

Université de Montréal

**Les patterns de Christopher Alexander appliqués
aux cuisines domiciliaires modernes**

par

Virginie Tessier

Faculté de l'Aménagement

Mémoire présenté à la Faculté des Études Supérieures et Postdoctorales

en vue de l'obtention du grade de

Maîtrise ès Sciences Appliquées (M.Sc.A.) en Aménagement, option Design et Complexité

Mai 2014

© Virginie Tessier, 2014

Université de Montréal

Faculté des Études Supérieures et Postdoctorales

Ce mémoire intitulé :

**Les patterns de Christopher Alexander appliqués
aux cuisines domiciliaires modernes**

par

Virginie TESSIER

A été évalué par le jury composé de :

Jean THERRIEN, Professeur agrégé

Président du jury

Rabah BOUSBACI, Professeur agrégé

Directeur de recherche

Marie-Josèphe VALLÉE, Professeure adjointe

Membre du jury

À mon père et à ma mère qui m'ont montré comment faire.

Résumé

La présente recherche traite des conflits d'aménagement pouvant être décelés dans les cuisines domiciliaires modernes. L'ajout d'objets mécanisés au rituel alimentaire quotidien a su changer la dynamique du lieu. En effet, l'architecture des cuisines modernes en Occident présente de grandes contradictions. Basées sur des standards architecturaux, les cuisines modulaires ne reflètent pas la variété et l'unicité des aliments auxquels les cuisines sont dédiées. Les cuisines devraient être le miroir de la vivacité naturelle des aliments et des échanges humains que la nourriture génère à travers le plaisir et le partage.

Dans l'espoir de proposer des outils afin de rééquilibrer la dynamique de cette pièce, un cadre théorique basé sur les théories architecturales de l'architecte et mathématicien anglais Christopher Alexander a été établi. Supportant la présente recherche, ces théories architecturales s'inspirent de la structure et de la composition des choses de la nature et des monuments anciens afin d'établir des balises d'aménagement simples et équilibrées (qualité de vie, patterns, configuration des événements, configurations de l'espace, ...).

Ces théories ont aidé à concevoir une formule d'ateliers participatifs qui visent à outiller les occupants, qui sont très souvent des non-professionnels du domaine de l'architecture et du design d'intérieur. Ces ateliers proposent un cheminement bien encadré qui permet aux participants de retravailler leur espace de cuisine respectif selon leurs goûts et leurs besoins. En fournissant un plan de l'étage où se situe la cuisine, quelques crayons, règles et autres matériel de dessin, les participants ont pour tâche de réaménager leur cuisine en un espace de cuisine idéal. La deuxième étape, qui elle se réalise en équipe avec tous les occupants participants de la demeure, consiste à réduire l'ampleur des changements afin d'arriver à un résultat réaliste.

L'enthousiasme noté tout au long de ce processus a ainsi permis de confirmer que les non-professionnels du domaine de l'architecture et du design d'intérieur peuvent développer un intérêt marqué pour l'amélioration de leurs interactions quotidiennes, avec l'espace et entre les occupants, lorsque bien accompagnés dans cette tâche. Grâce aux propos et aux plans recueillis durant les séances d'ateliers participatifs ainsi qu'à l'analyse de ces données, une série d'interprétations ont émergé. Les données ont notamment démontré l'influence positive de l'utilisation des patterns d'Alexander. L'analyse permet, en outre, de noter les tendances d'aménagement ayant émergé de l'utilisation des patterns dans les espaces de cuisine : définitivement, les cuisines se sont transformées en espace de vie partagé et polyvalent.

Finalement, la présente recherche se conclut grâce à une série de recommandations qui traitent de la structure des cuisines, des ateliers participatifs et des patterns. Tout d'abord, l'impact de ces notions sur les espaces retravaillés par les participants est impressionnant. Les espaces sont bien organisés, vastes et, surtout, reflètent les occupants qui y vivent au quotidien. De plus, ayant démontré la facilité d'utilisation et la polyvalence des patterns, il a été jugé que certains aspects devraient être améliorés tels que l'actualisation de certains patterns, le prolongement du processus d'ateliers, le perfectionnement de la méthode et la diffusion des résultats.

Mots-clés design, Christopher Alexander, patterns, cuisine, nature.

Abstract

This research focuses on design and architectural conflicts found in modern kitchens. The addition of mechanized objects in the daily food ritual has completely changed the overall dynamic of this space. As a matter of fact, the Occidental architecture of modern kitchens is filled with unsolved contradictions. Based on architectural standards, modular or fitted kitchens do not reflect fresh food's variety and uniqueness to which they should be dedicated. Kitchens should be the mirror of the innate liveliness of fresh foods and of the pleasure offered by communal meals through human interactions and gustative discoveries.

In the hopes of proposing useful tools in order to reestablish a balanced dynamic in these spaces, a theoretical framework was established based on Christopher Alexander's architectural theories. Alexander is a reknown English mathematician and architect. Supportive of the present research, his theories were inspired by the study of structural and compositionnal qualities of things derived from nature and ancients monuments in order to establish simple and balanced design recommendations (quality of life, patterns, patterns of events, patterns of space, ...).

These theories helped in planning participatory workshops that have as main objective the empowerment of householders and occupants in their planning of a renovation process. Moreover, as, most of the time, these occupants are non-professionals in the field of architecture and design the workshops have to be quite intuitive. These workshops propose a well supervised process which allows participants to redesign their kitchen space according to their tastes and needs. Working directly on the plan of the floor on which their kitchen is located, participants have as first task to transform the actual kitchen area in their ideal kitchen. The second step of this participatory process is accomplished in teams of participating members; during this step, participants are asked to reduce the importance of planned changes in order to propose a more realistic result.

The noted enthusiasm throughout the participatory process has confirmed that non-professionals can develop a high interest for the overall improvement of their daily interactions whether it is with the space or amongst occupants. Thanks to the narratives and drawing material collected during the participatory workshops and to the data analysis, a series of interesting interpretations have emerged. For instance, the data showed the positive influence linked to the use of Alexander's patterns. Moreover, the analysis underlined the design tendencies that emerged from the use of the patterns in kitchen spaces : definitely, kitchens were transformed in shared and versatile living spaces.

Finally, the present research concludes with a series of recommandations linked to various aspects of this research: the structure and organisation of kitchens, participatory workshops and patterns. First, the impact of the use of these architectural notions on spaces is very impressive and was successful. Spaces are well organized, vast, and, most importantly, reflect their daily inhabitants. Moreover, having established the patterns' versatility and usefulness, some details were noted as to be improved. For exemple, the modernization of some patterns, the time-length of the participatory process, the maximizing of the overall method and the future distribution of the results.

Keywords Design, Christopher Alexander, patterns, kitchen, nature.

Table des matières

Résumé	i
Abstract	ii
Table des matières	iii
Liste des figures	v
Liste des tableaux	vii
Liste des patterns	viii
Remerciements	ix
1. CONTEXTE	1
1.1 Le feu	1
1.2 Les répercussions de la répartition des tâches	2
1.3 Les sociétés modernes et leurs cuisines	4
1.4 La cuisine et la relation à la nature	10
1.5 La question de recherche	14
1.6 Les objectifs de recherche	14
2. CADRE THÉORIQUE: LES CONCEPTS DE CHRISTOPHER ALEXANDER	17
2.1 Présentation de Christopher Alexander	17
2.2 The Timeless Way of Building	18
2.2.1 L'intemporalité de la qualité sans nom	
2.2.2 Les configurations des événements	
2.2.3 Les configurations de l'espace	
2.3 A Pattern Language : Towns, Buildings, and Constructions	30
2.3.1 Un langage de motifs vivants	
2.4. The Nature of Order: An essay on the art of building and the nature of the universe	40
2.4.1 Les degrés de vivacité	
2.4.2 Les centres forts	
2.4.3 Les 15 propriétés fondamentales	
3. MÉTHODOLOGIE: ATELIER PARTICIPATIF	56
3.1 La stratégie méthodologique	56
3.2 L'échantillonnage	57
3.3 La rencontre préliminaire	60
3.3.1 Le questionnaire préliminaire	
3.3.2 La présentation des patterns	
3.4 La deuxième rencontre : l'atelier participatif	62
3.4.1 Le premier atelier	
3.4.2 Le deuxième atelier	
3.5 Le retour sur les activités	65
3.6 Justification de la méthode	66

4. ANALYSE DES DONNÉES	69
4.1 L'utilisation des patterns en général	71
4.1.1 Les patterns enrichissent le vocabulaire des participants	
4.1.2 La structure du processus d'atelier encourage la créativité	
4.1.3 L'appropriation — Les patterns font parler les désirs des usagers	
4.1.4 L'équilibre entre nature et technologie	
4.2 Utilisation des patterns dans la cuisine	93
4.2.1. Apport structurant du pattern 139—CUISINE DE FERME	
4.2.2 - La cuisine familiale : espace d'échange et d'interactions humaines	
4.2.3 - La cuisine utile : espace où manger	
4.2.4 - La cuisine efficace : espace pour cuisiner	
4.2.5 - La cuisine confortable : un espace lumineux	
5. DISCUSSION	135
5.1 L'impact des patterns sur les cuisines	136
5.2 La pertinence et les limites des patterns	137
5.2.1 Actualisation	
5.2.2 Accessibilité	
5.2.3 Cohérence	
5.3 Le raffinement de la méthode	142
6. CONCLUSION ET PISTES DE RECHERCHE FUTURES	144
BIBLIOGRAPHIE	146
ANNEXE I Les documents préliminaires	xi
ANNEXE II La banque d'images	xxvii
ANNEXE III Photographies des cuisines actuelles	xxxvi
ANNEXE IV Plans réalisés lors des ateliers participatifs	xliii
ANNEXE V Retranscription des verbalisations	lviii
ANNEXE VI Questionnaire de retour sur les activités	lxxix
ANNEXE VII Tableaux d'analyse	lxxxvii

Liste des figures

Figure 1 :	Dessin organisationnel tiré du livre <i>The American Women's Home de Catherine Beecher</i> (1869)	5
Figure 2 :	Diagramme comparatif de Christine Frederick (1913)	7
Figure 3 :	Photographie de la <i>Frankfurt Kitchen</i> par Magarete Schuttle-Lihotsky (1926-27)	9
Figure 4 :	Cuisine favorisant les nouvelles technologies. Cuisine du futur par Frigidaire (1957)	11
Figure 5 :	Cuisine intégrant l'environnement extérieur — Massaro House par Frank Lloyd Wright	13
Figure 6 :	Photographie évoquant la qualité de vie d'un moment pris sur le vif	21
Figure 7 :	Photographie évoquant le caractère intemporel de la qualité sans nom	23
Figure 8 :	Photographie évoquant les configurations des événements associées à un parc	24
Figure 9 :	Photographie évoquant la paix émanant d'un lieu	26
Figure 10 :	Photographie détaillée de gouttes d'eau semblables, mais non identiques	28
Figure 11 :	Photographie de la cour arrière d'un temple de Kyoto dont le calme et le bien-être émanent	29
Figure 12 :	Photographie d'oiseaux migrateurs dont le rythme de vie est guidé par le passage cyclique des saisons	30
Figure 13 :	Système d'influence réciproque des parties prenantes de la composition d'un espace	32
Figure 14 :	Exemple annoté et traduction du pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN	36-39
Figure 15 :	Séjour aux qualités très vivantes s'ouvrant sur une forêt	43
Figure 16 :	Comparaison des degrés de vivacité de deux routes semblables	43
Figure 17 :	Le vortex d'un tourbillon est formé à partir de l'ensemble des parties	44
Figure 18 :	Autoportraits de Matisse qui exposent un sentiment de Tout dans chaque cas	45
Figure 19 :	Niveaux d'échelle (a)	53
Figure 20 :	Centres forts (b)	53
Figure 21 :	Frontières (c)	53
Figure 22 :	Répétitions alternantes (d)	53
Figure 23 :	Espace positif (e)	53
Figure 24 :	Bonne forme (f)	53
Figure 25 :	Symétries locales (g)	53
Figure 26 :	Ambiguïté et enchevêtrement profond (h)	53

Figure 27 :	Contrastes (i)	54
Figure 28 :	Dégradés (j)	54
Figure 29 :	Rustique (k)	54
Figure 30 :	Échos (l)	54
Figure 31 :	Le vide (m)	54
Figure 32 :	Simplicité et calme intérieur (n)	54
Figure 33 :	Non-séparation (o)	55
Figure 34 :	Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage I	58
Figure 35 :	Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage II	59
Figure 36 :	Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage III	59
Figure 37 :	La validation triangulaire des interprétations des données	70
Figure 38 :	Identification de la configuration d'espace (1) «cuisine familiale»	96
Figure 39 :	Identification de la configuration d'espace (2) «cuisine utile»	96
Figure 40 :	Identification de la configuration d'espace (3) «cuisine efficace»	97
Figure 41 :	Identification de la configuration d'espace (4) «cuisine confortable»	97
Figure 42 :	Exemple d'alcôves : un espace de travail central	105
Figure 43 :	Centre de l'aménagement proposé par M.T. du ménage I	107
Figure 44 :	Ensoleillement intérieur marqué par la course du soleil (Ménage I)	123
Figure 45 :	Ensoleillement intérieur marqué par la course du soleil (Ménage II)	123
Figure 46 :	Baies vitrées du ménage III agrémentées de divers sièges	125
Figure 47 :	Alcôves du ménage III mixant divers types de sièges (banquette et différentes chaises)	128
Figure 48 :	Alcôves du ménage I mixant divers types de sièges (banquette et deux types de chaises)	129

Liste des tableaux

Tableau I :	Description de l'échantillonnage	58
Tableau II :	Compilation des termes les plus récurrents dans le discours des participants	75
Tableau III :	Exemple comparatif de l'évolution des discours des participants	76
Tableau IV :	Les trois techniques de négociation entre les participants	80
Tableau V :	Compilation de citations ludiques issues des ateliers participatifs	81
Tableau VI :	Compilation de citations évoquant les désirs des participants	83
Tableau VII :	Compilation de citation confirmant une plus grande utilisation des espaces	85
Tableau VIII :	Les décisions des participants par rapport au pattern 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE	86
Tableau IX :	Évolution du discours du ménage I par rapport aux électro-ménagers	89
Tableau X :	Détachement des participants plus vieux vis-à-vis des objets technologiques	89
Tableau XI :	Citations confirmant l'augmentation des interactions sociales	90
Tableau XII :	Appréciation de la présence accrue d'éléments naturels	92
Tableau XIII :	Liste des activités possibles identifiées dans le plan final du ménage III	100
Tableau XIV :	Connectivité des patterns	103
Tableau XV :	Citations sur la table à dîner idéale et nombre de récurrences du mot «table»	110
Tableau XVI :	Compilation de citations sur l'endroit favorisé pour manger	111
Tableau XVII :	Réponses aux questions E, F et G du QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE à propos de l'organisation des cuisines	114
Tableau XVIII :	Compilation de citations à propos du pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER	115
Tableau XIX :	Réponses aux questions E, F et G du questionnaire préliminaire à propos de la vue sur l'extérieur et la luminosité	122

Liste des patterns

- 128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (*indoor sunlight*)
- 129—AIRES COMMUNES AU COEUR (*common areas at the heart*)
- 139—CUISINE DE FERME (*farmhouse kitchen*)
- 179—ALCÔVES (*alcôves*)
- 180—BAIE VITRÉE (*window place*)
- 181—LE FEU (*the fire*)
- 182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (*eating atmosphere*)
- 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (*cooking layout*)
- 185—S'ASSOIR EN CERCLE (*sitting circle*)
- 199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (*sunny counter*)
- 200—ÉTAGÈRES OUVERTES (*open shelves*)
- 249—ORNEMENTS (*ornements*)
- 250—COULEURS CHALEUREUSES (*warm colors*)
- 251—DIVERSES CHAISES (*different chairs*)
- 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (*pools of light*)
- 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (*things from your life*)

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier mon directeur de recherche, Rabah Bousbaci, professeur agrégé, pour son soutien et son professionnalisme qui me permet d'achever ce mémoire avec fierté. Merci également aux participants qui m'ont généreusement accordé de leur temps.

Merci à toute ma famille pour vos encouragements, votre soutien et votre aide constante.

Spécialement à ma mère, Carole, pour tes yeux et tes oreilles qui ne se ferment jamais pour moi.

Spécialement à mon père, Roger, pour m'avoir transmis cette passion pour la création, les arts et les projets de toutes sortes.

Et spécialement à ma sœur, Maude, et à Justin, pour votre engagement et enthousiasme.

Finalement, merci à Étienne de partager ma vie qui ne fait que commencer.

1. CONTEXTE

Le motif de la présente recherche prend ses racines dans un intérêt marqué pour les diverses disciplines du design (le design industriel, le design graphique et l'architecture) ; cet intérêt est doublé par un second pour les cuisines comme espace de vie et comme mets à déguster. La rencontre de ces passions a mené à un questionnement sur la planification de ces parties de l'espace domiciliaire aujourd'hui primées par la société occidentale. Les cuisines représentent également les endroits des demeures où cohabitent le plus d'éléments issus directement de la nature. La présente recherche étudiera les contrastes des intentions entre le monde naturel et le monde bâti, afin de tenter de rétablir cette relation, dans nos cuisines, à tout le moins.

Avant d'introduire les questionnements centraux de la présente recherche, un survol des courants d'influence majeurs relatifs à l'aménagement des lieux de préparation de la nourriture au fil des siècles sera présenté. Une sélection, la plus juste possible, des événements et des personnages influents et pertinents à la présente étude a été faite afin de fournir le meilleur support pour comprendre la problématique étudiée. En introduction, l'importance du feu sera soulignée par rapport à l'évolution des mœurs alimentaires des sociétés modernes, puis, de façon chronologique, diverses étapes marquantes dans le monde de l'architecture et de la recherche viendront compléter l'aperçu général de cette sphère attachée au «chez-soi».

1.1 Le feu

La manière, l'aisance et le plaisir associés aux aliments consommés, transformés ou non, ont toujours été très fortement liés au contexte socio-économique dans lequel l'humain a évolué. Tel que Lévi-Strauss l'a établi dans son ouvrage *Les Mythologiques*, les mœurs et les coutumes associées à la nourriture constituent le reflet des communautés qui les accomplissent. En d'autres mots, «le cuit est une transformation culturelle du cru» [Lévi-Strauss, 1966, p. 587]. La relation entre les événements historiques et socio-économiques, et les habitudes alimentaires de l'humain est impressionnante. D'abord, l'homme a survécu grâce à ce qu'il a mangé. Les aliments lui procurent force et énergie afin de se surpasser jour après jour. Ainsi, l'acte de manger

a été primordial à l'évolution de l'homme et des sociétés modernes. Ce carburant nutritif a fourni la motivation nécessaire pour combler des besoins plus complexes.

Les cultures primitives qui utilisaient des outils rudimentaires identifiaient le feu comme le centre de la vie sociale de leur communauté. Le feu était alors un outil utile et polyvalent afin de fournir chaleur, défense, lumière et cuisson des aliments et constituaient aussi le point central de l'habitation — peu importe le type d'habitation [Davey, 2007, p. 100]. Jusqu'à l'apparition de l'électricité, le feu, puis l'âtre, sont longtemps restés l'unique moyen de cuire et de réchauffer les aliments. Comme les domestiques ont longtemps pris en charge les tâches connexes aux cuisines résidentielles l'acte de cuisiner a été considéré comme une action primaire [*primal*] et commune [*communal*] [Alexander, 1977, p. 661].

Même si, au fil des ans et des innovations techniques, la fonction *utile* du feu s'est plutôt muée en objet décoratif, l'âtre a très souvent été conservé dans la typologie des demeures modernes. Bachelard, dans son ouvrage *La Psychanalyse du feu*, souligne l'importance de la rêverie dans la contemplation d'un feu : l'observation des flammes mouvantes nourrit l'imaginaire et suscite un sentiment de réconfort chez l'humain. Ainsi, Bachelard remet aussi en question l'usage primaire du feu que l'on croit utile, mais qui est plutôt contemplatif : «[...] manquer à la rêverie devant le feu, c'est perdre l'usage vraiment humain et premier du feu» [Bachelard, 1938, p. 37].

1.2 Les répercussions de la répartition des tâches

Les deux genres humains possèdent des avantages spécifiques et des particularités connus de tous. À l'époque des chasseurs-cueilleurs, bien que les individus accomplissaient des tâches propres à leur physique, autant les hommes que les femmes participaient à la préparation des repas : les membres de chaque groupe s'affairaient à maximiser les produits de la forêt pour consommation ou échange [Ingold, 1997, p. 19].

Autour des années 1700, les sphères de la vie publique et privée sont réparties très strictement entre les deux genres. L'homme doit plutôt s'activer dans «ces lieux privilégiés propices aux

rapports avec l'autre» ou dans la sphère dite publique, tandis que la femme est confinée aux lieux «propices au rapport à soi», c'est-à-dire la sphère privée ou domestique [Serfaty-Garzon, 1999, p. 23]. Depuis, malgré de grands efforts pour changer ces stéréotypes, le rôle de la femme, dans la majorité des sociétés occidentales, est resté fortement associé à la sphère domestique : la femme a longtemps assumé les responsabilités associées à la propreté de la maison, à l'éducation des enfants et à la préparation des repas. Cette stricte division des tâches entre les deux sexes a contraint les femmes à demeurer à l'intérieur et, donc, également, à se questionner sur l'espace de cuisine et sur son amélioration. Nous verrons ici comment les femmes ont su faire évoluer cet espace riche en interactions et transformations : la cuisine.

La lente progression de l'espace de cuisine s'explique par le désintérêt général de la part des architectes pour cette pièce qui, de toute façon, a longtemps été jugée inconmode. C'est seulement à partir 1873, avec Eugène Viollet-le-Duc, dont l'apport sera abordé plus loin dans le présent chapitre, puis, en 1887, avec Alcide Vaillant, que l'on peut recenser les premiers écrits architecturaux sur le sujet. La pensée de Vaillant est d'ailleurs très moderne. Elle s'apparente au même raisonnement que celui de Magarete Schuttle-Lihotsky dans les années 1920 :

La cuisine est un laboratoire, un atelier de ménage, un magasin, le lieu de rangement d'une infinité de choses qu'on n'aime pas mettre dans les autres localités de l'appartement. [Cité dans Eleb-Vidal et Debarre, 1989, p. 142]

D'ailleurs, jusqu'après la Deuxième Guerre mondiale, il était très courant que les familles populaires habitent la cuisine en plus d'y travailler et d'y dormir puisqu'elles économisaient ainsi en frais de chauffage et d'éclairage [Eleb-Vidal et Debarre et Debarre, 1995, p. 120]. Dans ces situations, les architectes étaient confrontés à des questionnements très sérieux sur la propreté et l'hygiène des lieux. Progressivement, vu l'utilisation de plus en plus répandue de l'électricité dans les habitations, «le sommeil sera le premier à s'approprier des pièces distinctes suivi par la cuisine» [Serfaty-Garzon, 1999, p. 99].

1.3 Les sociétés modernes et leurs cuisines

Mises à part ces observations isolées, ce seront surtout les femmes qui feront évoluer la cuisine. La première personne manifestant un intérêt marquant quant à l'évolution de la cuisine moderne a été Catherine Beecher, militante active pour les droits des femmes et l'éducation aux États-Unis durant le 19^e siècle. En 1869, Catherine Beecher, aidée par sa sœur Harriet Beecher, publie *The American Woman's Home: Or Principles of Domestic Science; Being A Guide To The Formation And Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, And Christian Homes*. Cet ouvrage, bien que guidé par de très fortes convictions chrétiennes, propose une série d'idées innovatrices pour l'époque et ouvre ainsi la voie à de multiples questionnements sur la position de la cuisine dans l'habitation. Ce livre est aujourd'hui considéré comme le point de départ de la conception des cuisines modulaires modernes [Freeman, 2004, p. 27] et offre des idées d'aménagement pour toute la demeure afin d'optimiser les tâches effectuées par les femmes au foyer : meubles modulaires, surface de travail continue, séparation des centres d'activité culinaire (préparation, cuisson, nettoyage, etc.). Beecher permettra ainsi aux femmes de s'éduquer sur les divers moyens d'accroître leur efficacité en prônant une organisation spatiale presque obsessionnelle [Freeman, 2004, p. 31] : chaque chose ayant un espace attribué, les temps de déplacement et de recherche sont diminués.

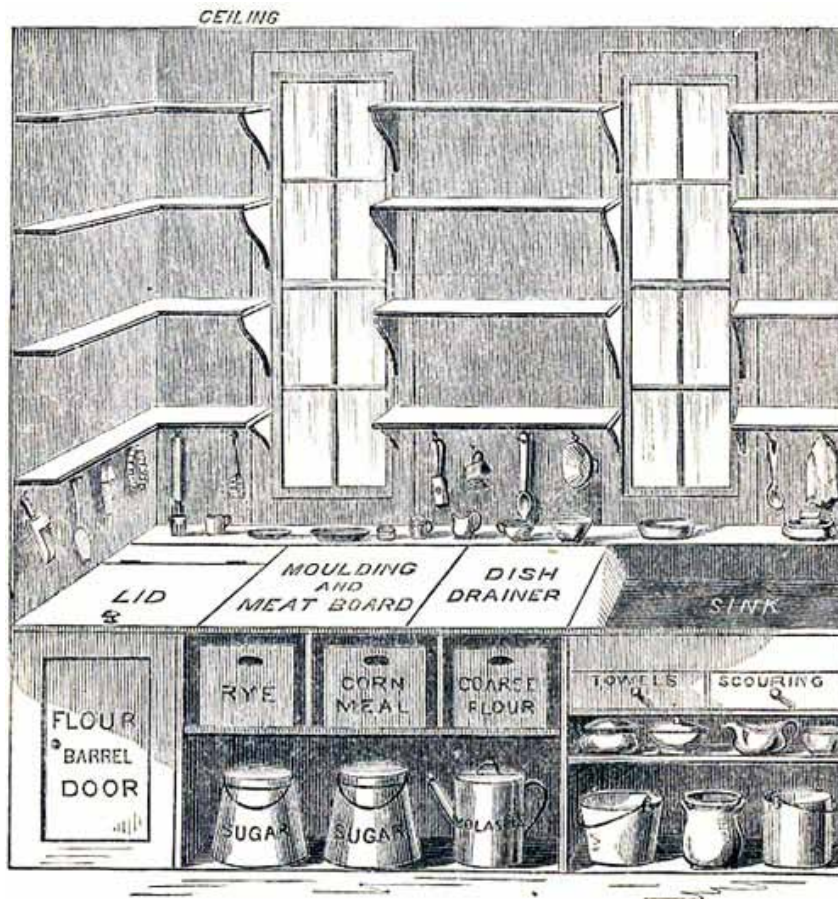


Figure 1 : Dessin organisationnel issu du livre *The American Women's Home* de Catherine Beecher (1869)

Source : Images from *The American Woman's Home*, courtesy of the Museum of Fine Arts, Houston

<http://www.uh.edu/engines/epi1940.htm>

Une dizaine d'années plus tard, en 1873, l'architecte français Eugène Viollet-le-Duc publiera *L'Histoire d'une maison* dans laquelle il se questionne, notamment, sur l'emplacement de la cuisine dans la demeure. La cuisine étant alors jugée comme un «service incommode» [Eleb-Vidal et Debarre, 1989, p. 111], on y apprend que les odeurs et les bruits provenant des cuisines sont indésirables dans une maison. Aussi, les domestiques s'y activant sont contraints à ces espaces afin de limiter le plus possible le contact avec les maîtres et les invités. Viollet-le-Duc remarqua que l'emplacement de la cuisine au sous-sol était très peu pratique pour le service des plats, demandant ainsi d'importants déplacements et augmentant les risques d'accidents indésirables. Réfléchissant à ce problème architectural, il propose dans cet ouvrage de placer la cuisine dans une pièce adjacente à la salle à manger, mais sans connexion directe. Les odeurs, les bruits et les

actions des domestiques restent contraintes dans les limites de la cuisine, alors que le service se fait beaucoup plus aisément.

L'importance de la séparation de la salle à manger et de la cuisine pourtant toutes deux liées au «département de la bouche», comme défini dans *L'Encyclopédie* d'Alembert et de Diderot en 1765, revient à la séparation des tâches abordée précédemment. Ce sont alors les domestiques, sous la direction de la maîtresse de maison, qui s'activaient en cuisine. Les tâches des domestiques ne devaient pas incommoder les activités régulières de leurs maîtres et leurs quartiers devaient impérativement être isolés les uns des autres. Jusqu'alors, dans les familles bourgeoises, la cuisine sera considérée non seulement comme une pièce non habitable, mais comme le seul lieu insalubre de la maison: les mélanges d'odeurs pouvant infecter le reste de la demeure [Eleb-Vidal et Debarre, 1995, p. 119]. C'est seulement après la Première Guerre mondiale, alors que les domestiques perdront en importance en raison des changements économiques et des répercussions des travaux d'effort de guerre, que la cuisine commencera à s'ouvrir sur le reste de la maison.

En 1912, s'inspirant des publications de Catherine Beecher et des méthodes de travail émergentes du taylorisme (organisation scientifique du travail), Christine Frederick publie *Household Engineering: Scientific Management in the Home*. Dans cet ouvrage, elle étudie sa cuisine comme «une machine en utilisant littéralement l'analogie de la ligne d'assemblage dans une usine moderne» [Schneiderman, 2010, p. 248]. Se penchant sur les particularités de sa propre maison, Frederick réalisera qu'elle peut accroître son efficacité et sa productivité en centralisant les sphères d'actions et en les organisant de manière à réduire le nombre de pas faits entre chaque action :

It is the wrong idea that many women have of making their kitchens look like other rooms, with tools tucked out of sight. A kitchen is a workshop, where efficiency should rule over mere looks. [Bell, 2002, p. 49]

Ainsi, comme la Figure 2 l'illustre, on peut voir que Frederick réorganise stratégiquement toute sa cuisine et réduit ainsi considérablement l'énergie requise par les diverses tâches ménagères.

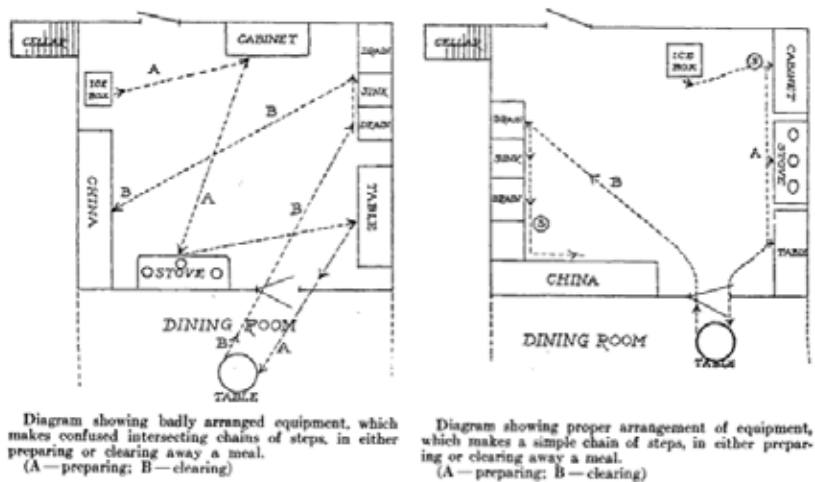


Figure 2 : Diagramme comparatif de Christine Frederick (1913)

Source : *A Kitchen Manifesto*, par Geneviève Bell (2002).
<http://www.studyblue.com/notes/n/american-system-taylorism--fordism/deck/1409062>

Les années précédant la guerre amèneront également des changements importants en termes d'innovation pour la cuisine : électricité, cuisinière au gaz, hotte et quelques appareils électriques rudimentaires [Eleb-Vidal et Debarre, 1995, p. 414]. Peu à peu, grâce aux avancées industrielles et à l'évolution des façons de penser,

la cuisine devient un lieu fonctionnel, tandis que les tâches domestiques se mécanisent. Espace autrefois sale, dénigré, rejeté, il [l'espace de cuisine] devient ici un espace maîtrisé où doivent être respectés les principes d'ordre, de propreté et d'hygiène. [Eleb-Vidal et Debarre, 1989, p. 142]

Les impacts de la guerre ont confronté la population aux écarts sociaux et aux différences importantes dans les mœurs de la population en général, et ceux des bourgeois et des aristocrates. Cet éveil social et les problèmes économiques d'après-guerre changeront définitivement la relation entre les différentes classes sociales : les domestiques et les familles très riches se faisant de plus en plus rares.

De plus, les architectes d'après-guerre en Europe se verront confrontés à un manque important d'habitations doublé d'un important manque de fonds afin de régler ce problème. Ils seront ainsi forcés de trouver des idées innovatrices et économiques pour remédier à cette situation. C'est à ce moment que les idées lancées par Beecher et Frederick sur l'efficacité ménagère seront réellement étudiées et mises en pratique par les architectes européens. Entre-temps, en 1917 aux États-Unis, Frank Lloyd Wright a publié *American System-Built Houses* basé sur la standardisation des parties

dans la construction des maisons dans le but d'accroître l'efficacité de la production. Par ailleurs, en 1926, en Allemagne, l'architecte Erna Meyer publie *Der Neue Haushalt*, affirmant que l'entretien ménager est une profession entière. Quant à la tendance qu'avaient les familles européennes à habiter les cuisines, Meyer réitère l'importance de donner une attention particulière aux concepts de propreté et de pudeur. Elle propose alors de séparer définitivement ces différentes activités afin d'améliorer la cohabitation, l'efficacité et la propreté des lieux.

Dans cette même suite d'idées et profitant des innovations technologiques de plus en plus abordables, l'architecte Magarete Schuttle-Lihotsky, employée par Ernst May en 1928, achève la première version officielle d'une cuisine pensée afin d'être reproduite massivement. En réponse à la crise du logement en Europe, elle concevra la *cuisine-laboratoire* reconnue internationalement et nommée la *Frankfurt Kitchen* [Figure 3]. Cette cuisine comprend accès au gaz, à l'électricité, à l'eau chaude, à la radio et tout l'équipement de cuisine nécessaire à un prix abordable pour tout travailleur [Kinchin, 2011, p. 19]. Après avoir lu les ouvrages de Christine Frederick et percevant la ménagère comme une travailleuse industrialisée [Schneiderman, 2010, p. 248], Schuttle-Lihotsky pense que la réorganisation d'un espace comme la cuisine aura un impact immédiat sur le mode de vie des usagers :

Rethinking the kitchen was part of organizing a new lifestyle, free from 'irrelevant clutter', that would reduce the burden of women's labor in the home. [Kinchin, 2011, p. 20]

La *Frankfurt Kitchen* est petite, organisée stratégiquement et conçue pour maximiser la production et l'efficacité de la cuisinière. Cette cuisine réalisée selon les théories modernes d'efficacité, d'hygiène et de rythme de travail [*workflow*], sera installée dans plus de 10 000 résidences en Europe entre les années 1926 et 1930 [Freeman, 2004, p. 41]. Ces unités standardisées seront reproduites exactement afin d'accélérer la production et de réduire les coûts de production et d'installation. La *Frankfurt Kitchen* est aujourd'hui toujours aussi reconnue même si beaucoup critiquent le manque de spontanéité et de naturel dans la configuration d'une telle cuisine.



Figure 3 : Photographie de la *Frankfurt Kitchen* par Magarete Schuttle-Lihotsky (1926-27)

Source : MoMA Counter Space: The Frankfurt Kitchen sur moma.org (2010-11).

En 1930, Lilian Gilberth consacre une étude à la cuisine perçue en tant qu'atelier : elle propose la *Continuous Kitchen*. Cette organisation de l'espace permet de minimiser les mouvements inutiles, mais surtout d'être adaptée sur mesure à chaque configuration de lieu et à chaque condition physique grâce à la modularité des structures. Prenant en compte les besoins individuels de chaque ménagère, Gilbreth propose une méthode pour combiner plusieurs modules et ainsi créer un environnement de travail parfaitement adapté aux besoins de l'utilisateur [Bell, 2002, p. 49]. Depuis, cette méthode de conception de la cuisine est devenue la plus répandue en Occident. Les cuisines qui résultent de ces combinaisons sont du même type que celles achetées en magasin

et sont formées d'une combinaison de divers modules interdépendants. La production de masse permet aux entreprises de produire à faible coût chaque unité et le client a le loisir de choisir les pièces selon son budget et ses besoins. Depuis les années 1930, cette méthode d'aménagement des cuisines n'a pas cessé de se perfectionner et une très grande majorité de la population occupe un domicile où est aménagée une telle sorte de cuisine.

De plus, de nos jours, les cuisines ont tendance à se trouver dans des pièces ouvertes ou semi-ouvertes afin d'engager un plus ou moins grand contact avec le reste de la demeure. La place dédiée à la technologie n'a pas cessé de gagner en importance, ce qui rend ces pièces très souvent désagréables à habiter puisqu'elles sont dénaturées.

