

## CHAPITRE VII

### LES CUISINES

---

**SOMMAIRE.** — Les anciennes cuisines. — Grandes cuisines du Moyen Age. — Cuisines depuis la Renaissance. — Emplacement. — Communs. — Cuisines dans les maisons. — Sous-sols. — La cuisine ordinaire. — Sa place. — Eclairage. — Hygiène. — Les grandes cuisines. — Rôtisserie. — Cuisines à rez-de-chaussée, en sous-sol, et dans les combles.

Les antichambres. — Vestiaires.

La mode dans l'habitation.

J'arrive à la cuisine, et je crois qu'il est assez difficile de bien comprendre les nécessités de la cuisine moderne, si l'on n'a quelque idée de ce qu'elle a été autrefois, sans remonter toutefois jusqu'aux Grecs et aux Romains; nous serions trop dans l'hypothèse.

L'art culinaire et le goût de la table sont choses fort antiques chez nous. S'il est probable que du temps des Mérovingiens et même sous Charlemagne, on ne connaissait guère que la broche et la marmite, il est certain que depuis l'origine de l'époque féodale les raffinements culinaires devinrent un luxe très répandu : ce fut un terrain où clercs et laïques, pourvu qu'ils fussent riches, rivalisaient sans trêve. Je crois qu'au vrai Moyen Age la société se divisait en deux classes : ceux qui mangeaient énormément et ceux qui ne mangeaient rien. Et ce

qui le confirme, c'est que là où l'on ne trouve pas de cuisines gigantesques, on n'en trouve pour ainsi dire pas du tout. Dans les palais, dans les riches abbayes, les cuisines forment tout un bâtiment, et non des moindres; dans la simple maison, il y a la cheminée de la pièce commune, l'*atre* (du latin *atrium*) avec la crémaillère pour le chaudron, le tourne-broche, le trépied pour la poêle, le gril.

On voit encore dans les campagnes de ces anciennes maisons, où, dans *la salle*, comme on dit, subsiste cette grande cheminée devant laquelle se réunit la famille pendant les veillées d'hiver. Ce n'est pas une cuisine, car c'est autre chose aussi : on y mange, on y couche même, on y fait tout, mais c'est une salle où l'on fait la cuisine.

Nullle part, je crois, ces anciennes dispositions ne sont restées plus vivaces que dans les chalets des Alpes. Vous savez que le vrai chalet est une construction toute en madriers avec une cloison sous faitage qui la divise en deux moitiés. Une autre cloison la divise transversalement, de sorte que le chalet type est composé de quatre compartiments : les deux du devant, plus grands, sont pour le bétail et les fourrages, les deux du fond pour les gens; et de ces deux, l'un sert de cuisine et de salle à manger. Or, dans les plus pauvres, il n'y a pas de cheminée, de fourneau encore moins. Sur la terre battue, on pose quelques pierres, entre ces pierres le feu. Le compartiment se rétrécit en pyramide tronquée, c'est là l'échappement de la fumée et sur les parois inclinés de cette pyramide, lesquelles sont en bois comme le reste, sont cloués les jambons et autres salaisons qui y seront fumés.

Voilà la pauvre cuisine du menu peuple; celle de la bourgeoisie n'était qu'un peu plus convenable. Voyons maintenant ce qu'étaient les grandes cuisines seigneuriales ou abbatiales.

Dans un ensemble qui comprenait toutes les dépendances du service *de bouche*, laveries, garde-mangers, etc., s'élevait la cuisine proprement dite. Une des plus anciennes est celle de l'abbaye de Mont-Mayour, édifice circulaire, voûté en pierre et extradossé, présentant la forme d'une véritable cornue ou plutôt encore d'une bonbonne avec une cheminée centrale et des cheminées spéciales à chaque fourneau ou rôtisserie.

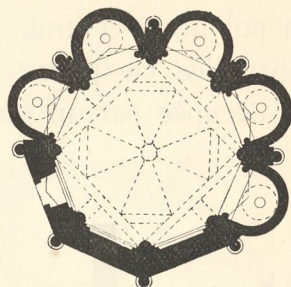


Fig. 606. — Cuisine de Fontevault.

La cheminée centrale, la plus vaste et la plus élevée, était chargée de recevoir et d'expulser les fumées et les gaz qui n'avaient pas trouvé issue par les cheminées secondaires.

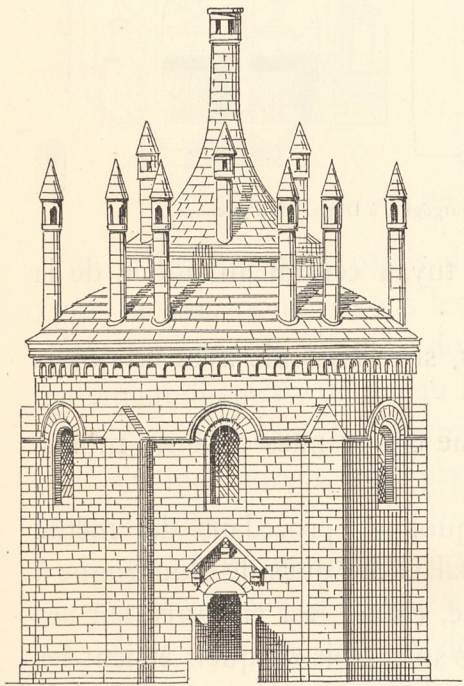


Fig. 607. — Cuisine de Fontevault.

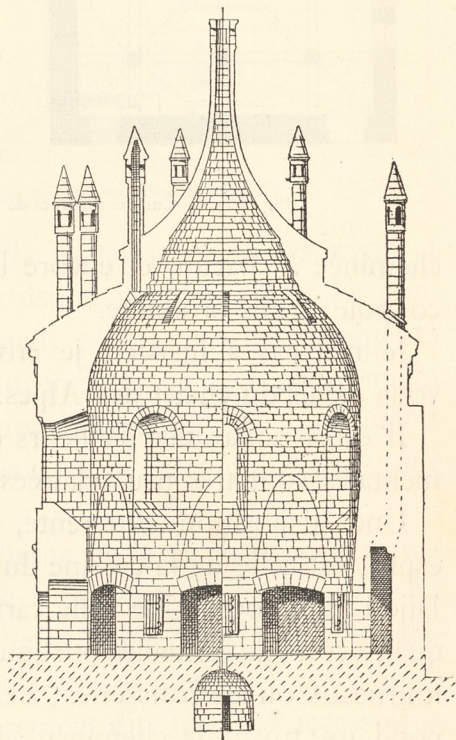


Fig. 608. — Cuisine de Fontevault.

