

**A G O R A**  
**2017 DE BIENNALE BORDEAUX**

**ARCHITECTURE ET CUISINE : UNE HISTOIRE COMPAREE ?**

Vendredi 22 septembre 2017

Animation : Philippe MEYZIE

PARTICIPANTS :

Michel PÉTUAUD-LÉTANG, architecte, 4A Architectes,  
Jean-Pierre XIRADAKIS, restaurateur bordelais, La Tupina.

*LA SÉANCE EST OUVERTE À 13 HEURES 15*

**Rémi CAMBAU** : Philippe Meyzie, enseignant à l'Université Bordeaux Montaigne en histoire animera ce débat.

**Philippe MEYZIE** : Je travaille justement sur la cuisine et l'histoire de l'alimentation.

**Rémi CAMBAU** : Très bien. À vous la parole.

**Philippe MEYZIE** : Je voudrais commencer par vous interroger tous les deux sur la fonction même de la cuisine et de l'architecture. Se protéger, se nourrir ? N'est-ce pas, depuis le début de l'humanité, une fonction essentielle ?

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : L'architecture et la cuisine se rencontrent souvent à table. Ainsi, nous avons souvent débattu avec Michel de l'architecture à table. Ma réponse n'est pas du tout relative à votre question, mais j'y viens. À partir du moment où il y a le feu, l'homme se met debout et commence à rechercher des endroits lui offrant un certain confort. La cuisine en tant qu'élément pour travailler vient bien après. Le début se fait avec le feu, le foyer, et ce dernier est

resté dans notre société. Par exemple, aujourd'hui, le foyer est une référence pour compter le nombre d'habitants.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Le foyer est effectivement la base de la maison. Dans les temps préhistoriques, les premières huttes avaient le foyer avec, au centre, un trou en haut par lequel s'évacuait la fumée. La maison s'est toujours développée autour de ce point de feu. Dans les fermes, le foyer, la grande cheminée sous laquelle on se met l'hiver quand il fait froid, était dans la pièce principale, qui était la seule pièce à vivre. Pendant très longtemps, les gens mangeaient et dormaient sous les vaches ou à côté des vaches, dans la pièce qui était chauffée car on y faisait la cuisine. C'est pour cela que l'histoire nous démontre que l'évolution de la société s'est faite aussi avec l'évolution de la cuisine. La cuisine est l'essence même de notre état actuel. En architecture, on partait de la cuisine elle-même comme pièce principale, à laquelle on a ajouté après les chambres, qu'on a séparées, puis des salons quand on en avait les moyens. A ce moment-là, on a un peu rejeté la cuisine, architecturalement parlant, parce que les bourgeois ne voulaient pas qu'on voie les personnes travailler en cuisine, et voulaient s'épargner les odeurs. Donc, aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, on a isolé bêtement la cuisine, pourtant centrale jusque là.

**Philippe MEYZIE** : On a donc une fonction et du plaisir, celui des sens, dans l'architecture et la cuisine. Pour vous, quels sont les sens qui vous semblent les plus importants, dans l'une et dans l'autre ? Voyez-vous des évolutions quant aux sens mis en avant ? On parle beaucoup, par exemple pour la cuisine aujourd'hui, de la dimension visuelle, peut-être au détriment du goût. Jean-Pierre ?

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : L'esthétique a toujours été recherchée, bien évidemment, pour les deux. En matière de cuisine, le visuel est important pour identifier ce que l'on déguste. C'est important, psychologiquement, de savoir si on va manger du bœuf ou du poisson. Aujourd'hui, les nouvelles présentations peuvent parfois troubler un peu les gens. A mon avis, le goût et l'odeur priment. Ce sont eux qui ont attiré les gens dès la préhistoire. Les recherches esthétiques, notamment dans la cuisine contemporaine, se font, à mon avis, au détriment du goût et de l'odeur.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : On pourrait dire qu'à force de vivre dans la cuisine pendant des siècles, nous y avons pris goût. On a essayé sans doute d'en faire évoluer les odeurs, les goûts. Nous essayons de les varier au quotidien, sans compter les interventions religieuses, tel que le vendredi, pour manger du poisson. Mais architecturalement, la cuisine était un lieu essentiel, même chez les Romains où la cuisine avait une place bien particulière. Chez les nobles, les repas se prenaient en étant allongé.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Les Romains étaient très avancés en matière d'architecture et d'organisation (de chauffage, de bien-être, de confort, de

