De l'espace confiné à l'ouverture : L'évolution de la cuisine et des dynamiques de genre**

**Sous-titre : Analyse des transformations architecturales, sociales et symboliques**

**Résumé :** Cette recherche explore l'évolution de la cuisine, tant sur le plan architectural que social, comme un miroir des transformations des dynamiques de genre dans les foyers français de couples hétérosexuels. En retraçant l'histoire de cet espace domestique, des cuisines confinées de l'Antiquité aux cuisines ouvertes contemporaines, l'étude met en lumière les corrélations entre l'évolution de l'architecture domestique et la visibilité croissante des femmes dans la sphère publique.

Longtemps symbole de confinement et de stéréotypes genrés, la cuisine a été le théâtre de nombreuses transformations. L'arrivée de la cuisine de Francfort dans les années 1920, conçue pour maximiser l'efficacité, marque un tournant en libérant du temps pour les femmes tout en reflétant leur rôle central dans la sphère privée. Parallèlement, les avancées technologiques, comme les appareils électroménagers, et les revendications féministes ont contribué à revaloriser cet espace. Cependant, la cuisine reste un terrain d'inégalités : la charge mentale domestique incombe majoritairement aux femmes, malgré une répartition plus équilibrée des rôles au XXI<sup>e</sup> siècle.

Ce travail interdisciplinaire ne se limite pas à la sphère privée et montre comment la visibilité accrue des femmes dans l'espace domestique accompagne leur émancipation dans la société. En liant architecture, histoire et sociologie, cette étude propose une perspective originale sur un sujet encore peu exploré, interrogeant notre manière de concevoir les espaces domestiques comme leviers d'égalité et d'évolution sociale.

**Mots Clés :** Cuisine, Genre, Sphère publique, Sphère privée, Architecture, Transformation sociale, Émancipation féminine, Histoire des femmes, Société