Dans le même esprit, mais plus vaste et perfectionnée est la cuisine de l'abbaye de Fontevault (fig. 606, 607 et 608). Sur un polygone central, dont les piliers supportent une coupole appareillée en pierre, s'ouvrent autant d'absides dont chacune est occupée par un fourneau ou une rôtisserie, avec tuyaux de

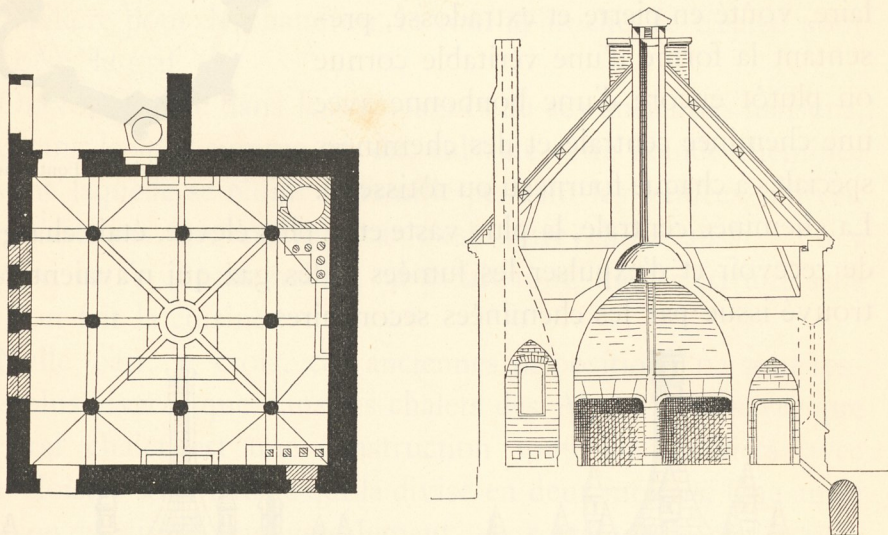


Fig. 609. — Cuisine des ducs de Bourgogne, à Dijon. Plan et coupe.

cheminée à chacun, et encore le tuyau central au milieu de la coupole qu'elle prolonge.

Je n'ai pas à insister, je crois, sur l'analogie avec ce que je vous disais du chalet des Alpes.

Il est à remarquer d'ailleurs que ces grandes cuisines monumentales sont très peu éclairées.

Une disposition différente, quoique procédant du même esprit, est celle de la cuisine du palais des ducs de Bourgogne à Dijon (fig. 609). Une salle carrée, voûtée, est entourée sur ses quatre côtés de véritables portiques sous trois desquels étaient les fourneaux ou les rôtisseries; à chaque travée du portique correspond un tuyau de cheminée, et il devait certainement en exis-

ter au sommet de la salle centrale. Ici, le quatrième côté sert à l'éclairage de la cuisine au moyen de plusieurs fenêtres.

D'une façon générale, ces cuisines sont en dehors de l'habitation, et forment un groupe de bâtiments spéciaux. On peut encore citer dans le même esprit celles du monastère de Durham (fig. 610) et du château de Raby (fig. 611), toutes deux en Angleterre.

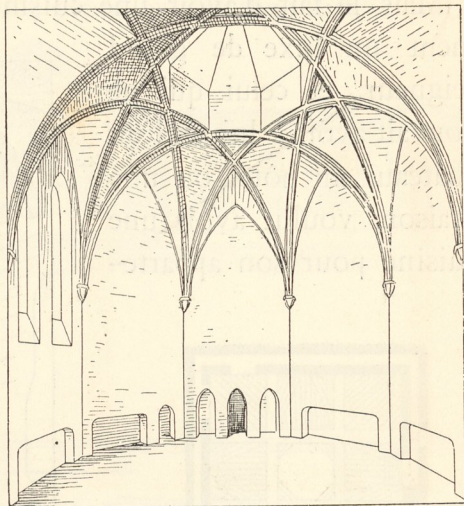
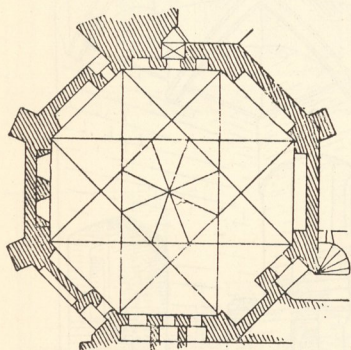


Fig. 610. — Cuisine du Monastère de Durham. Plan et coupe.

Avec les hôtels et palais de la Renaissance et des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, nous voyons les cuisines installées dans les *communs*. En général, elles ne donnent plus lieu à des bâtiments nettement distincts comme au Moyen Âge, mais elles continuent à ne pas être dans les bâtiments d'habitation. Si quelquefois elles s'y incorporent, c'est par exception, et toujours dans une partie reculée.

Toute cette conception persistante de la disposition des cuisines reposait sur la même idée : éloigner de l'habitation les odeurs de la cuisine et de ses déchets. Aussi, dans la grande habitation française, voyons-nous souvent exister l'*aile des cuisines* comprenant avec la cuisine proprement dite tous ses accessoires,

comme dans le plan type de grand château présenté par Blondel (fig. 612), qui vous montrera mieux que toute description quelle était l'importance de ce service multiple. La communication avec le corps de logis central du château se faisait par un passage souterrain sous les cuisines.