décoration). Ils ont commencé effectivement à construire des cuisines et des salles à manger, qui se devaient d'être décorées et chaleureuses. La salle à manger comme lieu de réception, de confort est très importante dans l'Histoire. Nous retrouvons cette idée dans les châteaux des 14<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> siècles : les cuisines étaient en bas et les salles à manger étaient au-dessus. Même au 19<sup>e</sup>, André Guillot, qui a été un grand cuisinier, en particulier chez Raymond Roussel, disait qu'il travaillait et voyait le jour par des soupiraux, parce que la cuisine était en sous-sol.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Cependant, avec les monastères notamment et aussi avec les châteaux, la cuisine devient un lieu exceptionnel : les cuisines de Fontevraud sont magnifiques. Dans notre région, la cuisine du château de Roquetaillade est très belle, avec tous les ustensiles, la vaisselle en cuivre exposée sur les murs. Il y a une autre très belle cuisine, qui a été construite en 1980 à l'hôpital psychiatrique Charles Perrens. La cuisine est au milieu, de manière à desservir très vite pour que les plats ne se refroidissent pas ; et la cuisine est presque aussi belle que celle de Fontevraud, avec quatre fourneaux dans chaque angle. L'architecture des cuisines est intéressante, mais cuisiner c'est bien, et manger c'est mieux. Ainsi, on est venu ensuite à faire des salles à manger, qui sont à ce moment-là une pièce nouvelle, si je puis dire, dans le programme architectural. Cette pièce nouvelle a évolué considérablement notamment aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Il faut savoir que sous Louis XV, quand on servait à la française la table, et pour que ce soit rapide, la table descendait du plafond. La table était préparée à un étage supérieur, et quand le roi arrivait, la table descendait et les gens consommaient. Dès que le roi avait piqué deux ou trois choses, ils considéraient le repas fini et la table remontait. La pièce redevenait un salon. C'était une espèce de salle à manger provisoire, anecdotique et éphémère. Ensuite, au 19<sup>e</sup> siècle, la salle à manger devient une pièce très importante où on expose sa vaisselle avec des meubles qui ont des éléments de façade en verre. Il s'agit de montrer qu'on est riche, qu'on a les moyens et que ce qu'on va vous servir dans les plats sera magnifique. La cuisine se rapproche de la salle à manger. Elle se rapproche à tel point que, au 20<sup>e</sup> siècle, la cuisine intègre la salle à manger. La place du cuisinier devient donc très importante.

**Philippe MEYZIE** : On arrive à saisir, à travers l'évolution de la cuisine en tant que pièce, sa place dans la maison ainsi que des évolutions de la société. De plus, la question du rôle de la femme se pose à travers le fait que la cuisine communique ou pas avec la pièce de vie, avec la salle à manger. Dans les années 1950-1960, il s'agissait de cuisines extrêmement étroites où la femme se retrouvait un peu enfermée.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : On voit que l'évolution du lieu de vie des populations, en fonction de leur niveau social, est totalement rattachée à l'histoire. À partir du moment où les bourgeois deviennent importants dans la cité, à partir du 11<sup>e</sup>-