1.4 La cuisine et la relation à la nature

Comme nous l'avons vu, de Beecher à Frederick, à Schuttle-Lihotsky et à Gilberth, une compartimentation des outils et des aliments a été préconisée afin d'accélérer l'efficacité du processus de transformation de nourriture dans les cuisines domestiques, mais aussi lors du processus de fabrication de ces cuisines. Avec la *Frankfurt Kitchen* et la *Continuous Kitchen*, c'est le début de la valorisation des standards architecturaux. Cette tendance souligne une volonté de contrôle d'un processus de conception et d'invention. Cette même tendance, qui peut être nommée attitude prométhéenne, est inspirée du héros grec Prométhée qui est devenu symbole de l'homme conquérant, mais victime de sa démesure [Commelin, 1960]. La relation prométhéenne par rapport à la nature justifie l'importance grandissante de la technologie et des machines dans l'ensemble de la société occidentale. Ainsi, des objets de toutes sortes se multiplient dans les cuisines dans le but de contrôler la matière naturelle et brute : four micro-ondes, malaxeur, machine à café, télévision, grille-pain, lave-vaisselle, etc. Selon Pierre Hadot,

l'attitude prométhéenne, qui consiste à utiliser des procédés techniques pour arracher à la Nature ses «secrets» afin de la dominer et de l'exploiter, a eu une influence gigantesque. Elle a engendré notre civilisation moderne et l'essor mondial de la science et de l'industrie. [Hadot, 2004, p. 115]

La présence de machines technologiques dans les maisons augmentera après la Deuxième Guerre mondiale. La demande de produits de guerre ayant chuté drastiquement, les industries désireront

réorienter leurs activités afin de continuer leurs bonnes affaires. C'est vers les domiciles des familles américaines qu'elles se dirigeront et sauront créer de plus en plus de machines technologiques afin d'aider la ménagère dans ses tâches quotidiennes. À titre d'exemple, la Figure 4 présente une illustration réalisée par la société Frigidaire en 1957 ; on y met en scène toute sorte de gadgets au look futuriste, mixant le plastique et le métal. La fin de la Deuxième Guerre mondiale ainsi que les années 1950 ont confirmé que les Nord-Américains désiraient profiter de cette nouvelle prospérité économique [Hooper-Lane, 2012, p. 11] en appliquant une nouvelle rhétorique de la liberté [Hand, 2004, p. 243]. Cette liberté liée au boom économique d'après-guerre s'est illustrée par un désir de consommation personnelle [Freeman, 2004, p. 26].



Figure 4 : Cuisine favorisant les nouvelles technologies. Cuisine du futur par Frigidaire (1957)

Source : <http://www.oobject.com/12-retro-kitchens-of-the-future/1957-frigidaire-kitchen-of-the-future/7124/>

Ainsi, un bon nombre d'entreprises n'étant plus viables, vu la baisse de la demande de l'État pour les produits de guerre, ont muté leur production vers la sphère domestique choisissant comme cible les femmes au foyer [Miller, 2004, p. 134]. De plus en plus d'entreprises choisiront d'offrir des produits domestiques et, plus spécifiquement, quelques-unes de leurs technologies de guerre qui s'avèreront très pratiques pour l'efficacité des cuisines.

The push-button magic could mean turning on a wash cycle or dropping a bomb : it could mean living the good life or not living at all. [Miller, 2004, p. 136]

Dès les années 1960, les Nord-Américains adopteront massivement les premiers modèles de cuisines modulaires [Freeman, 2004, p.26]. Ces cuisines suivent alors une méthode d'aménagement basée sur la combinaison d'une sélection de modules standards et indépendants agencés selon les contraintes de l'espace et les besoins des occupants. La clientèle a dès lors été conquise et les cuisines modulaires restent toujours aujourd'hui les plus utilisées dans les cuisines modernes parce qu'elles se présentent comme étant polyvalentes et abordables.

Or, la cuisine est un lieu dédié aux plaisirs de la gastronomie. Une attitude encourageant un plus grand respect vis-à-vis de la nature devrait alors être soutenue par l'environnement qui l'accueille. Ainsi, Orphée, le grand romantique qui sait enchanter les forces de la nature et même celles de l'Enfer [Schimdt, 1965, p. 228] donne son nom à la seconde approche qui glorifie le naturel dans l'aménagement des cuisines. «L'attitude orphique, qui la respecte [la nature], cherche à préserver une perception vivante de la nature» [Hadot, 2004, p. 112]. La transposition de la vision orphique dans les cuisines modernes permettrait de plus riches interactions avec les éléments naturels et entre humains. L'architecture du lieu respecterait ainsi davantage l'objectif principal du lieu—le contact avec les aliments ou le faire-la-cuisine [Giard, 1980, p. 152]. Ces mobiliers sont conçus selon des standards architecturaux prédéterminés qui ne conviennent pas aux particularités des acteurs naturels et humains. La Figure 5 est un exemple particulièrement franc de ce type d'espace : la cuisine a été bâtie de concert avec les acteurs de l'environnement extérieur (ici, la roche et la lumière du soleil). Les acteurs naturels peuvent être de tout type tels que les occupants, l'eau, la lumière extérieure ou les aliments. Leurs particularités sont, notamment, l'unicité propre à chaque chose et leur liberté d'être intrinsèque.

All tomataes are not alike (and neither are users). [...] While each tomato may have its own history, shape, color, and taste, the information appliance assumes that all that matter is its class, as connoted by its UPC code. [Bell, 2005, p. 24]



Figure 5 : Cuisine intégrant l'environnement extérieur — Massaro House par Frank Lloyd Wright

Source : <http://www.wallpaper.com/architecture/massaro-house-frank-lloyd-wright/1780>

Cette cohabitation maladroite entre les acteurs non vivants — mobiliers et technologies — et les acteurs vivants ou naturels - humains, aliments, lumière extérieure, etc. — crée donc de vives tensions architecturales dans les cuisines modernes. Ces tensions influencent l'éloignement entre l'occupant et son espace de cuisine, ce qui résulte en une utilisation irrégulière du lieu. Christopher Alexander a dit que la recherche de l'efficacité a mené à des cuisines trop petites et trop compactes qui, finalement, font sauver des pas à l'utilisateur, mais n'offrent pas assez d'espace de comptoir : ces cuisines contraignent à une planification maladroite [Alexander, 1977, p. 854]. À l'opposé, durant les dernières années, certains avancent que les cuisines se sont agrandies, mais sont devenues plus froides thermiquement et esthétiquement [Moravansky, 2007, p. 80]. Visiblement, les opinions divergent sur l'architecture des cuisines modernes. Qu'elles soient trop grandes ou trop petites, les cuisines ne doivent pas être parsemées de conflits architecturaux et de tensions indésirables et contradictoires afin de devenir le cœur durable de la demeure.

Depuis des décennies, des architectes et des femmes se questionnent sur la place que devrait occuper la cuisine dans une demeure. Étant auparavant très isolée du reste de la maison, cette pièce aux qualités très fonctionnelles s'est peu à peu mêlée et intégrée aux autres pièces dites «habitables». Selon les cultures et selon le contexte socio-économique, les cuisines se sont modifiées, et ont grandi ou perdu en importance.

Dans tous les cas, depuis que les objets technologiques ont fait leur entrée dans les cuisines, une opposition s'est faite de plus en plus tangible : comment une pièce dédiée à la transformation des éléments les plus naturels et bruts peut être conçue et organisée de façon aussi mécanique? Cette question nous servira de prémisse afin d'établir la question de recherche et les objectifs détaillés dans la prochaine section de ce premier chapitre.

1.5 La question de recherche

Dans le but de résoudre ces conflits d'aménagement et d'encourager l'utilisateur à devenir une force active dans le processus d'aménagement, nous utiliserons certains des concepts architecturaux élaborés par Christopher Alexander, architecte anglais. Grâce à ces concepts, présentés en détail dans le prochain chapitre, il sera possible de répondre à la question de recherche suivante : «De quelle manière et avec quelle méthode les concepts architecturaux de Christopher Alexander peuvent aider et orienter la conception des cuisines domiciliaires ?»

Les concepts développés par Christopher Alexander permettront de faire le pont théorique entre ce problème d'ordre architectural et son application pratique dans les cuisines modernes. De plus, les interactions visées seront de toute sorte : sociales entre humains, utilitaires avec les aliments, et contemplatives avec les éléments naturels. Par exemple, grâce à une série d'outils élaborés à partir des concepts d'Alexander, il deviendra plus évident de noter les changements sur les échanges entre individus tout autant que les contacts directs et indirects avec des éléments naturels tels que l'eau, la lumière naturelle ou tout autre objet de la nature. Ainsi, nous répondrons également à la question : «Est-ce que les concepts architecturaux de Christopher Alexander permettent d'enrichir le rapport de l'humain avec la nature et la technologie dans les cuisines modernes ?»

1.6 Les objectifs de recherche

La présente recherche s'attardera à se questionner autant sur les résultats qui seront atteints dans les espaces de cuisines domiciliaires que sur l'impact d'utilisation de la méthode employée. Ainsi, les objectifs de cette recherche seront divisés en deux catégories : la première portera sur

la méthode et la force du cadre théorique utilisé, et la seconde, sur les changements espérés de la dynamique humaine et naturelle dans les cuisines à l'étude.

Le premier objectif est de tester l'utilisation des patterns par des non-professionnels du milieu de l'architecture et du design. En observant l'aisance d'utilisation des outils proposés, il sera possible de démontrer que les patterns sont toujours pertinents et efficaces de nos jours. De plus, l'étude de l'emploi des patterns soulignera l'accessibilité de ces outils qui sont basés en premier lieu sur la force de la vulgarisation claire de théories complexes dans le but de promouvoir et de répandre cette méthode de planification.

Le deuxième objectif est d'observer la méthode conçue spécifiquement pour répondre aux questionnements issus de la présente recherche. La méthode, basée sur les patterns d'Alexander, a été divisée en trois étapes afin de permettre aux participants de mieux s'adapter au processus proposé et ainsi, mieux appliquer les concepts à leur espace. Comme cette méthode est utilisée pour la toute première fois, il est nécessaire de juger des points à garder et ceux à améliorer ou à supprimer. De plus, il sera aussi très important d'établir l'appréciation générale de la méthode par les participants. Grâce à l'observation de l'utilisation des différents outils (questionnaires, plans, recueil de patterns, etc.), il sera possible de démontrer leur facilité d'utilisation et leur apport au processus global.

En troisième lieu, il est important de noter l'impact de la participation active de l'occupant dans le processus d'aménagement de son espace de vie. Grâce aux connaissances vulgarisées d'Alexander, les participants auront la chance de pouvoir créer un espace significatif et représentatif d'eux-mêmes. En étudiant leur réactions et commentaires relativement à l'espace qui émergera de leur travail, il sera possible de noter la force de leur contribution sur le produit fini et sur leur appréciation de celui-ci.

Les derniers objectifs portent sur les résultats pratiques obtenus par l'utilisation de la méthode proposée dans les cuisines domiciliaires à l'étude. Les cuisines réalisées avec l'aide des patterns devraient être des espaces polyvalents où plusieurs activités peuvent avoir lieu simultanément. Un aménagement réfléchi de cet espace pourra influencer positivement les interactions qui s'y

déroulent : la cuisine peut devenir un espace partagé, un lieu utile quotidiennement, mais surtout, plaisant et agréable à fréquenter.

Justement, les patterns devraient guider vers un enrichissement majeur des interactions ayant lieu dans les cuisines. La polyvalence du lieu influencera fort probablement les interactions sociales qui s'y déroulent entre occupants. De plus, il est souhaitable que les éléments naturels soient valorisés afin de rééquilibrer la place offerte aux objets technologiques. La relation orphique à la nature se doit de prendre plus de place dans un lieu comme la cuisine qui est consacré aux aliments, à leur transformation et à leur consommation.

En dernier lieu, il est probable que les solutions proposées par les participants soient des solutions durables. En utilisant les théories d'Alexander afin de mettre sur pied des outils pertinents et utiles, les participants auront accès à de bons moyens afin de valoriser leur espace de cuisine. Ces outils seront conçus dans le but d'améliorer progressivement l'aménagement et l'utilisation globale du lieu selon la volonté des occupants.

Ces objectifs de recherche portent autant sur les résultats escomptés dans les cuisines à l'étude que sur les théories de Christopher Alexander et amènent à introduire le prochain chapitre qui sera consacrée à l'introduction et à l'explication du cadre théorique basé sur l'œuvre d'Alexander.

2. CADRE THÉORIQUE: LES CONCEPTS DE CHRISTOPHER ALEXANDER

Dans ce chapitre, une brève biographie de Christopher Alexander sera tout d'abord présentée afin d'offrir une mise en contexte adéquate à l'ensemble du cadre théorique qui suivra. Le cadre théorique sera divisé en trois parties corresponantes à trois œuvres marquantes d'Alexander. Ces trois ouvrages précisent tous des concepts-clés qui enrichiront la présente recherche et offriront un support solide à son caractère exploratoire.

2.1 Présentation de Christopher Alexander

Christopher Alexander, anglais d'origine autrichienne, est reconnu internationalement pour avoir développé diverses théories architecturales basées sur les qualités ressenties des choses, paysages ou lieux. Étudiant en sciences à l'Université de Cambridge, il obtient un baccalauréat en architecture et une maîtrise en mathématiques. En 1958, il déménage aux États-Unis où il obtient un doctorat en architecture à Harvard. Après avoir été chercheur au *Massachusetts Institute of Technology* (MIT), dès 1963, il devient professeur d'architecture à Berkeley, Université de Californie. Au fil des années, il reçoit d'innombrables prix et honneurs à travers le monde. Il a été notamment élu membre de l'*American Academy of Arts and Sciences* en 1996 et honoré à titre de premier récipiendaire de la médaille d'or en recherche attribuée par l'*American Institute of Architects*. Durant sa carrière, il a été reconnu pour avoir participé à la conception et à la construction de plus de 200 bâtiments sur tous les continents : la grande majorité de ses réalisations mettent en forme une nouvelle façon de penser l'architecture qu'il a développée tout au long de sa carrière. De plus, depuis les années 1960, il a publié au-delà de douze ouvrages et de nombreux articles traitant de ce nouveau langage architectural (*pattern language*) qu'il continuera d'élaborer et de complexifier au fil du temps, parfois sous forme de théories et de concepts, et parfois aussi de façon très concrète, sous forme d'exemples et de réalisations architecturales. Nous présenterons ici, dans l'ordre de publication, certains des concepts-clés introduits dans trois livres d'importance majeure au cours de la carrière d'Alexander, soit :

Alexander, Christopher. (1979). *The Timeless Way of Building*. New York: Oxford University Press.

Alexander, Christopher. (1977). *A Pattern Language : towns, buildings, construction*. New York : Oxford University Press.

Alexander, Christopher. (2002). *The Nature of Order: an essay on the art of building and the nature of the universe — Book I: The Phenomenon of life*. New York: Oxford University Press.

Sous *The Timeless Way of Building*, seront développées les notions de «qualité sans nom» (*quality without a name*) et «d'espace vivant» (*living space*) ainsi que la notion de «pattern» (motif, modèle, configuration ou type). Les patterns sont des règles décrivant de façon générale comment arriver à générer en un lieu l'entité, l'ambiance ou l'interaction décrite par celui-ci [Alexander, 1979, p. 182]. De ce fait, le pattern aide au maintien de la qualité sans nom, qui plus tard sera nommée qualité de vie (*quality of life*). De plus, nous aborderons les «configurations des événements» (*patterns of events*) et les «configurations de l'espace» (*patterns of space*) directement liées au concept de pattern. Puis, grâce à la présentation du contenu du livre *A Pattern Language*, le concept de pattern sera investi en détail afin de démontrer l'importance d'un langage architectural soutenu et organisé. Ce langage composé de multiples patterns résulte en un langage vivant, cohérent et rempli d'interactions entre les divers patterns. Finalement, dans la troisième section, les balises esthétiques présentées dans le premier volume de la série *The Nature of Order* seront introduites : notamment, le concept de centres forts et les 15 propriétés fondamentales. Ces propriétés fondamentales constituent des caractéristiques formelles qui participent activement à la valorisation d'un centre pouvant être un groupe d'objets, des motifs ou autre. Ces propriétés permettent donc au centre d'être visuellement attirant et puissant.

2.2 The Timeless Way of Building

The Timeless Way of Building, premier volume de la série éditée par le *Center for Environmental Structure* et publié en 1979 par l'*Oxford University Press*, propose une introduction générale aux piliers du nouveau langage architectural qu'Alexander peaufinera durant sa carrière et au travers de ses publications. Ce langage s'inspire principalement des éléments essentiels aux constructions

naturelles et humaines du passé afin de proposer de meilleures façons de planifier et de construire les bâtiments et les villes contemporaines.

Sur le plan graphique, le livre est organisé de manière claire et systématique afin de pouvoir être lu de façon fragmentaire en choisissant seulement les paragraphes en italique. Selon la préface, cette organisation permettrait d'avoir une vue d'ensemble du contenu du livre en environ une heure seulement. Ainsi, le livre devient une référence accessible, non seulement aux professionnels, tel les architectes et les designers d'intérieur, mais aussi à tout individu désireux d'entreprendre une construction ou un réaménagement à des fins personnelles.

Les principaux concepts présentés dans le livre, et qui seront rapportés ici, sont d'abord l'esprit d'intemporalité (*timeless*) selon lequel une construction devient éternelle lorsqu'elle est en paix avec sa nature profonde. Cette paix intérieure n'est perceptible que par l'éveil de sentiments profonds liés au caractère vivant des lieux porteurs de la qualité sans nom. Cette qualité se présente comme la seule entité génératrice de toute la cohérence de ces espaces si équilibrés. Finalement, les concepts de configuration des événements (*patterns of events*) et de configuration d'espace (*patterns of space*) seront introduits, et l'importance de l'entretien d'une relation réciproque entre ces deux types de configurations grâce aux patterns sera expliquée.

2.2.1 L'intemporalité de la qualité sans nom

Le discours architectural innovateur soutenu par Alexander encourage les constructions intemporelles (*timeless*) au sens où elles vieilliront sans se dégrader et continueront plutôt de grandir d'elles-mêmes grâce à la vivacité dont elles sont imprégnées. Cette façon de construire constitue un processus autonome qui permet à toute chose, construction ou ensemble de constructions d'être perçue comme étant porteuse d'une force profondément vivante. La citation suivante offre des exemples qui permettent de faire la différence entre quelque chose de vivant (*living*) et quelque chose de non-vivant (*lifeless*) en se basant non pas sur sa capacité à respirer et à grandir, mais plutôt sur le sentiment profond qui en émane.

Things which are living may be lifeless; nonliving things may be alive. A man who is walking and talking can be alive; or he can be lifeless. Beethoven's last quartets are alive; so are the waves at the ocean shore; so is a candle flame; a tiger may be more alive, because more in tune with its own inner forces, than a man. [Alexander, 1979, p. 29]

Le projet qu'Alexander vise à prouver par le développement du *pattern language* est la simplicité de ce processus afin que tout individu puisse se bâtir au moins un espace qui lui soit propre et où il se sente parfaitement bien, en harmonie, autant avec son environnement qu'avec lui-même. Ce projet, bien qu'utopique, vise la réalisation ou, du moins, la promotion d'un monde entier construit de lieux vivants et cohérents entre eux. Cette cohérence entre les éléments fondamentaux des espaces rend ces derniers habités par une force indestructible. La cohérence permet le maintien du langage architectural ou *pattern language* intrinsèque à chaque bâtiment puisqu'elle leur permet d'être sans conflit structurel. Le dévoilement et l'étude de la relation langage-espace constitue le sujet principal du livre *The Timeless Way of Building*. Alexander précise que ce procédé n'est pas une stricte liste d'étapes à réaliser systématiquement, mais plutôt une méthode ou une discipline innée à l'humain. Confinée en nous, peut-être oubliée au fil des décennies au profit de l'efficacité et de la mécanisation de la production, cette discipline s'inspire du monde naturel en créant de l'ordre à partir du chaos et en nous rappelant notre relation ultime avec notre environnement.

There is one timeless way of building. It is thousands of years old, and the same today as it has always been. The great traditional buildings of the past, the villages and tents and temples in which man feels at home have always been made by people who were very close to the center of this way. It is not possible to make great buildings, or great towns, beautiful places, places where you feel yourself, places where you feel alive, except by following this way. [Alexander, 1979, p. 7]

Au cœur de ce processus intemporel, se tient inévitablement une qualité impossible à nommer : la qualité sans nom. Elle peut être ressentie, tout simplement, de la façon la plus primitive qu'un animal ou qu'un homme peut le faire : à la manière d'une intuition qui nous dit que quelque chose est tout à fait vrai ou tout à fait faux [Alexander, 1979, p. 26]. Les espaces ainsi que les individus porteurs de cette qualité sont libres de contradictions, en paix totale avec leur vraie nature. Ils sont libres de tout conflit intérieur, chacun à leur façon et en accord avec leurs caractéristiques uniques. Cette qualité intangible et innommable est difficile à décrire. Selon Alexander, elle peut être qualifiée de façon partielle par les termes suivants : vivante, entière, confortable, libre, exacte,

sans égo et éternelle. Chaque mot, à sa manière, expose une certaine facette de la qualité, mais sans la décrire parfaitement puisqu'elle ne peut pas être nommée précisément.

No word can ever catch the quality without a name because the quality is too particular, and words too broad. And yet it is the most important quality there is, in anyone, or anything. [Alexander, 1979, p. 39]

Cette qualité peut être retrouvée et ressentie dans toute chose, par exemple, l'étincelle dans les yeux d'un enfant comme l'illustre la Figure 6 lorsque le jeune garçon sait qu'il touche à l'interdit, mais aussi dans un rire, un arbre, une pièce, un parc, etc. Elle est reconnue par notre instinct de façon innée comme quelque chose de fondamentalement paisible et léger. La qualité, lorsque présente, nous libère de nos peurs, de nos inquiétudes et des attentes des autres puisque l'individu présent dans un tel espace est entièrement en paix avec lui-même : c'est le dévoilement de sa vraie nature en harmonie avec l'espace.

This wild freedom, this passion, comes into our lives in the instant we let go. It is when all our forces can move freely in us. In nature, this quality is almost automatic, because there are no images to interfere with natural processes of making things. [...] So long as we are still bottled up, like this, there is a tightness about the mouth, a nervous tension in the eyes, a stiffness and a brittleness in the way we walk, the way we move. And yet, until one let go, it is impossible to be alive. [Alexander, 1979, p. 48]



Figure 6 : Photographie évoquant la qualité de vie d'un moment pris sur le vif

Source : *The Timeless Way of Building*, par Christopher Alexander (1979).

La présence de cette qualité, dans l'homme ou dans l'espace, entraîne la création d'un cercle vertueux, car la compagnie d'une chose ou d'un individu porteur de cette qualité génère presque systématiquement cette qualité dans l'autre.

Places which have this quality, invite this quality to come to life in us. And when we have this quality in us, we tend to make it come to life in towns and buildings which we help to build. [Alexander, 1979, p. 53]

Or, comme la qualité de vie, si personnelle et intrinsèque évoque les sentiments des acteurs présents dans les espaces qui contiennent cette qualité, les lieux vivants deviennent perçus comme tel, de façon quasi-universelle. Une pièce tout autant qu'un paysage sans tension sera perçu derechef à sa juste valeur par tous.

For example, if I take people to window places and ask them to compare these window places with those windows in rooms where the windows are flat inserts into the wall, almost no one will say that the flat windows actually feel more comfortable than the window places - so we shall have as much as 95 percent agreement. [Alexander, 1979, p. 294]

Par contre, comme Alexander l'exprime, dès que les individus posent des jugements ou affirment leurs opinions personnelles, la conformité des accords sur les espaces ou les objets se dilue drastiquement. Avec la qualité sans nom, il est question de cœur et non de raisonnement intellectuel.

But the moment I allow people to express their opinions, or mix their ideas and opinions with their feelings, then the agreement vanishes. [Alexander, 1979, p. 295]

Pour conclure, l'importance de la qualité de vie est à souligner dans sa force génératrice d'un pouvoir bénéfique autant pour l'espace que pour l'homme qui s'y trouve. L'intemporalité de la qualité de vie vient du fait qu'elle interpelle directement les sentiments humains qui sont les plus enfouis, les plus profonds et les plus purs. En d'autres mots, la perception de la qualité de vie est d'autant plus claire et juste puisqu'elle est perçue par notre instinct et non par nos opinions biaisées. Les parties prenantes de ce processus, l'homme, l'espace et le discours architectural, deviendront également vivants, entiers, confortables, libres, exacts, sans égo et éternels, exposant ainsi leur unique nature réelle et profonde. C'est ici que la pertinence de ce projet d'Alexander peut être mise en évidence : il permet à tous d'avoir l'opportunité d'être en paix avec eux-mêmes et leur environnement.



Figure 7 : Photographie évoquant le caractère intemporel de la qualité sans nom.

Source : *The Timeless Way of Building*, par Christopher Alexander (1979)

2.2.2 Les configurations des événements

The character of a place, then, is given to it by the episodes which happen there.

[Alexander, 1979, p. 62]

Les configurations des événements (*patterns of events*) représentent les événements, soit humains (*human events*), soit naturels (*natural events*), propres à un espace. Par exemple, de façon générale, une cuisine est dédiée à la préparation, au stockage ainsi qu'à la cuisson des aliments. Dans une demeure, la cuisine peut être un lieu de rencontre servant aux échanges entre occupants et

invités, un lieu de travail pour le père de famille à défaut d'avoir un bureau ainsi qu'un lieu dédié à la consommation de repas quotidiens en famille. Ces quelques actions humaines définissent l'espace de la cuisine telle que nous la percevons souvent en Occident : un espace partagé au sein d'une habitation. Dans une cuisine se déroulent également des événements naturels : la chaleur du soleil de fin d'après-midi sur les épaules de la cuisinière, le pourrissement d'une pomme qui a été oubliée, l'odeur de la viande qui mijote, l'eau froide qui coule dans l'évier, une plante qui pousse, etc. L'ensemble de ces événements aide à définir la cuisine comme nous la connaissons aujourd'hui. L'essence d'un espace, ou son caractère propre, est d'abord définie par les configurations spécifiques de tous les événements qui s'y déroulent. La salle de bains, elle, sert aux rituels de la propreté ; le soleil brûlant est associé aux pays du Sud ; la cuisine, à la préparation des repas ; le lit, au sommeil et comme dans la Figure 8, un parc, aux jeux et à la relaxation.



Figure 8 : Photographie évoquant les configurations des événements associées à un parc

Source : *The Timeless Way of Building*, par Christopher Alexander (1979).

De plus, ce n'est pas le style du mobilier ou la géométrie physique de l'espace [Alexander, 1979, p. 65], mais la justesse et l'authenticité des actions qui se renouvellent en un lieu qui raffineront et définiront la qualité de l'endroit. La qualité de vie dépend directement de ces patterns, de

leur cohérence entre eux et de leur pertinence. Relativement au souhait de cohérence, chaque configuration des événements est indissociable du lieu où ces événements se produisent puisqu'ils sont également indissociables d'une culture personnelle ou communautaire. À titre d'exemple, Alexander utilise le trottoir pour démontrer qu'une chose ou un espace ne provoque pas automatiquement une même action. Une chose et un contexte constituent un pattern, alors qu'une même chose dans un autre contexte créera un second pattern. Un trottoir new-yorkais sera utilisé comme un espace où marcher, se déplacer rapidement et bousculer, tandis qu'un trottoir en Jamaïque ou en Inde sera un lieu pour s'asseoir, parler, jouer de la musique ou même dormir [Alexander, 1979, p. 72]. Cette connexion unissant l'espace aux événements et aux cultures devrait être aussi forte et puissante que ce que l'on retrouve dans la nature : comment séparer la rivière du lit de la rivière [Alexander, 1979, p. 73] ? Les divers éléments sont liés de façon intrinsèque l'un à l'autre et se complètent harmonieusement.

C'est par la qualité des configurations des événements définissant un espace que la qualité de vie sera donc générée ou non. Les actions posées en un certain lieu doivent être en harmonie avec l'environnement et avec les personnes qui les posent afin de renouveler le processus éternel de la qualité de vie. Dans le cas où des tensions existent entre ces parties, elles seront traduites dans le caractère du lieu et des individus qui s'y trouvent.

2.2.3 Les configurations de l'espace

The life that happens in a building or a town is not merely anchored in the space but made up from the space itself. [Alexander, 1979, p. 74]

Bien que les configurations des événements semblent pouvoir se répéter à l'infini en certains lieux, Alexander se questionne surtout sur les éléments fondamentaux qui font en sorte que certaines actions (événements) se reproduisent en un certain type de lieu. Il désire en arriver à une théorie claire et sans ambiguïté qui présente l'interaction de l'espace et des événements [Alexander, 1979, p. 84]. Cette théorie est la définition des configurations des relations (*patterns of relationships*) qui conjuguent les configurations de l'espace (*patterns of space*) avec les configurations

d'événements. Les configurations de l'espace sont en fait la géométrie physique du lieu : les détails architecturaux ainsi que les éléments et objets qui composent l'espace. Pour illustrer ce concept, un nombre infini d'exemples peuvent être utilisés afin d'aider à identifier les éléments fondamentaux desquels résulte la structure d'un lieu : en ce qui concerne une ville, l'espace est fait de maisons, de jardins, de rues, de trottoirs, de centres commerciaux, de magasins ; un paysage sera vraisemblablement composé d'arbres, d'herbes, de fleurs sauvages, de collines ou de montagnes, peut-être aussi d'une étendue d'eau ; une tour à bureau du centre-ville d'une multitude de pièces quasi-identiques composées, entre autre, d'une fenêtre donnant sur un corridor ou sur le paysage urbain, d'un bureau et d'une chaise, tandis qu'une cuisine occidentale est formée à coup sûr d'un réfrigérateur, d'un évier, d'un four, d'une plaque de cuisson, d'instruments de cuisine rangés dans des armoires et des tiroirs. De plus, dans la majorité des cas, une fenêtre laisse entrer la lumière naturelle du matin ou permet de voir le coucher de soleil du soir. Le comptoir est peut-être aussi meublé d'une machine à café, d'une radio ou d'une télévision et de quelques livres de cuisine.

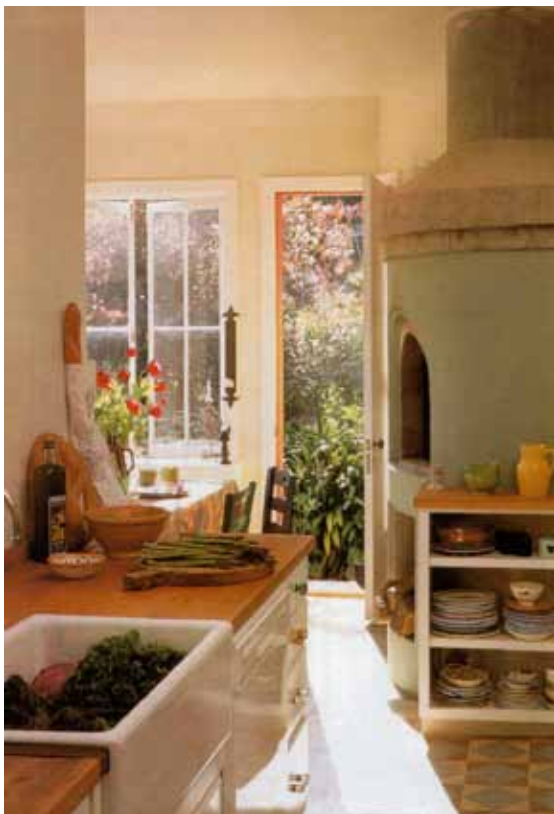


Figure 9 : Photographie évoquant la paix émanant d'un lieu

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

Selon les règles culturelles et les normes établies, les éléments fondamentaux des lieux génèrent toujours certaines actions spécifiques ou configurations d'événement. Le lien de réciprocité est si fort entre les événements et la configuration géométriques des lieux, qu'Alexander avance qu'il est possible de prédire la nature de l'interaction ou de l'influence de l'espace sur nos comportements humains.

What we want to know is just how the structure of the space supports the patterns of events it does, in such a way that if we change the structure of the space, we shall be able to predict what kinds of changes in the patterns of events this change will generate. [Alexander, 1979, p. 84]

Cette connexion complexe permet de comprendre non seulement comment un lieu entraîne certaines actions, mais surtout, comment la vivacité ou la qualité d'un lieu peut influencer un individu. Cette influence entre espace et événements est si forte que les comportements d'un homme sont créés par les environnements où il agit puisque les deux se façonnent mutuellement. Ultimement, afin d'accomplir le projet d'Alexander, il est primordial de rechercher l'intégration de cette qualité de vie dans toutes les configurations de l'espace et les configurations d'événement. Dans les lieux où cet équilibre sera atteint et maintenu, l'espace et les individus seront entièrement libres et sans tension et, donc, empreints d'une durabilité éternelle. Afin d'arriver à un tel niveau de compréhension des relations entre les éléments fondamentaux des espaces, il est essentiel de saisir l'importance de la stabilité de ces entités fondamentales.

But the life of the pattern does not depend on the fact that it does something for 'us' — but simply on the self-sustaining harmony, in which each process helps sustain the other processes, and in which the whole system of forces and processes keeps itself going, over and again, without creating extra forces that will tear it down. In short, saying these patterns are alive is more or less as saying they are stable. [Alexander, 1979, p. 118]

Cette stabilité est considérée saine dans le sens où, à long terme, ces patterns n'agiront pas en faveur de la destruction de leurs environs immédiats, et, à court terme, ne feront également rien de drastique pour se détruire eux-mêmes [Alexander, 1979, p. 119] : ils entretiennent la relation la plus harmonieuse possible, et sont autosuffisants et autonomes. La multiplicité des patterns vivants associés à un même lieu permet de décupler la vivacité, l'énergie et le potentiel de la qualité de vie générale du lieu.

When a building has this fire [cette énergie, cette passion], then it becomes a part of nature. Like ocean waves, or blades of grass, its parts are governed by the endless play of repetition and variety, created in the presence of the fact that all things pass. This is the quality itself. [Alexander, 1979, p. 137]

Lorsqu'un lieu est inondé de la qualité de vie, ce qui en résulte de plus important est que chaque entité qui compose ce lieu devient unique à tous les niveaux [Alexander, 1979, p. 143]. Le caractère de la nature est principalement défini par la notion d'unicité et d'équilibre.

All those things which we loosely call nature—the grass, the trees, the winter wind, deep blue water, yellow crocuses, foxes, and the rain—in short the things which man has not made—are just those things which are true to their own nature. They are just those things which are perfectly reconciled with their own inner forces. [Alexander, 1979, p. 148]

La nature est remplie d'unités presque identiques dans leur structure, tandis qu'aucune de ces unités n'est pareille en détail (vagues, gouttes de pluies, brins d'herbe, alvéoles, ...) [Alexander, 1979, p. 144]. Cette attention minutieuse aux détails, innée à la nature, est particulièrement présente dans les lieux s'efforçant de maintenir le pouvoir de la qualité de vie. Grâce aux particularités de ces détails, une pièce ou un lieu deviendront significatifs pour une personne et ne seront plus bâtis selon une fausse volonté universelle souvent notée dans les constructions modernes. C'est dans ces détails et adaptations d'aménagement que les lieux deviendront imprégnés de la personnalité de l'individu ou de la communauté qui les investissent.

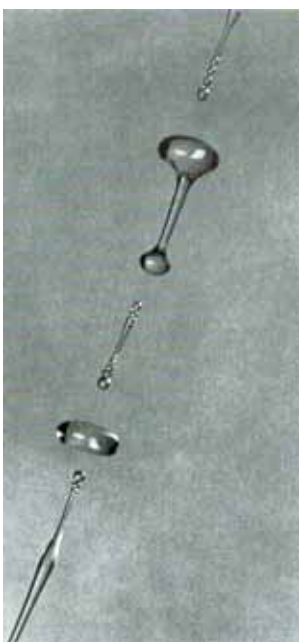


Figure 10 : Photographie détaillée de gouttes d'eau semblables, mais non identiques

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

De plus, le caractère de la nature se retrouve dans l'acceptation des traces du temps qui passe sur les objets et au travers des imperfections créées par l'usure. L'usure, résultante de l'utilisation d'un espace, ne doit pas être perçue comme négative, mais comme une forme additionnelle de personnalisation de l'espace et des choses. Ainsi, dévoiler ces preuves du temps qui passe devient un moyen de rendre les lieux moins stoïques en les connectant directement à la réalité de la nature. Avec la sérénité et l'acceptation du temps qui passe, vient aussi une prise de conscience face à la mort : en entendant les choses comme mortelles, le créateur et les futurs utilisateurs s'octroient le droit d'usage sans crainte d'en altérer l'essence, en toute liberté. Cette reconnaissance d'une fin ajoute à la présence de la qualité de vie en permettant aux usagers d'occuper l'espace et les choses de façon entière et sans réserve.

L'amalgame de tous ces éléments permet aux choses et aux espaces d'être plus confortables, au sens où une personne peut y agir de façon calme, sans appréhension d'en altérer la structure. Aussi, ces espaces dits vivants, fortement inspirés de la croissance fluide et cyclique des éléments naturels, fonctionnent selon un ordre tout aussi organique et aident aussi au règlement des tensions et conflits intérieurs et structurels.