Mais le fait d'avoir une cuisine ne pouvait rester indéfiniment un luxe de grand seigneur, et celui qui ne pouvait avoir à lui seul un château, un hôtel ou une maison, voulut avoir une cuisine pour son apparte-

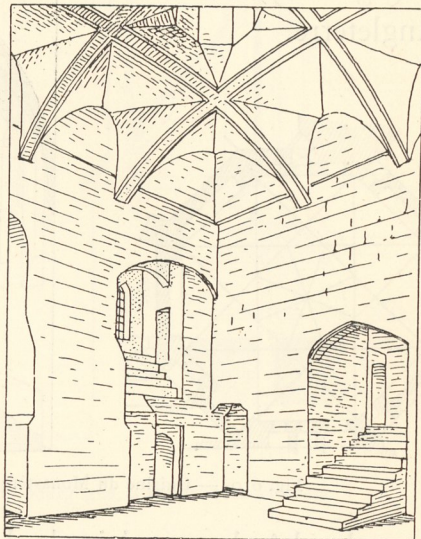
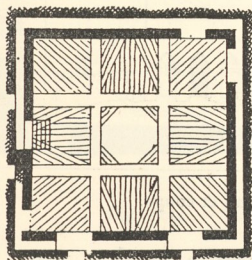


Fig. 611. — Cuisine du château de Raby. Plan et coupe.

ment. De là, les cuisines multiples dans les maisons en location.

Eh bien, la tradition d'éloignement des cuisines était si impérieuse que pendant longtemps la disposition des maisons bourgeoises fut celle-ci : à chaque étage, le palier de l'escalier donnait accès d'une part à la salle à manger, servant ainsi d'antichambre à l'appartement, et d'autre part à la cuisine, ainsi séparée de l'appartement par l'escalier. Solution bien fautive, car par toutes les portes restant forcément ouvertes pour le service, toutes les cuisines de la maison concentraient à la même heure leurs odeurs dans l'escalier, admirablement propre à la fonction

de cheminée d'appel (mais qui, il est vrai, n'était ordinairement pas fermé) — sans parler des inconvénients de toute nature que devait entraîner l'impossibilité de la surveillance.

On fit alors rentrer les cuisines dans les appartements, mais à cette époque si déplorable pour l'architecture privée qui fut la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle; alors les cuisines furent prati-

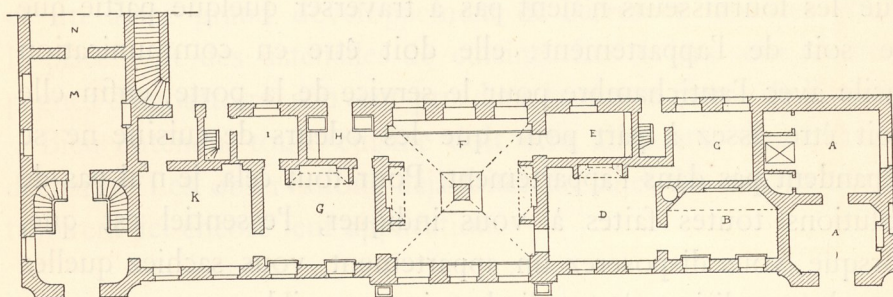
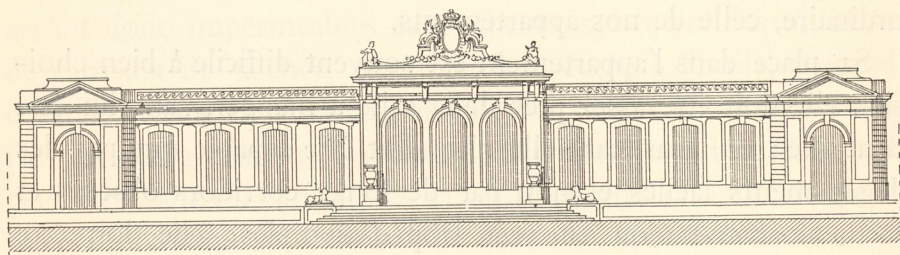


Fig. 612. — L'aile des cuisines d'un château, d'après Blondel.

A, logement du concierge. — B, pâtisserie. — C, pièce pour les viandes. — D, rôtisserie. — E, garde-manger. — F, cuisine. — G, aide. — H, lavoir. — I, boucherie. — K, salle du commun. — L, décharge. — M, salle à manger pour les officiers. — N, office.

quées sur des courettes sans air et sans lumière, et il fallut des règlements de police pour imposer un minimum bien insuffisant encore d'aération.

En même temps, dans les hôtels, une habitude anglaise imitée chez nous introduisit ou plutôt répandit l'usage des cuisines installées en sous-sol, et quelquefois dans de vraies caves. C'est ainsi qu'il y a des cuisines éclairées et aérées (?) par les soupériaux horizontaux des portiques de la rue de Rivoli.

Enfin, la cuisine dans nos maisons, devenait l'objet de dispositions nouvelles depuis qu'on eut pris l'habitude des escaliers de service.

Nous pouvons après cet exposé voir mieux ce que doivent être nos cuisines, et nous allons d'abord examiner la cuisine ordinaire, celle de nos appartements.

Sa place dans l'appartement est souvent difficile à bien choisir : elle doit être assez près de la salle à manger, sans lui être contiguë ; en tous cas, elle n'en doit être séparée que par des dégagements faciles et non par de longs corridors obscurs et tortueux comme on en voit trop d'exemples ; elle doit être accessible par l'escalier de service, assez immédiatement pour que les fournisseurs n'aient pas à traverser quelque partie que ce soit de l'appartement ; elle doit être en communication facile avec l'antichambre pour le service de la porte ; enfin elle doit être assez à part pour que les odeurs de cuisine ne se répandent pas dans l'appartement. Pour tout cela, je n'ai pas de solutions toutes faites à vous indiquer, l'essentiel est que, lorsque vous disposerez un appartement, vous sachiez quelles sont les conditions à remplir le mieux possible.

Une cuisine ne saurait être trop claire. Si la disposition permet qu'elle ait des fenêtres sur deux faces, cela vaut mieux pour l'aération. Le soleil est à éviter autant que possible ; les garde-manger extérieurs doivent de préférence être au nord.

Tout le monde connaît les fourneaux métalliques qui sont maintenant d'un usage général, avec foyer, four, grillade et bain-marie. Souvent une rôtisserie est installée à part. Le fourneau a son tuyau de cheminée propre, et de plus il est bon que la *botte* qui recouvre tout le fourneau soit aussi desservie par un tuyau de ventilation pour l'évacuation des gaz, vapeurs,



odeurs, etc. Les fourneaux se font à volonté pour l'emploi de la houille, du coke ou du gaz. On doit éviter que le fourneau soit en face de la fenêtre, car alors on se fait ombre, on est à *contre-jour*. Il en est de même de l'évier, s'il est dans la cuisine, ce qui est le cas toutes les fois qu'on n'a pas de laverie spéciale.

