

Développements
06/ De l'infrastructure à l'architecture domestique : la cuisine comme espace énergétique

Année	2	Heures CM	0	Caractère	obligatoire	Code	B
Semestre	4	Heures TD	39	Compensable	oui	Mode	-
E.C.T.S.	3	Coefficient	3	Session de rattrapage	oui		

Responsable : Mme Halais

Objectifs pédagogiques

Par l'étude des techniques de chauffage, d'éclairage et de cuisson, ce développement vise la familiarisation à la recherche historique en architecture, par l'analyse de textes, de sources historiques, la manipulation d'archives et la mobilisation d'outils de recherche documentaire. Il s'agira aussi d'approfondir sa culture du logement, des typologies domestiques et des usages, afin de nourrir une réflexion sur les rapports entre technique, architectures et usages, et comprendre à travers l'espace de la cuisine comment la question du rapport à la technique et à l'environnement est posée. La posture du cours sera alors interdisciplinaire, à la croisée de l'histoire des techniques, du design et de l'architecture.

Contenu

Du grille-pain au sèche-cheveux, bouilloire, réfrigérateur, machine à laver ou encore hotte aspirante, lave-vaisselle, appareil à raclette et micro-ondes, les objets techniques du foyer peuplent notre quotidien et ont transformé l'habitat. Ces objets se branchent à des prises électriques et sont allumés au moyen d'interrupteurs, seules interactions avec l'infrastructure électrique permettant leur fonctionnement. Les réseaux, infrastructures territoriales quasi-invisibles dans leur forme finale, sont alors pris dans les bâtiments, dans les murs et faux-plafonds, conditionnant l'architecture et la distribution des pièces, des dispositifs, gestes et usages dans le logement. Le placement du foyer aux terminaisons de l'infrastructure, connecté au réseau, permet alors les activités domestiques.

Ce développement questionnera les interrelations entre les êtres-humains et leurs objets, les rapports entre sources d'énergies et espaces, objets et usages quotidiens, le tout afin de tenter de comprendre comment s'est mis en place notre système actuel.

Nous passerons alors par différentes échelles du domestique, par l'infrastructure, l'architecture et l'objet, pour étudier l'impact et les enjeux du passage au réseau sur le quotidien, de l'aménagement spatial à l'organisation sociale.

Ce développement nous amènera donc à étudier le chauffage hors-réseau (jusqu'au 19e siècle), l'établissement des différents réseaux (jusqu'au début du 20e siècle), la connexion comme paradigme de la modernité, l'évolution de l'organisation spatiale des cuisines, puis les objets et usages, les pratiques de conception, les modes de consommation, l'apparition de la « femme au foyer » pour enfin questionner la répartition des rôles de genres dans l'espace domestique (jusque dans la deuxième moitié du 20e siècle).

Chaque séance sera donc thématisée et construite sur une articulation entre moments de cours magistraux et moments de décorticages, discussions et analyses collectives de textes, de sources historiques, d'images fixes ou animées.

Mode d'évaluation

Exposé oral et contrôle continu

Travaux requis

Exposé devant le groupe et analyses de textes et d'images, travaillés et réalisés durant le temps imparti au développement

Bibliographie

Bibliographie générale indicative :

Beltran Alain et Carré Patrice, *La vie électrique. Histoire et imaginaire (XVIIIe-XXIe siècle)*, Paris, Éditions Belin, 2016.

Clarisse Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Besançon, Éditions de l'Imprimeur, 2004.

Leymonerie Claire, *Le temps des objets. Une histoire du design industriel en France (années 1950-1970)*, Saint-Etienne, Cité du design, 2016.

Lopez Fanny, *Le Rêve d'une déconnexion. De la maison autonome à la cité auto-énergétique*, Paris, La Villette, 2014.

Pandekakis Saul, Cyborg & Boniche, *Pour un design queer des cuisines, Inédit en vue de l'obtention de l'habilitation à diriger les recherches*, UT2J laboratoire LLA-CRÉATIS, Université Toulouse - Jean Jaurès, 2024.

Viguié Renan, *Bien au chaud: histoire du chauffage au XXe siècle*, Paris, Presses des Mines, 2024.