Figure 11 : Photographie de la cour arrière d'un temple de Kyoto dont le calme et le bien-être émanent

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

Voici que les liens entre tous les concepts présentés semblent se lier et se fortifier : la qualité de vie est générée par les configurations d'événement qui aident à définir les configurations de l'espace, c'est-à-dire géométriques et structurelles, de chaque type d'espace. Lorsque la qualité

est authentique envers elle-même, son environnement et les autres, le caractère des lieux qui la supporte se doit d'être aussi cohérent et harmonieux. L'accord entre tous les éléments permettra à ceux-ci de suivre un cycle de vie logique inspiré largement du processus de vie régulier que l'on retrouve dans la nature et chez l'humain. Ce cycle de vie en régénération éternelle est un cycle qui semble maintenir constamment un équilibre parfait. Alexander propose que la relation entre l'espace et ses usagers devrait être inspirée par cet équilibre : les individus l'investissent afin que l'espace les représente et l'espace se modèle afin de les représenter. Cette relation profondément réciproque entre les configurations de l'espace et les individus (ou les configurations des événements) sera plus détaillée dans la seconde section de cette partie portant sur un second ouvrage de Christopher Alexander intitulé *A Pattern Language*.



Figure 12 : Photographie d'oiseaux migrateurs dont le rythme de vie est guidé par le passage cyclique des saisons

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

2.3 A Pattern Language : Towns, Buildings, and Constructions

Publié en 1977, deux ans avant *The Timeless Way of Building*, *A Pattern Language* est tout de même identifié en second dans la séquence de lecture proposée dans les pages introductives de cette

première série de publications de Christopher Alexander¹. Ce recueil exhaustif a été élaboré en collaboration avec Sara Ishikawa, Murray Silverstein, Max Jacobson, Ingrid Fiksdahl-King et Shlomo Angel. Cet ouvrage est imprégné du projet d'Alexander de démocratiser l'accès aux connaissances en transmettant ses découvertes de la façon la plus accessible et la plus directe possible. Encore une fois, le recueil est organisé de façon très claire afin d'être utilisé comme référence par tout individu désireux d'entreprendre une construction ou un aménagement. Cette compilation rassemble les patterns pensés, recherchés et testés par l'équipe d'Alexander. Les patterns sont des balises architecturales afin de résoudre les tensions susceptibles de survenir dans un espace. Le livre regroupe 253 patterns spécifiques à la construction d'une ville, d'un bâtiment et d'une pièce, et sert également d'inspiration pour toute personne voulant développer un langage de motifs (*pattern language*) propre à son identité ou à sa communauté.

The elements of this language are entities called patterns. Each pattern describes a problem which occurs over and over again in our environment, and then describes the core of the solution to that problem, in such a way that you can use this solution a million times over, without ever doing it the same way twice. [Alexander, 1977, p. x]

A Pattern Language présente une façon de former un langage architectural cohérent et vivant, comme un langage verbal, de manière à ce que la cohérence du processus de conception se reflète dans l'essence du produit final. Les interrelations entre les quelques concepts fondamentaux présentés dans la première partie de ce chapitre soulignent la pertinence d'un système de communication soutenu, car les entités du langage de patterns formeront le caractère des lieux.

2.3.1 Un langage de motifs vivants

The quality of life cannot be made, but only generated by a process. [Alexander, 1977, p. 159]

La qualité de vie peut émerger seulement lorsqu'elle fait partie d'un processus entièrement cohérent. Faisant référence aux forces innées de la nature, Alexander relie cette qualité au phénomène cyclique de naissance et de croissance.

¹ Christopher Alexander a suivi une démarche selon laquelle l'expérimentation prime sur l'élaboration de théories. Cette démarche explique que l'ordre de lecture proposé ne correspond pas à l'ordre de publication des ouvrages. En d'autres mots, il a tout d'abord expérimenté ses idées sur le terrain et les a publiées en 1975 dans *The Oregon Experiment*. Basé sur cette expérimentation, il a ensuite établi un recueil exhaustif de patterns publié en 1977 (*A Pattern Language : Buildings, Towns, and Constructions*). Finalement, grâce à la cohérence et à la force de ces expérimentations et de ses recherches, il a pu mettre sur papier ses idées sous forme de théories en 1979 dans *The Timeless Way of Building*.

If you want to make a living flower, you don't build it physically, with tweezers, cell by cell. You grow it from the seed. [...] This hinges on a simple scientific proposition: the great complexity of an organic system, which is essential to its life, cannot be created from above directly; it can only be generated indirectly. [Alexander, 1977, p. 162]

Cette matrice directrice innée se traduit dans le domaine de l'architecture par les langages de motifs (*pattern languages*) qui guident la création architecturale en proposant des contraintes similaires. Ces balises favorisent la cohérence à l'intérieur et entre les lieux, et encouragent également une plus grande recherche créative quant à l'originalité et l'authenticité des détails. Le langage architectural, à la manière de toutes langues parlées et écrites, est composé d'une variété de patterns individuels, ou de mots dans le cas d'une langue, qui servent de règles flexibles que chacun peut combiner ou recombinaison afin de créer une infinité de possibilités architecturales [Alexander, 1977, p. 179] selon ses goûts, ses désirs et son passé.

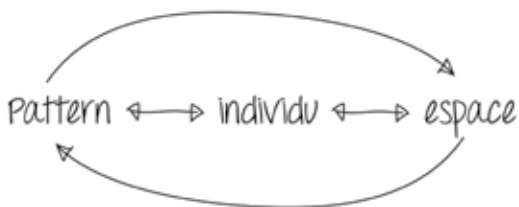


Figure 13 : Système d'influence réciproque des parties prenantes de la composition d'un espace

Le livre *A Pattern Language* est organisé de façon systématique afin de permettre une compréhension claire et rapide de chaque pattern : les 253 patterns sont organisés exactement de la même façon. L'organisation de ce recueil est très importante puisqu'elle permet une communication sans ambiguïté entre les divers utilisateurs du langage et une cohérence dans la structure de celui-ci. Les patterns arrivant plus tôt dans la structure du livre sont de nature englobante et visent une étendue plus large (par exemple, le pattern 4—AGRICULTURAL VALLEYS ou le pattern 10—MAGIC OF THE CITY). Par ailleurs, les patterns présentés vers la fin de l'ouvrage sont liés aux détails d'architecture (par exemple, le pattern 241—SEAT SPOT ou le pattern 249—ORNAMENT). Cette organisation systématique permet de créer facilement des connexions dans ce réseau de

patterns et permet d'identifier et de générer des interactions entre les patterns utilisés dans un projet afin qu'il crée un sentiment d'ensemble ou, comme nous le verrons plus tard, un Tout.

La Figure 14, à la fin de la présente section, utilise en exemple le pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN afin d'offrir une description détaillée de l'organisation type d'un pattern [voir pages 36 à 39]. Chaque pattern est d'abord numéroté afin que le lecteur puisse situer aisément la place individuelle du pattern par rapport à la structure générale du recueil. Le numéro est toujours suivi du titre du pattern exploré, ainsi que d'une photo illustrant comment le pattern présenté peut être illustré. La deuxième partie des patterns commence toujours par un court paragraphe descriptif du contexte dans lequel s'inscrit le pattern. Ce paragraphe est composé de manière à ce que de nombreux liens avec des patterns plus englobants soient créés. Les paragraphes suivants décrivent l'essence du problème dont il est question dans ce pattern. Ceci mène à une description plus étoffée du problème architectural traité : les signes de manifestation du problème, un suivi historique, etc. Finalement, la solution au problème décrit est introduite dans la partie suivante. Aussi décrite comme *the heart of the pattern* [Alexander, 1977, p. xi], cette partie décrit les relations physiques et sociales (configurations de l'espace et configurations d'événement) nécessaires à la résolution du problème. Cette même solution est également toujours présentée sous forme d'un dessin ou d'un schéma. Dans la dernière section, les patterns se terminent par la mise en relation de cette solution d'aménagement avec d'autres patterns de moins grande portée.

À titre d'exemple, le pattern 147—COMMUNAL EATING est d'abord lié aux patterns 129—COMMON AREAS AT THE HEART, 75—THE FAMILY et 80—SELF-GOVERNING WORKSHOPS AND OFFICES puisque ces types de relations ou d'espaces sont susceptibles de bénéficier positivement d'interactions sociales riches engendrées par le partage de nourriture. Ensuite, une affirmation associée au problème traité est avancée. Dans le cas présent l'affirmation est la suivante :

«Without communal eating, no human group can hold together.» [Alexander, 1977, p. 697]

Suit un bref historique relatif aux festins et aux plaisirs gastronomiques qui utilise des exemples littéraires et historiques et qui souligne la forte influence de ces événements alimentaires sur la vie sociale des individus. Puis, est établie la solution qui consiste à encourager la prise régulière

d'un repas commun entre les membres d'une famille, d'amis ou d'un groupe de travail dans un lieu confortable pour que l'événement quotidien augmente en importance et en appréciation, et permette de resserrer les liens sociaux et émotionnels entre les participants. Finalement, le pattern est mis en relation avec d'autres patterns qui sont présentés plus loin dans le livre: 148—SMALL WORK GROUPS, 151—SMALL MEETING ROOMS, 139—FARMHOUSE KITCHEN et 182—EATING ATMOSPHERE. Ces liens entre les patterns du recueil encouragent la résolution d'une multitude de problèmes d'aménagement puisqu'un changement est dorénavant susceptible d'en entraîner une multitude d'autres.

This is a fundamental view of the world. It says that when you build a thing you cannot merely build that thing in isolation, but must also repair the world around it, and within it, so that the larger world at that one place becomes more coherent, and more whole. [Alexander, 1977, p. xiii]

Il est primordial de préciser que les patterns n'imposent aucune organisation stylistique ou solution architecturale, mais constituent plutôt des balises de réflexion et des indicateurs flous vers une solution concrète. Ce genre de discours ouvert permet à chaque individu d'utiliser ce *pattern language* en y ajoutant sa propre vision du monde ou une petite partie de lui-même. Ainsi, le discours est adapté personnellement en le rendant significatif pour lui-même et sa communauté. Dans *The Timeless Way of Building*, Alexander utilise l'exemple des granges pour démontrer combien les constructions peuvent être uniques selon le bâtisseur, le type de terrain, la ville, la communauté et, surtout, l'occupant.

The proper answer to the question, "How is a farmer able to make a new barn?" lies in the fact that every barn is made of patterns. These patterns are expressed as rules of thumb, which any farmer can combine and re-combine to make an infinite variety of unique barns. [Alexander, 1979, p. 178]

Le choix des patterns et leur organisation sont donc essentiels puisqu'ils forment généralement le lieu géométrique (orientation, organisation, etc.) et le caractère de l'endroit tel qu'il sera ressenti par l'humain (l'espace est-il entier? est-il vivant? contient-il des tensions? etc.). La qualité de vie se retrouve dans les lieux bâtis selon un langage cohérent permettant à l'espace d'être libéré des tensions mentionnées précédemment et aux individus d'être en accord complet avec la réelle nature de cet espace.

Finalement, comme dans l'exemple des agriculteurs, Alexander souligne que l'utilisation d'un langage structuré permet aux individus d'être plus créatifs puisqu'ils travaillent à l'intérieur de contraintes précises et circonscrites. Il compare le style d'un bâtiment à la personnalisation que quelqu'un peut faire avec la langue par l'écriture d'un poème. Jumelant des mots dans le cas de la littérature ou des patterns dans le cas de l'architecture, cette technique permet de combiner différents patterns de prime abord non liés directement, mais réunis par un thème ou un concept. Ainsi, une dimension poétique peut être introduite dans le discours architectural en formulant des images ou des figures de style nouvelles et tout à fait personnelles.

An ordinary language like English is a system which allows us to create an infinite variety of one-dimensional combinations of words, called sentences. [...] A pattern language is a system which allows its users to create an infinite variety of those three dimensional combinations of patterns which we call buildings, gardens, towns. [Alexander, 1979, p. 185]

Le livre *A Pattern Language* dresse donc un portrait exhaustif des différents types de patterns qui peuvent être conçus et utilisés. Les patterns prennent leur sens lorsqu'ils sont mis en relation entre eux ce qui permet de créer des liens entre les différentes entités fondamentales de l'organisation d'un lieu. Chaque lieu et chaque individu étant unique, les langages ou les groupes de patterns proposés peuvent être modifiés et altérés afin de mieux représenter les configurations des événements s'y déroulant. Selon Alexander, l'utilisation d'un langage architectural vivant et cohérent mènera à la création d'un espace aussi vivant et cohérent puisque l'espace reflètera le processus qui l'a mis au monde et continuera de se développer en accord avec le langage adopté. Ce qui est important lorsqu'un individu utilise des patterns dans le cadre d'un processus architectural, c'est que cet individu s'approprie les patterns et les fasse sien, qu'il les modèle donc selon ses goûts et son histoire afin que l'individu puisse investir l'espace au maximum en s'y sentant bien.

1

139 FARMHOUSE KITCHEN**

139 CUISINE DE FERME**

2



660

Figure 14 : Exemple annoté et traduction du pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN

- (1) Le numéro et titre du pattern
- (2) une image du pattern.

Source : Alexander, Christopher. (1977). *A Pattern Language : towns, buildings, construction*. New York : Oxford University Press, pp. 660-663.

3

... you have laid out, or already have, some kind of common area at the center of the building. In many cases, especially in houses, the heart of this common area is a kitchen or an eating area since shared food has more capacity than almost anything to be the basis for communal feelings—COMMON AREA AT THE HEART (129), COMMUNAL EATING (147). This pattern defines an ancient kind of kitchen where the cooking and the eating and the living are all in a single place.

4

The isolated kitchen, separate from the family and considered as an efficient but unpleasant factory for food is a hangover from the days of servants; and from the more recent days when women willingly took over the servants' role.

In traditional societies, where there were no servants and the members of a family took care of their own food, the isolated kitchen was virtually unknown. Even when cooking was entirely in the hands of women, as it very often was, the work of cooking was still thought of as a primal, communal function; and the "hearth," the place where food was made and eaten, was the heart of family life.

As soon as servants took over the function of cooking, in the palaces and manor houses of the rich, the kitchens naturally got separated from the dining halls. Then, in the middle class housing of the nineteenth century, where the use of servants became rather widespread, the pattern of the isolated kitchen also spread, and became an accepted part of any house. But when the servants disappeared, the kitchen was still left separate, because it was thought "genteel" and "nice" to eat in dining rooms away from any sight or smell of food. The isolated kitchen was still associated with those houses of the rich, where dining rooms like this were taken for granted.

But this separation, in a family, has put the woman in a very difficult position. Indeed, it may not be too much to say that it

661

La cuisine isolée, c'est-à-dire séparée du reste de la famille et considérée comme une fabrique de nourriture efficace, quoique peu agréable, est un héritage du temps des domestiques et, plus récemment, du moment où les femmes ont volontairement repris le rôle des domestiques.

Dans les sociétés traditionnelles qui ne comptaient pas de domestiques et au sein desquelles les membres de la famille voyaient eux-mêmes à leur propre nourriture, la cuisine isolée était pratiquement inconnue. Même si la cuisine reposait entièrement sur les épaules des femmes, comme il arrivait bien souvent, le travail de la cuisine était encore alors considéré comme une tâche primaire, commune. Le centre, l'endroit où la nourriture était préparée et consommée, était considéré comme le cœur de la vie familiale.

Dès que les domestiques ont assumé la tâche de cuisiner, dans les châteaux et dans les manoirs des riches, la cuisine a été naturellement séparée de la salle à manger. Puis, au 19^e siècle, dans les maisons de la classe moyenne, où le recours à la domesticité s'est répandu, et parallèlement, l'aménagement en vertu duquel la cuisine était isolée du reste de la maison s'est aussi généralisé ; la cuisine a alors été reconnue comme une pièce distincte de la maison. Toutefois, lorsque les domestiques sont disparus, la cuisine est demeurée une pièce distincte. On croyait alors en effet qu'il était de bon ton et bien de manger dans une salle à manger loin de la vue ou des odeurs de la nourriture. La cuisine isolée était encore alors associée à des maisons de riches où la salle à manger était tenue pour acquise.

(SUITE) Figure 14 : Exemple annoté et traduction du pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN

- (3) liens avec d'autres patterns importants
- (4) l'historique du problème

Source : Alexander, Christopher. (1977). *A Pattern Language : towns, buildings, construction*. New York : Oxford University Press, pp. 660-663.

BUILDINGS

has helped to generate those circumstances which have made the woman's position in mid-twentieth century society unworkable and unacceptable. Very simply, the woman who accepted responsibility for making food agreed to isolate herself in the "kitchen"—and subtly then agreed to become a servant.

Modern American houses, with the so-called open plan, have gone some way toward resolving this conflict. They very often have a kitchen that is half-separated from the family room: not isolated, and not entirely in the family room. This does create a circumstance where the people who are cooking are in touch with the rest of the family, while they are working. And it does not have the obvious stigma and unpleasantness of separated sculleries and kitchens.

But it does not go far enough. If we look beneath the surface, there is in this kind of plan still the hidden supposition that cooking is a chore and that eating is a pleasure. So long as this mentality rules over the arrangement of the house, the conflict which existed in the isolated kitchen is still present. The difficulties which surround the situation will only disappear, finally, when all the members of the family are able to accept, fully, the fact that taking care of themselves by *cooking* is as much a part of life as taking care of themselves by *eating*. This will only happen when the communal hearth is once more gathered round the big kitchen table, as it is in primitive communities, where the taking care of necessary functions is an everyday part of life, and has not been lost to people's consciousness through the misleading function of the servant.

We are convinced that the solution lies in the pattern of the old farmhouse kitchen. In the farmhouse kitchen, kitchen work and family activity were completely integrated in one big room. The family activity centered around a big table in the middle: here they ate, talked, played cards, and did work of all kinds including some of the food preparation. The kitchen work was done communally both on the table, and on counters round the walls. And there might have been a comfortable old chair in the corner where someone could sleep through the activities.

Therefore:

5

Make the kitchen bigger than usual, big enough to in-

662

Dans les familles, cette séparation a toutefois placé la femme dans une position très difficile. Il faut reconnaître en effet que ces circonstances ont fait en quelque sorte que la femme devienne, vers le milieu du vingtième siècle, inemployable et inacceptable. En termes simples, la femme qui acceptait la responsabilité de préparer la nourriture, consentait à s'isoler dans la « cuisine » et, par le fait même, à devenir une servante.

Les maisons américaines modernes, avec des aires dites ouvertes, ont permis de corriger en partie une telle situation. En effet, la cuisine y est souvent à demi-séparée de la salle familiale, c'est-à-dire, non complètement isolée, ni entièrement située dans la salle familiale. Les personnes affairées à cuisiner peuvent donc interagir avec le reste de la famille. Ainsi disparaissent les préjugés et les frustrations relatives à une cuisine et ses garde-manger séparés.

Le principe n'est toutefois pas poussé assez loin. Si on y regarde de plus près, on retrouve encore dans ce type de plan la présupposition cachée que cuisiner constitue une tâche et manger, un plaisir. Aussi longtemps que cette mentalité régira les agencements à l'intérieur de la maison, le conflit suscité par une cuisine isolée persistera. Les difficultés entourant la situation disparaîtront seulement quand tous les membres de la famille reconnaîtront d'emblée le fait que prendre soin d'eux-mêmes en cuisinant fait autant partie de la vie que de prendre soin d'eux-mêmes en mangeant. Ceci sera possible uniquement lorsque le cœur de la communauté sera encore une fois réuni autour de la grande table de cuisine, comme dans les sociétés primitives au sein desquelles les responsabilités de toutes les fonctions faisaient partie de la vie de tous les jours et ne sont disparues de la conscience des gens que par une conception erronée du rôle du domestique.

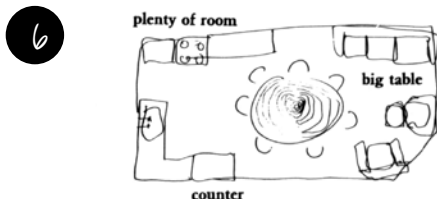
(SUITE) Figure 14 : Exemple annoté et traduction du pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN

(5) solution proposée

Source : Alexander, Christopher. (1977). *A Pattern Language : towns, buildings, construction*. New York : Oxford University Press, pp. 660-663.

139 FARMHOUSE KITCHEN

clude the "family room" space, and place it near the center of the commons, not so far back in the house as an ordinary kitchen. Make it large enough to hold a good big table and chairs, some soft and some hard, with counters and stove and sink around the edge of the room; and make it a bright and comfortable room.



Give the kitchen LIGHT ON TWO SIDES (159). When you place the kitchen counters later, make them really long and generous and toward the south to get the light—COOKING LAYOUT (184), SUNNY COUNTER (199); leave room for an alcove or two around the kitchen—ALCOVES (179); make the table in the middle big, and hang a nice big warm single light right in the middle to draw the family around it—EATING ATMOSPHERE (182); surround the walls, when you detail them, with plenty of open shelves for pots, and mugs, and bottles, and jars of jam—OPEN SHELVES (200), WAIST-HIGH SHELF (201). Put in a comfortable chair somewhere—SEQUENCE OF SITTING SPACES (142). And for the room shape and construction, start with THE SHAPE OF INDOOR SPACE (191). . . .

663

Nous sommes convaincus que la solution réside dans l'agencement de la cuisine de l'ancienne maison de ferme. Dans la cuisine de la maison de ferme, le travail de cuisine et l'activité familiale étaient entièrement intégrés dans une grande pièce. L'activité familiale était centralisée autour d'une grande table placée au centre ; on y mangeait, parlait, jouait aux cartes et y exécutait des travaux de divers types dont la préparation de la nourriture. Le travail de la cuisine était réalisé en commun à la fois sur la table et sur les comptoirs disposés autour des murs. Dans un coin de la cuisine se trouvait assurément une vieille chaise confortable dans laquelle il était possible de faire une sieste pendant que se tenaient d'autres activités autour.

Par conséquent :

Concevoir la cuisine plus grande que d'habitude, assez grande pour y inclure la salle familiale et placer cette cuisine au centre des pièces, sans être trop loin à l'arrière de la maison comme une cuisine ordinaire. Concevoir la cuisine assez grande pour y inclure une grande table et des chaises, certaines plus dures, d'autres rembourrées, avec des comptoirs, une cuisinière et un lavabo au pourtour de la pièce. Une cuisine claire et confortable.

(SUITE) Figure 14 : Exemple annoté et traduction du pattern 139—FARMHOUSE KITCHEN

- (6) schéma de la solution proposée
- (7) liens avec les patterns qui suivent pour continuer l'aménagement

Source : Alexander, Christopher. (1977). *A Pattern Language : towns, buildings, construction*. New York : Oxford University Press, pp. 660-663.

2.4. The Nature of Order: An essay on the art of building and the nature of the universe

Suite à la publication d'une première série de huit volumes dans laquelle on retrouve, notamment, *The Timeless Way of Building* et *A Pattern Language*, Alexander démontre qu'il est progressivement passé de l'approche rationaliste au domaine de la recherche esthétique. Cette approche lui permet de présenter de façon encore plus concrète cet élément intangible qu'il a poursuivi durant ses nombreuses années de recherche, soit la qualité de vie. Ceci l'a amené, de 2002 à 2004, à publier les quatre volumes compris dans la série *The Nature of Order: An essay on the art of building and the nature of the universe*. Le contenu des quatre volumes approche, sous différents angles, le questionnement de la vision du monde que nous adoptons dorénavant en tant que société moderne et les répercussions de cette vision sur l'architecture. Le problème qu'Alexander identifie dans le domaine de l'architecture tel qu'il est en ce moment, est lié à la vision mécanique avec laquelle nous percevons et pensons le monde, et donc aussi selon laquelle nous bâtissons. Les édifices modernes ne sont pas bâtis selon le même ordre que celui suivi dans le monde naturel. Ces édifices sont plutôt inspirés de l'efficacité des machines, sans aucune fluidité ni recherche de cohésion.

Dans la préface du premier livre de la série *The Nature of Order*, Alexander expose d'entrée de jeu son projet de formuler une nouvelle vision de l'architecture qui résultera dans la création de bâtiments vivants conçus selon un ordre profond [Alexander, 2002, p. 22]. De plus, il veut inclure à ce projet le domaine des sciences pures, physiques et biologiques, pour que ce nouvel ordre inspiré du fonctionnement de la nature et le sentiment de vivacité architecturale deviennent démontrables de façon empirique. La présence de cet ordre profond deviendra alors un fait établi et incontestable puisque prouvé et démontré.

The new view will show us the world as an altogether different kind of place from the one we have imagined. When we are done, everything will look different, not only buildings. Flowers, puddles, waterfalls, bridges, mountains, the moon, the earth, the tides, the waves of the ocean, paintings, the rooms in which we live, the clothes we wear—all of these will be different in our eyes and will appear to us as something fresh and marvelous. We shall, then, literally be living in a different mental universe. [Alexander, 2002, p. 22]

Les quatre livres de cet ouvrage visent à expliquer et à démystifier en détail cette philosophie holistique. Premièrement, *Book 1: The Phenomenon of Life* s'attarde sur l'élaboration d'une théorie esthétique selon laquelle l'ordre est primordial à toute forme de vie. Dans ce premier volume, il démontre l'influence de la composition d'un espace sur notre perception de la vivacité de celui-ci. Le deuxième volume, *Book 2: The Process of Creating Life*, explore en détail le processus architectural et l'impact de celui-ci sur l'essence du produit final. Il propose une nouvelle approche qui perçoit le produit architectural comme une structure dynamique qui se déploie tout au long de sa création et continuera à grandir par la suite grâce à ce fort sentiment de vie dont l'espace est imprégné. Dans *Book 3: A Vision of A Living World*, Alexander propose des illustrations de ce qui pourrait être le résultat de l'adoption répandue de cette nouvelle façon de concevoir l'architecture. Par un nombre impressionnant d'exemples, il illustre en mots et en images les effets d'une utilisation généralisée des théories architecturales qu'il a développées au fil des années. Finalement, *Book 4: The Luminous Ground* tente d'expliquer le développement du processus le plus profond qui sous-tend les phénomènes de perception et de création de la qualité de vie et des structures vivantes [Alexander, 2004, p. 2].

Pour les besoins de la présente recherche, nous limiterons la portée de notre analyse au premier livre de la série, *Book 1: The Phenomenon of Life*, puisque les théories présentées dans ce livre seront particulièrement pertinentes pour enrichir la résolution des tensions étudiées dans les cuisines modernes. Dans ce livre, Alexander présente de nouveaux concepts, notamment, la théorie des centres (*centers*) transposant ainsi la composition formelle d'éléments naturels au domaine architectural : il s'inspire des feuilles, des gouttes d'eau, des roches, du pelage des animaux, de la forme d'une pomme, etc. Les centres, présentés en détail dans les prochaines pages, permettront de mieux comprendre comment construire esthétiquement et géométriquement un espace vivant. Dans le cas actuel, ce sera dans le but de faire ressortir les qualités naturelles du lieu de la cuisine pour en faire un lieu célébrant le caractère profond de la nature retrouvée dans les composantes de ce lieu. Ainsi, les occupants s'y sentiront aussi en harmonie avec leur profonde nature, l'espace et les autres.

Dans la suite de cette section, deux notions majeures seront présentées : la théorie des centres ainsi que les 15 propriétés fondamentales qu'Alexander associe à la composition formelle de ces centres d'attraction puissants. Toutefois, les degrés de vivacité (*degrees of life*) seront abordés en premier lieu de même que l'influence de l'idée du Tout englobant (*wholeness*) dans la perception de ces degrés de vivacité.

2.4.1 Les degrés de vivacité

L'ordre qui sous-tend toute création vivante est guidé par la qualité de vie qui a été, entre autre, partiellement caractérisée dans la section 2.2.1—L'INTEMPORALITÉ DE LA QUALITÉ SANS NOM par les termes «confortable, entier et libre». Comme nous l'avons vu, la qualité de vie a la force d'induire une certaine vivacité dans les choses et les lieux. Alexander nous dit que toute chose, quelle qu'elle soit, possède un degré de vivacité plus ou moins grand, et plus ou moins perceptible. Les degrés de vivacité représentent donc les degrés de présence et de cohérence de la qualité de vie.

What we call "life" is a general condition which exists, to some degree or other, in every part of space: brick, stone, grass, river, painting, building, daffodil, human being, forest, city. And further: The key to this idea is that every part of space—every connected region of space, small or large—has some degree of life, and that this degree of life is well defined, objectively existing, and measurable. [Alexander, 2002, p. 77]

Or, les degrés de vivacité sont en lien direct avec la qualité du sentiment d'ensemble : le Tout. Ce Tout se forme à partir de la cohérence entre les éléments fondamentaux d'un espace. Un Tout sera fort lorsque le *pattern language* utilisé sera soutenu de façon générale. Un Tout sera faible lorsque les liens entre les composantes seront flous et mal définis. Cette notion du Tout fonctionne selon une pensée systémique qui implique que les parties existent telles quelles sont grâce à leur relation entre elles et avec le Tout englobant. De plus, le Tout englobant créera le sentiment d'ensemble mentionné précédemment qui unit chaque partie, petite ou grande composant le Tout.

The wholeness of any portion of the world is this system of larger and smaller centers, in their connection and overlap. [Alexander, 2002, p. 90]



Figure 15 : Séjour aux qualités très vivantes s'ouvrant sur une forêt

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

Le projet d'Alexander vise à démontrer que cette présence de vivacité ne se résume pas seulement à la perception sentimentale de la qualité de vie présentée dans les livres précédents, mais peut exister selon des critères et des balises empiriques. À titre d'exemple, prenons la Figure 16 qui compare deux routes semblables, mais aux répercussions totalement différentes. La vaste majorité des personnes trouveront dans l'image de gauche une très grande vivacité à comparer à l'image de droite. Ainsi, Alexander croit qu'il doit assurément y avoir des balises de compositions qui favorisent un lieu vivant, un Tout. Ces balises sont les 15 propriétés fondamentales à la création formelle de centres forts.

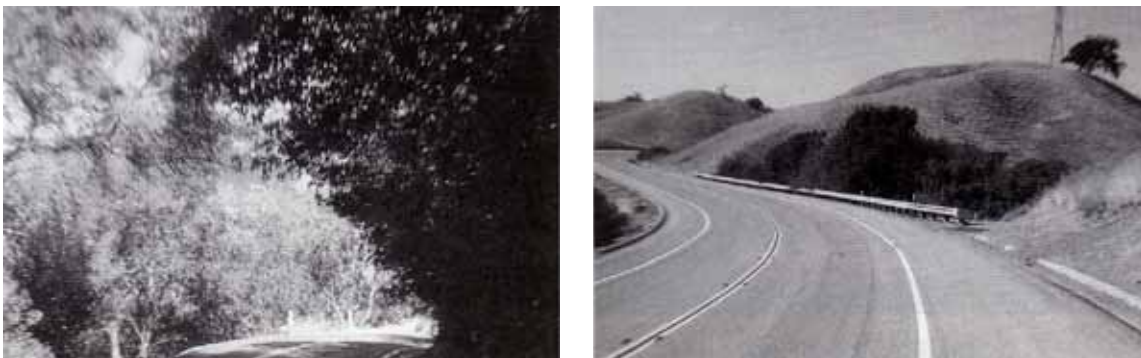


Figure 16 : Comparaison des degrés de vivacité de deux routes semblables

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

2.4.2 Les centres forts

Chaque Tout peut être décomposé en parties fondamentales et en entités individuelles nommées des centres qui interagissent entre elles et avec le Tout englobant. Les centres sont des parties fondamentales d'un ensemble, un ensemble physique distinct qui occupe un certain volume dans l'espace et qui possède une cohérence marquée [Alexander, 2002, p. 84]. Par exemple, la tête d'un humain est un centre en tant que tel, mais est aussi composée de parties ou d'ensembles locaux tels que les yeux, le nez et la bouche [Alexander, 2002, p. 84]. Les centres, grâce à leur composition, sont aussi des points d'attraction pour l'œil humain, car ils répondent à un phénomène de centralité autant physique que géométrique. À titre d'exemple, les Figures 17 et 18 illustrent comment des dizaines ou des centaines de parties peuvent former un Tout entier tel le vortex d'un tourbillon d'eau ou les expressions uniques du visage d'un homme. Tout comme pour les degrés de vivacité, il est possible d'avoir des centres de différentes grandeurs et de différents degrés d'intensité. De plus, puisque fonctionnant sur une base réciproque, le degré de vivacité d'un espace ou d'une chose dépendra directement du degré de vivacité des entités qui composent cet espace.



Figure 17 : Le vortex d'un tourbillon est formé à partir de l'ensemble des parties

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

Dans son explication sur la création de vivacité à partir de l'idée du Tout, Alexander pose quatre prémisses illustrant particulièrement bien l'importance de centres forts et cohérents dans la recherche de ce phénomène d'entièreté (*wholeness*) :

There are four key ideas, all arising from the structure of centers described in chapter 3:

1. *Centers themselves have life.*
2. *Centers help one another.*
3. *Centers are made out of centers.*
4. *A structure gets its life according to the density and intensity of centers which have been formed in it.*

These four points, simple as they are, give us the secret of living structure, and of the way life comes from wholeness. [Alexander, 2002, p. 110]

Interagissant sur une base réciproque, le Tout et les entités qui le composent peuvent entrer en relation dans un cercle vertueux ou un cercle vicieux puisque la structure englobante influencera les parties ou les entités englobées et les parties de cette structure influenceront le Tout englobant [Alexander, 2002, p. 84]. Suivant les objectifs principaux de son projet, Alexander va plus loin et explique, de par l'exposition des propriétés fondamentales à la composition de centres visuellement forts, comment construire des centres plus forts et plus durables. Dans la prochaine section, les 15 caractéristiques formelles seront définies afin de mieux saisir leur force et leur fonctionnement global.

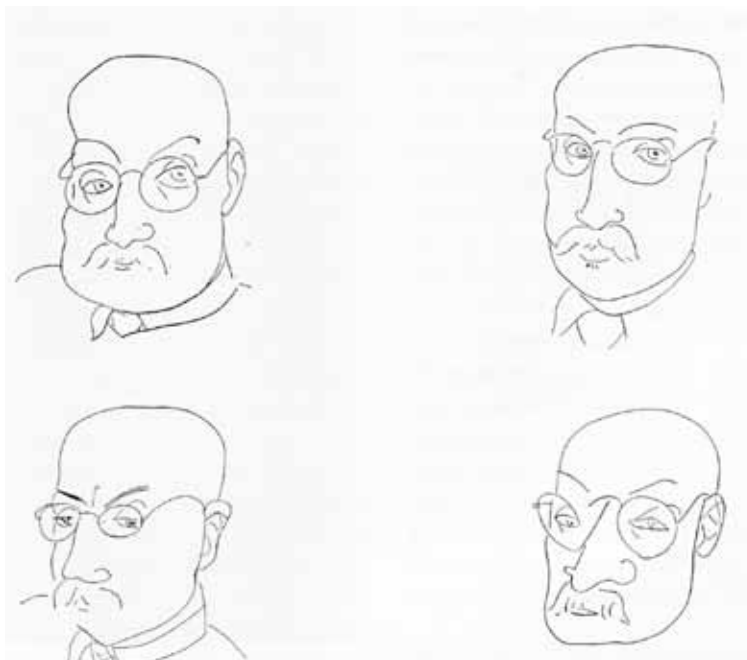


Figure 18 : Autoportraits de Matisse qui exposent un sentiment de Tout dans chaque cas

Source : *The Nature of Order - Book I*, par Christopher Alexander (2002).

2.4.3 Les 15 propriétés fondamentales

Faisant le saut des explications théoriques au domaine esthétique, Alexander dévoile les propriétés fondamentales qu'il a découvertes suite à l'analyse formelle d'un nombre incalculable de lieux naturels, d'objets faits par l'homme, d'œuvres d'art, de lieux et de bâtiments. Ces propriétés, au nombre de 15, sont à intégrer dans la composition de lieux ou d'objets afin d'y créer des centres visuellement attirants et formellement vivants. En combinant ces propriétés, autant les centres englobés qu'englobants seront cohérents. Ainsi, les liens entre les parties d'un Tout s'en retrouveront fortifiés.

- | | |
|--|---|
| <i>a) Niveaux d'échelle (levels of scale)</i> | <i>i) Contrastes (contrasts)</i> |
| <i>b) Centres forts (strong centers)</i> | <i>j) Dégradés (gradients)</i> |
| <i>c) Frontières (boundaries)</i> | <i>k) Rustique (roughness)</i> |
| <i>d) Répétition alternantes (alternating repetition)</i> | <i>l) Échos (echos)</i> |
| <i>e) Espace positif (positive space)</i> | <i>m) Le vide (the void)</i> |
| <i>f) Bonne forme (good shape)</i> | <i>n) Simplicité et calme intérieur (simplicity and inner calm)</i> |
| <i>g) Symétries locales (local symmetries)</i> | <i>o) Non-séparation (not-separateness)</i> |
| <i>h) Ambiguïté et enchevêtrement profond (deep interlock and ambiguity)</i> | |

À la manière des patterns, les 15 propriétés fondamentales doivent être considérées comme des règles à suivre dans le processus de conception de toute chose, mais n'imposent rien de strict a priori. Les propriétés fondamentales, traduites dans les réalisations humaines, sont premièrement décelées telles quelles dans les entités du monde naturel. Alexander s'inspire principalement des éléments naturels puisqu'il y existe déjà un équilibre sain et autonome. C'est justement parce qu'ils sont déjà libres de tensions qu'il est important d'en apprendre plus sur le fonctionnement et les compositions naturelles afin de contribuer au système architectural moderne. De cette façon, autant structurellement qu'esthétiquement et selon le projet d'Alexander, le monde fabriqué de l'humain s'enchevêtrerait de façon organique avec le monde de la nature permettant ainsi une relation sans conflit entre les deux mondes.