Une cuisine doit pouvoir être tenue très propre. Ses parois seront donc imperméables aux vapeurs, soit qu'on les munisse de carreaux de faïence, ou qu'on les peigne à l'huile, plafond compris. Mais en tous cas, il faut des revêtements de faïence partout où la chaleur risquerait de détériorer la peinture. Le sol peut être dallé ou carrelé ; les carreaux en grès ou en terre cuite très dure, tel que les carreaux de Beauvais, sont excellents.

Il est nécessaire de prévoir la place d'armoires assez vastes, et un assez grand développement de barres et tablettes pour le placement des ustensiles de cuisine. Les éviers sont accompagnés d'égouttoirs, souvent pris dans la masse même de l'évier.

Bien entendu, toute cuisine doit être alimentée d'eau, avec décharge. Les observations déjà faites au sujet des canalisations trouvent ici encore leur application.

Les grandes cuisines, dans les habitations importantes, doivent satisfaire aux mêmes conditions, mais leur installation est différente. Le plus souvent, pour permettre la préparation simultanée de plats nombreux, le fourneau principal est isolé au milieu de la pièce, de sorte qu'on puisse tourner autour. Comme, dans ce cas, il arrive fréquemment qu'on ne puisse le surmonter d'un tuyau direct, ni recouvrir le fourneau d'une hotte qui assombri-rait la pièce, le fourneau est à *tirage renversé*, c'est-à-dire que la flamme et la fumée, après divers circuits, se rendent dans un tuyau horizontal sous le sol de la cuisine pour de là remonter dans un tuyau vertical pratiqué dans ou contre l'un de ses murs.

Pour mettre le feu en train, il faut commencer par allumer un feu vif au pied de la cheminée verticale, dans un petit foyer *ad hoc* qu'on désigne sous le nom de foyer d'appel. Le tirage déterminé par cette combustion rapide aspire l'air contenu dans la canalisation horizontale et fait remonter jusqu'au foyer du fourneau le tirage final. Mais on comprend que la partie supérieure de la pièce joue alors le rôle d'une grande hotte qu'il faut ventiler; pour cela, il faut faire partir du plafond, là où c'est possible, et en plusieurs endroits si on le peut, des tuyaux semblables aux tuyaux de cheminées ou des gaines de plus large section. La chaleur de la cuisine y déterminera facilement un courant ascendant; au besoin, on peut l'activer par la combustion d'un brûleur à gaz au départ de la gaine.

En général, la grande cuisine comporte en plus un ou deux fourneaux plus petits, adossés, destinés à des préparations spéciales ou aux petits repas.

La rôtisserie se fait de préférence devant une grande cheminée au bois, avec tourne-broches. Il est bon d'avoir devant cette cheminée un écran, petite cloison en briques émaillées ou revêtue de faïence, qui concentre la chaleur sur la rôtisserie, et protège la cuisine contre le rayonnement du feu ardent.

On dispose enfin des tables à réchauffer ou à maintenir les plats chauds; autrefois, on étendait de la braise sur des tables en pierre ou en fonte; aujourd'hui, on obtient plus facilement le même résultat avec une circulation d'eau chaude dans une sorte de caisse plate métallique, ou encore avec quelques rampes à gaz sous une table en fonte.

Dans toute cuisine, il faut une table aussi grande que possible, et l'installation complète comporte de plus des billots, mortiers, et une table à viande analogue à celles des bouchers; plusieurs bâches à eau avec décharges, et enfin des tablettes,

barres, etc., soit contre les murs, soit suspendues au plafond.

Dans les grandes cuisines dont nous nous occupons en ce moment, la pièce principale, ou cuisine proprement dite, est réservée uniquement à la cuisson et à la préparation des mets. Il y a des locaux annexes pour tous les travaux accessoires, plus spécialement confiés aux aides de cuisine. Ainsi, on ne fait dans la cuisine ni lavages, ni épluchages. Il y a pour cela une *laverie* et aussi une pièce pour l'épluchage. Ces dépendances doivent être claires, très faciles à tenir proprement avec l'eau en abondance.

Parfois la rôtisserie est à part, c'est alors une sorte de cuisine spéciale à côté de la principale.

Le garde-manger, dans les grandes installations, est une pièce fraîche, peu éclairée mais bien ventilée, exposée au nord. Dans des installations riches, il se trouve même plusieurs garde-manger, afin que les poissons par exemple ne soient pas avec les viandes, et ainsi du reste; des glacières sont souvent exigées pour le gibier, le poisson, etc.

Tout cela est en somme question de programmes; l'architecte doit provoquer à ce sujet les décisions de son client; à la campagne surtout, les services de cuisine prennent parfois une importance tout à fait exceptionnelle: le programme peut comporter des fours non seulement pour la pâtisserie, mais pour le pain même; des salles importantes pour les approvisionnements, etc. Aucune règle ne peut donc être formulée sur ces divers sujets, en dehors des prescriptions fondamentales: dispositions permettant la clarté, la propreté, la surveillance efficace.

Je veux seulement vous bien montrer que dans la grande habitation, le mot cuisine est un terme général qui exprime