12<sup>e</sup> siècle, la cuisine naît – la cuisine non seulement en tant que lieu, mais aussi en tant que travail sur les aliments, etc. À partir du 15<sup>e</sup> arrivent les nouveaux légumes et autres aliments d'Amérique et d'ailleurs. La cuisine évolue alors considérablement tant dans sa fabrication que dans la façon de la mettre en œuvre.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Un cuisinier historique, Antonin Carême, était à l'origine architecte. Cela s'est retrouvé dans l'organisation de sa cuisine et même dans ses pâtisseries qui étaient de petites architectures. C'est peut-être ainsi que l'esthétique est arrivée dans la cuisine.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Il est intéressant de noter que le vaisselier était dans la pièce de réception.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Ils étaient dans la vitrine. Au 18<sup>e</sup> siècle, lorsque Mme Schopenhauer se rend à Bordeaux, elle est gênée de sentir des effluves d'ail à Bordeaux. Elle est même déçue de sentir cela lors de dîners chez des bourgeois bordelais. Cependant, elle admire la vaisselle, la décoration de ces intérieurs. Il y a effectivement un besoin de paraître, et compte tenu des moyens de ces bourgeois, il s'agit même d'un besoin de montrer faire partie d'une société cultivée.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Le lien avec l'histoire est très fort ici. En fonction des périodes, riches ou pauvres, les personnes et les classes sociales agissent différemment. C'était à travers la cuisine et la façon de manger, de recevoir que les gens pouvaient montrer qui ils étaient. Tout le travail du cuisinier devient alors très important.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Dans les années 1970-1980, à l'époque de la nouvelle cuisine, les restaurants ont beaucoup évolué. Les femmes de restaurateurs étaient en salle, les restaurants devenaient des lieux de tournage de films, des tableaux y étaient accrochés, des tentures. La cuisine et les produits tendaient à y disparaître. Nous avons fait le contraire à la Tupina : nous avons installé une grande cheminée – qui représente la cuisine, mais aussi le chauffage, la lumière - . La cheminée est très symbolique, en tout cas dans les Landes, le Gers et le Pays basque. En utilisant la cheminée, ce sont des odeurs et du visuel qui apparaissent. Cela rassure les gens de voir la nourriture.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Même si ta cuisine est, de forme et d'expression, traditionnelle, il n'en demeure pas moins que vouloir montrer la cuisine est un courant très contemporain. L'architecture a beaucoup évolué : si aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, nous avons deux salles à part, celle où l'on mange et celle où l'on cuisine, cela change à partir de la seconde guerre mondiale. En effet, on s'inspire

des Américains ou des Allemands pour qui la cuisine est le lieu de vie de la famille.

**Philippe MEYZIE** : La cuisine de Francfort, notamment, est un exemple assez célèbre d'aménagement de cuisine à cette période-là.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Exactement. La cuisine évolue beaucoup, et ce déjà dans les familles. Les architectes, et notamment pour les bailleurs, concevaient des appartements avec l'entrée, la salle de bain, la cuisine, le séjour, pour une surface donnée. Ce code a évolué : maintenant, tous les promoteurs acceptent que la cuisine soit dans le séjour parce que c'est une pièce à vivre. On retrouve le modèle de la ferme, dans laquelle les gens passaient leur vie derrière la cheminée. Je pense aux fermes médocaines, qui avaient de grandes cheminées et où était accroché un récipient en fonte dans lequel il y a de l'eau qui bout en permanence. Ce récipient s'appelle une toupine, la tupina, comme le nom du restaurant de Jean-Pierre.

On retrouve d'anciennes pratiques. Évidemment, il n'y a plus une cheminée avec une crémaillère, par exemple, puisque nous avons résolu le problème des odeurs, de clarté, de disposition. Cette évolution s'applique aux restaurants : lors Jean-Marie Amat a refait son restaurant, il a souhaité le décroisonner pour que l'on voie la cuisine depuis la salle. Non seulement, on sait ce que l'on va manger, mais c'est aussi un réflexe archaïque de revenir à la cuisine des premiers hommes.