*a) Niveaux d'échelle (**levels of scale**)*

Les éléments ou choses qui sont animés par des degrés de vivacité plus grands sont, très souvent, aussi des choses qui comprennent des gammes diverses de dimensions dans leurs détails : des niveaux d'échelle. Par exemple, la Figure 19 illustre en détail une décharge électrique dans un champ magnétique. Dans cette image, il est possible de voir une multitude de tailles de ramifications.

*b) Centres forts (**strong centers**)*

Les centres forts se différencient de façon subtile de la notion unique de centre par l'importance qu'on leur apporte. Ces centres identifiés comme forts doivent avoir une puissance d'attraction plus importante qu'un centre simplement géométrique. La création d'un effet de champ (*field effect*) permet au centre de prendre toute sa force avec la participation des éléments environnants. La Figure 20 met en valeur non seulement le centre géométrique de ces orchidées, mais surtout le centre le plus fort puisque combiné avec d'autres propriétés qui seront abordées plus tard.

*c) Frontières (**boundaries**)*

Les frontières aident à la génération du centre en créant une limite forte entre ce qui est contraint à l'intérieur et à l'extérieur de chaque frontière. Ainsi, les interactions intérieures, extérieures et entre frontières sont mieux définies et, donc, plus fortes. Grâce à l'effet de champ, comme dans la Figure 21, cette propriété aide à ce que l'attention soit fixée sur le centre géométrique intérieur aux frontières. Définissant ainsi les limites et les environs, les frontières constituent des éléments visuels, eux-mêmes composés de centres, mettant en valeur le centre principal. Selon cette propriété, toute entité, aussi petite soit-elle, devrait être jumelée à une frontière afin que son centre puisse fortifier le centre qui l'englobe.

*d) Répétitions alternantes (**alternating repetition**)*

Les répétitions alternantes sont des répétitions alternées de centres qui ont la capacité de s'intensifier l'un l'autre. Les ensembles d'éléments ainsi répétés créent des systèmes qui s'enchevêtrent et participent à l'augmentation de la force du centre principal. Dans la majorité des cas où une structure prend vie grâce à une forme de répétition, la répétition tend à être

inexacte [Alexander, 2002, p. 169]. Dans la Figure 22, on peut voir que les éléments constitutifs de cette fougère sont semblables, mais non identiques puisqu'aussi guidés par la propriété Niveaux d'échelle (a).

*e) Espace positif (**positive space**)*

Cette propriété étudie l'utilisation réfléchie de l'espace positif : c'est-à-dire, l'espace existant entre les éléments. Cette propriété augmente les interactions entre les entités qui composent les centres et entre les centres eux-mêmes en créant des connexions et des relations entre les entités. Il s'agit donc de créer des espaces intéressants entre les objets, les pièces d'une maison ou les bâtiments d'une ville. La Figure 23 prend comme exemple les craquelures dans l'émail d'une porcelaine blanche qui créent des espaces aléatoires mixés avec la prochaine propriété : la bonne forme (f).

*f) Bonne forme (**good shape**)*

Cette propriété se concentre sur la composition des formes de façon globale. Les formes sont «bonnes» lorsqu'elles sont composées, en tant que forme, d'une série de centres cohérents [Alexander, 2002, p. 179]. De plus, comme dans l'exemple de la Figure 24, lorsque déconstruite, une bonne forme devrait être composée d'une multitude de formes également «bonnes». De plus, les formes considérées les plus fortes sont souvent composées des éléments les plus élémentaires comme le cercle, le losange, la flèche, etc.

*g) Symétries locales (**local symmetries**)*

Assurément, une symétrie créera un centre géométrique. Pour cette raison, l'utilisation des symétries locales permet de renforcer la cohérence d'une structure. Au lieu d'appliquer la symétrie à un ensemble beaucoup trop large, ce qui serait inefficace, il vaut mieux l'appliquer aux détails, à certaines entités spécifiques propres à un objet ou à un lieu afin de contribuer à la force des centres majeurs. Comme dans la Figure 25, les pétales sont symétriques en général, mais elles sont également toutes uniques. Toute symétrie trop stricte ou exagérée forcera un ordre imposé et non naturel qui viendra déconstruire la force du centre.

*h) Ambiguïté et enchevêtrement profond (**deep interlock and ambiguity**)*

Cette caractéristique vient jouer avec la clarté proposée par la propriété Frontières (c) en soulignant la parfaite intégration d'un élément avec son environnement et en rendant les limites difficilement reconnaissables. Alexander introduit la propriété par la création d'une zone ambiguë commune à deux centres voisins et à leur environnement rendant difficile de désenchevêtrer les différentes entités [Alexander, 2002, p. 195]. Par exemple, le pelage d'une giraffe vient créer ce type d'ambiguïté tout en utilisant un fort contraste et de bonnes formes [Figure 26].

*i) Contrastes (**contrasts**)*

Les «contrastes» accentuent les différences entre les entités en créant de nouvelles interactions entre les centres impliqués. De plus, ces différences permettent de mieux percevoir la réelle nature des centres en attirant une attention plus définie vers les centres majeurs. Comme Alexander l'a dit : «*Life cannot occur without differentiation*» [Alexander, 2002, p. 200]. Les contrastes peuvent être de toutes sortes : couleurs, dimensions, formes, orientations, etc. La Figure 27 montre un fort contraste de couleur ainsi que des contrastes de taille.

*j) Dégradés (**gradients**)*

Le concept de dégradés implique une fine transition entre les entités en introduisant des dégradés de toutes sortes (forme, grandeur, couleur, dimensions, etc.) afin de créer des transitions progressives entre les éléments. Encore une fois, cette propriété a la force d'accentuer un centre en unifiant les divers centres d'un ensemble tout en créant une cohésion ou une logique entre eux. Une toile d'araignée, par exemple, utilise toute une gamme de formes et de grandeurs qui convergent vers le centre de la toile [Figure 28].

*k) Rustique (**roughness**)*

Le rustique (ou *roughness*) se décrit par les imperfections naturelles intrinsèques à toute chose produite par l'homme ou la nature. Alexander décrit la propriété comme le produit élémentaire de l'abandon créé seulement lorsqu'une personne est réellement libre [Alexander, 2002, p. 212]. Dans la nature, cette propriété peut facilement être trouvée. La Figure 29 illustre la formation de

micro-cristaux de cristal, mais une branche d'arbre, un caillou et même une goutte d'eau pourrait aussi servir d'exemple à cette propriété.

*l) Échos (**echos**)*

Cette propriété fait référence non pas à une répétition d'éléments, mais plutôt à un groupe d'éléments de même famille, non identiques. Quelques ressemblances se font écho d'un élément à l'autre les liant ensemble par leurs similitudes et les différenciant par leur légères différences. L'exemple parfait de cette propriété est le visage ou le corps d'un homme : chaque élément est tout à fait différent, mais tous se rejoignent dans de mêmes caractéristiques visuelles et formelles [Figure 30].

*m) Le vide (**the void**)*

Cette caractéristique est ressentie et perçue plutôt qu'exprimée : elle est liée directement à nos sentiments et à l'humanité de la qualité de vie. Lorsque cette caractéristique est atteinte, le pouvoir du centre est ressenti comme libre de tensions, entier et complet. Alexander compare cette caractéristique avec l'eau : infinie dans sa profondeur, l'eau est entourée et contrastée par le désordre des choses qui l'entourent [Alexander, 2002, p. 222]. Le vide est nécessaire à tous les centres afin de créer un espace de contemplation calme et juste assez éloigné de toute activité (formes, motifs, etc.). La Figure 31 présente une rivière qui sillonne de grandes montagnes : les contrastes entre les éléments et la prise de vue permettent aux yeux d'apprécier le calme apparent de cet espace.

*n) Simplicité et calme intérieur (**simplicity and inner calm**)*

Avec le principe de simplicité, il est conseillé d'épurer l'espace de centres inutiles et de limiter les interactions à ce qui est primordial. L'utilisation réussie de cette propriété permet de ressentir un calme profond, une lenteur paisible tel qu'illustré dans la Figure 32.

Les 15 propriétés fondamentales étant toutes présentes dans la nature, il est important de mentionner les idées d'Alexander à l'égard de l'ornementation. Dans la nature, rien ne peut essentiellement être identifié comme étant un ornement sans fonction [Alexander, 2002, p. 404].

Or, en relation avec le principe de simplicité et de calme intérieur, l'ornement doit être fonctionnel et non simplement décoratif. Il doit donc être fonctionnel au sens où il contribue à l'émergence d'un centre fort.

*o) Non-séparation (**not-separateness**)*

La propriété de non-séparation lie tous les éléments essentiels d'un Tout unifié. Alexander considère cette propriété comme la plus importante puisqu'elle intègre toutes les autres propriétés et connecte tous les centres dans un réseau d'interactions. L'application de cette propriété est l'ultime preuve qu'une cohérence complète a été atteinte. Pour en arriver à la perception selon laquelle l'espace ou la chose sera non différentiable de son environnement [Alexander, 2002, p. 233], Alexander propose d'éviter le brusque et le tranchant. Il encourage d'opter plutôt pour la fluidité et les changements doux, et de ne jamais forcer l'ajout d'une chose dans un espace, mais plutôt de l'intégrer en la liant à un dégradé, un niveau d'échelle ou une propriété appropriée. Une très grande place a été réservée à la Figure 33, puisqu'elle exprime non seulement la quinzième propriété, mais aussi parce qu'elle regroupe toutes les propriétés en une situation forte et unique.

Enfin, toutes ces quinze propriétés peuvent contribuer à la composition d'un espace fort et uni. Des exemples spécifiques ont été mentionnés afin de faciliter leur compréhension, mais un nombre incalculable d'applications de ces propriétés existe. Alexander s'est d'abord inspiré des éléments naturels pour classifier ces propriétés et il les a transposées dans des règles architecturales afin de jumeler le processus de construction moderne au monde naturel. Adoptant cette méthode, la cassure entre les villes et les environnements naturels serait moins stricte et plus respectueuse des besoins uniques aux deux environnements.

Pour conclure, la pertinence des théories d'Alexander pour le milieu de la cuisine est importante puisque, avec la salle de bain, la cuisine est l'unique pièce où l'humain interagit encore avec les éléments naturels tels que l'eau et les aliments. Or, une architecture réfléchie selon les besoins et les occupants uniques de ce lieu réglerait certaines des tensions qui persistent entre les mobiliers standardisés conçus non selon l'unicité des éléments, et non seulement d'après des stéréotypes établis.

Dans le prochain chapitre, il sera détaillé comment les théories architecturales décrites dans ce chapitre ont été utilisées aux fins de la présente recherche. Le cadre méthodologique sollicitant la participation d'humains a permis de s'approprier ces notions afin de démontrer leur force dans un milieu comme une cuisine domiciliaire.



Figure 19 : Niveaux d'échelle (a)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 23 : Espace positif (e)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 20 : Centres forts (b)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 24 : Bonne forme (f)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 21 : Frontières (c)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 25 : Symétries locales (g)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 22 : Répétitions alternantes (d)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 26 : Ambiguïté et enchevêtrement profond (h)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 27 : Contrastes (i)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 30 : Échos (l)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 28 : Dégradés (j)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 31 : Le vide (m)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 29 : Rustique (k)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 32 : Simplicité et calme intérieur (n)

Source : The Nature of Order — Book I, par Christopher Alexander (2002).



Figure 33 : Non-séparation
(o)

Source : The Nature of
Order — Book I, par Chris-
topher Alexander (2002).

3. MÉTHODOLOGIE: ATELIER PARTICIPATIF

Ce troisième chapitre permettra de présenter en détail la méthode de collecte des données qui a été élaborée en se basant sur les concepts phares des théories présentées dans le chapitre précédent. Cette méthodologie exploratoire centrée sur les occupants des demeures à l'étude, a pris la forme d'un processus d'atelier participatif sollicitant les usagers et leur espace de cuisine. L'entièreté de cette collecte des données a été conçue dans le but de répondre aux deux questions présentées dans le premier chapitre de la présente recherche, soit :

De quelle manière et avec quelle méthode les concepts architecturaux de Christopher Alexander peuvent aider et orienter la conception des cuisines domiciliaires ?

Les concepts architecturaux de Christopher Alexander permettent-ils d'enrichir le rapport de l'humain avec la nature et la technologie dans les cuisines modernes ?

Tout d'abord, la stratégie méthodologique sera introduite, puis, chaque grande étape de la collecte des données sera expliquée en détail : les étapes préliminaires, les ateliers participatifs et les étapes conclusives. Par la suite, toute cette stratégie méthodologique sera justifiée en prenant appui sur un autre ouvrage d'Alexander, *The Oregon Experiment*.

3.1 La stratégie méthodologique

Afin de répondre le plus adéquatement possible aux objectifs de la présente recherche, une stratégie de recherche a été spécialement élaborée autour d'une étape majeure, soit les ateliers participatifs. Ces ateliers participatifs ont été préparés et organisés afin de favoriser l'utilisation et la mise en œuvre des patterns d'Alexander durant l'exécution d'une tâche intéressante. Les séances d'ateliers réalisées avec les divers ménages permettent d'observer l'efficacité de l'intégration des patterns par des non-professionnels du domaine du design et de l'architecture. En sélectionnant un échantillonnage composé de participants possédant des formations variées, il est aussi possible de noter si l'éducation professionnelle d'une personne favorise ou nuit à l'utilisation des patterns. Ainsi, il est préférable de prouver que les patterns ne sont pas des outils spécialisés, mais accessibles à la population générale, au grand public.

Suite aux ateliers, les discours des participants ainsi que leurs réalisations seront étudiés afin d'analyser en profondeur les choix d'aménagement qui ont été guidés par l'utilisation des patterns. Ainsi, des tendances seront observées : est-ce que certaines décisions d'aménagement ont été prises par une majorité de participants ? Quels patterns ont été favorisés ? Quels patterns ont été négligés ? Quelle importance est accordée aux objets technologiques et aux éléments naturels ? Les réponses à ces questionnements mèneront à garantir que les patterns favorisent des choix réfléchis et le bien-être des usagers en encourageant le reflet de leurs besoins et de leurs goûts dans l'espace.

3.2 L'échantillonnage

Le choix des participants s'est basé sur quelques critères qui ont permis une sélection efficace. En premier lieu, les participants ont dû confirmer leur disponibilité : le processus se déroulant sur une période de trois à quatre semaines, il était nécessaire de s'assurer de leur présence soutenue. Ensuite, afin de favoriser la participation des personnes engagées dans le processus de collecte des données, la principale contrainte de sélection pour l'échantillonnage a été, pour les participants, d'être insatisfait de l'aménagement actuel de leur cuisine. En recherchant des individus insatisfaits, le désir d'engagement dans les diverses étapes du projet serait ainsi plus grand. Un troisième critère de sélection correspond à la variété du nombre d'individus composant le ménage. Comme les patterns doivent pouvoir être appliqués par tous et en tout lieu, choisir un échantillonnage au sein duquel le nombre de participants et les typologies d'habitation étaient variés a permis de souligner la polyvalence des concepts architecturaux étudiés.

Suivant ces balises de sélection et misant sur l'effet boule de neige pour recruter les bons participants, un courriel [Annexe I], présentant la chercheuse ainsi que le sujet d'étude, a été envoyé à quelques personnes ciblées. Ces personnes ont, elles aussi, fait parvenir le document à certains participants potentiels. C'est donc par personnes interposées que les trois ménages ont pu être recrutés. Comme chaque ménage a été rencontré dans sa propre demeure, les séries de rencontres se sont déroulées selon l'ordre suivant : un jeune couple dans la vingtaine, sans

enfant, habitant une petite maison de ville à Montréal [Ménage I], une femme vivant seule dans une grande maison de Brossard [Ménage II] et un couple dans la quarantaine avec deux jeunes enfants résidant dans une petite maison de type canadienne à Longueuil [Ménage III]. Le Tableau I survol les caractéristiques propres à chaque ménage et à chaque participant.

	MÉNAGE I		MÉNAGE II	MÉNAGE III	
VILLE	Montréal		Brossard	Longueuil	
STATUT	Couple, sans enfant		Vivant seule	Couple, deux enfants	
CODIFICATION	M.T.	J.C.	M.A.	E.C.	C.B.
SEXE	Femme	Homme	Femme	Femme	Homme
ÂGE	27	26	54	45	45
OCCUPATION	Entraîneuse personnelle et rédactrice web	Policer	Informaticienne	Distributrice de produits	Designer industriel

Tableau I : Description de l'échantillonnage



Figure 34 : Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage I

Source : Google Map



Figure 35 : Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage II

Source : Google Map



Figure 36 : Capture d'écran Google Map de l'habitation du Ménage III

Source : Google Map

Lors du premier contact par courriel, les participants ont saisi l'essentiel du projet et jugé par eux-mêmes leur intérêt pour la recherche. Selon leur décision, ils ont ensuite pu recontacter la chercheuse, soit par courriel, soit par téléphone, afin d'approfondir leur compréhension de l'étude et de leur implication. Les trois ménages, ont alors pris un premier rendez-vous avec la chercheuse. Ce rendez-vous, soit la RENCONTRE PRÉLIMINAIRE, a été nécessaire afin d'effectuer un

premier contact direct avec les participants, pour répondre à toutes les questions additionnelles et distribuer quelques documents importants. Le processus de collecte des données a été organisé par blocs de trois rencontres : le premier ménage est passé au travers des deux premières rencontres avant que le second ménage n'entame son propre cheminement, etc. Seules la première et la troisième rencontres se sont chevauchées dans l'échéancier.

3.3 La rencontre préliminaire

Les rencontres préliminaires se sont déroulées dans les demeures respectives des ménages participants avec tous les individus d'âge majeur présents. Lorsque possible, les rencontres se déroulaient dans la cuisine, sinon dans une pièce adjacente comme la salle à manger. Les rencontres préliminaires ont duré de 30 à 45 minutes. Cette première rencontre a servi dans tous les cas à introduire le sujet d'étude en précisant les objectifs et en soulignant l'importance de l'engagement des participants.

De plus, lors de cette rencontre préliminaire, la chercheuse a distribué un ensemble de documents à lire ou à remplir en préparation à la deuxième rencontre, nommée séance d'ateliers participatifs. L'ensemble des documents est composé selon cet ordre : une page de description de l'étude, le formulaire de consentement, le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE et le RECUEIL DE PATTERNS incluant une traduction du pattern 139—CUISINE DE FERME [voir p. 37 à 40], et une sélection de patterns abrégés [Annexe I].

La page descriptive du sujet d'étude, incluse à titre de rappel, visait à vulgariser les divers objectifs de l'étude en cas d'oubli. Un formulaire de consentement a aussi été joint aux autres documents afin d'obtenir de consentement officiel de tous les participants. Le contenu et l'objectif des autres documents sera décrit ultérieurement dans le présent chapitre.

De plus, lors des rencontres préliminaires, la chercheuse a photographié l'espace de cuisine et les lieux adjacents pour référence future [Annexe III]. La chercheuse a ensuite pris et noté les dimensions générales de l'étage où se situe la cuisine afin d'en faire un plan sommaire à

distribuer aux participants lors de la deuxième rencontre durant laquelle se sont déroulés les ateliers participatifs.

3.3.1 Le questionnaire préliminaire

Le bref QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE composé de sept questions a été conçu afin de cerner les habitudes quotidiennes de chaque participant par rapport à ses rituels alimentaires et son rythme quotidien en plus de l'utilisation normale de sa cuisine. Ainsi, les participants ont été questionnés sur les heures de fréquentation de l'espace étudié et sur leur perception de leur cuisine, en identifiant les faiblesses, les qualités et les modifications potentielles [Annexe I et VII].

3.3.2 La présentation des patterns

Finalement, les deux derniers documents qui composent l'ensemble remis à chaque participant se concentrent sur la vulgarisation d'une sélection de patterns de Christopher Alexander. En premier lieu, la traduction complète du pattern 139 initialement intitulé *Farmhouse Kitchen* et traduit «Cuisine de ferme» a servi à exposer les participants au travail et à la méthode rigoureuse d'Alexander, tout en les informant à propos de l'histoire méconnue des cuisines [Annexe I]. De plus, comme pour tous les patterns, ils ont pu interpréter la solution générale qu'Alexander propose par rapport à l'aménagement des cuisines, c'est-à-dire un lieu au centre de la demeure composé de l'espace de cuisine jumelé à la salle familiale.

Le dernier document composant cet ensemble, et complémentaire à cette traduction complète, est le RECUEIL DE PATTERNS [Annexe I]. Ce recueil d'une quinzaine de pages sert à outiller les participants en préparation à la deuxième rencontre, soit celle des ateliers participatifs. Comme le déroulement optimal des ateliers nécessite un minimum de préparation, il a été conseillé aux participants de lire et d'annoter ces documents quelques jours avant la séance d'atelier participatif qui s'est déroulée une à deux semaines plus tard, selon les disponibilités des ménages.

Le RECUEIL DE PATTERNS, composé de divers patterns présélectionnés, vise à nourrir l'imagination et à fournir une structure de travail durant les ateliers participatifs. Comme le sujet principal de l'étude est la cuisine au sens large, l'ensemble des quinze patterns du recueil peut être inclus, de près ou de loin, à l'aménagement d'une cuisine telle que décrite dans le pattern 139—CUISINE DE FERME. Les patterns inclus dans le recueil sont identifiés dans la Liste des patterns dans les premières pages de ce mémoire et dans l'Annexe I.

Afin d'alléger la lecture des patterns, seuls les éléments jugés essentiels à leur interprétation ont été traduits : le titre, le problème et la solution proposée. Le petit schéma d'Alexander accompagnant chacun des patterns a aussi été ajouté. Grâce à cette réduction des détails au minimum, le temps de lecture pour les participants a pu être très court et la charge de travail individuelle, minimale.

3.4 La deuxième rencontre : l'atelier participatif

La deuxième rencontre, ayant lieu une à deux semaines après la rencontre préliminaire, selon les disponibilités des individus composant le ménage, était d'une durée pouvant varier entre une heure et trois heures. L'entièreté de cette rencontre a été enregistrée sur support audio afin de pouvoir, lors de la phase d'analyse, étudier le discours des participants. Lors de cette deuxième rencontre, les participants savaient à l'avance qu'ils devraient travailler avec le plan de leur cuisine, sans savoir exactement la tâche qui leur serait demandée.

La rencontre a d'abord commencé par une brève introduction de la part de la chercheuse sur le déroulement des ateliers. Les participants ont alors été mis au courant que la séance d'ateliers serait divisée en trois grandes étapes. La première servant d'introduction au cours de laquelle autant la chercheuse que la curiosité des participants seraient sollicitées. La deuxième partie était dédiée à un atelier individuel, et la troisième, à un atelier regroupant tous les membres participants du ménage.

Suite à cette mise au point, les participants étaient encouragés à partager leurs réponses respectives aux trois dernières questions du questionnaire, soit :

- E. Identifiez les trois grandes qualités de votre cuisine.
- F. Identifiez les trois grandes faiblesses de votre cuisine.
- G. Identifiez trois modifications que vous jugez importantes à apporter à votre cuisine.

Le partage de leurs opinions respectives a permis d'entamer la discussion entre les participants et de faire état de leurs préoccupations par rapport à leur espace de cuisine. Ainsi, en s'inspirant des préoccupations et des goûts des participants, la chercheuse a présenté une BANQUE D'IMAGES [Annexe II] décrivant en exemples photographiques chaque pattern inclus dans le RECUEIL DE PATTERNS.

Cette banque d'images formée de divers exemples trouvés sur Internet, a été bâtie afin de permettre aux participants de mieux cerner l'utilité et la polyvalence de chacun des patterns. Dans tous les cas, ces exemples concrets ont aidé les participants à mieux visualiser l'objectif de chaque pattern—les participants jugeant souvent les schémas d'Alexander trop abstraits. La présentation d'une durée approximative de 30 minutes a permis de vulgariser l'essence de chaque pattern grâce à des images mettant en scène chaque solution suggérée.

3.4.1 Le premier atelier

En préparation du premier atelier, le matériel de dessin et une série de plans de la cuisine ont été distribués et accompagnés de brèves explications. Pour la suite des ateliers, les participants pouvaient utiliser des crayons de plomb, quelques feutres de couleurs, des effaces et des règles en plus d'une série de plans. Ces plans, réalisés par la chercheuse, ont ainsi été distribués à chaque participant :

- un plan de référence avec le nom des pièces,
- cinq plans sommaires avec les divisions intérieures, sans les noms des pièces,
- et cinq plans vierges avec uniquement les murs extérieurs et les éléments importants tels que les escaliers ou la porte d'entrée. [Annexe IV]

Suite à la distribution du matériel, il a été expliqué que chaque participant devrait retravailler le plan de sa cuisine individuellement afin de créer sa propre cuisine **idéale**. Faisant fi de toutes contraintes monétaires, structurelles et temporelles, les participants ont eu la possibilité, lors de

cette étape, de créer un environnement à leur image et selon leur goût personnel. De plus, en s'aidant du RECUEIL DE PATTERNS, les participants ont pu intégrer les patterns qu'ils trouvaient les plus pertinents à leur situation. Il leur a aussi été suggéré d'identifier les patterns utilisés lorsque qu'ils en sont conscients.

Cette étape, durant les trois séances d'ateliers participatifs, a pu durer entre 45 minutes et deux heures, selon l'aisance des participants à dessiner et à manipuler des plans architecturaux. Dans tous les cas, à l'exception de la participante vivant seule [Ménage II], aucun participant n'a eu recours aux conseils de la chercheuse durant cette étape. La séance avec la participante du ménage II a pris la forme d'un échange actif entre la chercheuse et la participante, aidant cette dernière à structurer ses réflexions et à organiser son espace, étape par étape.

Dans tous les cas, les participants sont arrivés à une solution d'aménagement qui leur plaisait et ils ont pu exprimer leurs décisions lors d'une période réservée à cet effet. La chercheuse a pu les encourager à justifier leurs choix et à expliquer en détail leur dessin au besoin

3.4.2 Le deuxième atelier

Le deuxième atelier, de la même structure que le premier, demandait aux participants de réunir leurs idées et de créer ensemble un plan d'aménagement. Une contrainte était toutefois ajoutée : le plan réalisé durant cet atelier devait être «plus **réaliste** et **plausible** que les précédents qui visaient une cuisine "idéale"». En d'autres mots, il était demandé aux participants de choisir les éléments les plus intéressants à leurs yeux dans les plans précédemment réalisés et de les mixer au sein d'un plan final susceptible d'être réaliste et satisfaisant pour tous.

Cette étape a ajouté une nouvelle dynamique à l'atelier en encourageant les échanges entre les participants. La communication est nécessaire lors de cette étape : échanges, argumentations, justifications et compromis entre les divers choix des participants sont à prévoir. Comme le plan se doit d'être «plus réaliste», les participants doivent en quelque sorte défendre leurs idées et les justifier pour convaincre l'autre qui, à certaines occasions, pourrait être retissant. Dans tous

les cas, c'est une sélection d'idées choisies dans les divers plans et adaptées selon de nouvelles restrictions préalablement établies entre les participants.

Dans le cas de la personne seule, cette deuxième étape a été plus directe, puisqu'elle a pu choisir directement à partir du plan idéal dessiné durant le premier atelier, les choix qu'elle voulait intégrer à son lieu de vie. Ainsi, ne désirant pas recommencer son plan du début, puisqu'elle en était satisfaite, elle a seulement encerclé les trois changements à apporter à l'espace actuel. En resserrant ainsi les contraintes d'aménagement, les participants doivent cibler les choix qui, selon eux, sont les plus importants. Ainsi, il est possible de confirmer les changements les plus importants à leurs yeux. Encore une fois, lorsque les participants terminent cet atelier, ils expliquent brièvement à la chercheuse leurs choix d'aménagement.

Finalement, en guise de conclusion, de brèves questions sur l'efficacité des documents et des ateliers ont été posées aux participants afin de recevoir leurs suggestions et leurs commentaires immédiats sur le sujet. Dans tous les cas, les participants ont précisé que la présentation de la BANQUE D'IMAGES les avait aidés à éclaircir de nombreuses interrogations, car les esquisses d'Alexander sont trop abstraites. Aussi, tous les participants se sont dit très satisfaits des plans conçus, car les ateliers leur procuraient une structure qui les aidaient à faire évoluer l'espace assez facilement.

3.5 Le retour sur les activités

Comme la durée des ateliers pouvait s'étendre sur quelques heures, un QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS a été prévu afin de recueillir les impressions et les réflexions des participants dans la semaine suivant la deuxième rencontre. Suite à la séance d'ateliers, les participants, un peu fatigués, n'avaient plus trop l'énergie pour réfléchir sur le sujet. Pour cette raison, un bref questionnaire de cinq à six questions à court développement a été envoyé à tous les ménages. Ce questionnaire, acheminé d'abord par courriel et accompagné par les plans réalisés pendant la rencontre précédente, visait quelques sujets importants n'ayant pas été abordés en détail durant les ateliers : leur opinion à propos de l'utilisation future de l'espace conçu, et l'importance et

l'influence de la présence d'éléments naturels dans les patterns et les espaces repensés [Annexe VI].

Comme les questions exigeaient un certain degré de réflexion de la part des participants, il a été jugé plus pertinent de leur envoyer par courriel afin qu'ils aient le temps nécessaire pour le remplir. Dans le courriel, la possibilité de réaliser l'entrevue au téléphone avec la chercheure était bien précisée, mais dans tous les cas, les participants ont répondu par courriel dans les jours qui ont suivi l'envoi. La réception des réponses de l'envoi du QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS a clos le processus méthodologique utilisé avec chacun des ménages participants.

3.6 Justification de la méthode

L'élaboration de la collecte des données a été fortement inspirée par quatre des six piliers établis par Alexander dans son ouvrage portant sur une étude de cas expérimentale réalisée avec les diverses institutions périphériques du campus de l'Université d'Oregon. *The Oregon Experiment* (1975) est le troisième ouvrage de la série entamée par *The Timeless Way of Building* et *A Pattern Language*. Comme les deux ouvrages précédents s'attardaient à vulgariser les théories architecturales d'Alexander et à outiller le lecteur afin de rendre leur utilisation plus facile, ce troisième ouvrage décrit en détail un exemple à long terme et à grande échelle basé sur l'expérience d'utilisation des patterns. L'ouvrage, comme l'indique son titre, rend compte d'une expérience de conception architecturale réalisée avec l'Université d'Oregon, aux États-Unis, impliquant toute la communauté qui la compose, soit les gestionnaires, les professeurs et les étudiants. Dans cet ouvrage, suite à la description et à l'analyse des retombées de cette étude de cas, Alexander établit six principes à suivre lors de l'utilisation de patterns: les quatre premiers ont été utilisés dans la présente étude.

- | | |
|---|---|
| 1. Ordre naturel (<i>Organic Order</i>) | 4. Patterns (<i>Patterns</i>) |
| 2. Participation (<i>Participation</i>) | 5. Diagnostic (<i>Diagnosis</i>) |
| 3. Croissance graduelle (<i>Piecemeal Growth</i>) | 6. Coordination (<i>Coordination</i>) |

Comme le processus méthodologique ayant été dicté par un échéancier assez serré, les principes 5 et 6 n'ont pas pu être intégrés dans la présente recherche. Ces deux derniers principes demandent un suivi sur plusieurs années, l'établissement d'un budget périodique et des niveaux de priorité pour les changements ultérieurs. Par contre, les quatre autres principes qui correspondent à la phase d'organisation de l'espace ont pu être inclus dans les ateliers participatifs.

Premièrement, le principe *natural order* (1) est établi dès la première rencontre grâce au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE. En y répondant individuellement, les participants identifient les modifications pertinentes à apporter à l'espace actuel. Tel qu'il sera démontré dans le prochain chapitre, les éléments identifiés à cette question du questionnaire seront soutenus tout au long des ateliers et guideront les participants dans leur aménagement. Ainsi, ils ont fait des choix globaux qui leur permettent de recréer un environnement unique dans lequel ils savent qu'ils seront à l'aise puisque cet environnement les représente comme individu unique.

Le second principe, la *participation*, se retrouve dans l'implication de tous les membres d'âge majeur du ménage lors du deuxième atelier réalisé en groupe. La combinaison des deux ateliers encourage la participation entière de tous les occupants puisqu'ils doivent assumer leurs choix en tant qu'individu d'abord, puis en tant que couple, famille, amis ou ménage. La participation des enfants n'a toutefois pas été sollicitée pour des contraintes éthiques, mais dans le cas du ménage III, les enfants étaient omniprésents dans la pièce et ils ont participé à la prise de décisions mineures (choix de couleurs, poser des questions, etc.).

La *croissance graduelle* (3) est précisément l'objectif du deuxième atelier : restreindre les idées des participants n'a pas seulement eu un but pratique, mais aussi et surtout une intention prioritaire vis-à-vis des choix des participants. Devoir établir des priorités permet aux participants de choisir quelles modifications pourraient être effectuées plus rapidement. Le plan réalisé en ménage permet donc le début de cette division des grands projets en de petits changements.

Finalement, le dernier principe sur lequel a été basée la collecte des données est l'*utilisation de patterns* (4) qui a servi de guide organisationnel tout au long des ateliers. L'amalgame quasi-infini de ces patterns permet aux participants de les interpréter à leur façon et selon leur goût, et permet

ainsi de peaufiner l'espace comme ils le désirent. La combinaison du RECUEIL DE PATTERNS et de la BANQUE D'IMAGES a permis une compréhension rapide des problèmes et des solutions reliés à chaque thème et a permis aux participants d'être plus efficaces.

Pour conclure, l'entièreté du processus méthodologique a été un franc succès et a guidé vers des solutions d'aménagement originales qui seront étudiées dans le prochain chapitre. Ces analyses ont tout d'abord émergées grâce à la compilation des données obtenues lors de l'analyse des plans et des discours de chaque participant [Annexe VII].

4. ANALYSE DES DONNÉES

L'analyse des données qui sera présentée dans ce chapitre tient compte des diverses étapes auxquelles les participants ont pris part durant le processus méthodologique. Afin de favoriser l'interprétation la plus juste possible des données recueillies durant les séances d'atelier participatif, plusieurs séries de tableaux analytiques ont été élaborées [Annexe VII].

Les tableaux s'organisent autour des quatre grandes étapes qui ont généré les documents les plus riches en contenu qualitatif : le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, la verbalisation des plans par les participants, les plans produits durant les ateliers et le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. La production des tableaux analytiques permet de comparer aisément les données de même nature selon les cinq participants et selon les patterns utilisés. Ces catégories permettent de confirmer l'évolution des participants avant, pendant et après les ateliers, et de souligner les différences entre les discours des participants et leurs plans d'aménagement. Elles ont permis de créer un minimum de quatre tableaux par participant :

- les réponses au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE
- la retranscription organisée par patterns des discours individuels
- l'analyse des plans réalisés individuellement et en groupe
- les tableaux supplémentaires spécifiques à certains chapitres (ex. : analyse du vocabulaire)

Ces tableaux analytiques ont permis non seulement d'organiser la masse d'informations recueillies, mais aussi de mettre sur un pied d'égalité les divers types de matériel issus autant du discours des participants que du matériel visuel. De cette façon, chaque interprétation avancée peut être validée grâce à plusieurs types de preuves et de multiples exemples. Le schéma présenté dans la Figure 37 montre que les réponses obtenues dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE permettent de soutenir les informations recueillies durant les périodes de verbalisation et par l'analyse des plans produits lors des ateliers. De plus, autant la retranscription de la verbalisation que l'analyse des plans se valident entre elles puisque ces deux étapes ont été réalisées conjointement par les participants, mais peuvent parfois offrir une perspective différente sur certains thèmes d'analyse.

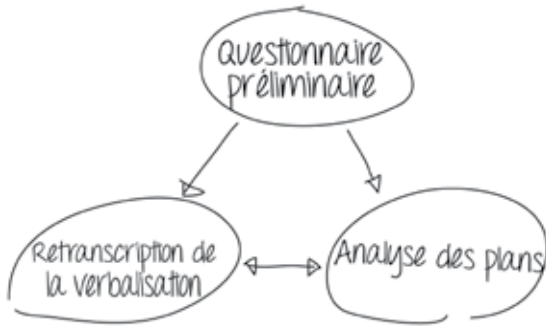


Figure 37 : La validation triangulaire des interprétations des données

Cette organisation des données recueillies a guidé vers le développement de deux grandes catégories d'analyse qui seront développées en détail dans les prochaines pages :

- 4.2—L'UTILISATION DES PATTERNS EN GÉNÉRAL
- 4.3—L'UTILISATION DES PATTERNS DANS UNE CUISINE

Dans la section 4.2—L'UTILISATION DES PATTERNS EN GÉNÉRAL, il sera démontré la capacité des patterns à agir comme des outils simples, mais puissants pour les usagers. Les ateliers participatifs ont permis d'optimiser l'utilisation de ces outils en plus d'assurer la production d'un meilleur espace de vie. La première section portera sur l'enrichissement du vocabulaire des participants du début jusqu'à la toute fin du processus. Puis, l'augmentation du degré de créativité des participants sera souligné grâce au maintien d'un parcours structuré et constant. Ensuite, le phénomène d'appropriation des patterns sera justifié et expliqué. Cette tendance permet une personnalisation totale du langage et des patterns, ce qui rend chaque utilisation unique. Finalement, il sera démontré que les patterns permettent un équilibre entre nature et technologie autant dans les discours des participants que dans leurs plans d'aménagement.