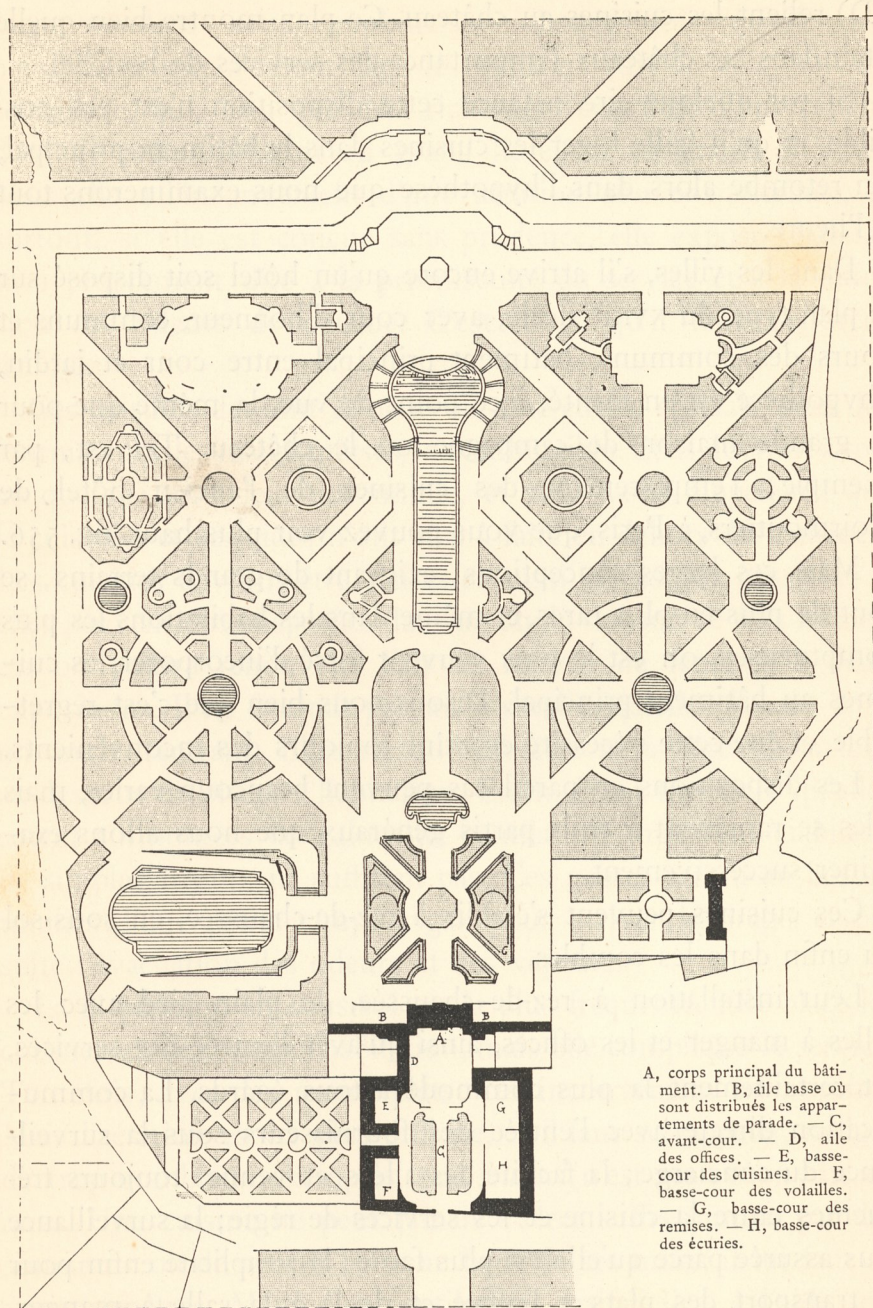
tout un ensemble; c'est en ce sens qu'on disait autrefois « les cuisines ». Et lors même que votre programme vous dit simplement « une cuisine », vous ne lui donnez pas satisfaction par une pièce unique, si grande soit-elle; il vous faut penser qu'on désigne par là tout le service de la bouche, qui, dans les maisons riches, est très compliqué.

A la cuisine se rattache l'office de préparation; c'est le domaine du maître d'hôtel; c'est là qu'on dresse les plats et tout ce qui fait le luxe de la table. On y prépare aussi les glaces, les fruits, etc. Clarté, propreté, c'est encore ce qu'il faut y rechercher.

Enfin, à proximité de la cuisine se trouve la salle à manger des gens de service. A part le luxe et la décoration, tout ce que nous avons dit des salles à manger trouve ici son application.

Les grandes cuisines dont je viens de vous parler ne peuvent guère appartenir au simple appartement; c'est dans l'hôtel ou le château qu'on peut les prévoir. Là, quel sera leur emplacement?

A la campagne, il est facile de réaliser les conditions très judicieuses qui étaient celles des cuisines au Moyen Age et dans les châteaux plus modernes : placer les cuisines en dehors du corps de bâtiment principal, soit dans un bâtiment spécial, soit dans l'ensemble des communs; assez près cependant de la salle à manger pour que les transports ne soient pas excessifs; en assurant d'ailleurs les dispositions qui se prêtent à l'aérage et à la propreté. Il est bon que les cuisines aient une cour de service à elles, et que cette cour, comme la cuisine elle-même, soit abondamment pourvue d'eau. Je ne saurais mieux faire à ce sujet que de vous présenter un plan général de château projeté par Blondel pour les environs de Besançon (fig. 613). Les cuisines sont marquées dans la légende par la lettre E, les offices



A, corps principal du bâtiment. — B, aile basse où sont distribués les appartements de parade. — C, avant-cour. — D, aile des offices. — E, basse-cour des cuisines. — F, basse-cour des volailles. — G, basse-cour des remises. — H, basse-cour des écuries.

Fig. 613. — Grande habitation de campagne, d'après Blondel; plan général, bâtiments, jardins et dépendances.

(D) relie les cuisines au château. Ce plan montre bien quelle était dans ces châteaux l'importance des services de bouche.

Si par quelque circonstance cette disposition n'est pas possible, et qu'il faille loger les cuisines dans le bâtiment principal, on retombe alors dans l'hypothèse que nous examinerons tout à l'heure.

Dans les villes, s'il arrive encore qu'un hôtel soit disposé sur le plan type du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec cour d'honneur, communs et cours des communs, bâtiment principal entre cour et jardin, l'hypothèse est en réalité, à ce point de vue, la même que pour la grande maison de campagne ou le château. Tel est, par exemple, l'emplacement des cuisines de l'ancien hôtel de Noirmoutiers, à Paris, que vous pouvez voir plus haut, fig. 556.

Mais ces larges conceptions, exigeant de grands terrains, se font de plus en plus rares, et même dans les habitations les plus somptueuses, on est le plus souvent forcé d'incorporer les cuisines au bâtiment principal. Disons-nous bien que c'est regrettable, et que cette nécessité entraîne toujours des inconvénients.

Les dispositions en pareil cas peuvent beaucoup varier, mais elles se ramènent à trois partis généraux que nous allons examiner successivement.

Ces cuisines peuvent s'établir à rez-de-chaussée, en sous-sol ou enfin dans les combles.