**Philippe MEYZIE** : Deux questions sont à poser : celle de la confiance et celle du statut du cuisinier. Ce dernier devient visible alors que, comme le disait Jean-Pierre, il était auparavant plutôt caché dans les sous-sols.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Ducasse a été l'un des premiers à rendre visible la cuisine. Il avait installé une salle à manger privée, pour des personnalités, des journalistes par exemple, dans sa cuisine. Cela est assez spectaculaire, pour quelqu'un qui ne connaît pas le métier, d'être immergé dans la cuisine d'un restaurant. Jacques Maximin, pour citer un autre exemple, avait racheté un ancien théâtre et installé la cuisine sur la scène. Quand les commandes étaient prises, le rideau se levait. Quand le service s'achevait, le rideau se baisait, les cuisiniers sortaient et recevaient les applaudissements. Cette idée, bien que magnifique, est assez farfelue cependant et Jacques Maximin a fait faillite.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Dans le quartier latin, Rivière avait, dans l'Alcazar, développé un principe similaire. La scène et la cuisine étaient côte-à-côte.

**Philippe MEYZIE** : La cuisine a donc un lien direct avec l'architecture en tant qu'espace, en tant que lieu. C'est aussi la question des matériaux qui se posent aussi bien dans l'architecture que dans la cuisine. Je voudrais qu'on parle des

risques d'uniformisation des constructions ou de la cuisine. Est-ce que la notion de matière locale a un sens pour le cuisinier et pour l'architecte ?

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Je pense que oui. Il y a un rapport certain entre architecture et cuisine : les gens qui vivent dans des maisons sur pilotis et mangent du poisson n'ont pas la même alimentation que ceux qui sont dans des huttes en pisé au milieu du désert. Je pense que l'architecture est liée à la cuisine dans ses premiers balbutiements. Premièrement, nous sommes complètement conditionnés par le climat, l'environnement et ce qu'ils produisent. Toulouse est en briques, Bordeaux est en pierre. Les carrières sont donc dans le secteur bordelais. Dans mon métier, j'essaie de mettre en relation des producteurs et des restaurateurs – des producteurs locaux pour avoir des produits de saison. La même logique s'applique à l'architecture. Le courant actuel, en cuisine, est le retour au local, même si l'on trouve des propositions exotiques.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : C'est assez différent en architecture. Quand la salle à manger apparaît, il lui faut trouver un décor, comme les lambris aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, les vaisseliers, les tapisseries. Mais elle doit tout de même être moins décorée que le salon, pièce par excellence de réception. L'architecture s'est mondialisée, il faut donc savoir, comme le fait Bordeaux, conserver son histoire. Dans ce cas, c'est la pierre. Quand vous rentrez dans un grand restaurant d'un grand hôtel moderne, récemment construit, vous ne savez pas si vous êtes à Pékin, à Sidney, à Buenos Aires ou à New York, parce que les architectes ont utilisé de l'acier, du corten, par exemple. Le carrelage est le seul matériau important pour la cuisine qui n'a pas beaucoup évolué. A partir du moment où se développe une production industrielle du carrelage, on en met aussi bien au sol que sur les murs pour faciliter le nettoyage. C'est un produit universel et on peut même trouver des carrelages avec un aspect très moderne, qui ressemble à s'y méprendre à de l'acier ou du bois. Ce matériau maintenant s'emploie pour les séjours, puisque les séjours sont des cuisines, ou les cuisines sont des séjours. Le matériau évolue. Mais malheureusement, de mon point de vue, le 19<sup>e</sup> siècle a effacé les couleurs, les architectures locales. Seul le cuisinier reste attaché à son terroir.

**Philippe MEYZIE** : Vous avez tous deux parlé du patrimoine, de sa préservation. Mais aujourd'hui, la cuisine et l'architecture partagent-elles des interrogations communes autour de la question du développement durable ?