La section 4.3—L'UTILISATION DES PATTERNS DANS UNE CUISINE permettra d'élaborer à propos des répercussions propres à l'utilisation de chaque pattern inclus dans le RECUEIL DE PATTERNS. Dans cette section, divisée en quatre sous-sections, il sera démontré que toutes les cuisines réaménagées sont des interprétations libres du pattern 139—CUISINE DE FERME.

4.1 L'utilisation des patterns en général

Les interprétations générales des données par rapport à l'expérience globale du processus de collecte des données seront présentées en détails dans cette section. La première interprétation traitée dans la section 4.2.1—LES PATTERNS OFFRENT UN LANGAGE AUX USAGERS, démontrera que les patterns de Christopher Alexander présentés aux participants ont grandement enrichi leur vocabulaire technique. Les participants étant des non-professionnels du domaine de l'architecture et du design d'intérieur, cette première section démontrera un enrichissement marqué du vocabulaire utilisé tout au long du parcours méthodologique de la première à la dernière étape.

Par la suite, la seconde section abordera les apports d'une structure organisationnelle rigoureuse durant la période d'idéation des ateliers. Cette structure fournie par les diverses étapes organisées autour du processus des ateliers participatifs semble avoir encouragé un foisonnement d'idées créatives. Le raisonnement se basera sur une prémisse avancée par Alexander dans son ouvrage *The Timeless Way of Building* qui sera renforcée à l'aide de nouvelles preuves et de nouveaux exemples.

Dans la troisième section, il sera démontré que les patterns font parler les désirs des usagers grâce au phénomène d'appropriation des concepts par les participants qui a lieu lors des ateliers. Comme les patterns constituent des balises générales pour régler un problème d'aménagement, chaque participant a le pouvoir de se les approprier en proposant ses propres applications des patterns.

Finalement, le rétablissement de l'équilibre entre nature et technologie dans les cuisines modernes sera étudié. Grâce à des exemples concrets et des citations recueillis durant les ateliers, l'hypothèse selon laquelle les patterns peuvent influencer de manière positive la présence d'éléments naturels sera démontrée, tout en rappelant implicitement au lecteur la valeur de ce type de présence.

4.1.1 Les patterns enrichissent le vocabulaire des participants

Dans cette section, il sera souligné comment l'accompagnement de la chercheure, en plus des documents fournis aux participants, ont joué un rôle majeur dans la réussite des ateliers participatifs. Les patterns ainsi que leur vulgarisation par la chercheure, lors de la présentation de la BANQUE D'IMAGES et des documents introductifs proposés en lecture, ont permis aux participants de raffiner leur vocabulaire technique et de bâtir un processus réflexif plus approfondi.

L'évolution du vocabulaire des participants a pu être observée grâce à une comparaison en trois étapes. La première étant le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE auquel les participants ont répondu avant d'être instruits sur les concepts architecturaux d'Alexander. La deuxième étape prend la forme de la retranscription exacte de la verbalisation des choix d'aménagement des plans créés. La troisième, et dernière étape, est constituée du QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS que les participants ont pris soin de compléter par écrit deux semaines après la séance d'atelier. Grâce à ces informations recueillies en trois étapes, les commentaires reçus pourront être comparés afin de démontrer l'enrichissement progressif du discours des participants sur une période d'environ quatre semaines.

Les réponses fournies dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE sont un très bon repère pour démontrer cette évolution du vocabulaire puisque, lorsque les participants ont pris soin d'y répondre, ils n'avaient pas encore été exposés aux concepts d'Alexander. De cette façon, les participants ont répondu au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE de la manière la plus franche possible et sans être influencés par les thèmes abordés dans les patterns. Ils ont donc répondu au meilleur de leur connaissance, en tant qu'expert de leur propre milieu de vie, et selon leurs préoccupations personnelles.

Lorsque l'on recense les réponses fournies aux questions E et F du QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, qui demandent respectivement les qualités et les faiblesses de leur cuisine, on remarque que les participants mentionnent à chaque fois les thèmes suivants :

- la forme ou la grandeur de la pièce,
- l'efficacité des fonctionnalités telles que les comptoirs,

- les électroménagers ou le rangement,
- la lumière ou la vue sur l'extérieur
- et, dans quelques cas, la décoration ou le caractère moderne ou non de la pièce.

Présentées dans tous les cas sous la forme de notes ou de très courtes phrases, ces réponses doivent être traitées comme des faits et ne sont que très rarement accompagnées d'explications. Bien que tous les éléments mentionnés soient d'égale importance, ils sont aussi tous d'ordre technique et aucun n'aborde les interactions humaines. De plus, mis à part les mentions à propos des fenêtres et de la vue sur l'extérieur, les interactions entre humains et les éléments de la nature ne sont pas énoncées et ne semblent pas être une priorité.

Ainsi, suivant la même façon de penser, les modifications proposées par les participants dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE sont aussi d'ordre «pratique et utile». La question G du questionnaire, demandant quels seraient les trois changements les plus importants à apporter à la cuisine, a reçu en général les réponses suivantes :

- la réactualisation du style de la cuisine,
- l'optimisation ou la réorganisation de l'espace
- et l'amélioration des fenêtres, soit par le changement d'habillage ou par leur agrandissement.

Encore une fois, le caractère vivant de la pièce, dû au niveau des interactions sociales ou à la présence d'éléments naturels, ne semble pas encore figurer en tant que priorité. Une seule participante, la mère de famille du ménage III, a mentionné les interactions entre les occupants de la demeure dans sa première réponse à la question G : «1. Changer le bar pour plus d'interactions avec les enfants et plus de fonctionnalités.» [Annexe VII, Ménage III, E.C.].

En résumé, grâce au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, il est possible de constater que les réflexions des participants se sont alors arrêtées aux nombreux soucis techniques d'un lieu complexe comme la cuisine. À ce moment du processus, les participants ne perçoivent pas encore comment le lieu peut devenir un vecteur d'interactions et d'échanges dans la demeure.

Cette prise de conscience s'effectue lorsque les participants sont mis en contact avec les concepts architecturaux d'Alexander. Le premier contact avec les patterns s'est produit à la lecture de la

traduction complète du pattern 139—CUISINE DE FERME, puis du RECUEIL DE PATTERNS regroupant de façon très synthétique 15 patterns particulièrement importants pour les cuisines [Annexe I]. Les participants avaient de une semaine à une semaine et demie avant la deuxième rencontre afin de rendre compte des documents en les lisant et en les annotant. Ainsi, ils ont pu être exposés, à leur rythme, aux notions de patterns et aux diverses applications qu'ils pourraient en faire.

Comme il était prévu que de petites interrogations subsisteraient chez les participants, un bref exposé d'environ une demi-heure préparé par la chercheuse visait à mettre en mots et en images concrètes chacun des patterns. Une BANQUE D'IMAGES illustrant chaque pattern a été présentée à tous les ménages [Annexe II]. Grâce à cette présentation des patterns, les questions ou les incompréhensions pouvaient être solutionnées. De plus, grâce à la multitude d'images présentées, les participants ont tous pu prendre conscience du caractère polyvalent des patterns. Cet accompagnement de la part de la chercheuse a assuré un suivi spécialisé de chaque ménage. Ainsi, bien que certaines questions se soient répétées au fil des séances, chaque présentation a été différente, mais toujours jugée aussi utile par les participants.

La combinaison de textes et de discours rigoureux a permis d'éclaircir les participants sur les subtilités des patterns et de les encourager à utiliser la documentation afin d'exprimer leurs propres idées, sans toutefois les y contraindre. Ainsi, lorsque les participants ont dû verbaliser les idées qu'ils avaient incluses dans leur plans individuels ou de groupe, ils ont tout de suite adopté certains termes propres aux patterns pour faire référence aux changements apportés à l'espace.

Par exemple, les mots ayant été identifiés avec la plus grande récurrence dans les discours de tous les participants sont les suivants :

TERMES	RÉCURRENCE DANS LES DISCOURS	PATTERN(S) CORRESPONDANTS
«fenêtre» et «lumineux»	plusieurs fois par tous	128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR 180—BAIE VITRÉE 199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ
«table à manger»	au moins une fois par tous	182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER
«différentes chaises» ou type de sièges	au moins une fois par tous	251—DIVERSES CHAISES
«espace ouvert» et «centre»	au moins une fois par 4 des 5 participants	129—AIRES COMMUNES AU COEUR
«alcôves»	plusieurs fois par 4 des 5 participants	179—ALCÔVES
«couleurs chaudes»	au moins une fois par 3 participants	250—COULEURS CHALEUREUSES
«ornement»	au moins une fois par 3 participants	249—ORNEMENTS
«pattern»	deux fois par une participante	

Tableau II : Compilation des termes les plus récurrents dans le discours des participants

Grâce au Tableau II, on note que les participants sont maintenant en mesure de joindre certains termes propres aux patterns à leur discours (par ex. : alcôve, ornement, pattern). Cet ajout fluide à leur discours démontre que les participants ont bien assimilé les notions globales qui leur ont été présentées. De plus, et, surtout, l'utilisation plus ou moins fréquente du vocabulaire issu des patterns souligne que les participants ont adopté ces concepts et ont travaillé de concert avec ces nouvelles notions en les jumelant à leurs propres réflexions. Ce vocabulaire vient contribuer à la richesse des idées produites par les participants durant les ateliers en plus de leurs discours suite aux ateliers.

Lors de la troisième étape, c'est-à-dire le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS, on note encore une évolution dans la formulation des discours des participants. Le questionnaire, composé de cinq questions, devait être rempli par le porte-parole de chaque ménage et envoyé par courriel dans les deux semaines suivant la rencontre des ateliers participatifs. En survolant les textes que les participants ont écrits, on remarque que l'écart dans le développement des réponses fournies par rapport au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE est impressionnant. Même deux semaines après les ateliers, les termes associés aux patterns et les patterns eux-mêmes sont restés ancrés dans la pensée des participants. Les justifications offertes par les participants démontrent une évolution, non seulement dans le vocabulaire utilisé, mais aussi dans la complexité des idées

avancées. Durant les pauses entre les trois étapes, les participants ont pu continuer à songer à leurs choix d'aménagement, leur permettant ainsi de renforcer leur justification. L'enrichissement de leur vocabulaire permet aussi d'avancer que la complexification de leur réflexion a permis aux participants d'avoir une compréhension plus adéquate de l'impact réel des patterns dans leurs interactions quotidiennes. Les participants étaient alors plus conscients de l'importance des choix réfléchis et adaptés. Par exemple, comparons les descriptions d'éléments ajoutés à l'espace lors de l'atelier avec la description de ce même élément d'aménagement dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS :

M.T., MÉNAGE I	La participante parle de l'aire commune guidée par l'application du pattern 129—AIRES COMMUNES AU COEUR
ATELIER I	Ça fait vraiment un espace central, tout le monde peut passer par là, peut fréquenter l'aire ouverte pour aller partout au rez-de-chaussée. [Annexe V, Ménage I, M.T., ligne 25]
QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS	Notre cuisine sera définitivement plus utilisée et non seulement pour des raisons fonctionnelles. L'abolition de deux des quatre murs permet vraiment à notre cuisine et notre salon par le fait même de devenir le point central du rez-de-chaussée. Les alcôves tel que le coin lecture et la banquette qui peut également constituer la table à manger, démontrent la polyvalence de la pièce. [Annexe VI, Ménage I, ligne 6]
E.C., MÉNAGE III	La participante parle de l'agrandissement de la fenestration guidée par les patterns 180—BAIE VITRÉE et 249—ORNEMENT
ATELIER I	Ici, ça commence par sortir un grand espace avec la fenêtre et la lumière pour pouvoir voir la cour et dehors. [...] Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique : les tuiles comme jaune-orangé, comme ça, mais je n'ai pas trouvé exactement. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., lignes 21 et 47]
QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS	On peut mettre plus de couleurs culturelles dans le but de s'approprier l'espace. [...] Agrandir la vue serait aussi un atout à l'espace, en le faisant plus convivial et profitable, peut-être plus 'vivant'. [Annexe VI, Ménage III, ligne 20]

Tableau III : Exemple comparatif de l'évolution des discours des participants

L'évolution de la structure des discours des participants souligne l'impact important du processus méthodologique. La combinaison intelligente des trois grandes étapes et les pauses de quelques jours entre ces étapes ont permis aux participants d'être exposés graduellement aux concepts architecturaux. Ainsi, les pauses entre les grandes étapes peuvent être perçues comme d'importantes périodes de réflexion pour le bon rendement des participants. De plus, l'exposition graduelle des participants aux concepts architecturaux a permis une compréhension et une prise

en charge optimale de ces concepts. Cette compréhension profonde de la polyvalence des patterns a aussi encouragé les participants à adapter les patterns à leurs idées d'aménagement et, de ce fait, à mieux comprendre leur apport. Grâce à cela, les participants ont été plus à l'aise d'intégrer les patterns à leurs discours. Ainsi, les participants se sont appropriés les concepts en les adaptant à leur personnalité et à leur histoire de la même manière qu'Alexander l'avait fait dans son ouvrage *The Timeless Way of Building* :

A language is a living language only when each person in society, or in the town, has his own version of this language. Since it expresses people's innermost attitudes about their way of life, hopes and fears about the way in which they live and work. [Alexander, 1979, p. 337]

Les patterns, ainsi que le processus général dans lequel les ateliers se sont déroulés, ont offert une banque d'outils complète permettant alors aux participants de développer un langage correspondant mieux à leurs références individuelles. Ils ont transposé le langage de pattern [*pattern language*] d'Alexander vers leur langage correspondant à leurs propres interprétations. De cette façon, les participants ont eu une base solide qui leur a permis d'être à l'aise avec la modification ou la réorganisation de leur espace de cuisine. De plus, se sentant en contrôle du contenu à l'étude, les participants ont été assez en confiance pour expliquer leur choix de manière de plus en plus concrète : ils ont commencé avec quelques notes dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE et ont peaufiné leur réflexion pour en arriver à des textes à développement moyennement courts truffés de justifications éclairées.

Le langage qu'ils ont développé individuellement et graduellement leur a donné des pistes et des guides afin de pouvoir travailler au meilleur de leurs capacités et selon leur propre personnalité. De cette façon, en se sentant maître des notions étudiées, les plans réalisés et la complexité des réflexions obtenues ont gagné en richesse et en complexité de semaine en semaine.

4.1.2 La structure du processus d'atelier encourage la créativité

Comme il a été démontré précédemment, le raffinement du vocabulaire s'effectue grâce à une compréhension graduelle des subtilités des patterns de la première à la toute dernière étape. Le raffinement du vocabulaire aidant aussi à la profondeur des réflexions, on peut aussi avancer

que l'organisation structurelle du processus d'atelier a pu aussi encourager les idées créatives des participants. Le suivi par étapes définies, claires et organisées a été primordial dans la qualité des idées énoncées par les participants. Ainsi, étant informés à l'avance du déroulement des activités, les participants ne se sont pas sentis brusqués ni coincés dans une structure d'atelier trop chargée. Il était établi à l'avance que, puisque les participants n'étaient pas nécessairement à l'aise avec ce type de tâche, le processus annoncé devrait être rigoureusement respecté. Ainsi, l'entraîneuse personnelle, le policier, l'informaticienne, la représentante des ventes et le designer industriel ont tous été traités au même titre et ont tous reçu les mêmes informations. Cette structure a permis aux participants de se familiariser avec ce nouveau contenu ; la structure a ainsi été génératrice d'idées hautement créatives pour des non-professionnels du domaine de l'architecture et du design d'intérieur.

a) Un processus par étapes

Bien que les participants soient issus de milieux d'expertise complètement différents, la qualité des plans et des discours reçus est tout à fait comparable. Aussi, ont-ils au moins un point en commun, soit celui d'être tous insatisfaits de leur cuisine actuelle. Ils ont donc tous été considérés, encore une fois, comme experts dans les qualités et les faiblesses de leur milieu de vie. Ce point commun a su motiver les participants au plus haut point lors des ateliers afin de produire un résultat valable et de qualité. L'insatisfaction et la connaissance accrue du milieu ont été de grands motivateurs tout au long des séances d'ateliers.

De plus, l'organisation des documents et du déroulement des activités, ainsi que les délais de réflexion entre les étapes majeures, ont permis aux participants de se concentrer sur l'aspect créatif de la tâche. L'originalité des solutions d'aménagement s'est illustrée puisque les participants n'avaient pas à se préoccuper de soucis techniques ou d'imprévus désagréables durant le déroulement des activités. En d'autres mots, le déroulement bien préparé et les contraintes claires offertes par la chercheuse ont aidé à guider les participants vers des solutions d'aménagement originales, qui seront abordées plus tard dans ce chapitre.

Les particularités propres à chaque ménage ont aussi encouragé des idées innovatrices répondant aux besoins spécifiques des occupants. Ainsi, la famille du ménage III a proposé une combinaison de trois tables d'hauteur régulière plutôt que le comptoir actuel ayant la hauteur d'un bar beaucoup trop haut pour de jeunes enfants. Cet amalgame de tables dispersées dans l'espace leur permettra de créer divers lieux d'activités pour les enfants sans empiéter sur la table à dîner. Cette solution a été décrite comme «mieux adaptée [aux enfants] par son ergonomie» [Annexe VI, Ménage III, ligne 23] dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Cette solution d'aménagement est originale puisqu'elle diversifie les surfaces où manger et travailler au lieu de tout concentrer sur la table à dîner comme il est souvent le cas dans les cuisines. Du plus, elle est d'autant plus originale puisqu'elle est adaptée spécifiquement pour la famille et la typologie d'habitation du ménage III.

Un second exemple de solution sur mesure pourrait être l'idée qu'ont eu les participants du ménage I de joindre l'îlot à la table à dîner par une grande banquette. Jeunes et aimant recevoir parents et amis, ils ont recherché des façons de traduire dans l'aménagement le fait qu'ils étaient de type «familial [et] accueillant» [Annexe V, Ménage I, Atelier II, ligne 43]. Ainsi, ils ont pensé à ce moyen peu commun qui permet de garder un contact direct entre les hôtes derrière l'îlot et les visiteurs installés autour de la table.

b) La mise en commun

Ce genre de solutions créatives ont été générées grâce à la structure évolutive des ateliers où la chercheuse proposait une suite de contraintes bien réfléchie. D'abord, les participants devaient créer leur «cuisine idéale» sans aucune contrainte. Il leur a ensuite été demandé de travailler ensemble afin de créer une «cuisine plus réaliste et plus plausible». Jonglant avec les idées qu'ils avaient préférées dans les premières versions des plans d'aménagement, les participants devaient négocier pour arriver à des compromis satisfaisants afin que leurs idées initiales gardent toute leur authenticité dans un contexte partagé. Aussi vague qu'étaient les prémisses des ateliers, les participants ont dû recourir à des techniques de négociation afin de concevoir une solution susceptible de satisfaire tous les participants.

Aucune méthode de travail n'a été proposée ni imposée aux participants, ils ont dû utiliser leurs propres techniques de communication et de négociation. Ce mélange d'idées entre participants d'un même ménage a ajouté au côté créatif des ateliers puisque les participants ont dû trouver des solutions communes à des conflits uniques. Le Tableau IV présente les trois techniques les plus utilisées durant la deuxième phase des ateliers : la fusion, l'argumentation et l'élimination.

TERME	DÉFINITION	EXEMPLE
LA FUSION	Lorsque les participants ont jumelé deux idées distinctes en une seule	le mur de briques et le bar à jus [Ménage I] la table à déjeuner et la baie vitrée [Ménage III]
L'ARGUMENTATION	Lorsque les participants ont cru important de discuter à propos d'un élément	choisir entre la chaise berçante ou le papasan près du mur de briques ? [Ménage I] choisir entre la fenêtre à droite ou à gauche du four ? [Ménage III]
L'ÉLIMINATION	Lorsque les participants ont éliminé des éléments directement à partir du premier plan	encercler les quelques grands changements à garder et commenter le reste [Ménage II]

Tableau IV : Les trois techniques de négociation entre les participants

Ces solutions ajoutent à l'originalité des choix d'aménagement puisque les décisions et les arguments proposés dépendent des individus qui discutent et du compromis à faire. La combinaison de deux autres participants aurait donné des choix tout à fait différents puisqu'ils n'auraient pas eu les mêmes désirs ni les mêmes goûts. Ainsi, chaque plan d'aménagement, guidé par la structure du processus d'atelier, les informations et les contraintes fournies, est créatif en soi puisque les participants ont su adapter les patterns selon leur vision et leurs goûts. De plus, les participants ont été d'autant plus créatifs qu'ils ont réussi à utiliser les patterns afin de remédier aux faiblesses spécifiques de leur cuisine.

Tel qu'Alexander le mentionne dans *The Timeless Way of Building*, les contraintes sont utiles au point où elles peuvent permettre de se concentrer entièrement et seulement sur la tâche à accomplir. En offrant une comparaison avec les règles grammaticales et syntaxiques de la langue anglaise, il explique que ceci permet de se concentrer sur l'essentiel. Ce commentaire est tout aussi valable lors de l'utilisation des patterns dans un milieu de vie.

The rules of english makes you creative because they save you from having to bother with meaningless combinations of words. [Alexander, 1979, p. 206]

L'ajout de contraintes graduelles a, d'abord, permis aux participants de prendre connaissance des patterns en les apprivoisant de façon individuelle, puis, de voir leur polyvalence lors de la mise en commun. Cette organisation par étapes a permis aux participants de jouer avec les patterns par essai-erreur jusqu'à l'obtention de leur résultat final. L'aspect ludique des patterns sera abordé dans la prochaine section.

c) Jouer avec les patterns

Le côté ludique des ateliers s'est surtout illustré durant la première partie des ateliers : la quasi-absence de contraintes a créé une ambiance amusante et décontractée ouverte sur l'exploration des nouvelles notions à l'étude. Les participants se sentaient à l'aise de prendre leur temps et d'expérimenter avec les patterns et l'aménagement de leur cuisine. Ainsi, voyant l'ambiance relâchée, plusieurs participants ont saisi l'occasion de s'amuser et d'animer l'atelier avec leurs commentaires comiques. En voici quelques exemples :

J.C., MÉNAGE I	L'îlot, c'est un comptoir en or avec un lavabo au milieu. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 10]
E.C., MÉNAGE III	Oui, mais sans frigo! Non? Je dois trouver la place pour le frigo... On peut le mettre dans la chambre! Hahaha! [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 9] Avec des petites bouteilles de tequila... Hahaha! Non, c'est pas vrai! Oui, beaucoup beaucoup! Non, c'est seulement une blague! [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 39]

Tableau V : Compilation de citations ludiques issues des ateliers participatifs

Ce type de commentaires faisaient bien rire et détendaient l'atmosphère souvent silencieuse à cause des longues périodes de réflexion individuelle que nécessitent le premier atelier. Ces commentaires pouvant être considérés comme sans trop de valeur viennent prouver que l'esprit des participants recherche des idées originales, aussi loufoques soient-elles.

De plus, le côté ludique des ateliers ressort aussi dans certains commentaires recueillis dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ATELIERS. Une participante du ménage I a noté : «... moi, j'ai aimé que tu nous fasses des plans avant, comme ça on peut jouer nous-mêmes» [Annexe V, Ménage

I, Atelier II, ligne 54]. L'atelier et les diverses applications possibles des patterns permettent une structure souple qui allège la tâche complexe des participants.

Ainsi, non seulement la structure des patterns encourage la créativité, mais cela crée également une atmosphère détendue, un intérêt prononcé pour le contenu et une suite de contraintes bien utilisée. Tous ces éléments réunis autour de l'insatisfaction par rapport à l'espace de cuisine viennent favoriser des idées créatives, loufoques ou innovatrices chez des non-professionnels. De plus, la combinaison de ces éléments motive les participants à se dépasser et à créer un espace unique où ils savent qu'ils se sentiront bien et dont ils pourront profiter au maximum.

4.1.3 L'appropriation — Les patterns font parler les désirs des usagers

Dans les sections précédentes, il a été noté que la structure offerte par le processus d'ateliers et la structure offerte par les patterns d'Alexander permettent un enrichissement impressionnant du vocabulaire des participants. Il a aussi été noté que les participants ont jumelé les termes propres aux patterns à leur discours individuels afin d'aiguiller leurs réflexions. Cette appropriation constitue une forme de personnalisation au même titre que les plans produits selon leurs goûts et leurs besoins sont une autre façon de personnaliser les patterns.

Par exemple, durant les périodes de verbalisation, les participants avaient tendance à faire référence aux titres des patterns sous d'autres appellations connexes : une participante a dit «normes de comptoir» à la place de «typologie pour cuisiner» ; un participant parle d'une «petite bulle» en référence à une «alcôve» ; une participante parle «d'espace pour travailler» plutôt que «typologie pour cuisiner» ; ou encore, une participante dit «espace ouvert» à la place «d'étagère ouverte». Ainsi, autant l'appropriation verbale qu'architecturale des patterns tend à refléter les usagers, soit, d'abord, en tant qu'individus, puis en tant que groupe, s'il y a lieu. Voici, encore une fois, pourquoi les patterns fonctionnent si bien : Alexander les a organisés comme des balises architecturales et non comme des solutions rigides et imposées. Ces balises peuvent être modifiées et interprétées différemment par chacun.

a) Les désirs des usagers

Les participants utilisent leurs désirs ancrés dans leur imaginaire personnel afin de personnaliser les divers patterns à leur façon. Le Tableau VI, permet d'identifier quelques citations qui reflètent l'idéal propre à chaque participant. Aussi variées que soit leurs préférences, on peut observer que les participants peuvent intégrer ce qu'ils aiment aux propositions des patterns. Ainsi, que ce soit l'îlot central, le garde-manger supplémentaire ou le piano, les participants ont trouvé leur compte en intégrant leurs idéaux dans les balises d'aménagement offertes par le RECUEIL DE PATTERNS.

M.T., MÉNAGE I	Ensuite, moi j'ai toujours rêvé d'avoir un îlot central [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 16]	184—TYPOLOGIE POUR CUISINER
M.A., MÉNAGE II	Et de l'autre côté, c'est ce que j'apprécie beaucoup, beaucoup dans la cuisine que j'ai, c'est le garde-manger. Et comme j'aurai de la place, je mettrai deux garde-manger avec le frigo. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, M.A., ligne 84]	184—TYPOLOGIE POUR CUISINER
E.C., MÉNAGE III	Ici aussi, j'ai mis le piano pour diverses activités. Ça fonctionne un peu comme alcôve aussi. V : Tu joues du piano? Non, on en a pas, mais j'aimerais ça. Peut-être quand je vais avoir 60 ans... [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 41]	179—ALCÔVES 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE

Tableau VI : Compilation de citations évoquant les désirs des participants

La polyvalence des patterns peut être confirmée en tant qu'outil d'aménagement unique. Un seul pattern peut être présenté d'une multitude de façons, car chaque représentation est une traduction unique de l'individu qui l'interprète. À titre d'exemple, voici seulement quelques-unes des interprétations qui découlent du pattern 179—ALCÔVES : un bar à déjeuner, un espace pour lire, un endroit pour naviguer à l'ordinateur, une banquette devant la baie vitrée, un bar à jus avec télévision, une chaise berçante devant le foyer, un piano, etc. Le pattern 179 a été un des plus populaires auprès de tous les ménages participants : de ce fait, il a également été mis en place de façons différentes et originales. Ces interprétations font référence aux désirs uniques de chaque individu et ainsi, chaque interprétation qui en résulte est tout aussi unique. L'espace influence l'aspect géométrique de l'interprétation, mais l'histoire et les désirs des individus qui l'appliquent viendront ajouter toute l'unicité et la pertinence au pattern.

Dans l'introduction de l'ouvrage *A Pattern Language*, Alexander a d'ailleurs souligné toute la polyvalence des patterns en mentionnant qu'un jeu de combinaisons infinies peut être réalisé avec les 253 patterns du recueil : «[...] *so that you grasp the collection of all 253 patterns as a whole, as a language, within which you can create an infinite variety of combinations*» [Alexander, 1977, p. xi]. Dans notre cas, le nombre de patterns ayant été réduit au minimum afin de guider les participants le plus efficacement possible, le nombre de combinaisons possibles est assez impressionnant et assez grand pour nourrir l'imaginaire de chacun.

La richesse unique à tous les individus rend les patterns très polyvalents. L'histoire personnelle de chaque individu, surtout dans le contexte domiciliaire, se reflète dans les idées que les participants mettent de l'avant. Comme la prémisse du premier atelier était de créer la «cuisine idéale», il est possible d'avancer que les participants, désirant produire l'environnement le mieux adapté à leurs besoins, ont créé un espace le plus semblable possible à leur personnalité. Ceci a été remarqué également lors du second atelier fait en groupe pour les ménages I et III. Les participants ont eu tendance à considérer leurs besoins individuels et les besoins du groupe afin de les prioriser et de les amalgamer dans le produit final. Le Tableau VII identifie quelques citations retenues du QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS qui traitent de choix d'aménagement réalisés grâce à une identification préalable d'un manque ou d'un besoin jugé important pour le ménage. Dans tous les cas, ce qui ressort le plus des citations est que l'espace étant mieux adapté au ménage occupant la demeure, les participants seront davantage portés à investir la pièce en l'utilisant à son maximum.

MÉNAGE I	Nous avons l'habitude de manger dans le salon ou la salle d'ordinateur. Toutefois, avec les multiples alcôves, l'ouverture et la fonctionnalité de la pièce nous serions, à notre avis, beaucoup plus présents dans la cuisine durant les repas et nous aurions du plaisir à y être. [Annexe VI, Ménage I, ligne 53]
MÉNAGE II	Oui, car c'est plus beau et ça répond à ce que je recherchais. Je vais avoir plus envie d'être dans la cuisine et y passer du temps pour, par exemple, cuisiner, manger sur la nouvelle partie du comptoir et regarder la télévision. [Annexe VI, Ménage II, ligne 6]
MÉNAGE III	Avec les changements, l'espace sera mieux adapté pour faire ces différentes activités, en plus de donner plus d'utilité à chaque chose: un espace plus confortable pour déjeuner vite, avec des chaises pour tous — pour lire et pour dessiner. [...] Une table de hauteur plus basse permettrait de mieux faire les activités de bricolage et la cuisine serait plus adaptée à l'ergonomie des enfants. [Annexe VI, Ménage III, ligne 10 et 21]

Tableau VII : Compilation de citation confirmant une plus grande utilisation des espaces

b) *Le reflet des usagers*

Reflétant les désirs des usagers, les espaces créés par les participants sont, par extension, des reflets d'eux-mêmes. Il est possible de faire référence à cette citation d'Alexander dans son ouvrage *The Nature of Order*, volume I, pour avancer que tous les espaces produits durant les ateliers sont des représentations ou des miroirs des individus, des familles et des couples participants :

I assert, as a matter of fact, that the things which people truly and deeply like are precisely these things which have the mirror-of-the-self property to a very high degree. This implies further that as we mature, and as we get rid of the idiosyncrasies and fears of youth, we gradually converge in our liking and disliking. We find out that what is truly likable is a deep thing that we share with others.
[Alexander, 2002, p. 342]

Le pattern qui accentue encore plus le reflet des usagers dans les pièces retravaillées, est le 253— LES CHOSES DE VOTRE VIE, qui encourage les usagers à exposer souvenirs de voyage, œuvres d'art marquantes et photographies dans leur espace de vie. Le pattern 253 est le dernier du recueil d'Alexander et il encourage l'ajout d'objets personnels de décoration qui reflètent la famille ou l'occupant de la demeure.

It is most beautiful when it comes from your life—the things you care for, the things that tell your story.
[Alexander, 1977, p. 1166]

Plusieurs participants ont choisi d'exposer des photos personnelles, des livres et des objets-souvenirs tandis que d'autres ont aussi eu l'idée d'utiliser des bouteilles de vin ou de tequila comme objets représentatifs évoquant soit leur culture, soit leurs goûts. Ces objets phares que

les participants ont choisi d'exposer créent un espace semblable à un petit musée personnel qui rappelle de bons souvenirs et anecdotes. C'est ici que sont reflétées les passions des occupants : les voyages, la famille, le sport et la gastronomie ont été les grands intérêts soulevés par les participants dans leurs sélections. Le Tableau VIII rend compte de citations en lien avec l'utilisation du pattern 253.

M.T., MÉNAGE I	Ça ce serait un mur de brique rouge, fausses briques rouges, pis il y aurait des étagères (ouvertes) pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires de cuisine et des livres de cuisine. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 11]	200—ÉTAGÈRES OUVERTES 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE
J.C., MÉNAGE I	Puis, ici, j'ai mis mon ornement [réfère au pattern 253] parce que je me suis dit qu'est-ce qui me reflète bien ? C'est un bar à jus et à shake. Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels inclinables autour et il y aurait une télévision accrochée au mur et puis, il pourrait y avoir des photos de nos exploits sportifs à M.T et à moi. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 17]	179—ALCÔVES, 251—DIVERSES CHAISES 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE
M.A., MÉNAGE II	Comme là, tu vois, j'ai des assiettes de mon voyage au Mexique. C'est beau, c'est en rapport avec la cuisine. J'aime ça. [...] Quelque chose que j'ai beaucoup aimé, c'est ton image avec les bouteilles de vin. Je trouve que ça donne de l'atmosphère, de la couleur et pis ça te représente aussi dans le choix des vins. [Annexe V, Ménage II, Atelier II, M.A., ligne 40 et 45]	253—LES CHOSES DE VOTRE VIE
E.C., MÉNAGE III	Ici, j'ai mis un petit meuble pour mettre des livres dans un espace ouvert avec au milieu des photos. Comment c'est placé, c'est comme privé : le meuble regarde vers le derrière de la maison. De l'intérieur, on le voit pas tout de suite. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 36]	200—ÉTAGÈRES OUVERTES 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE

Tableau VIII : Les décisions des participants par rapport au pattern 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE

Aussi variés que soient les choix des participants, c'est en habitant la pièce avec de bons souvenirs et leurs passions qu'ils pourront s'y sentir encore plus à l'aise ; leur présence et leur appréciation de l'espace en sera accrue d'autant plus. En s'appropriant les patterns en mots et en idées d'aménagement, les participants transforment le langage de patterns d'Alexander en leur propre langage ce qui leur permet à la fois de créer un espace qui leur ressemble et qui reflète ce qu'ils aiment.

4.1.4 L'équilibre entre nature et technologie

Le caractère polyvalent des patterns démontré précédemment amène à se pencher davantage sur l'impact réel des patterns. Les patterns sont inspirés de l'équilibre inné de la nature et des constructions anciennes desquelles semblent émaner naturellement les qualités les plus belles et les plus simples. De nos jours, la cuisine est la seule pièce de la demeure où doivent cohabiter les éléments de la nature, tels que les aliments, l'eau, le feu, les plantes et la lumière du soleil avec des dispositifs hautement technologiques. Cette cohabitation est souvent déséquilibrée et il en résulte un contrôle nuisible exercé sur ces éléments naturels qui ne sont pas mis en valeur adéquatement. Dans le passé, comme l'explique Alexander, l'homme s'inspirait de la nature pour bâtir. Dorénavant, l'homme s'inspire de la machine. Ce changement encourage la vision prométhéenne à prendre le dessus sur la vision orphique.

Dans les cuisines modernes, la technologie gagne en espace puisque ces objets sont conçus afin de faciliter la réalisation des tâches culinaires. Micro-ondes, batteur sur socle ou cafetière accélèrent le temps consacré à une tâche spécifique : réchauffer un plat, préparer un gâteau et infuser un café sont des tâches qui ne requièrent maintenant que quelques minutes. Comme il a été rappelé dans la section 1—CONTEXTE, suite à la Deuxième Guerre mondiale, une foule d'objets mécanisés ont fait leur apparition dans la cuisine. Autant l'industrie, les publicitaires que les ménagères ont embrassé ce vent de changement qui semblait offrir une attention exclusive à la femme au foyer.

Pourtant, en analysant les discours des trois ménages participants, quelques observations bien intéressantes ont été notées. En premier lieu, il a été observé que l'appréciation des objets technologiques dans les cuisines était partagée entre les groupes d'âge. Tandis que les jeunes ont eu tendance à vouloir profiter des avantages de ces nouveaux outils, les plus âgés semblaient désireux de les laisser de côté, de s'en éloigner. En deuxième lieu, bien que tous les participants en ont discuté durant la période d'atelier, très peu ont poursuivi leur réflexion par rapport à ce sujet dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Ce bris dans leur cheminement réflexif s'est manifesté puisque les patterns d'Alexander favorisent les interactions humaines et naturelles

plutôt que la mise en valeur d'objets technologiques. Finalement, en réaction avec le dernier point mentionné, les participants ont démontré une très grande appréciation pour la présence directe d'éléments naturels dans leur nouvel aménagement. La présence accrue de fenêtres, du feu, de matériaux plus bruts est importante dans tous les plans produits à l'aide des patterns d'Alexander.

a) La technologie et les différences d'âge

Les objets technologiques tels que le four, le lave-vaisselle, le micro-ondes ou le frigo, ont été mentionnés durant la période de verbalisation des choix d'aménagement par la grande majorité des participants : quatre participants sur cinq ont parlé ou mentionné ce genre d'objet technologique. Ainsi, il est confirmé que la technologie est définitivement partie prenante d'une cuisine moderne. Il est devenu la norme en Amérique du Nord de posséder un réfrigérateur et un four, au minimum. Toutefois, le degré de présence de ce genre d'objets semble varier selon les groupes d'âge.