Leur installation à rez-de-chaussée, de plain pied avec les salles à manger et les offices, ainsi qu'avec l'entrée des services, est certainement la plus commode à tous égards. La communication directe avec l'entrée des fournisseurs sous la surveillance du concierge; la facilité des allées et venues toujours fréquentes entre la cuisine et les services de régie; la surveillance plus assurée parce qu'elle est plus facile; la simplicité enfin pour le transport des plats à l'office et de là à la salle à manger,

recommandent cette combinaison chaque fois qu'elle est possible, et spécialement dans les maisons soit de ville, soit de campagne, qui, bien que déjà richement conçues, n'ont cependant de prétentions ni au grand hôtel ni au grand château. Mais elle a l'inconvénient d'une aération souvent sacrifiée, et surtout, si elle est conçue sans prudence, elle expose l'habitation proprement dite à la promiscuité du service et à la diffusion des odeurs de cuisine. C'est là ce qu'il faut s'efforcer d'éviter.

Ces cuisines devront donc avoir une entrée spéciale pour les fournisseurs, les marchandises, le combustible. Elles devront avoir en quelque sorte leur autonomie, et vous vous rappellerez que le cuisinier et ses aides n'ont rien à faire en dehors des cuisines. Les cuisines devront être claires et aussi aérées que possible; si elles peuvent être disposées dans un angle saillant, ce sera mieux, car on pourra renouveler l'air au moyen de fenêtres à deux expositions. Il ne faudrait pas, au contraire, qu'elles fussent dans un angle rentrant. Elles ne doivent être ni à côté ni surtout au-dessous de pièces d'habitation. Enfin, il est très utile qu'elles soient surmontées de gaines de ventilation largement établies : de simples tuyaux ne suffisent pas. Ces gaines seront au besoin munies d'une petite rampe à gaz pour activer le tirage, et par suite l'évacuation des odeurs et des vapeurs.

La disposition en sous-sol est la plus fréquente. Elle place les cuisines en dehors de l'habitation, mais elle complique le service. Toutefois, avec des monte-plats, cet inconvénient est minime. Mais l'aération est ici plus difficile, et il faut se rappeler, malgré de trop nombreux exemples, que *sous-sol* n'est pas synonyme de *caves*. Une cuisine ne peut jamais s'aérer suffisamment par des soupiraux ou de petites baies au haut de ses murs, il lui faut de vraies fenêtres. Même les ventilations artificielles, à l'aide soit

de propulseurs, soit d'aspirateurs d'air, n'arrivent jamais à assurer une aération aussi parfaite que le libre courant d'air dû à l'ouverture de grandes fenêtres. Aussi, lorsque le sous-sol n'est pas un soubassement sous un rez-de-chaussée élevé, il est indispensable d'assurer la possibilité de fenêtres au moyen d'un fossé ou *cour anglaise*. Alors, c'est en quelque sorte un rez-de-chaussée inférieur, et ce que nous avons dit des cuisines à rez-de-chaussée trouve ici son application, sauf la communication de plain-pied.

Cependant il convient d'appeler encore votre attention sur une question spéciale aux sous-sols : avant d'y installer une cuisine, il faut bien s'assurer que les eaux pourront être évacuées, ou, en d'autres termes, que le sol de la cuisine ou tout au moins le niveau des décharges d'eaux est suffisamment en contre-haut des canalisations qui se rendent à l'égout. Cela n'est pas toujours. Et à ce sujet, il n'est pas sans intérêt d'appeler votre attention sur les dangers qui résultent des canalisations trop peu élevées au-dessus des égouts. Il semble que lorsque, avec une pente suffisante, on peut déboucher à 0<sup>m</sup> 30 ou 0<sup>m</sup> 40 au-dessus du *radier*, on n'ait rien à redouter. C'est vrai théoriquement, cela ne l'est pas en fait. Il arrive parfois que, par suite d'insuffisance de section, l'eau des égouts, au moment des grands orages, les remplit presque complètement. Parfois aussi, pour des réparations à faire en aval, on établit des barrages momentanés qui forment une retenue d'eau, et par conséquent une élévation de niveau. Pendant ce temps, vos évacuations, si elles ne sont pas à un niveau sensiblement supérieur, ne débiteront pas, ce qui est un grave inconvénient; mais de plus, il pourra arriver une chose beaucoup plus grave : l'eau d'égout trouvant par vos évacuations une issue au-dessous de son niveau, se déversera en inondation dans la cuisine et dans tous les sous-sols contigus. Il est donc indispensable, avant de rien décider,



de bien constater les conditions de nivellement du sous-sol par rapport aux égouts dont on peut disposer.

L'installation des cuisines dans les combles est jusqu'ici exceptionnelle. Elle a surtout été pratiquée dans des établissements où il fallait plutôt des réfectoires que des salles à manger, et dès lors tout le service de bouche s'y trouve de plain-pied. Avec des salles à manger au rez-de-chaussée, l'éloignement vertical devient plus considérable qu'avec les cuisines en sous-sol, le service aussi; l'accès des fournisseurs et des denrées se complique. Mais l'aération peut être réalisée à souhait, aucune odeur, aucune chaleur n'est à craindre pour l'habitation; des mesures sont à prendre seulement pour que les regards du personnel des cuisines ne plongent pas dans la cour d'honneur ou le jardin. Je n'ai pas à préjuger ce qui se fera dans l'avenir; mais avec les facilités toujours croissantes qu'offrent les ascenseurs, monte-charges, etc., je ne serais pas étonné que les cuisines des grandes habitations fussent avant peu disposées dans les combles.

En continuant la revue des pièces qui se trouvent dans l'appartement, ou d'une façon plus générale dans l'habitation, il nous reste à voir l'antichambre et le vestiaire.

L'antichambre ne doit pas être confondue avec le vestibule. L'une fait partie des appartements, l'autre est en dehors.

Dans un appartement de moyenne habitation, l'antichambre, qui affecte souvent la forme d'une galerie, a son accès par le palier de l'escalier, et donne elle-même accès directement aux salons, au cabinet de travail ou d'affaires, à la salle à manger, en un mot à toutes les pièces où des étrangers peuvent être introduits. Elle donne accès indirectement — j'insiste sur ce mot — aux chambres et à la partie intime de l'appartement. Il

faut en effet que le service des chambres puisse toujours se faire à l'abri des indiscretions, et dans l'antichambre il peut toujours se trouver un étranger.