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Je pense que les cuisiniers font un très gros effort quand, comme Jean-Pierre, ils utilisent des produits locaux, en circuit court, avec peu de dégagements de gaz carbonique pour le transport, avec la fraîcheur du produit. C'est une démarche écologiste. C'est assez différent pour les bâtiments. Le Corbusier, à Frugès à Pessac, est le premier à faire une cuisine intégrée. Il avait mis la cuisine dans le séjour et il avait évité l'entrée et le couloir, de

manière à faire une seule pièce. C'était direct et c'était construit avec des matériaux locaux, du ciment local. Dorénavant, les architectes sont, en général, obligés par la loi de trouver des matériaux qui consomment moins d'énergie à la fabrication, qui permette une mise en œuvre raisonnable avec peu de transports. En France, de très grandes forêts peuvent permettre de faire des structures en bois avec un circuit assez court. C'est, de plus, un matériau qui demande peu d'énergie pour le couper, le tailler et le mettre à la disposition des fabricants de maisons. Pour les matériaux de second œuvre, après, le principe demeure le même : si on utilise des plâtres produits dans un proche environnement, on est encore dans un circuit assez court. La loi encadre tout cela. A présent, on développe de l'habitat que l'on appelle soit partagé, soit à finir, ou des volumes libres si vous voulez. J'ai commencé à travailler là-dessus en 1966, mais on a beaucoup de difficulté à le faire admettre. Les gens pensaient qu'il fallait que l'architecte dessine l'entrée, le séjour, la cuisine, la chambre et les toilettes. Ces idées commencent à se mettre en œuvre. Cela va être le cas de l'autre côté de la Garonne, au pied de Cenon et Lormont, sur le territoire de Bordeaux. Quels seront les matériaux ? Comment la personne qui va acquérir son appartement, et qui est libre de le disposer comme elle le veut, va-t-elle le faire ? C'est un point d'interrogation.

**Philippe MEYZIE** : Une vraie problématique. Jean-Pierre, cela fait-il aussi cinquante ans que vous privilégiez les circuits courts ?

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Oui, oui. On subit forcément les modes, les courants, les propositions, les interrogations, et on est témoin de ce qui se passe autour de nous. Aujourd'hui, on parle beaucoup de développement durable, des pesticides dans l'agriculture. On est en alerte et on veut faire travailler les producteurs locaux. Arnaud Daguin, qui vient juste d'arriver, connaît très bien la permaculture, l'agroforesterie. Les restaurateurs doivent également tenir compte de cela. Notre environnement évolue, et avec lui les produits. Le choix devient compliqué. Vous pourrez voir sur les quais 1,8 kilomètre de tomates, de « vraies » tomates dont les graines repousseront l'année prochaine. Il y a aussi une composante historique dans ce projet puisque la tomate est arrivée assez tardivement en France et qu'au début, elle n'était pas consommée. Nous avons, encore une fois, suivi l'exemple des Italiens qui les ont préparés avant nous. Mon point est le suivant : bien sûr, ce serait formidable de manger des tomates toute l'année mais il faut garder à l'esprit que 90% des tomates consommées sont des tomates industrielles.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Chinoises.

**Jean-Pierre XIRADAKIS** : Oui, il y a 50 000 tonnes de production de tomates chinoises. Je préfère préserver le goût et la qualité. Le restaurant du Hangar 14 propose un menu autour de la tomate et le président de l'association Jardins de

Tomates de Landiras y est. C'est grâce à l'association que 1800 pieds de tomates seront demain sur les quais.

**Michel PÉTUAUD-LÉTANG** : Cependant, j'ajouterai que l'évolution de la cuisine dans le collectif et peut-être dans le logement individuel va être considérable. En effet, il manquera, malgré tout, dans certains pays de produits frais et de proximité. On associera certainement des jardins sur des terrasses, des terrasses associées à l'appartement, des lieux pour les animaux, et notamment des insectes, très riches en protéines. Ce sera une nourriture facile à faire chez soi.

**Philippe MEYZIE** : Nous avons donc vu, finalement, que l'analogie entre architecture et cuisine fonctionne très bien. En 1965, l'architecte et historien de l'architecture Peter Collins évoquait cette analogie : pour comprendre l'architecture, il faut étudier la gastronomie. Je vous remercie de nous avoir apporté cet éclairage croisé sur cette question du lien entre cuisine et architecture.

*LA SÉANCE EST LEVÉE À 13 HEURES 55*