Les participants les plus jeunes, formant le ménage I et ayant 26 et 27 ans, ont été ceux qui ont accordé le plus d'importance au choix et à la description des électroménagers lors des ateliers. Autant lors du premier atelier, que du deuxième, les caractéristiques physiques de ces objets ont été précisées par les deux participants. De tels électroménagers traduisent aussi une forme de désir des usagers tel qu'il est expliqué dans la section précédente. Par contre, bien que les électroménagers étaient assez sophistiqués dans les premiers plans qui illustraient leur cuisine idéale, ils n'ont pas hésité à faire des compromis lors du deuxième atelier afin que leurs aspirations matérielles correspondent davantage à leur budget réel. Le Tableau IX recueille l'évolution des commentaires des deux participants du ménage I par rapport au type d'électroménagers désirés.

M.T., MÉNAGE I	Mon évier serait plus gros. Au bout de mon comptoir, il y a mon frigo qui est nouveau en stainless steel, puis mon double four avec micro-ondes et la fenêtre du walk-in aussi qui est ajouté. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 7]
J.C., MÉNAGE I	J'ai mis une plaque à induction, des fourneaux en hauteur, un réfrigérateur double bien entendu, avec un lave-vaisselle qui fonctionne à la vapeur qui lave en 3 minutes, encore des comptoirs et des comptoirs. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 8]
MÉNAGE I	M.T. : On va garder les mêmes électros. J.C. : Non, mais moi je veux un plus grand frigo avec un double four. M.T. : Mais, J.C., c'est pas réaliste. J.C. : Ok, mais un nouveau frigo et on garde le même fourneau. M.T. : Ok... avec un plus grand évier.
MÉNAGE I	On a diminué le luxe des électroménagers de la cuisine: on garde un évier un peu plus grand, un lave-vaisselle, un frigo standard, puis une cuisinière. [Annexe V, Ménage I, Atelier II, ligne 6]

Tableau IX : Évolution du discours du ménage I par rapport aux électro-ménagers

À l'opposé, les participants plus âgés, formant les ménages II et III, ayant 45 et 54, semblaient avoir une tendance à vouloir retirer le plus possible les gros électroménagers de leur espace de cuisine. Les trois citations suivantes relatent des commentaires de deux participantes qui ont montré un désir de retrait.

M.A., MÉNAGE II	Mais là, si je retravaille cette cuisine-là, là je regarde cet espace-là à côté du frigo, parce que là c'est un four encastré que je veux l'éliminer, le four à micro-ondes, je ne veux pas. [Annexe V, Ménage II, Atelier II, ligne 48]
	Parce que je ne veux pas nécessairement la télé dans le salon et aussi, je l'ai dans ma chambre. Et puis, aussi, si il y a quelqu'un chez moi, je veux pas la télé. Pas de dérangement. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 159]
E.C., MÉNAGE III	Chercheuse : Tu dois faire ta cuisine idéale, alors c'est toi qui sais ce dont tu as de besoin. E.C. : Oui, mais sans frigo! Non? Je dois trouver la place pour le frigo. On peut le mettre dans la chambre ! Hahaha. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 9]

Tableau X : Détachement des participants plus vieux vis-à-vis des objets technologiques

Ainsi, peut-être est-ce une coïncidence qui s'est manifestée à cause de la petite taille de notre échantillonnage, ou peut-être est-ce une réelle tendance qui se dessine entre les générations. Les plus jeunes y, étant habitués et à l'aise, savent en profiter au maximum afin de sauver en temps et en effort, tandis que les plus âgés y voient un encombrement à ce qui est réellement important. Dans tous les cas, il est démontré qu'avec les années et les innovations, les objets technologiques

ont prouvé leur utilité et leur valeur, et sont devenus une considération nécessaire lorsque l'on traite de cuisine.

b) Les interactions sociales

Ayant abordé le thème des électroménagers durant les séances d'atelier, les participants ont entamé des réflexions par rapport à leur emplacement et à leurs désirs. Pourtant, aucun n'a su poursuivre sur ce thème dans leurs réponses au QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Les questions étant très ouvertes, les participants auraient pu élaborer sur tout aspect dérisé. Cette coupure dans le cheminement réflexif des participants qui s'est manifesté démontre que la technologie est considérée comme un fait établi, et non discutable, et que les patterns encouragent la considération des événements humains et des événements naturels en soulignant leur importance.

Par conséquent, et comme les prochaines citations le démontrent, les participants ont eu tendance à élaborer sur les changements qui encourageaient les échanges et les bonnes interactions entre les participants. Les patterns leur ont permis de se rappeler l'importance primordiale pour un groupe d'avoir des espaces où échanger et où partager.

MÉNAGE I	... ceci nous permettra d'avoir plus d'interactions entre nous. [Annexe VI, Ménage I, ligne 48]
MÉNAGE III	On l'utilise pour jaser (pendant que les enfants mangent), on cuisine, on se raconte les nouvelles de l'école sans attendre que tout le monde soit assis pour le souper, aussi pour faire des activités d'apprentissage avec les enfants... [Annexe VI, Ménage III, ligne 6]

Tableau XI : Citations confirmant l'augmentation des interactions sociales

Seulement la participante du ménage II a traité d'un objet technologique dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Dans ce cas-ci, la participante vivant seule, n'ayant ni à partager son espace, ni à échanger avec quelqu'un d'autre sur une base quotidienne, elle n'a pas eu à créer des lieux propices à la discussion mis à part avec les visiteurs. Ainsi, pour elle, la télévision est autant un divertissement qu'un moyen d'avoir de la compagnie.

L'importance accordée aux échanges sociaux a été le grand changement qui s'est effectué dans tous les espaces retravaillés. La technologie étant dorénavant partie prenante du milieu de la cuisine, il n'est pas innovateur d'en parler ni de l'inclure. Par contre, affirmer que la cuisine est un lieu d'échanges et d'interactions peut sembler plus original puisque ce n'est pas la fonction qui définit le but premier de la cuisine. Ainsi, la possibilité d'augmenter les interactions sociales dans les cuisines domiciliaires en les transformant en un espace polyvalent peut sembler beaucoup plus surprenante qu'une cuisine hautement technologique.

c) La lumière naturelle

Finalement, une dernière observation importante par rapport aux relations entre nature et technologie dans les cuisines à l'étude est l'importance que les participants ont accordé à la lumière naturelle, et à l'ajout ou à l'agrandissement de fenêtres. Durant les séances d'ateliers, quatre participants sur cinq ont choisi d'agrandir ou d'ajouter des fenêtres à l'espace étudié. De plus, ils ont tous parlé de «vue sur l'extérieur» et de «luminosité» durant la phase de verbalisation. Comme quatre patterns sur 15 du RECUEIL DE PATTERNS traitent de lumière ou d'ensoleillement, il est tout à fait normal que les participants aient eu une tendance prononcée à vouloir les inclure dans leurs plans : 128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR, 180—BAIE VITRÉE, 199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ et 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE.

Le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS souligne l'attention particulière que les participants ont choisi d'investir dans la présence d'éléments issus de la nature. C'est définitivement cet aspect que les participants ont le plus détaillé dans leurs réponses au QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Le feu, les couleurs, les aliments, la vue sur l'extérieur et, bien sûr, la lumière naturelle du soleil. Le Tableau XII recense des extraits du questionnaire dans lesquels les participants offrent les interprétations très réfléchies à propos des avantages à intégrer ce genre d'élément.

MÉNAGE I	Afin de créer une belle ambiance dans la pièce, il est essentiel d'intégrer des éléments naturels dans une pièce. Notre cuisine repensée utilise beaucoup de soleil en y ajoutant plus de fenêtres. Nous devrions davantage mettre en valeur la vue que nous avons vers la Rivière-des- Prairies. De plus, nous avons magasiné des petits foyers électriques d'ambiance et nous nous sommes rendu compte que c'était plus abordable que nous pensions. Nous pensons donc intégrer un petit foyer électrique intérieur (emplacement indéterminé) fixé au mur pour accentuer l'ambiance enveloppante et chaleureuse de la pièce. [Annexe VI, Ménage I, ligne 62]
MÉNAGE II	J'apprécie beaucoup la lumière naturelle dans ma cuisine et c'est pour ça que je veux aussi ouvrir l'espace vers la salle à manger. Comme avec les plantes et la lumière, la nature change l'espace durant l'année ou la journée. Je vais plus voir l'extérieur sans la table à manger et la lumière va mieux pénétrer dans la maison avec les ouvertures dans le mur vers le salon et l'entrée. [Annexe VI, Ménage II, ligne 35]
MÉNAGE III	On a ajouté le soleil du matin. C'est vrai que la nourriture avec une lumière naturelle est bénéfique, elle a ses vraies couleurs. De plus, on a mis la petite alcôve en plein vue du corridor et l'entrée, alors elle devrait inviter au repos et à prendre de collations santé, s'il y a des fruits exposés sur la table. [Annexe VI, Ménage III, ligne 47]

Tableau XII : Appréciation de la présence accrue d'éléments naturels

Bien que les participants ne savent pas explicitement que l'intégration de ces éléments permet de créer un équilibre apaisant dans un lieu, tel qu'il a été prouvé par Alexander, ils savent tout de même que la présence d'éléments naturels leur procure un bien-être qui est tout à leur avantage d'exploiter au maximum. De plus, les participants identifient avec une très grande facilité les éléments naturels qu'ils ont mis en valeur dans leurs plans. Ce commentaire peut sembler anodin, mais cette facilité démontre indirectement une prise de conscience de la part des participants. Les patterns et la structure des ateliers les ayant instruit ou, du moins, leur ayant rappelé en quelque sorte cette force, les participants ont su les favoriser dans leurs choix d'aménagement. Ceci est plutôt encourageant par rapport à l'impact réel des patterns puisque dans les cuisines telles qu'elles sont actuellement, ces éléments ne sont aucunement mis en valeur : c'est plutôt la technologie qui est gagnante. L'annexe III propose quelques photographies des espaces actuels : des lieux sombres, surchargés et mal organisés. Tandis que dans les plans d'aménagement réalisés durant les ateliers, c'est la cohabitation ingénieuse entre nature et technologie qui prône.

Pour finir, les conclusions générales des impacts que l'utilisation des patterns peut avoir sur les individus ont été établies. Les patterns se sont avérés être de bons facteurs instructifs et

motivateurs de changements, et ce grâce à l'inspiration issue des propositions d'aménagement. Il a été prouvé que le vocabulaire des participants s'est grandement enrichi au fil des étapes méthodologiques, que la structure offerte par le processus d'atelier permet un épanouissement créatif, que la polyvalence des patterns permet de traduire les désirs des usagers dans leurs choix d'aménagement et que les patterns offrent aussi un moyen d'équilibrer la présence entre nature et technologie dans un lieu complexe comme la cuisine. Ces conclusions permettent de certifier que les patterns constituent un vecteur positif qui aide concrètement à prendre des décisions d'aménagement réfléchies et organisées. Les connexions entre les patterns et le très grand nombre de combinaisons possibles permettent de faire des choix aussi originaux que personnels afin que la pièce travaillée soit à l'image de l'occupant ou, en d'autres mots, un reflet de lui ou d'elle-même. La prochaine section s'attardera, plus précisément, à la manière avec laquelle les patterns ont été utilisés dans le milieu de la cuisine lors des ateliers.

4.2 Utilisation des patterns dans la cuisine

Dans cette nouvelle section, plusieurs thèmes seront abordés, notamment, le degré d'appréciation des patterns et les façons, parfois détournées, que les participants ont utilisées afin d'inclure ces patterns dans leur aménagement. Une interprétation qui structurera la suite de l'analyse sera d'abord proposée : la lecture complète du pattern 139—CUISINE DE FERME a eu une influence très marquante sur les participants. L'apport structurant de ce pattern sera lié aux données obtenues dans les plans d'aménagement des cuisines. Ensuite, l'influence marquante du pattern 139 pourra être attestée de même que la force du RECUEIL DE PATTERNS encouragera la création d'un espace multifonctionnel. De plus, il sera démontré que tous les plans réalisés durant les ateliers peuvent être divisés en quatre types de configuration d'espaces distincts. Ces configurations seront élaborées en détail dans les sections suivantes : la cuisine familiale, la cuisine utile, la cuisine efficace et la cuisine confortable. Évidemment, toutes ces configurations de cuisine sont des parties de l'espace global qui fut retravaillé. Ce ne sont pas quatre configurations différentes, mais bien des périmètres identifiables selon des critères clairs dans un espace de cuisine.

4.2.1. Apport structurant du pattern 139—CUISINE DE FERME

L'apport structurant du pattern 139—CUISINE DE FERME est assez impressionnant. Ce pattern en particulier a influencé les participants dans leurs choix globaux d'aménagement. Ainsi, ce pattern, servant d'exemple et de référence aux participants, est le seul qui a été traduit au complet pour les fins du processus méthodologique. De plus, joint aux autres documents préliminaires, le pattern 139 présente un bref résumé de l'histoire des cuisines et identifie les problèmes majeurs en fournissant quelques pistes de solutions [voir Figure 14, p. 37 à 40]. En lisant ce pattern en entier, les participants prenaient conscience de la structure normale d'un pattern dans le recueil et, par le fait même, approfondissaient leurs connaissances et leur opinion sur les cuisines modernes.

Avec l'analyse des plans produits durant les séances d'atelier, il a été observé que tous les plans semblent être des traductions ou des interprétations de ce pattern. Par contre, durant les ateliers, les participants ont utilisé uniquement le RECUEIL DE PATTERNS comme outil de référence, alors que le pattern 139 n'en faisait pas partie. Ce doit donc être l'ensemble des patterns sélectionnés dans le RECUEIL DE PATTERNS qui tend à suivre la même logique et les mêmes objectifs que le pattern 139—CUISINE DE FERME. Les plans analysés présentent en moyenne 12 patterns sur un total de 15 contenus dans le RECUEIL DE PATTERNS [Annexe VIII]. Il est donc normal que l'amalgame de plus d'une dizaine de patterns complémentaires à la définition du pattern 139—CUISINE DE FERME reflète la même logique que celui qui les englobent.

La conclusion du pattern 139—CUISINE DE FERME peut être divisée en quatre parties distinctes qui définissent chacune un type de division de l'espace tel qu'il a été énoncé précédemment. Ces quatre types de définition de l'espace étudié sont donc aussi quatre grands centres d'activités qui s'entrecroisent et se superposent dans la cuisine. Voici la conclusion traduite du pattern 139, accompagnée d'annotations chiffrées correspondant aux quatre types de configurations de l'espace de cuisine.

Par conséquent :

(1) Concevoir la cuisine plus grande que d'habitude, assez grande pour y inclure la salle familiale et placer cette cuisine au centre des pièces, sans être trop loin à l'arrière de la maison comme une cuisine ordinaire. (2) Concevoir la cuisine assez grande pour y inclure une grande table et des chaises, certaines plus dures, d'autres rembourrées, (3) avec des

comptoirs, une cuisinière et un lavabo au pourtour de la pièce. (4) Une cuisine claire et confortable. [Alexander, 1977, p. 662]

(1) la cuisine familiale : un espace d'échange

(2) la cuisine utile : un espace pour manger

(3) la cuisine efficace : un espace pour cuisiner

(4) la cuisine confortable : un espace vaste et lumineux.

En observant les plans ci-dessous [Figures 38 à 41], il est facile de noter la présence de ces quatre types de configurations de l'espace. Ce même exercice peut être mené avec tous les plans qui ont été réalisés durant les ateliers. Premièrement, la cuisine familiale (1) permet de favoriser le partage harmonieux de l'espace et les interactions sociales entre les occupants. La cuisine familiale accentue l'utilisation d'un lieu commun : par exemple, lorsqu'une grande table à dîner est mise en valeur ou que la partie salon ou séjour utilise un cercle de chaises pour encourager des interactions sociales. Deuxièmement, la cuisine utile (2) qui se définit par la présence d'une surface pour manger. Qu'il y ait une petite ou grande table à dîner ou un bar à déjeuner, ce type de cuisine requiert une surface propice pour manger calmement. Troisièmement, La cuisine efficace (3), elle, peut être observée avec l'ajout de comptoirs, de surfaces de travail et d'électroménagers. Ce type de cuisine, lorsque bien organisée, assure une efficacité accrue à ceux qui cuisinent. Finalement, la cuisine confortable (4) est une cuisine dite lumineuse et agréable. Ce type d'espace retrouvé dans les plans d'aménagement des participants encourage aussi la mise en valeur d'éléments naturels extérieurs comme la lumière naturelle ou la vue sur la cour ou l'extérieur ainsi que les choix de décoration réfléchis.

Ainsi, les aménagements proposés par chaque ménage représentent des combinaisons de ces quatre types de configurations de l'espace qui se partagent en superficie et en importance. De plus, grâce à la présence de ces quatre configurations de l'espace, les lieux créés par les trois ménages participants sont des espaces multifonctionnels ou polyvalents. Dorénavant, la cuisine n'est plus seulement un lieu où cuisiner : la cuisine devient un lieu de rencontre, de détente en plus d'être un lieu où préparer la nourriture et où s'alimenter.

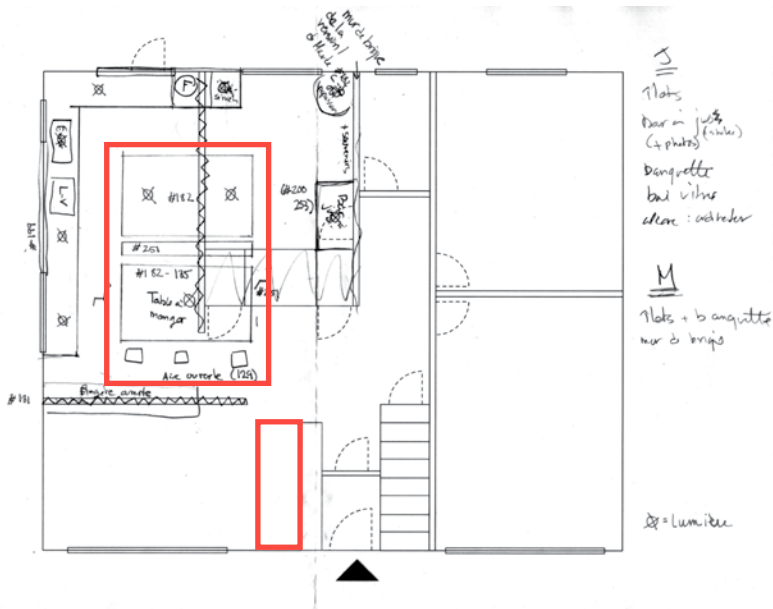


Figure 38 : Identification de la configuration d'espace (1) «cuisine familiale»

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier I, M.T.

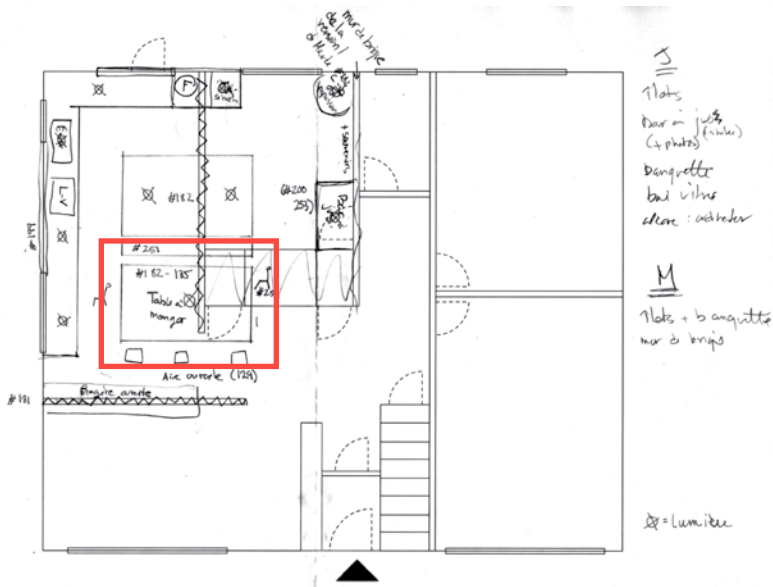


Figure 39 : Identification de la configuration d'espace (2) «cuisine utile»

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier I, M.T.

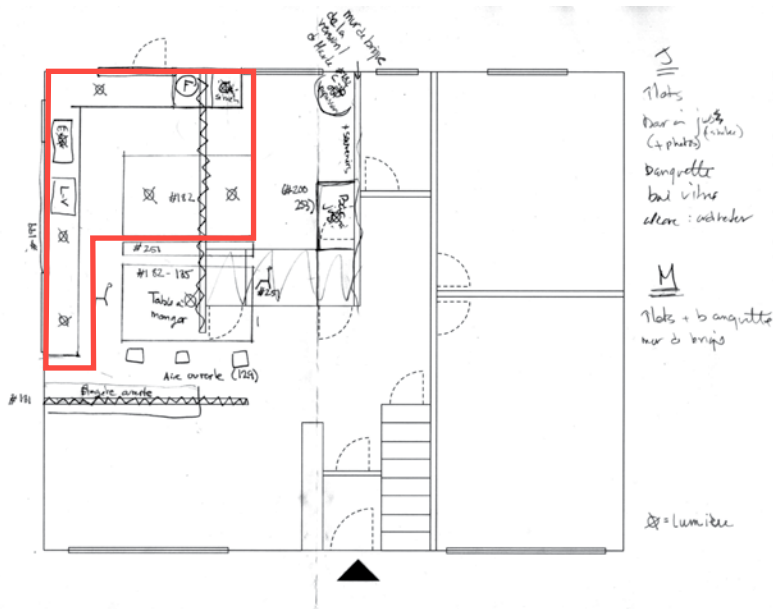


Figure 40 : Identification de la configuration d'espace (3) «cuisine efficace»

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier I, M.T.

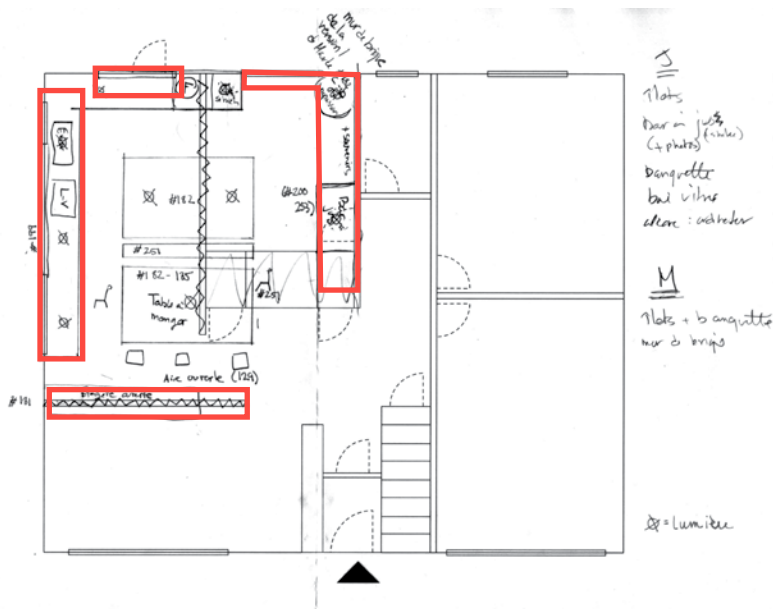


Figure 41 : Identification de la configuration d'espace (4) «cuisine confortable»

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier I, M.T.

a) Création d'un espace de vie multifonctionnel

Les espaces que les participants ont créés durant les séances d'atelier constituent des lieux qui gagnent à être partagés entre les occupants de la demeure : on y lit, on s'y détend, on s'y divertit en plus d'y manger et d'y communiquer. Les espaces transformés grâce aux patterns d'Alexander encouragent donc les interactions sociales entre les occupants et le partage réfléchi des lieux grâce à la mise en relation de divers centres d'action interdépendants.

Les réponses au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE permettent de comparer la différence entre le type d'activités pouvant avoir lieu dans les cuisines actuelles des ménages participants avec les activités identifiées dans les plans réalisés lors des ateliers. Les cuisines actuelles accueillent des actions plutôt utilitaires telles que préparer les aliments, manger et bavarder. Ainsi, la question D du QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE demandait de classer par ordre croissant de fréquence une série d'activités ou d'actions [Annexe I]. Les actions qualifiées d'«utilitaires» se sont à tous les coups retrouvées dans la partie supérieure de la liste en tant que tâches réalisées le plus fréquemment. Ces tâches sont les suivantes : «cuisiner seul», «laver la vaisselle», «dîner», «souper», «déjeuner», «manger une collation» et «boire un café». De plus, l'activité «bavarder en famille» s'est retrouvée trois fois sur cinq dans les sept actions les plus fréquentes de cette même liste. Malgré cette information, les participants ne définissaient pas spontanément les échanges sociaux comme prioritaires au sein d'un lieu comme la cuisine.

Les autres activités ou actions ajoutées à la liste peuvent être caractérisées d'«insolites». N'étant pas de caractère utilitaire, il y a moins de probabilités que ces actions soient incluses dans la routine quotidienne des participants. Plus précisément, ces actions semblent marginalisées et consacrées à d'autres pièces de la maison. Les actions insolites incluses dans la liste étaient «cuisiner en groupe», «regarder la télévision», «parler au téléphone», «relaxer», «recevoir des visiteurs», «travailler», «lire une revue ou un journal», «naviguer sur internet», «superviser les devoirs» et «payer les comptes». Toutes ces actions se sont retrouvées au bas de la liste, c'est-à-dire classées comme réalisées très rarement ou jamais dans la cuisine.

Ce classement issu du QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE permet de démontrer que les cuisines, telles qu'elles existent actuellement, sont presque strictement utilitaires. Ainsi, ce sont les configurations des cuisines utiles et efficaces qui sont les plus souvent présentes dans les aménagements actuels. La cuisine familiale (1) peut, parfois, avoir une petite place, tandis que la cuisine confortable (4) est tout à fait oubliée. Ce type de classement des activités exécutées dans la cuisine est bien compréhensible, car, tel qu'énoncé précédemment, la technologie a pris le dessus sur les éléments naturels évoquant confort et bien-être. De ce fait, puisque la vision prométhéenne de la relation à la nature domine, il est aussi logique que la cuisine utile et la cuisine efficace soient les plus importantes dans les espaces actuels.

Par contre, comme l'objectif de cette étude a été d'offrir des moyens d'optimiser la présence de la relation orphique avec la nature, une valorisation égale des quatre types de cuisine a été encouragée grâce à l'utilisation réfléchie des patterns. Favorisant le partage de l'espace et la diversification des activités, les plans que les participants ont conçus durant les ateliers ont permis de noter une valorisation de la vision orphique par la mise en valeur des éléments naturels, notamment le feu et la lumière extérieure, la planification d'espace de groupe encourageant les échanges sociaux et la création d'espaces confortables propices à la détente et à la relaxation.

Ainsi, les nouvelles configurations proposées par les participants encouragent la cohabitation active dans l'espace cuisine-salle à manger-séjour. Comme certains participants l'ont mis de l'avant, l'ensemble de ces pièces figure comme le cœur de la demeure.

Ça fait vraiment un espace central, tout le monde peut passer par là, peut fréquenter l'aire ouverte pour aller partout au rez-de-chaussée. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 25]

[...] mais le four serait au centre. Ça je trouve ça intéressant [...] Avec le four au centre, comme un centre où tout le monde peut se réunir pendant que l'on cuisine, on parle et tout ça. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 23]

En comparant les séries d'actions ou de configurations d'événement réalisés dans l'espace de cuisine «avant» et «après» l'introduction des notions architecturales d'Alexander, il est possible d'observer une diversification dans les tâches accomplies. L'analyse jumelée des discours et des plans des participants a pu déterminer pour chacun des espaces les actions possibles [Annexe VII].

ACTIVITÉS UTILES	ACTIVITÉS EFFICACES	ACTIVITÉS DE DÉTENTE	ACTIVITÉS DE DIVERTISSEMENT
(2) CUISINE UTILE	(3) CUISINE EFFICACE	(4) CUISINE CONFORTABLE	(1) CUISINE FAMILLIALE
manger seul	cuisiner	regarder dehors	discuter en groupe
	lire le courrier	jouer du piano	manger en groupe
	laver la vaisselle		naviguer sur l'ordinateur
			s'asseoir en cercle

Tableau XIII : Liste des activités possibles identifiées dans le plan final du ménage III

Tel que le Tableau XIII l'illustre, avec en exemple le plan final réalisé par le ménage III [Annexe IV, Ménage III, Atelier II], quatre types de configurations des événements ont émergé de ce classement. Chaque configuration d'événement correspond à une configuration d'espace établie précédemment et basée sur le pattern 139. Premièrement, la cuisine familiale est associée aux activités de divertissement : discussions, activités de groupe, etc. Ces activités encouragent les interactions sociales et le partage harmonieux de l'espace grâce aux alcôves et à l'agrandissement de l'espace. Ensuite, les activités utiles et efficaces sont facilement liées aux types de cuisine utile et efficace. Finalement, les activités de détente peuvent être associées à la cuisine confortable qui propose, entre autre, de configurer l'espace avec des objets qui encouragent la relaxation, la contemplation ou le recueillement avec, par exemple, l'ajout d'un foyer ou d'une baie vitrée. Ces catégories ont été établies par la chercheuse grâce aux informations recueillies durant le processus de collecte de données et au parallèle fait avec les notions présentées dans le cadre théorique détaillant les recherches de Christopher Alexander.

Grâce à cette classification, on peut observer que les cuisines deviennent des centres polyvalents dans la demeure où peuvent cohabiter plusieurs tâches et plusieurs occupants en même temps. Les patterns permettent la planification de ce genre de centres d'activités et de sous-centres, et encouragent les participants à réfléchir sur les meilleurs moyens de configurer ces interactions.

Dans les prochaines sections, les quatre configurations de cuisine identifiées préalablement seront élaborées en détail. Commenant par la cuisine familiale qui traitera de l'agrandissement

des espaces et de la formation de sous-centres. Suite à quoi, les aspects de la cuisine utile seront détaillés ainsi que l'importance offerte à la table à dîner. Ensuite, l'analyse se poursuivra avec la cuisine efficace et l'importance de l'espace de travail, du rangement et des technologies. Finalement, le chapitre se conclura avec l'analyse de la cuisine confortable où il sera prouvé que la vision orphique a effectivement grandi en valeur dans les nouvelles configurations grâce à l'optimisation de la présence des éléments de la nature et du confort quotidien.

4.2.2 - La cuisine familiale : espace d'échange et d'interactions humaines

La cuisine familiale s'illustre dans les espaces qui favorisent les interactions humaines et le bon partage de l'espace. Les prochaines sections porteront sur la tendance qu'ont eu les participants à agrandir l'espace de cuisine le plus possible afin de pouvoir intégrer le plus de sous-centres autour ou dans l'espace de cuisine. Les patterns qui ont guidé ces choix d'aménagement sont 129—AIRES COMMUNES AU COEUR et 179—ALCÔVES qui seront étudiés en détail ici.

Les aires communes ont permis aux cuisines à l'étude de devenir de grands espaces qui peuvent être aisément partagés par plusieurs individus. De plus, les aires communes, particulièrement appréciées des participants, permettent de faire de l'espace de cuisine un lieu central dans la maison. Cet espace dit central ne l'est pas nécessairement en raison de sa position géométrique, mais plutôt en raison du pôle central d'activités diverses qu'il représente. Les alcôves permettent la diversification des activités et des actions validées dans le chapitre précédent. Les alcôves, également très utilisées, créent des sous-centres d'actions uniques, représentatifs des préférences des occupants.

a) Agrandissement de l'espace

Grâce au QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, il est possible de noter que la superficie des cuisines est une considération soutenue de la part des participants. Quatre des cinq participants ont mentionné la grandeur de leur espace de cuisine soit comme une qualité, soit comme une faiblesse. Ainsi, à la question E qui demandait d'identifier les trois grandes qualités de leur cuisine actuelle, trois

participants ont répondu : «Cuisine spacieuse» [Annexe VII, Ménage I, M.T.], «Grande» [Annexe VII, Ménage I, J.C.] et «Grand espace» [Annexe VII, Ménage II, M.A.]. Une participante a écrit «Petite, on peut cuisiner à deux max—pas facile pour interagir avec les enfants» [Annexe VII, Ménage III, E.C.], tandis que le dernier n'a émis aucun commentaire à ce propos.

Or, lors des ateliers, influencés par le pattern 129—AIRES COMMUNES AU COEUR, tous les participants ont choisi d'agrandir leur espace de cuisine dans leurs plans finaux. Ils ont utilisé diverses techniques créatives afin d'arriver à ce résultat : démolition de murs, jumelage avec les pièces adjacentes ou prolongement extérieur. Les pièces sont ainsi devenues plus spacieuses et donc, plus faciles à organiser. De plus, il a été observé que, dans l'ensemble, seulement un plan sur dix n'a pas intégré ce pattern [Annexe IV, Ménage III, Atelier I, C.B., v. I]. Ce plan est l'une des deux versions produites par le participant du ménage III puisqu'il voulait se concentrer strictement sur la tâche qui lui avait été demandée : c'est-à-dire de retravailler la cuisine.

Cette tendance de la part des participants de retravailler globalement l'étage associé à la cuisine est corroborée par la citation suivante de Christopher Alexander qui traite des connexions intrinsèques entre les patterns :

This is a fundamental view of the world. It says that when you build a thing you cannot merely build that thing in isolation, but must also repair the world around it, and within it, so that the larger world at that one place becomes more coherent, and more whole, [...] [Alexander, 1977, p. xiii]

Ainsi, cette vision fondamentale du monde qui encourage à penser globalement et qui est intégrée dans la construction des patterns a eu un effet boule de neige lorsque les participants ont fait leurs choix d'aménagement. En d'autres mots, une modification pouvait en entraîner plusieurs autres. Par exemple, dans la citation présentée dans le Tableau XIV, la participante du ménage 1 passe en revue une série de détails qui peuvent tous être identifiés par des patterns. Commençant par les patterns 251—DIVERSES CHAISES et 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE, elle bifurque vers le matériau et la couleur du mur en utilisant le pattern 250—COULEURS CHALEUREUSES, puis 200—ÉTAGÈRES OUVERTES et retourne au 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE. Elle finit par mentionner l'ensoleillement intérieur du pattern 128. En conclusion, elle résume le tout en soulignant que l'espace décrit est englobé par le pattern 179—ALCÔVES.

Ici, au coin ici, je mettrai le papasan qui traîne dans le bureau pour le rendre utile puisque le mur du walk-in on le garde. Ça ce serait un mur de brique rouge, fausses briques rouges, pis il y aurait des étagères (ouvertes) pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires de cuisine et des livres de cuisine. Je pourrais lire mes livres de cuisine là où J.C. pourrait lire le journal et vu qu'on a la fenêtre juste à côté ça fait lumineux, mais on peut aussi mettre comme le pattern une lumière au-dessus pour créer un espace plus intime. C'est un alcôve. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 10]

251—DIVERSES CHAISES
 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE
 250—COULEURS CHALEUREUSES
 200—ÉTAGÈRES OUVERTES
 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE
 128—ENSOLEILLEMENT
 INTÉRIEUR
 179—ALCÔVES

Tableau XIV : Connectivité des patterns

Les combinaisons de patterns offrent une revue globale des choix d'aménagement en favorisant une vue d'ensemble de l'espace et non des choix isolés. Bien que les participants n'aient pas été exposés aux notions plus complexes d'Alexander, ils ont inconsciemment mis en œuvre l'idée du Tout (*wholeness*) exposé dans la partie 2—CADRE THÉORIQUE : LES CONCEPTS D'ALEXANDER. Recherchant à créer un sentiment d'ensemble grâce aux patterns, les participants ont été naturellement guidés vers l'accomplissement d'un Tout. Ainsi, presque tous les participants ont été poussés à retravailler le séjour en plus de certaines autres pièces adjacentes.

Les commentaires de la participante du ménage II constituent de très bons exemples de l'utilisation indirecte du concept de *wholeness* puisqu'elle a démontré une évolution croissante tout au long de son parcours d'aménagement. Au tout début, dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, elle avait donné comme première qualité à sa cuisine qu'elle était fermée :

Comme là, quand c'est fermé. Ça j'apprécie beaucoup parce que je ne veux pas voir la cuisine dans ma maison. Parce que je suis portée à manger. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, ligne 4]

Pourtant, tout au long de l'exercice, elle a voulu ouvrir de plus en plus sa cuisine. Elle a d'abord ouvert un mur à un endroit, puis un second pour finalement avancer que, si elle le pouvait, elle ouvrirait de tous les côtés ou presque. Or, à la fin de l'exercice, elle semble avoir complètement changé d'idée et affirme :

Si je pouvais, j'enlèverais même ça [pointe les murs adjacents au hall et salon] pour plus de lumière. Et je laisserai juste une colonne ici et l'ouverture ici. Ce serait vraiment très ouvert. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, ligne 142]

L'utilisation des patterns et l'enchaînement des décisions l'ont guidée naturellement vers ces choix d'aménagement. Tout au long de l'atelier, elle avait comme priorité que la lumière circule

mieux dans toutes les pièces adjacentes à la cuisine. Elle a effectivement réussi à créer une pièce semi-fermée qui permet un partage de la lumière naturelle optimale et une ouverture au reste de la maison par une combinaison de portes et de murs ouverts.