Dans l'antichambre bien éclairée, chauffée par le calorifère une cheminée ou un poêle, il faut des sièges, une table, des porte-manteaux, des miroirs. On doit pouvoir venir ouvrir la porte, non seulement de l'appartement proprement dit, mais aussi de la cuisine, lorsque les domestiques s'y trouvent réunis.

Ce programme spécial de l'antichambre est ce qui détermine avant tout la place du grand escalier. C'est ainsi qu'on obtient rarement une distribution commode avec l'escalier et l'antichambre à l'extrémité d'un bâtiment : on n'arrive pas assez au cœur de l'appartement.

Dans les hôtels ou châteaux, après le vestibule dont nous parlerons plus tard, il y a une et quelquefois deux antichambres, comme par exemple dans le plan de l'ancien château de Saint-Cloud (fig. 614). Il faut en effet une salle d'attente pour les domestiques, et si le vestibule n'est pas disposé à cet effet, ce sera la fonction d'une première antichambre. Puis il s'en

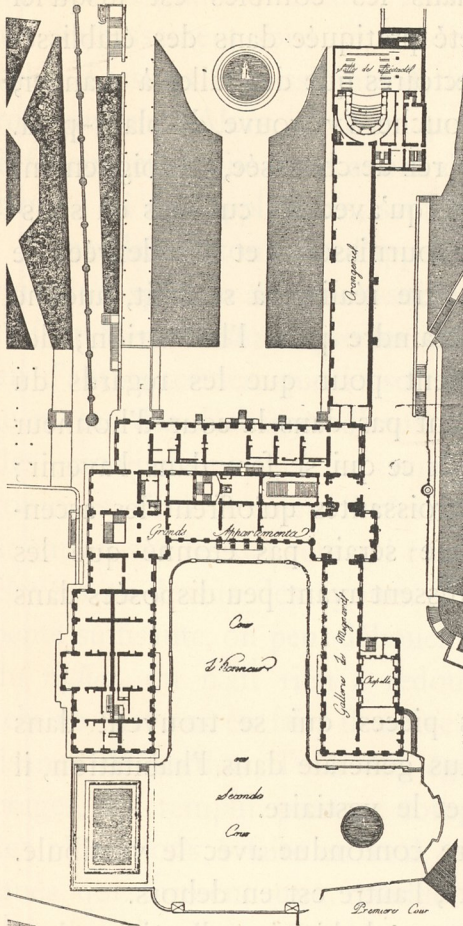


Fig. 614. — Plan de l'ancien château de Saint-Cloud.

trouvera une seconde, où des visiteurs peuvent attendre, où les dames rajustent leur toilette avant d'entrer, où l'on s'inscrit, etc.

En toute hypothèse, l'antichambre appelle toujours une étude architecturale ou décorative sérieuse. L'aspect de l'antichambre est la première impression de quiconque pénètre dans l'appartement. Une architecture décorative sans clinquant, d'une grande tenue, une décoration plus grave que brillante lui donneront son caractère.

A Fontainebleau, vous verrez deux exemples de très belles antichambres, dans de grandes proportions : celle qui est au sommet de l'escalier en fer à cheval, et la salle qu'on désigne sous le nom de salle des Gardes.

A Versailles, l'antichambre du Roi sur la cour de marbre, d'une belle architecture Louis XIV, et

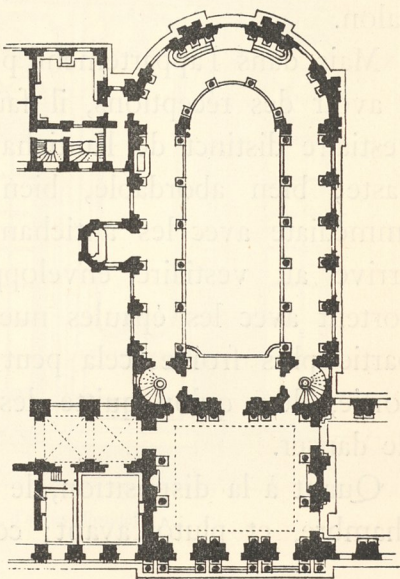
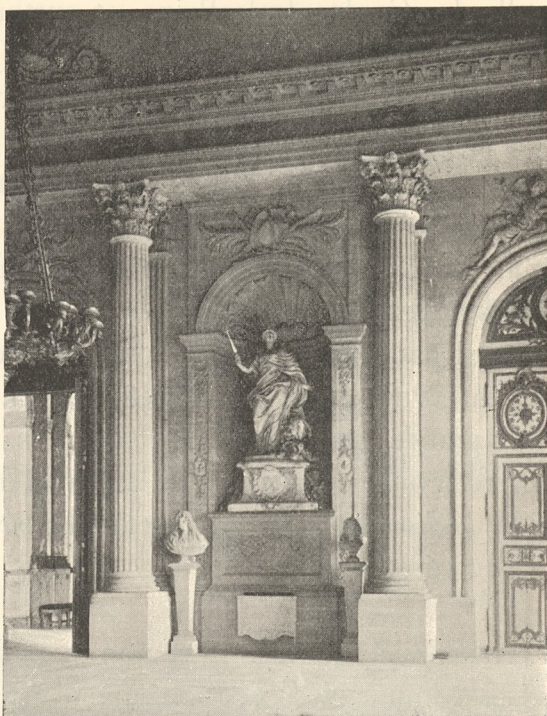


Fig. 615. — Antichambre de la chapelle, à Versailles. Plan et vue intérieure.

la salle des Gardes de la Reine, et surtout la magnifique antichambre de la chapelle au premier étage (fig. 615).

A Rambouillet, une très jolie antichambre du temps de Louis XV.

Enfin, à Paris même, vous trouverez au Louvre l'antichambre qui conduit à la chambre de Henri II de la même époque et du même style. Vous en trouveriez de remarquables dans presque tous les anciens hôtels.

Il n'est pas sans intérêt de vous montrer comment les architectes du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui avaient si bien le sens des nécessités de la grande habitation, ont compris théoriquement l'antichambre. Vous en trouverez un exemple dans l'ouvrage de Blondel, *De la distribution des maisons de plaisance*, reproduit ici dans les figures 616 et 617.