Cet exemple montre que, malgré les idées de départ des participants, il est possible de changer leur idée préconçue sans toutefois contrevenir à leurs préférences initiales. Ceci est possible puisque les patterns sont des balises polyvalentes conçues pour être adaptées à l'usager. De plus, l'appréciation générale du pattern 129—AIRES COMMUNES AU COEUR souligne la préférence des participants pour les espaces vastes. Les frontières étant les plus éloignées possibles, les occupants peuvent s'y sentir à l'aise de partager l'espace entre eux et de l'investir au maximum sans craindre d'être trop à l'étroit ou de déranger les autres. Cette observation peut être valable pour les ménages de deux personnes et plus puisqu'il faut y gérer les interactions dans l'espace, mais, comme dans l'exemple présenté, la participante du ménage II, vivant seule, a aussi su y trouver son compte.

La prochaine section abordera en détail comment les participants ont organisé le partage de ces vastes espaces de cuisine afin de les transformer, non seulement, en un lieu de passage commun, mais surtout, en un espace de vie central et partagé.

b) La formation de sous-centres d'action

La combinaison des quatre configurations de l'espace (ou centres d'action) qui ont été identifiées comme suit : (1) cuisine familiale, (2) cuisine utile, (3) cuisine efficace et (4) cuisine confortable, a fait naître une multitude de sous-centres d'action permettant à l'espace de cuisine de devenir un point central dans la demeure. Comme énoncé précédemment, les plans retravaillés intègrent divers types de définition de l'espace qui suggèrent différents types d'activités associées : utiles, efficaces, de détente et de divertissement. L'intégration des sous-centres d'action a été grandement influencée par le pattern 179—ALCÔVES. Les sous-centres d'action, à la différence des centres d'action, ne sont pas des interprétations de l'espace, mais des portions réelles de l'espace. Ainsi, l'espace est créé par un enchevêtrement de diverses alcôves et sous-centres d'action

organisés dans la pièce. Ces sous-centres s'illustrent comme des pôles autour d'un centre fort et unique. Les centres, tel qu'il est expliqué dans la section 2.4.2—LES CENTRES FORTS, sont des parties fondamentales d'un Tout. Le pattern 179 a introduit les participants à la création de petits espaces ou alcôves qui sont un peu en retrait, de manière à avoir l'impression d'être isolés, et juste assez grand pour une ou deux personnes.

En d'autres mots, les alcôves favorisent une meilleure cohabitation des diverses activités et des occupants par la création de sous-centres d'action, partagés en espaces de groupe et en espaces semi-privés. Par exemple, un bon nombre de participants ont inclus un petit espace de travail pour accéder à l'ordinateur ou pour travailler dans ou près de la cuisine [Figure 42], soit dans un coin, soit entre deux murs afin d'accroître le caractère «semi-privé» ou plus solitaire de cet endroit. Afin de créer un contraste, les mêmes participants ont pu aussi créer un espace d'échange et de détente commun en plaçant des sièges en cercle autour d'un bar à jus ou en créant une grande banquette qui met en valeur la nouvelle extension baie vitrée [Annexe IV]. Ces endroits, beaucoup moins exigus, favorisent la présence du groupe et les interactions sociales.

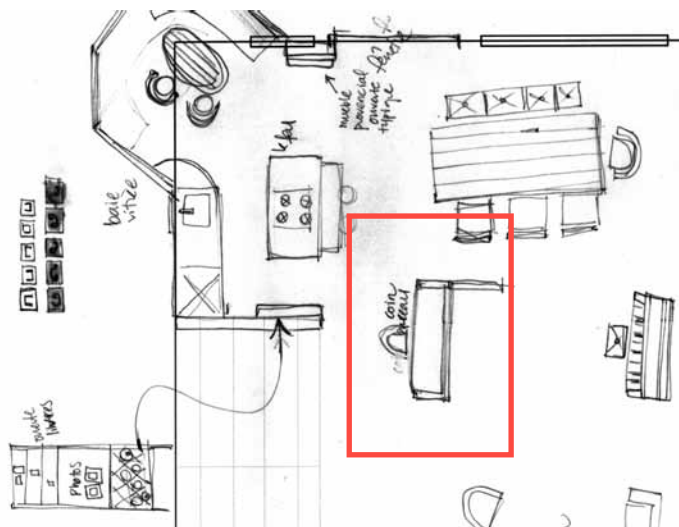


Figure 42 : Exemple d'alcôves : un espace de travail central

Source : Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. I

C'est, notamment, grâce aux différentes définitions et caractéristiques propres à chaque sous-centres d'action que l'équilibre global de la pièce est établi. Le mélange de types d'alcôves permet

que chacun puisse utiliser un endroit qui lui semble convenable selon la tâche qu'il exécute et selon son état d'esprit.

En parcourant les plans réalisés durant les ateliers, on remarque que la créativité des participants a encouragé une grande diversité des types d'alcôves que les participants ont inclus dans leurs aménagements. Une brève liste a déjà été mentionnée dans la section 4.2.3—L'APPROPRIATION : LES PATTERNS FONT PARLER LES DÉSIRES DES USAGERS, voici la liste exhaustive [Annexe IV] :

1. Coin lecture utilisant un papasan adjacent à un mur de briques avec une étagère ouverte mettant en valeur souvenirs, livres et accessoires de cuisine.
2. Un bar à déjeuner à une des extrémités de l'îlot central mis en valeur par un éclairage à contrôle unique.
3. Coin détente près du foyer en briques rouges avec chaise berçante.
4. Un bar à jus avec télévision accrochée au mur et sofas inclinables autour avec photos d'exploits sportifs du couple.
5. Un prolongement de comptoir dans la cuisine afin de manger en vitesse ou seule, face à la télévision au mur, avec éclairage réglable.
6. Une table à dîner de type café placée dans le salon, près de la cuisine, pour manger et travailler.
7. Une chaise et une petite table d'appoint dans le hall d'entrée.
8. Un bar à déjeuner adjacent à l'îlot du four.
9. Un piano.
10. Un coin bureau au centre de la pièce pour utiliser l'ordinateur et lire le courrier.
11. Une petite table dans la partie ajoutée de la baie vitrée
12. Une grande banquette englobant toute la nouvelle baie vitrée.
13. Un espace de travail adjacent au comptoir.

Cette liste établie encore la polyvalence des patterns lors de la phase d'application. Elle expose aussi une notion présentée précédemment : les sous-centres d'action. Dans le cadre de la présente étude, le Tout étant l'ensemble cuisine et séjour ou l'étage entier, le centre fort étant la table à dîner, abordé dans la prochaine section, et les centres adjacents ou sous-centres, étant, notamment, les alcôves énoncées, en plus des autres centres d'attention complémentaires tels que les baies vitrées, les foyers, les étagères ouvertes jusqu'au plus petits détails ornementaux.

Les sous-centres d'action contribuent à la mise en valeur du centre fort qui requiert un maximum d'attention. Dans tous les plans réalisés, il a été observé que la table à dîner était l'élément majeur de l'espace aménagé. Par exemple, très souvent, géométriquement, la table à dîner est centrale dans l'aménagement et l'élément auquel le plus d'espace est consacré. Dans plusieurs plans, la table est mise en valeur de diverses façons soit par l'utilisation de différentes chaises (chaises, chaises avec appuis-bras, banquettes, etc.) et par un éclairage spécifique à réglage variable [Figure 43]. De plus, comme les pièces sont très ouvertes, la table à dîner est visible d'une multitude de points de vue sur l'étage : elle devient donc aussi un centre où des interactions peuvent survenir.

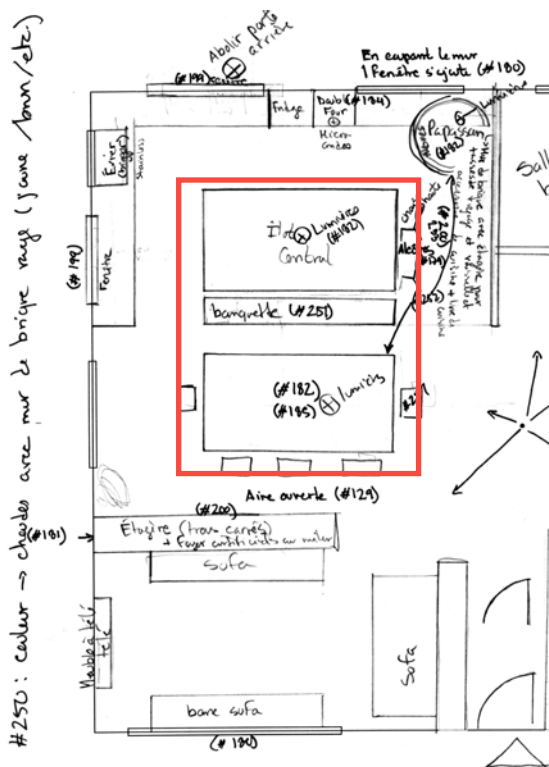


Figure 43 : Centre de l'aménagement proposé par M.T. du ménage I

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier I, M.T.

Dans le plan réalisé par la participante du ménage II, les deux espaces dédiés à la consommation de nourriture sont agrémentés de manière unique afin d'assurer au besoin le maximum d'attention de l'occupant [Annexe IV, Ménage II, Atelier I et II]. Premièrement, l'espace de comptoir est géométriquement central dans l'espace de cuisine. Cette position assure une visibilité et encourage son utilisation maximale pour diverses activités. La visibilité de cet espace est d'autant plus augmentée puisque cet ajout de comptoir possède un éclairage réglable de type encastré.

Par ailleurs, le comptoir agrémenté de deux bancs de type bar, est placé devant un mur décoratif composé de plantes et d'une télévision pour le divertissement. Ce mur adjacent à la porte patio offre une vue lumineuse sur la cour arrière. Cet espace a été identifié par la participante comme étant celui qui sera le plus utilisé puisque, vivant seule, elle préfère la distraction que lui procure la télévision lorsqu'elle mange.

Deuxièmement, la participante a aussi utilisé divers patterns sur la table à dîner dans le salon afin de valoriser sa présence et son aspect : se situe dans un coin agrémenté d'un luminaire (252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE), rejoint la cuisine par l'ouverture de certains murs mitoyens (129—AIRES OUVERTES AU COEUR) et utilise différentes chaises autour (251—DIVERSES CHAISES).

Ces exemples démontrent que la mise en valeur d'un centre fort se fait d'abord par l'utilisation de divers sous-centres d'actions adjacents. Ces sous-centres d'actions de moins grande importance gravitent autour de la table à dîner dans le but de décupler sa portée. Les sous-centres d'actions s'illustrent sous toutes sortes de formes dont, notamment, foyers, espaces de comptoir, îlots ou étagères ouvertes et, surtout, alcôves. L'ensemble de ces éléments, s'unissant sous le concept de Tout, se rejoignent grâce à l'occupant qui y ajoute des détails traduisant sa personnalité dans l'espace. L'occupant devient ainsi le liant de tout changement durable. La prochaine section portera sur l'importance donnée à la table à dîner. Le deuxième type de configuration d'espace de cuisine sera introduit : la cuisine utile.

4.2.3 - La cuisine utile : espace où manger

Afin de détailler le concept de «centre fort», il est dorénavant nécessaire d'introduire la cuisine utile. Comme le titre de cette nouvelle section l'indique, la cuisine utile est un espace où manger. En d'autres mots, la table à dîner sera étudiée en détail en plus des autres types d'espaces dédiés à ce besoin vital tels que le bar à déjeuner ou l'îlot pour manger seul. La cuisine utile vient compléter les notions introduites dans la section précédente à propos de la table à dîner et du concept de centre fort puisque toutes les applications et détails du pattern 183—ATMOSPHÈRE POUR

MANGER seront élaborés. La table à dîner a été présentée par les participants comme le seul centre fort de l'espace réaménagé lorsqu'ils sont en situation de cohabitation.

a) Le centre fort : la table à dîner

Les changements entre l'utilisation initiale, l'utilisation prévue et l'utilisation projetée permettent de noter une grande évolution à propos de l'importance attribuée à la table à dîner. L'utilisation initiale est identifiée au fil des discours des participants qui dévoilent leur utilisation normale de la table à dîner ou des autres espaces qu'ils utilisent pour manger. L'utilisation prévue est extraite des phases de verbalisation durant lesquelles les participants ont décrit les plans d'aménagement qu'ils ont prévus ainsi que les autres activités qui s'y dérouleront. L'utilisation projetée est identifiée dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS où les participants extrapolent sur les utilisations possibles.

Premièrement, lors des ateliers, aucun ménage n'a affirmé utiliser la table à manger pour la totalité des repas consommés à la maison. Les discours des participants ont su nous éclairer sur les habitudes en lien avec la prise de repas quotidiens. La participante du ménage I a précisé qu'ils mangeaient plus souvent seul dans le bureau devant l'ordinateur ou dans le salon devant la télévision que dans la cuisine à cause de leurs horaires de travail plutôt changeants qui les forcent à manger seul très souvent. Pour sa part, la participante du ménage II confirme qu'elle mangeait seulement à la table à dîner lorsqu'elle était accompagnée par un invité. Finalement, les participants du ménage III ont précisé que les déjeuners étaient pris sur la partie du comptoir de cuisine où ont été ajoutés des bancs de bar, trop hauts pour les enfants, et la table à dîner pour les soupers quotidiens en famille.

En outre, en observant plus en détail les photographies des cuisines actuelles des participants [Annexe III], on peut noter aisément que la table à dîner, aussi grande soit-elle, n'est pas mise en valeur. Les tables servent d'espace de rangement, ne sont pas bien éclairées ou sont trop grandes ou trop petites par rapport au nombre d'occupants. Par contre, dans les plans réalisés lors des ateliers, les tables sont dégagées d'objets superflus et mises en valeur par les sous-centres adjacents et l'éclairage à contrôle variable. Grâce aux ateliers, comme il est énoncé dans

la section précédente, on peut affirmer que le centre fort principal des cuisines réaménagées est définitivement devenu la table à dîner.

Grâce à l'analyse de la phase de verbalisation et des plans produits seul et en groupe, l'importance que prend dorénavant la table à dîner est établie. Non seulement est-elle centrale et mise en valeur de diverses façons et, de plus, tous les participants y ont accordé une attention particulière dans leur discours. À quelques reprises, à propos d'éléments jugés moins importants ou trop évidents, les participants ne discutaient pas des caractéristiques de certains changements. Suite à l'analyse, il a été établi que c'était soit parce que le ou les changements étaient mineurs, soit parce que les participants ne jugeaient pas ces changements assez développés ou que les changements étaient sous-entendus. Dans le cas de la table à dîner, tous les participants ont mentionné le terme «table» au moins une fois, dont quatre participants plusieurs fois en élaborant sur ses attributs et ses particularités. Le Tableau XV utilise les citations les plus significatives de chacun des participants à propos de leur table à dîner idéale ainsi que le nombre de récurrences du mot «table» dans leur discours individuel complet.

M.T., MÉNAGE I	[...] il y aurait une banquette pour rejoindre la table à manger avec d'autres chaises différentes. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 18]	1 récurrence
J.C., MÉNAGE I	[...] Comme ça, les personnes vont pouvoir cuisiner ici si il y a de la visite et être quand même en lien avec les personnes assises à table. [...] et il y aurait un éclairage central au-dessus de la table. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 11 et 25]	3 récurrences
M.A., MÉNAGE II	Et je pourrai mettre, justement, la table ici, dans le coin. Et j'ai vu la table avec les deux chaises dans ta présentation, avec la boule et ça c'est une bonne idée parce que ça ne demande pas un grand espace. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 68]	plus de 10 récurrences
E.C., MÉNAGE III	Ici, ça continue avec une nouvelle fenêtre pour donner l'espace ici avec la table à manger. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 29]	6 récurrences
C.B., MÉNAGE III	Ici, j'ai fait la même baie, mais fermée avec une espèce de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, C.B., ligne 9]	6 récurrences

Tableau XV : Citations sur la table à dîner idéale et nombre de récurrences du mot «table»

Dans la majeure partie des cas, les participants ont parlé de la table à dîner comme d'un espace partagé entre les occupants et les visiteurs. En tant que centre fort, la table à dîner devient le lieu générateur d'interactions de toute la demeure. En éloignant les interventions technologiques dérangeantes et en créant une hiérarchie visuelle, les participants sont conscients de l'importance que prendra la table à dîner dans leur nouvel aménagement. De plus, conformément au pattern 182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER, aucune télévision ou ordinateur n'a été mentionné ni dessiné par les participants. Conformément à ce pattern, ils ont aussi agrémenté la table de diverses chaises et placé un éclairage contrastant au-dessus.

Finalement, l'utilisation projetée est notée grâce à la question 3 du QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS qui est :

Quels seraient, d'après vous, les principaux centres d'attention dans l'espace que vous avez créé ? En d'autres mots, quelles parties de l'espace seraient les plus utilisées autant pour des raisons fonctionnelles plutôt que de confort ?

Ainsi, à cette question, comme le souligne le Tableau XVI, les ménages ont tous mentionné l'endroit qu'ils ont prévu utiliser le plus souvent pour manger. Dans un cas, la grande table à dîner, dans l'autre l'ajout de comptoir et, finalement, la table devant une grande fenêtre baie vitrée pour les repas informels. De plus, certains ont également soulevé la polyvalence de cet endroit en nommant d'autres activités pouvant s'y tenir.

MÉNAGE I	Nous croyons que l'îlot central et la table à manger qui sont positionnés un à côté de l'autre constitueront l'espace le plus utilisé, car il est possible de cuisiner et de discuter avec les gens assis à table en même temps. Il est possible de relaxer également sur la banquette. [Annexe VI, Ménage I, ligne 35]
MÉNAGE II	Le nouveau comptoir où je vais pouvoir manger, travailler et regarder la télévision. [Annexe VI, Ménage II, ligne 24]
MÉNAGE III	La petite alcôve avec la grande fenêtre et le coin pour déjeuner. Elle a la vue extérieure et la table plus basse avec quatre places pour s'asseoir au déjeuner. [Annexe VI, Ménage III, ligne 30]

Tableau XVI : Compilation de citations sur l'endroit favorisé pour manger

Les ménages composés de plusieurs occupants ont pris conscience de l'importance des interactions entre humains qui sont devenues prioritaires dans leurs choix et leurs discours. Les espaces de discussion confortable sont apparus dans les nouvelles configurations afin de favoriser

des échanges entre les occupants et les invités. De plus, la table à dîner est devenue l'espace le plus fortement identifié comme centre d'échange social. La table à dîner s'est transformée en ce centre actif apprécié par les occupants et mis en valeur de façon extraordinaire grâce à l'aménagement global de la pièce et de l'étage. L'aménagement contribue d'ailleurs à construire une hiérarchie visuelle fort efficace. Bien sûr, les considérations ne sont pas les mêmes pour la participante du ménage II qui vit seule, mais elle montre tout de même une intention de ne pas vouloir de dérangement superflu lorsqu'elle reçoit des visiteurs :

Parce que je ne veux pas nécessairement la télé dans le salon et aussi, je l'ai dans ma chambre. Et puis, aussi, si il y a quelqu'un chez moi, je veux pas la télé. Pas de dérangement. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, ligne 159]

Cette attention particulière de la part de tous les participants d'éloigner la télévision et l'ordinateur, de les oublier ou de ne pas les prendre en compte souligne l'importance évidente à accorder à la qualité des échanges humains. Ainsi, la table à dîner constitue un espace utile dédié à la consommation de nourriture. Toutefois, la table à dîner est surtout un lieu d'interactions sociales entre les habitants et fait donc aussi partie de la cuisine de type «familiale» qui a été décrite dans le chapitre précédent. La table à dîner a été modifiée par les participants de façon à devenir un terrain riche pour stimuler des interactions entre occupants.

La section suivante présentera le troisième type de configuration de cuisine : la cuisine efficace. L'efficacité des cuisines est depuis longtemps étudiée et perfectionnée. Les aspects organisationnels et structurels permettront de dévoiler ce que les participants ont cru le plus important de peaufiner et les considérations qu'ils ont choisies de mettre de côté.

4.2.4 - La cuisine efficace : espace pour cuisiner

La cuisine efficace est la caractéristique qui domine habituellement dans les cuisines modernes puisque y sont réunis les objets technologiques visant à augmenter l'efficacité des tâches culinaires. C'est aussi l'optimisation maximale de la raison d'être des cuisines : transformer les aliments pour les manger. Ainsi, la cuisine efficace est une préoccupation importante de la part des occupants d'une demeure puisque son inefficacité peut entraîner une foule de répercussions

négatives allant de l'augmentation significative du temps consacré aux tâches culinaires jusqu'au refus total d'utiliser cet espace en favorisant le recours aux plats préparés ou à la restauration.

Or, cette considération pour l'efficacité s'est illustrée dès le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE dans lequel il a été noté que deux thèmes surgissaient de façon récurrente :

- le rangement ou l'organisation
- et les électroménagers jugés désuets ou mal adaptés.

Lors des ateliers, l'élaboration de la cuisine efficace s'est surtout faite sous l'influence du pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER qui établit des règles assez précises pour le bon déroulement des activités culinaires [Annexe I]. Ce pattern, mis en relation avec une série d'autres patterns, a permis aux participants de se questionner sur l'aspect organisationnel de l'espace. Ainsi, plusieurs détails ont pu être pris en considération : l'espace de comptoir, l'organisation des placards, l'emplacement des électroménagers, etc. De plus, grâce aux ateliers, il a été noté qu'une nouvelle considération émerge, mais n'est abordée par aucun des patterns d'Alexander : la technologie. Les objets technologiques étant, dorénavant, partie prenante d'un espace polyvalent comme la cuisine, les participants se sont à tout coup questionnés sur leur qualité et leur importance sans trouver de conseils détaillés dans le RECUEIL DE PATTERNS.

Les deux sections suivantes aborderont les facettes reliées à l'efficacité d'une cuisine qui se résument à une meilleure organisation globale et à une technologie mieux adaptée aux occupants.

a) Une meilleure organisation

L'organisation de l'espace de rangement dans une cuisine relève directement de l'efficacité puisque une mauvaise gestion de l'espace influence directement de façon négative l'occupant dans ses tâches. À l'opposé, une gestion optimale rend l'espace plus agréable et efficace pour la transformation des aliments en plus des autres activités réalisées dans cet espace. Dans cette section, la partie rangement des cuisines sera abordée selon les choix d'armoires, d'étagères et de comptoirs faits par les participants.

La considération particulière des participants pour l'organisation de leur cuisine s'est présentée tout d'abord avec évidence dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE. Comme il a été mentionné précédemment, tous les participants ont émis un commentaire à propos du rangement et de l'organisation des placards en répondant aux questions E et F qui leur demandaient d'identifier respectivement les qualités et les faiblesses de leur cuisine actuelle. De plus, avec la question G qui invitait les participants à identifier trois modifications importantes qui pourraient être apportées à l'espace, ils ont à l'unanimité inclus l'amélioration ou le changement intégral du comptoir ou des armoires. Le Tableau XVII fait état des commentaires recueillis à ce propos dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE :

M.T., MÉNAGE I	(Question E) Beaucoup de rangement.	(Question G) Actualiser les fonctionnalités (armoires, comptoir, évier, éclairage, etc.)
J.C., MÉNAGE I	(Question E) Beaucoup de comptoirs et rangement.	(Question G) Changement des comptoirs
M.A., MÉNAGE II	(Question F) Divisions des placards.	(Question G) Changement des placards (trop vieux)
E.C., MÉNAGE III	(Question E) Rangement suffisant.	(Question G) Module du four à changer avec le four.
C.B., MÉNAGE III	(Question E) Rangement facile. (Question F) Comptoir évier trop petit; pas assez de place à cause des tuyaux et armoire du coin trop grande.	(Question G) Relocaliser les tuyaux de l'évier et changer les comptoirs. Modifier l'aménagement de la table-îlot et de l'armoire de côté.

Tableau XVII : Réponses aux questions E, F et G du questionnaire préliminaire à propos de l'organisation des cuisines

Mise à part cette attention particulière qu'ont démontré tous les participants dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE à propos de l'espace de comptoir et de l'espace de rangement, cette même attention n'a pas été soutenue dans leurs discours durant les ateliers. Les quelques commentaires soulevés à cet effet ne sont pas très élaborés et sont plus descriptifs qu'explicatifs. En d'autres mots, la forme des commentaires des participants est aussi efficace que l'objectif de ce type de changements : les participants en font état sans élaborer, ils vont droit au but et sans détour. À titre d'exemple, le Tableau XVIII organise ces commentaires selon les participants.

M.T., MÉNAGE I	Mes normes de comptoir devraient être respectées. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 9]
J.C., MÉNAGE I	J'ai mis beaucoup de comptoir parce qu'on a jamais assez de comptoir dans une cuisine. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 5]
M.A., MÉNAGE II	Donc, si je mettais un comptoir, j'aurais assez d'espace pour travailler. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 83]
C.B., MÉNAGE III	Et, ici, c'est presque la même chose que l'autre côté, c'est le comptoir tout au complet pour la cuisine. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, C.B., ligne 11]

Tableau XVIII : Compilation de citations à propos du pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER

Or, bien que les participants ne détaillent pas ces changements de vive voix, on peut tout de même noter l'ajout d'espace de comptoir dans neuf des dix plans réalisés par les participants. De plus, même le dixième cas [Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. I], qui présente un manque flagrant d'espace de comptoir, utilise une solution originale afin d'ajouter un espace de travail plus raisonnable. La participante a ajouté une table d'appoint et le bar à déjeuner qui pourront aussi servir lors de la préparation des repas et seront mieux adaptés aux enfants.

Les citations du Tableau XVIII ci-dessus démontrent que les participants ont pris en compte l'étendue de l'espace de comptoir dans leurs plans d'aménagement. Pourtant, une fois mentionné, aucun participant n'a cru important de détailler sa pensée ni d'élaborer sur ses diverses caractéristiques (le fini, la matière, la hauteur, la couleur, etc). De plus, bien que cela semblait être une considération soutenue dans le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, aucun participant n'a détaillé les spécificités des armoires de cuisine. Ils ont su les placer dans l'espace, mais très rares sont ceux qui ont précisé les divisions, la profondeur et autres particularités des cabinets. Cette attention mixte portée à ce genre de considération permet d'avancer que bien que tous y ont accordé une très grande importance au départ, il s'est avéré plus difficile de prévoir ce genre de détails dans un plan aussi préliminaire et général.

De plus, très peu de participants ont poursuivi leur réflexion à ce propos dans le QUESTIONNAIRE DE RETOUR SUR LES ACTIVITÉS. Seulement deux commentaires à ce sujet ont été extraits des questionnaires :

Nous pourrions, en conservant la même configuration de la salle, rénover la cuisine en entier, en changeant les armoires, le comptoir, l'évier ainsi que quelques électroménagers. [Annexe VI, Ménage I, ligne 24]

Le milieu de la cuisine qui devient plus fonctionnel pour cuisiner. Avec la nouvelle partie du comptoir et les 2 garde-mangers, la cuisine va être plus comme mes besoins. Le nouveau comptoir où je vais pouvoir manger, travailler et regarder la télévision. [Annexe VI, Ménage II, ligne 23]

Ainsi, contrairement à tout ce qui a été analysé jusqu'à présent, il est impossible de justifier une réelle évolution dans le raisonnement des participants sur ce sujet. En fait, l'importance accordée par les participants au rangement et à l'espace de travail semble avoir plutôt diminué au fil des étapes. Tout comme le type de cuisine auquel cette section est associée, les commentaires soulevés sont de l'ordre de l'efficacité : ils visent à améliorer le rendement de la cuisine, sans plus. Ce genre de modification étant d'ordre utilitaire et non créative, les participants n'ont pas intégré leurs ajouts personnels comme ils l'ont fait avec les autres patterns. De plus, le pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER est lui-même différent de tous les autres dans sa structure. Il n'est pas présenté sous forme de paragraphe descriptif, mais plutôt selon trois règles à suivre :

To strike the balance between the kitchen which is too small, and the kitchen which is too spread out, place the stove, sink, and food storage and counter in such a way that :

- 1. No two of the four are more than 10 feet apart.*
- 2. The total length of counter—excluding sink, stove, and refrigerator — is at least 12 feet.*
- 3. No one section of the counter is less than 4 feet long. [...] [A Pattern Language, 1977, p. 855]*

La structure rigide de ce pattern a peut-être influencé négativement les participants en les contraignant à appliquer à la lettre ces trois principes. Ceci s'est traduit par un détachement de la part des participants et une baisse marquée de leur intérêt pour le sujet.

Un second pattern qui traite d'organisation efficace dans la cuisine est le pattern 200—ÉTAGÈRES OUVERTES. Ce pattern conseille aux participants de remplacer leurs habituelles armoires en hauteur par des étagères ouvertes peu profondes afin d'augmenter l'efficacité de rangement. Évoquant la poussière et l'ajout de responsabilités quotidiennes que signifierait un tel mode de rangement, les participants n'étaient pas en accord avec cette proposition d'Alexander :

Non, moi je veux pas ouvert. Chez IKEA, oui ça se fait, mais ici, ça devient sale et poussiéreux. [Annexe V, Ménage II, Atelier II, ligne 227]

J'aime aussi les étagères ouvertes, la seule chose, c'est qu'il faut être très discipliné pour le ménage, mais j'aime le look que ça donne. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, C.B., ligne 5]

Tandis que certains patterns n'ont pas été considérés par les participants, le pattern 200—ÉTAGÈRES OUVERTES est le seul pattern qui a été massivement rejeté durant les ateliers. Ici, encore une fois, c'est l'efficacité qui prime. Même si Alexander a proposé ce pattern dans le seul et unique but d'exposer tous les objets et les accessoires culinaires afin de maximiser le temps passé en cuisine en évitant d'avoir à chercher quoique ce soit dans des armoires trop profondes, les participants se sont sentis contraints par l'aspect nettoyage sous-entendu par ce pattern. Par contre, les participants ont utilisé leur créativité afin de trouver une application qu'ils jugeaient plus souhaitable à ce pattern. Ils ont plutôt utilisés les étagères ouvertes pour exposer des souvenirs ou des objets de valeur.

Ainsi, les étagères ouvertes ont été utilisées comme petits lieux d'exposition et non comme espace de rangement. Les participants, réticents à utiliser les étagères ouvertes près des lieux de transformation de la nourriture tels que le comptoir et le four, à cause de la saleté que cela peut entraîner, ont saisi l'opportunité de les utiliser à d'autres fins : exposer leurs objets personnels. À la manière d'un petit musée, ils ont créé des espaces d'exposition où sont réunis les objets qu'ils aiment. À titre d'exemple, voici une participante qui décrit l'utilisation qu'elle a prévue faire de cet «espace ouvert» qui lui rappelle son pays natal et ses ancêtres :

Ici, j'ai mis un meuble «provincial», comme typique. Un meuble qui te rappelle quelque chose comme la maison de mama ou de la grand-mère qui parfois avait cet espace ouvert avec des petites choses, des souvenirs, ça fait beau. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 26]

Ce dernier exemple, est unique, mais se présente sous différentes formes dans tous les plans des participants. Mixé avec le pattern 253—LES CHOSES DE VOTRE VIE, le pattern 200 aide à mettre en valeur l'histoire personnelle et la personnalité des occupants sans voile, ni transformation. L'espace devient un miroir d'eux-mêmes en tant que famille ou individu. De ce fait, l'espace devient aussi réconfortant puisqu'il rappelle des moments chers et importants. Pour finir, l'espace devient actif en ayant un impact positif sur les occupants qui l'habitent.

Les commentaires relevés par rapport à l'organisation sont d'ordre différent de tous les autres sujets abordés jusqu'ici. Les citations soulevées dans les autres sections d'analyse faisaient preuve d'une logique globale derrière les choix d'aménagement des participants, tandis qu'ici, ils ont tendance à être très «pratico-pratiques». Ceci montre clairement qu'il y a un besoin, puisque le sujet a été abordé globalement, mais n'a pas nécessairement suscité un grand intérêt. Cette inégalité entre besoin et intérêt vient aussi confirmer que les occupants d'une demeure ne peuvent pas assumer tous les aspects relatifs à l'organisation d'une cuisine : une aide extérieure se révèle souvent très utile.

Finalement, avec la prise de conscience par étapes des participants, ils réalisent l'importance d'autres aspects pour rendre une pièce vivante ; leur attention a ainsi dévié peu à peu vers ceux-ci. Dans la section précédente, il a déjà été démontré que la richesse et la signification des interactions humaines et naturelles peuvent ajouter considérablement de sens et d'importance à l'espace. Pour poursuivre l'analyse de la cuisine dite efficace, d'autres aspects reliés à l'utilisation de la technologie seront abordés dans la prochaine section, soit ceux qui n'ont pas déjà été établis dans la section 4.2.4—L'ÉQUILIBRE ENTRE NATURE ET TECHNOLOGIE.

b) Le choix d'une meilleure technologie

Bien qu'un certain détachement de la part des participants plus âgés vis-à-vis des objets technologiques dans une cuisine ait été noté, l'attention générale que les participants ont apporté à la technologie démontre que la cuisine moderne doit cohabiter avec de tels éléments. Il est reconnu qu'une technologie adaptée et à jour permet d'accélérer certaines tâches et de les rendre plus faciles. Bien que le RECUEIL DE PATTERNS ne traitait qu'en surface des gros électroménagers comme le four et le réfrigérateur, les participants ont enrichi le langage contenu dans les patterns d'Alexander en abordant aussi, par exemple, le micro-ondes ou le lave-vaisselle. Cette initiative prise par les participants montre que la présence de tels objets est dorénavant jugée normale et même significative de la bonne efficacité du lieu pour certains.

Le seul pattern qui s'attarde à mentionner les objets technologiques inclus dans une cuisine est le pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER qui, en fait, les utilise comme des repères dans l'espace afin de confirmer les règles d'organisation proposées à l'utilisateur [voir p. 111]. Ce détail permet de souligner un déséquilibre entre le contenu des patterns et la situation réelle. Ce déséquilibre se note par l'écart flagrant entre la si petite place consacrée à la technologie dans le recueil *A Pattern Language* et la place réelle qu'elle tend à occuper dans les espaces de cuisine modernes. Comme dans les photographies des cuisines actuelles [Annexe III], les objets technologiques attirent l'œil directement puisque aucun autre centre d'action agrmente l'espace. Les pièces sont dépourvues d'alcôves, de foyer, de décorations, et même les accès vers l'extérieur sont souvent contraints. Pourtant, grâce aux plans produits avec l'aide des patterns, un meilleur équilibre a été atteint, car la pièce est agrémentée de façon originale, et selon les goûts et les besoins des occupants. D'autres centres d'actions permettent de rediriger l'attention des occupants et des visiteurs vers des objets ou des groupes d'objets propices au confort physique, au repos de l'esprit et à la contemplation.

Une considération plus actuelle de la technologie dans les patterns, dorénavant essentielle aux cuisines, permettrait de confirmer le réajustement de cette situation se justifiant par un accompagnement actuel et adapté des usagers. Aborder un tel thème dans le recueil *A Pattern Language* contre-balancerait les différences notables de perception soulevées entre les générations dans la section 4.2.4—L'ÉQUILIBRE ENTRE NATURE ET TECHNOLOGIE. Les jeunes, plus à l'aise, utilisaient la technologie à leur avantage, tandis que les plus âgés semblaient y voir un encombrement. Ainsi, enrichir les patterns avec cette nouvelle réalité permettrait de les réajuster au goût du jour et de les rendre d'autant plus significatifs en plus d'assurer l'égalité entre tous les usagers des patterns. Cette recommandation d'améliorer et d'actualiser les patterns d'Alexander, est d'autant plus importante puisqu'elle permettra d'assurer l'équilibre tant recherché entre les visions orphiques et prométhéennes introduites dans le chapitre 1—LE CONTEXTE. En d'autres mots, il sera ainsi assuré que les éléments naturels garderons leur portée tout au long de la phase de réaménagement.

Ce troisième type de configuration de cuisine dite «efficace» a d'abord été présenté par les participants comme une considération des plus importantes, mais semble avoir perdu en signification au fur et à mesure qu'ils agrémentaient leur espace grâce aux autres patterns. Ce changement dans l'attention portée aux aspects organisationnels et technologiques de la cuisine est dû à deux facteurs. Premièrement, les participants ont découvert, grâce au RECUEIL DE PATTERNS, l'importance du contact entre les humains et la nature, les éloignant progressivement de ces détails organisationnels. Deuxièmement, le manque de précisions et d'alternatives par rapport à ces deux thèmes a été un obstacle à leur résolution puisque les solutions proposées étaient jugées soit non satisfaisantes, comme avec les étagères ouvertes, ou n'étaient pas abordées assez en détail et de façon assez actuelle, comme pour les objets technologiques. De plus, ces aspects sont considérés comme très importants dans une cuisine, mais l'originalité encouragée par la polyvalence des patterns n'a pas été retrouvée dans le pattern 184—TYPOLOGIE POUR CUISINER, qui devait guider les participants vers ce type de choix. Cette lacune a contraint ces derniers à s'en éloigner jusqu'à éliminer complètement ce détail d'aménagement.

Dans la prochaine et dernière, section, le quatrième type de configuration d'espace de cuisine sera analysé. Cette configuration a été identifiée dans la conclusion du pattern 139—CUISINE DE FERME comme la cuisine confortable. Cette section présentera notamment l'importance d'une luminosité naturelle et d'un lieu confortable pour tous les physiques.