Le *vestiaire* des invités — et non la garde-robe des maîtres — n'existe comme pièce spéciale que dans la grande habitation, et je vous en ai parlé plus haut comme dépendance du salon.

Mais dans l'appartement plus modeste, si cependant il doit y avoir des réceptions, il faut encore autant que possible un vestiaire distinct de l'antichambre; il le faut ou il le faudrait vaste, bien abordable, bien chauffé, et en communication immédiate avec les antichambres chauffées. En effet, si l'on arrive au vestiaire enveloppé de fourrures, les dames en sortent avec les épaules nues; s'il faut traverser ensuite une partie plus froide, cela peut être dangereux, et surtout à la sortie, alors qu'on quitte des salons surchauffés où l'on vient de danser.

Quant à la disposition, le vestiaire doit être près de l'antichambre, et plutôt avant; comme forme, ce que j'ai dit des

grands vestiaires s'applique ici encore, toutes proportions gardées.

Avant de quitter l'appartement, permettez-moi quelques avis encore, d'un caractère général. Le grand danger de l'étude dans l'habitation, c'est la mode. Rien n'est plus impérieux, et rien n'est plus éphémère : aussi l'architecte qui doit être l'homme de la prévoyance doit-il réagir autant que possible contre ces tyrannies d'un moment.

La mode dans le vêtement

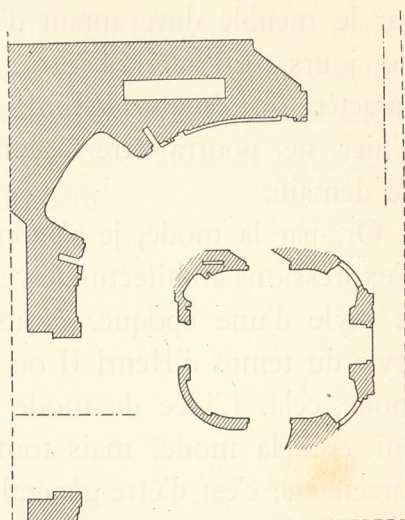


Fig. 616. — Plan d'une antichambre, d'après Blondel.

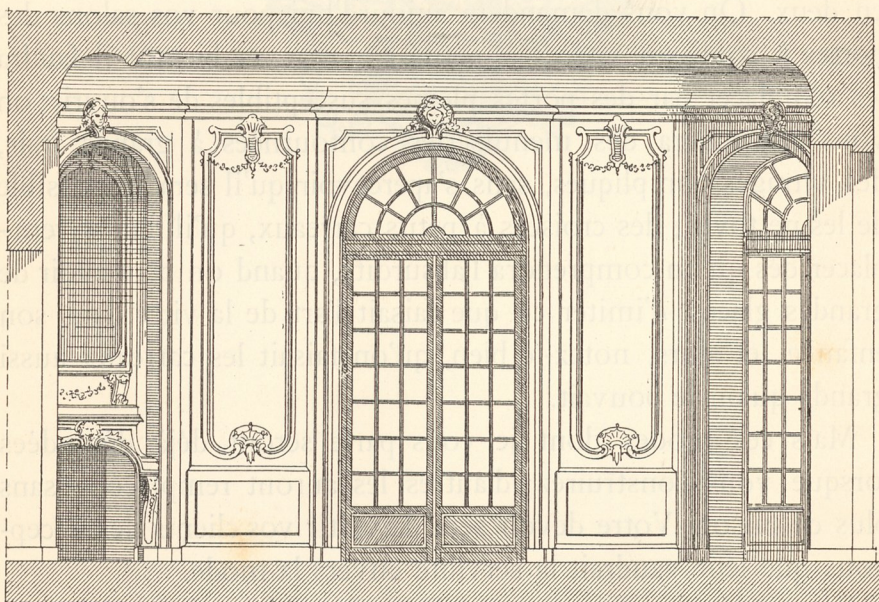


Fig. 617. — Antichambre, d'après Blondel.

est à sa place; dans le meuble elle est déjà plus dangereuse, car le meuble dure autant d'années que la mode dure parfois de jours. En architecture, les dispositions prises ont un caractère forcément définitif, et ce qui a été fait à la mode d'hier ne pourra être accommodé à celle d'aujourd'hui ou de demain.

Or, par la mode, je n'entends pas le caractère, cet ensemble d'expressions architecturales, et ce goût ambiant qui déterminent le style d'une époque. Nous reconnaissons, par exemple, le style du temps d'Henri II ou de Louis XIV : ce n'est pas de la mode, cela. L'idée de mode est une idée moderne; on ne sait qui crée la mode, mais tout le monde la subit, et ce qui la caractérise, c'est d'être généralement irraisonnée. Aujourd'hui la mode est aux antichambres-galleries, et dans quelques années on ne voudra plus de ces dispositions qui coupent l'appartement en deux. On vous demandera aujourd'hui pour vos salons des portes à coulisses vitrées à petits carreaux, et bientôt il faudra les remplacer par des portes pleines susceptibles de s'ouvrir; on vous demandera des menuiseries contournées à grands frais, des vitrages compliqués, sans s'apercevoir qu'il sera impossible de les nettoyer; des croisées à petits carreaux, qu'il faudra remplacer dès qu'on comprendra l'absurdité, quand on peut avoir de grandes glaces, d'imiter ce que faisait l'art de la vitre dans son enfance, et alors, notez-le bien, qu'on faisait les carreaux aussi grands qu'on le pouvait.

Mais ces modes dont je vous parle seront déjà démodées lorsque vous construirez; d'autres les auront remplacées, sans plus de raison. Votre devoir sera d'avertir vos clients des déceptions que leur vaudrait la servilité envers la mode.

Et surtout ici, dans vos études, affranchissez-vous donc de ces enfantillages. Pensez aux moutons de Panurge : de leur

temps, c'était la mode de sauter dans la rivière. Et vous, dans vos projets, vous faites comme eux. Eh bien, la mode marche vite, et si plus tard vous restez les esclaves de la mode d'aujourd'hui, je vous garantis que vous serez étrangement démodés du premier coup. Étudiez donc avec votre raison et votre goût, et ne soyez pas le *servum pecus* du poète.