4.2.5 - La cuisine confortable : un espace lumineux

La cuisine dite confortable peut être caractérisée ainsi puisqu'elle réunit tous les éléments favorisant un confort physique et spirituel pour les occupants. Guidés par certains patterns, les participants se sont assurés de créer un espace à leur image, et selon leurs goûts et leurs besoins. Tel que vu tout au long de ce chapitre, les solutions d'aménagement sont aussi diverses que les types de personnalité. Évidemment, certains éléments généraux ont refait surface à plusieurs reprises, mais toujours de façon différente. Ainsi, chacun à sa façon, les espaces retravaillés

sont des espaces lumineux aux couleurs chaleureuses et adaptables pour les différents types de conditions physiques et états d'esprit.

De ce fait, les lieux deviennent des endroits où les éléments naturels s'activent librement et sont utilisés dans le but d'ajouter chaleur et réconfort. Les lieux tels qu'ils ont été retravaillés se sont transformés en lieux actifs où l'humain, autant seul qu'en groupe, peut se sentir épanoui grâce aux connexions qu'il entretient avec l'espace et aussi à la configuration géométrique vaste et lumineuse. Une participante du ménage I a d'ailleurs remarqué cette force vivante qu'ont les patterns lorsque bien utilisés dans une pièce.

Et c'est tous des concepts importants parce que nous on est familial, accueillant et, justement, c'est important que les gens puissent se réunir dans une pièce vivante, puis ça c'est réalisé avec les patterns. [Annexe VI, Ménage I, Atelier II, ligne 42]

Bien qu'aucun des participants n'ait été exposé au concept de vivacité architecturale introduit par Alexander dans son ouvrage *The Timeless Way of Building*, ce mot est naturellement venu à l'esprit de la participante lorsqu'elle décrivait les impressions qui émanaient de l'aménagement général de son espace de cuisine. Grâce à cette section, le fil conducteur qui unit tous les types de configurations de cuisine sera étudié : la cuisine confortable. Tous les ajouts qui ont été faits afin de tisser une unité dans ces changements d'envergure seront présentés.

a) Un espace lumineux

De toutes les priorités établies par les participants, l'apport en luminosité naturelle de la pièce a probablement été celle qui a été maintenue avec le plus de vigueur et d'enthousiasme. Dès le QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE, il a été remarqué que les fenêtres ainsi que la vue sur l'extérieur étaient des caractéristiques présent en considération par la totalité des participants. Le Tableau XIX compile les réponses en lien avec ce sujet et issues du QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE que les participants ont rempli avant même d'être exposés aux notions architecturales d'Alexander.

M.T., MÉNAGE I	(Question E) Beaucoup de lumière (pièce lumineuse).	(Question G) Actualiser les fonctionnalités (armoires, comptoir, évier, éclairage,...
J.C., MÉNAGE I	(Question E) Beaucoup de fenêtres.	(Question G) Changement des rideaux aux fenêtres.
M.A., MÉNAGE II	(Question E) Bien éclairée.	(Question G) Illumination [Favoriser].
E.C., MÉNAGE III	(Question E) Petite vue sur dehors.	(Question G) Agrandir la vue vers l'extérieur; sorte de solarium.
C.B., MÉNAGE III	(Question E) Vue sur le jardin. (Question F) Vue sur le jardin, pas assez.	(Question G) Ajouter une fenêtre pour avoir une meilleure vue.

Tableau XIX : Réponses aux questions E, F et G du questionnaire préliminaire à propos de la vue sur l'extérieur et la luminosité

Ensuite, lors des phases de verbalisation ayant lieu durant les ateliers, les termes «lumière» et «fenêtre» sont les termes ayant été les plus souvent énoncés et répétés. En regroupant l'ensemble des discours des participants, on peut dénombrer 37 fois ces termes ou d'autres à la signification rapprochée telle que «baie vitrée» ou «luminosité» [Annexe VII]. Ce nombre est assez significatif puisqu'il démontre que les participants ont poursuivi leur réflexion sur ce propos et qu'ils l'ont enrichi à plusieurs occasions. En général, les participants traitaient d'un sujet et passaient au suivant sans y revenir, sauf s'ils considéraient avoir oublié un détail important. Par contre, la situation est très différente lorsqu'ils traitent de la luminosité naturelle de l'espace travaillé : cela souligne toute l'importance que les participants y ont accordée autant avant que pendant les ateliers.

Comme il a été mentionné dans la section 4.2.4—L'ÉQUILIBRE ENTRE NATURE ET TECHNOLOGIE, quatre participants sur cinq ont choisi d'ajouter ou d'agrandir la fenestration de leur cuisine et de leur salle de séjour. En référence au pattern 180—BAIE VITRÉE, tous les participants aussi ont ajouté une baie vitrée ou ont évoqué des solutions afin de mettre en valeur la fenêtre baie vitrée existante. De plus, huit plans sur dix ont utilisé le pattern 199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ en ajoutant au moins une fenêtre au-dessus du comptoir ; très souvent, directement au-dessus de l'évier. Finalement, concernant le pattern 128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR, les participants de deux ménages sur trois ont ajouté leur fenestration vers le côté sud comme l'indiquent les directives du pattern afin de fournir un meilleur ensoleillement tout au long de la journée. Le ménage I a été contraint de

trouver une solution originale puisque le côté sud de leur demeure est complètement bloqué par une maison mitoyenne. Ils ont donc fait le choix d'ajouter les fenêtres sur le côté nord, faisant ainsi face à la Rivière-des-Prairies. De cette façon, la qualité de la vue extérieure compense pour l'ensoleillement naturel [Figure 44].

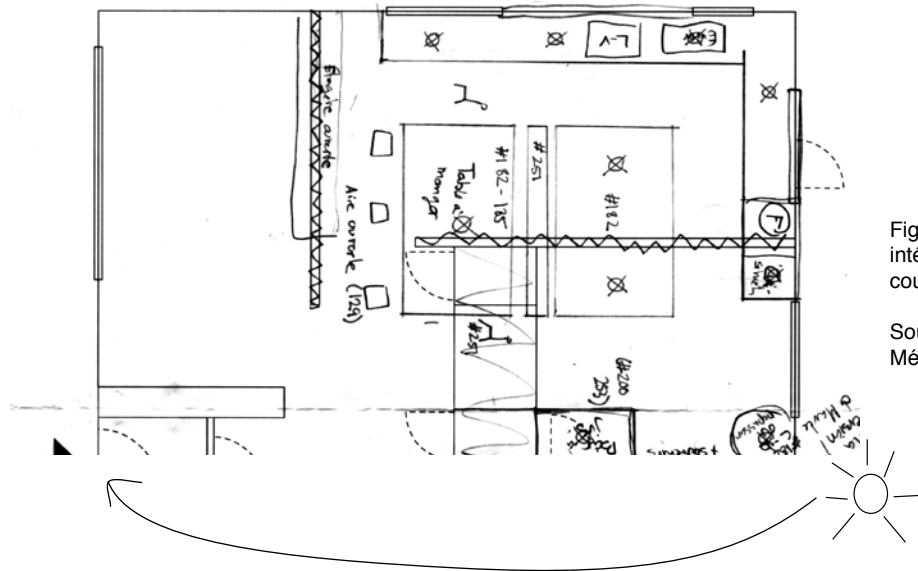


Figure 44 : Ensoleillement intérieur marqué par la course du soleil (Ménage I)

Source : Annexe IV, Ménage I, Atelier II

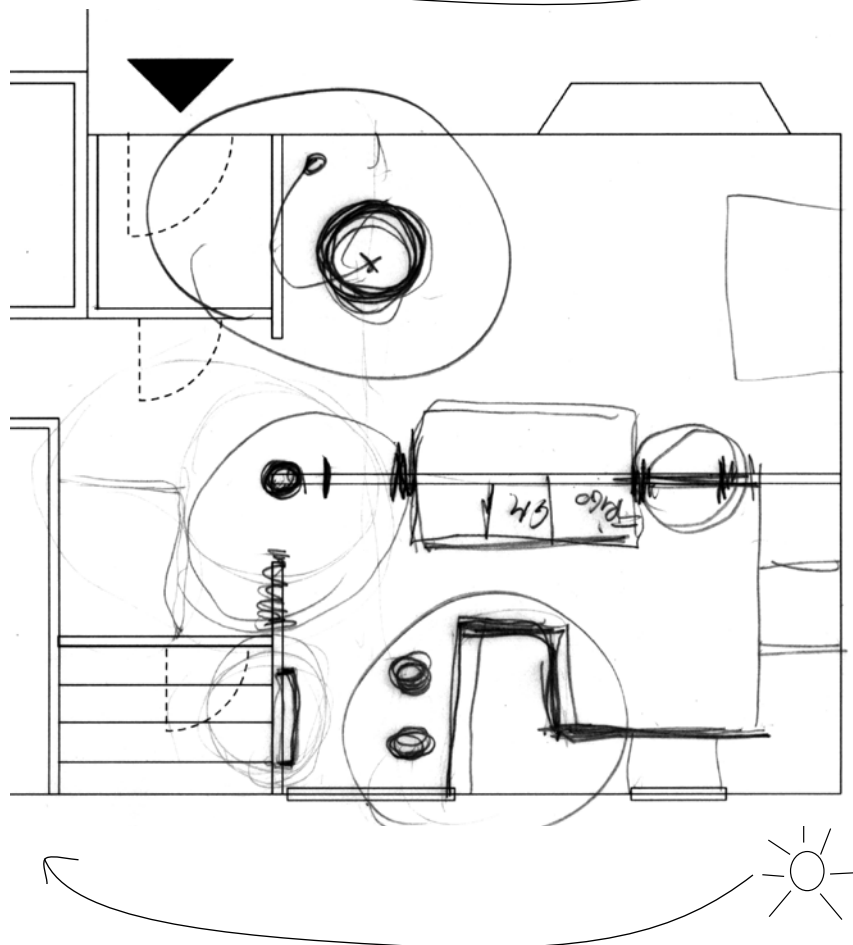


Figure 45 : Ensoleillement intérieur marqué par la course du soleil (Ménage II)

Source : Annexe IV, Ménage II, Atelier I et II

Grâce à l'ouverture et à l'agrandissement des espaces guidés par le pattern 129—AIRES COMMUNES AU COEUR, la lumière naturelle circule plus efficacement entre les pièces adjacentes et est ainsi mieux répartie dans la demeure. À titre d'exemple, dans le cas du ménage II, les ouvertures des murs sont si bien pensées qu'ils permettent au soleil (côté sud) de traverser toute la maison, du salon au hall d'entrée [Figure 45]. Cette participante, étant d'abord réticente à ouvrir sa cuisine à cause de son appréhension de la gourmandise, a fait volte-face sur sa décision lorsqu'elle a compris que sa maison deviendrait ainsi lumineuse à souhait. En d'autres mots, la lumière naturelle est la principale raison pour laquelle cette participante a choisi d'ouvrir davantage sa cuisine alors qu'elle désirait la garder fermée au début. Voici un résumé de quelques phrases-clés qui résument bien l'évolution de son opinion :

Comme là quand c'est fermé. Ça j'apprécie beaucoup parce que je ne veux pas voir la cuisine dans ma maison. Parce que je suis portée à manger. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 4]

Donc je mettrais juste une colonne parce que tu dois laisser ça. Et ouvrir ici, parce que cette lumière-là va venir ici, là où j'ai pas de lumière... [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 36]

Si je pouvais, j'enlèverais même ça pour plus de lumière. Et je laisserais juste la colonne et l'ouverture ici. Ce serait vraiment très ouvert. [Annexe V, Ménage II, Atelier I, ligne 144]

Dans le cas du ménage I, c'est l'étagère ouverte qui crée une frontière ouverte entre le séjour et la cuisine et permet à la lumière de la baie vitrée et des autres fenêtres de circuler sans contrainte au travers des pièces [Figure 44]. Finalement, c'est avec le ménage III que l'on voit les expressions les plus extravagantes afin d'optimiser l'apport de lumière extérieure [Figure 46]. Dans la grande majorité des plans produits par ce ménage, on peut voir une extension en baie vitrée ayant comme particularité que ces espaces peuvent être investis par les occupants grâce à l'ajout d'une grande banquette circulaire ou d'une table accompagnée de chaises [Annexe IV, Ménage III]. Ces espaces vitrés, orientés vers le côté sud, laisseront pénétrer une quantité de lumière incroyable sur tout l'étage, de la cuisine jusqu'au séjour et le hall d'entrée.

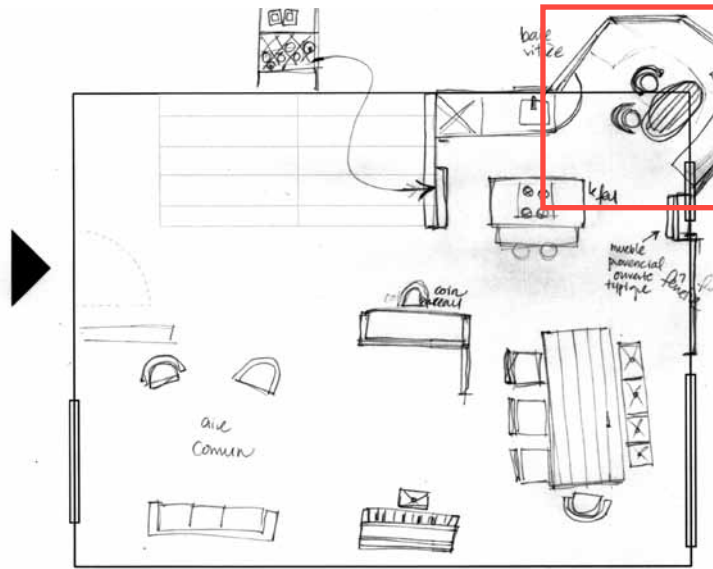
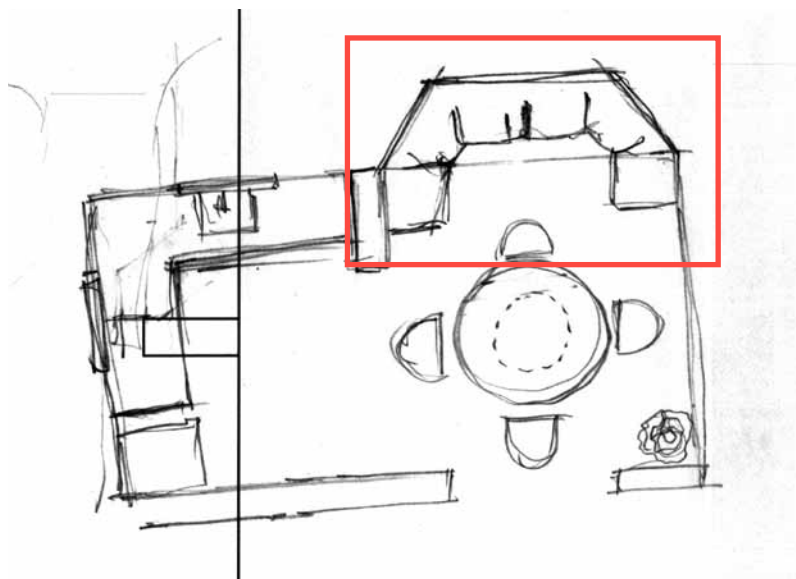


Figure 46 : Baies vitrées du ménage III agrémentées de divers sièges

Sources : Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. I et Ménage III, Atelier I, C.B., v. I



Ces quelques exemples permettent de noter qu'il est tout à fait normal que la prise de conscience par rapport à l'importance de la lumière naturelle ait eu lieu globalement puisque trois patterns sur 15 traitaient de cet aspect sous différents angles. De plus, il est possible de confirmer l'appréciation générale de ces trois patterns puisque tous les participants les ont utilisés à leur plein potentiel dans la majorité des plans produits. Ils ont su, encore une fois, être créatifs en mariant certains patterns afin d'utiliser, par exemple, les baies vitrées comme des alcôves, ou les étagères ouvertes comme frontières fluides afin de joindre deux pièces distinctes et créer

une impression d'aire ouverte. C'est en combinant plusieurs patterns ensemble qu'émerge l'effet créatif de ceux-ci et que des solutions d'aménagement originales en découlent.

Les fenêtres et la vue sur l'extérieur permettent non seulement de faire entrer la lumière naturelle, mais assurent aussi un contact visuel direct avec la nature. Ainsi, cette connexion avec la cour ou la vue sur la Rivière-des-Prairies, crée, à la manière d'une œuvre d'art ou du feu, un espace propice à la contemplation. Les fenêtres lient les occupants avec l'extérieur à toute heure de la journée et créent un effet visuel d'agrandissement de la pièce. La participante du ménage II a noté un aspect particulièrement intéressant à propos de la mise en valeur des fenêtres :

J'apprécie beaucoup la lumière naturelle dans ma cuisine et c'est pour ça que je veux ouvrir l'espace vers la salle à manger. Comme avec les plantes, la lumière naturelle change durant l'année et la journée. [Annexe VI, Ménage II, ligne 35]

En d'autres mots, la lumière est un facteur de changement qui fait évoluer l'espace au fil des saisons et des heures de la journée. Plus les fenêtres sont vastes, plus l'espace est susceptible de se transformer souvent. Aussi, en ayant de plus grandes ouvertures vers l'extérieur, les occupants pourront être connectés avec les changements de température et exposés directement à la beauté et à la variété de la nature, augmentant les qualités vivantes spécifiques au lieu.

L'utilisation maximale de la lumière naturelle semble avoir la force d'envelopper une ou des pièces d'un sentiment général de bien-être. La valorisation de cette aspect augmente la présence de la relation orphique à la nature de ces espaces en offrant un avantage visuel majeur sur l'ensemble de l'espace. Glorifier et mettre en scène la lumière naturelle est un des multiples moyens qu'ont trouvé les participants afin de créer un lieu qui tend à retrouver l'équilibre naturel tant recherché. Dans la prochaine section, d'autres façons qui ont été utilisées afin de promouvoir l'équilibre dans la pièce et le confort des occupants seront présentées.

b) Un espace confortable

Le degré de confort associé à un endroit est une notion très subjective et assez abstraite. Par contre, quelques éléments qui semblent assurer un confort relativement certain ont été mis en lien avec les patterns. Il a été noté que les qualités polyvalentes des patterns sont reflétées dans

l'interprétation des choix d'aménagement. Ainsi, les participants ont pu adapter l'espace à leurs besoins en tant que couple, individu ou famille, grâce à la force de leur créativité individuelle. Adaptées ou polyvalentes au point où les installations peuvent dorénavant accueillir toute une variété d'activités, d'individus et de groupes, sans gêne. De plus, grâce à l'aménagement des lieux, une aisance de partage se dégage vu l'étendue de la pièce et les divers sous-centres d'action gravitant autour de la table à dîner. Finalement, le caractère chaleureux de l'aménagement et des matériaux utilisés n'est pas à négliger puisque les détails ornementaux donnent le ton global à un endroit.

Dans cette section, tous les patterns qui n'ont pas déjà été explorés ou qui n'ont pas été abordés le seront en détail. L'importance de leur rôle pour rendre les espaces de cuisine les plus vivants possibles sera ainsi établi. Les patterns seront traités dans cet ordre :

- Les alcôves (179—ALCÔVES et 251—DIVERSES CHAISES)
- Le feu (181—LE FEU et 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE)
- Les ornements et les couleurs (249—ORNEMENT et 250—COULEURS CHALEUREUSES)

Les alcôves

Les alcôves ayant déjà été abordées dans les sections précédentes, celle-ci survolera seulement la force que ces sous-centres d'actions ont afin de créer des frontières invisibles dans un même espace. Ces frontières sous-entendues permettent de créer un équilibre entre les espaces communs et les espaces semi-privés qui s'entremêlent dans une pièce. De telles séparations semblent encourager le bon partage de l'endroit entre les occupants en invitant ces derniers à investir le lieu sans craindre de déranger ou d'envahir l'autre. À juste titre, une chaise berçante près du four à bois peut très bien côtoyer un grand îlot joint à la table à dîner par une banquette. Cet exemple issu du plan réalisé par le participant J.C. du ménage I [Annexe IV, Ménage I, Atelier I, J.C.], confirme que les patterns favorisent la création de divers types de sous-espaces rendant la cohabitation plus facile et diversifiée. Ainsi, l'espace adéquat pour une personne seule est donc la chaise berçante près du four à bois et l'espace adéquat pour les groupes ou visiteurs est l'ensemble créé par l'îlot et la table à dîner.

Les divisions fluides entre les sous-centres d’actions, permettent aux occupants de s’activer individuellement dans l’espace. De plus, grâce à la combinaison des patterns 251—DIVERSES CHAISES et 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE, ces espaces ont la possibilité de se transformer en petit nid confortable. L’aisance de partage qui se développera dans les espaces retravaillés résultera aussi en un plus grand confort spirituel puisque les occupants n’auront plus l’impression de monopoliser tout l’espace utile lorsqu’ils utiliseront la table à dîner : il y aura d’autres tables, d’autres chaises où travailler et se distraire [Figures 47 et 48]. En ce sens, un espace est plus confortable lorsque les types de sous-centres sont définis adéquatement et lorsqu’ils encouragent une utilisation variée de l’espace.

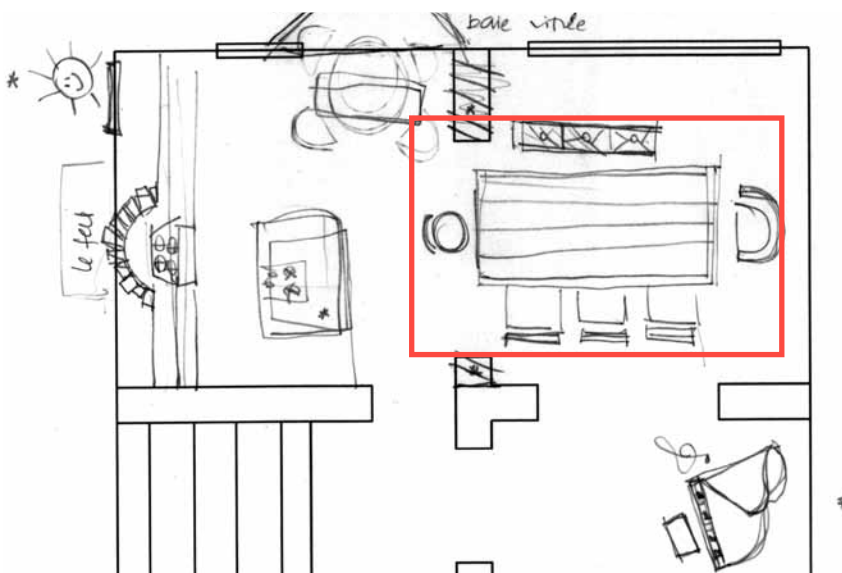


Figure 47 : Alcôves du ménage III mixant divers types de sièges (banquette et différentes chaises)

Source : Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. I

Souvent combiné avec le pattern 179—ALCÔVES, le pattern 251—DIVERSES CHAISES, permet un confort adapté aux conditions physiques des occupants et des visiteurs en offrant un amalgame de chaises différentes afin de satisfaire grands et petits. Les ménages I et II ont bien reçu ce pattern en affirmant qu’effectivement les différences physiques pouvaient influencer le confort de certains durant un repas ou une conversation. Par contre, les participants du ménage III, soit un couple avec deux jeunes enfants, étaient réticents à l’idée puisque la mère de famille a soulevé qu’un tel détail serait générateur de conflits indésirables.

J’ai mis des chaises différentes, mais pas totalement différentes parce qu’avec les enfants, ça va faire de la chicane. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 30]

Voulant contourner cet inconvénient, la participante a donc choisi une banquette, ainsi que quatre chaises identiques dont une avec des appuis-bras. Par contre, son mari n'a pas voulu risquer ce genre de désagrément et a placé des chaises identiques autour de la table. Toutefois, l'aménagement global de ce participant présente quand même plusieurs types de sièges dont une grande banquette autour de la baie vitrée, une chaise dans la petite alcôve et des sièges placés dans le salon [Annexe IV, Ménage III]. Ainsi, le pattern est tout de même présent dans l'ensemble, mais comme c'est surtout au moment des repas, lorsque toute la famille est réunie autour de la table, que ce genre de tumulte pourrait survenir, le pattern a été adapté aux besoins spécifiques de la famille.

Grâce à ces petites attentions, le confort physique et spirituel de tous peut être assuré, en définissant le mieux possible les divers sous-centres d'action et en adaptant les lieux et les sièges aux besoins spécifiques des occupants.

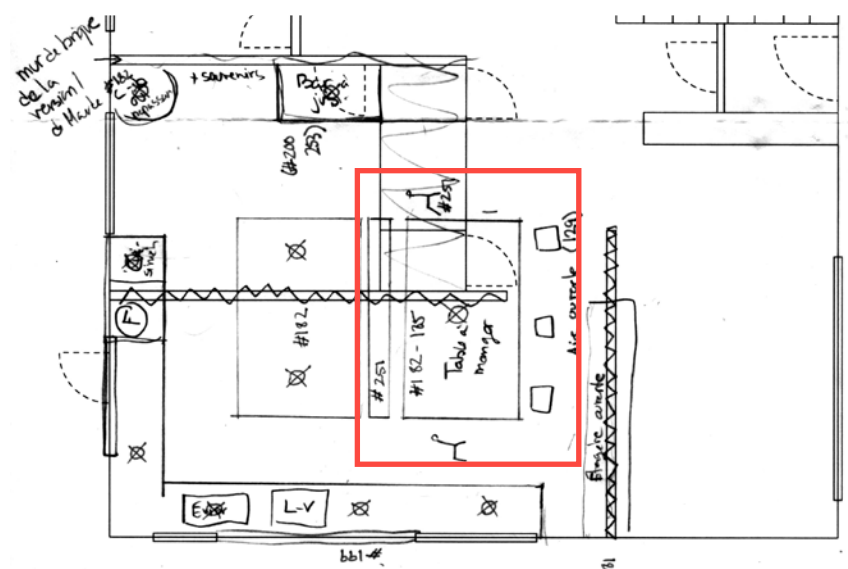


Figure 48 : Alcôves du ménage I mixant divers types de sièges (banquette et deux types de chaises)

Source : Annexe IV, Ménage II, Atelier II

Le feu

Le feu fournit presque assurément une chaleur primaire réconfortante. Il constitue un objet évocateur de notre climat froid, lié aux changements des saisons et à la préparation de la nourriture. Le feu crée une lumière orangée qui est une couleur chaleureuse, tel qu'Alexander le définit dans

le pattern 250—COULEURS CHALEUREUSES. Le feu est aussi une source de chaleur qui peut être très dangereuse en certaines occasions, mais qui détend et apaise lorsque bien contrôlée. De plus, comme le soutient Bachelard, le feu en tant que tel est un spectacle contemplatif qui repose l'homme et qui lui permet de s'évader et de se recueillir intérieurement [Bachelard, 1938, p. 37].

Lors des ateliers participatifs, en général, le foyer a été jugé comme peu moderne et pas très utile par les participants. Tout de même, quelques-uns d'entre eux ont pu l'intégrer de façon créative dans leur nouvel aménagement. Le ménage I a inclus le pattern 181—LE FEU dans leurs plans avec grand enthousiasme sous la forme d'un four à bois et d'un foyer au gaz naturel en affirmant que c'était pour eux un symbole de réconfort et de chaleur [Annexe VI, Ménage I, ligne 67].

Ici j'ai mis un four à bois, parce que je riais tantôt, mais moi je trouve que c'est une bonne idée, je trouve ça le fun un four à bois : ça donne une bonne ambiance, ça sent bon, pis je trouve ça chaleureux et il serait en briques. Ici, il y aurait une autre alcôve ici, avec une chaise berçante collée sur le four à bois. [Annexe VI, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 13]

Bien que les membres du ménage I aient inclus sans problème le feu dans leurs configurations de l'espace, les deux autres ménages ne l'ont pas fait, soit par manque d'espace [ménage II], soit par désintérêt [ménage III]. La participante du ménage III a par ailleurs inclus un détail architectural original dans un de ces plans qui rappelle le feu et sa culture mexicaine : un arc en briques de terre cuite au-dessus du four [Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. II].

L'autre option, c'était à la place du four maintenant, mais avec un petit arc par-dessus qui donne comme l'ancien temps, avec le foyer en briques en... *terra-cotta* ? En terre cuite. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 50]

Combinant le pattern 181 avec le pattern 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE, la participante du ménage I a décrit son foyer comme un objet capable de créer une belle ambiance [Annexe V, Ménage I, Atelier I, M.T., ligne 22]. Le feu crée une lumière d'ambiance, une étendue de lumière, qui englobe un espace limité dans sa lueur. L'étendue englobée par la lumière chaude du feu permet d'accentuer les frontières fluides entre les divers sous-centres d'action décrits plus tôt. Le pattern 252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE peut être appliqué de multiples façons, par exemple, en utilisant diverses lampes pour créer un contraste entre les lieux d'activités ou avec la lueur du feu qui crée une frontière soulignant les limites de cet espace.

Dans les sections sur les alcôves et le feu, les divers moyens utilisés par les participants dans le but de rendre l'espace confortable autant pour l'esprit que pour le corps ont été exposés. Il a aussi été rappelé l'importance de créer divers types d'espaces dans un lieu partagé par plusieurs occupants afin d'assurer une bonne cohabitation et de générer des interactions positives. De plus, l'utilisation des étendues de lumière accentuent les frontières entre les types d'alcôves afin d'amplifier le caractère semi-privé de certains sous-centres d'action. Il a été souligné que l'utilisation de diverses chaises peut assurer le confort physique de tous et permettre ainsi un meilleur engagement dans la tâche ou l'activité en cours. Finalement, il a été rappelé combien le feu est une force reposante et chaleureuse qui apaise les esprits et appelle au recueillement individuel. Dans la section suivante, le confort visuel sera étudié grâce au souci décoratif incité par les patterns les 249—ORNEMENTS et 250—COULEURS CHALEUREUSES.

Les ornements et les couleurs

Durant les ateliers, de façon générale, tous les patterns ont été très bien assimilés et utilisés par les participants. Par contre, s'il fallait ne nommer qu'un seul pattern qui n'a pas su communiquer les notions nécessaires aux participants, ce serait le pattern 249—ORNEMENT. Relevant plutôt des choix de décoration finale, les participants ont trouvé difficile de choisir un motif, un matériau ou un détail valable pour être reproduit dans la pièce. Ce comportement général peut s'expliquer par le fait que les participants ont été renseignés sur une grande quantité de notions dans un laps de temps très bref et parce qu'ils œuvraient dans une phase préliminaire et exploratoire.

Ceci dit, les ornements auraient pu être abordés plus en profondeur si le processus avait été plus long. Ainsi, les détails de décoration intérieure auraient pu être traités lors d'une séance ultérieure. À titre d'exemple, un seul ménage sur trois a su donner un exemple de ce qu'ils avaient en tête comme ornement en l'identifiant correctement. Les participants du ménage III se sont inspirés de leur culture mexicaine afin de choisir et de dessiner des tuiles jaune-orangé typiques [Annexe IV, Ménage III, Atelier I, E.C., v. I].

Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique : les tuiles comme avec un jaune-orangé, comme ça, mais que j'ai pas trouvé exacte. [Annexe V, Ménage III, Atelier I, E.C., ligne 47]

Dans les autres cas, les participants inscrivaient «non déterminé», ne le mentionnaient tout simplement pas ou traitaient des ornements dans des contextes non justifiés. Par exemple, un participant du ménage I identifie un ornement dans le bar à jus et à *shake* qu'il a prévu ajouter à son espace de cuisine. Il précise que c'est un ornement puisque ce bar reflète sa personnalité. Pourtant, un ornement, tel qu'indiqué dans le RECUEIL DE PATTERNS, est un thème ou motif répétitif [Annexe I].

Puis, ici, j'ai mis mon ornement parce que je me suis dit, qu'est-ce qui me reflète bien, c'est un bar à jus et à shake. Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels inclinables autour et il y aurait une télévision accrochée au mur et puis, il pourrait y avoir des photos de nos exploits sportifs à M.T. et à moi. [Annexe V, Ménage I, Atelier I, J.C., ligne 17]

Les ornements ont le pouvoir de rendre une pièce visuellement confortable dans la mesure où ils reflètent les goûts et les désirs des usagers. Retrouvant une traduction de sa personnalité dans l'espace qu'il occupe, l'individu peut alors agir en étant honnête avec lui-même. De plus, les ornements remplissent leur fonction d'élément «liant» en enveloppant les divers éléments ensemble grâce à des détails architecturaux spécifiques.

Souvent abordés en même temps par les participants, les ornements et les couleurs sont du même ordre de détail, ultérieurs à la réorganisation d'un espace. Par contre, dans le cas des couleurs, les participants n'avaient aucune difficulté à affirmer qu'ils utiliseraient des couleurs chaleureuses ou chaudes dans leur nouvel aménagement. Bien qu'ils aient tous accepté d'utiliser ce genre de couleurs, aucun participant n'a été jusqu'à nommer clairement la couleur ou la teinte qu'il utiliserait. On en conclut que c'est encore parce que les participants n'étaient pas prêts à s'arrêter sur de tels détails ne relevant pas de l'aménagement brut des pièces.

Les participants du ménage I ont par ailleurs inclus à l'unanimité dans leurs plans un élément ornemental répétitif, la brique rouge, mais sans pouvoir l'identifier comme tel. La brique rouge, couleur qualifiée comme étant chaleureuse par les participants, figure sur l'un des murs, dans le four à bois et sur une colonne envisagée seulement si nécessaire à la structure de la maison. L'intégration de cet élément décoratif avait déjà été discuté entre les participants du ménage, c'est pourquoi ils l'ont inclus d'emblée.

Comme les participants n'ont pas réussi à appliquer le pattern 249—ORNEMENT, il est possible de supposer que la structure du pattern et la solution proposée ne sont peut-être pas assez précises, ce qui entraîne une confusion par rapport à son objectif réel. De plus, puisque la clarté du propos émis semble floue, le pattern a été rejeté par les participants qui n'avaient pas le temps de se pencher en profondeur sur son contenu. Cette considération vient souligner que c'est peut-être pour ce genre de détails que l'aide d'un professionnel peut être utile. À plusieurs reprises, les participants ont reconnu l'utilité des ateliers afin de réduire les coûts de réaménagement d'une demeure. Ayant dorénavant des outils complets et complexes pour entreprendre une réorganisation valable et durable, les participants disaient pouvoir éviter d'avoir recours aux services de professionnels tels que designer d'intérieur ou architecte.

Ça m'a donné des notions 101 de design [...] ces précieux patterns qui permettent d'éviter d'avoir recours à des services de designer et par le fait même de défrayer des coûts additionnels. [Annexe V, Ménage I, Atelier II, ligne 41]

Pourtant, c'est précisément pour ce genre de détails que l'aide d'un professionnel semble être le plus nécessaire. Les participants, ayant planifié approximativement leur aménagement selon leurs goûts et leurs besoins individuels et collectifs, sont mieux préparés à rencontrer un professionnel qui les aidera à créer un équilibre entre les divers éléments afin qu'un Tout naisse et harmonise l'ensemble.

Pour conclure, en abordant les patterns 249—ORNEMENT et 250—COULEURS CHALEUREUSES, il a été démontré que les patterns d'Alexander ne sont pas infallibles, mais aussi qu'il vaudrait mieux, dans la mesure du possible, allonger le processus afin de répartir sur une plus longue période certains types de choix d'aménagement. Par exemple, avec tous les autres patterns, il a été confirmé que les participants étaient capables sans problème de modifier globalement leur espace de vie et d'appliquer les patterns avec succès. Par contre, les deux derniers patterns permettent de confirmer que les participants n'étaient probablement pas prêts à faire des choix aussi précis pour leur aménagement. Cette conclusion apporte une certaine déception. En effet, ce sont ces deux patterns qui ont comme fonction d'unir l'amalgame d'objets, de sous-centres et de centres forts combinés dans la pièce. En les unissant, des liens se tissent dans l'espace afin de créer un

ensemble significatif pour l'occupant. En ce sens, vu l'importance de ces détails architecturaux, la pertinence de l'intervention des professionnels du design et de l'architecture a été rappelée afin d'établir un équilibre visuel et d'aider dans les choix finaux d'aménagement.

Grâce aux patterns, les participants ont réussi à accentuer l'aspect engageant de leur espace de cuisine afin qu'il devienne un espace de vie agréable pour eux. Tel que mentionné dans le pattern 139—CUISINE DE FERME, il est primordial de changer la mentalité établie selon laquelle cuisiner est une tâche et non un plaisir qui existe surtout dans les cuisines isolées [Alexander, 1977, p. 662]. Pour ce faire, il faut transformer l'acte de faire-la-cuisine [Giard, 1980, p. 152] de façon positive grâce à la combinaison de divers moyens proposés par les patterns : par exemple, l'ouverture de la pièce sur le reste de la demeure afin de créer un espace à aire ouverte, souple et moins contraignant et l'encouragement d'interactions avec les autres occupants par l'ajout d'alcôves de tout type dans et autour de l'espace de cuisine. Ce genre de modifications incite les occupants à investir la cuisine de manière plus soutenue par l'intégration de configurations de l'espace spécifiques aux configurations d'événement définies par les occupants.

5. DISCUSSION

Grâce aux données recueillies durant le processus d'atelier participatif, il a été démontré que les patterns aident positivement les occupants d'une demeure à orienter la conception de leur cuisine et espace de vie. En effet, la structure proposée par les ateliers participatifs a permis aux participants d'expérimenter en découvrant de nouvelles solutions d'aménagement farfelues, simples et efficaces. De plus, l'utilisation des patterns afin de réaménager les espaces à l'étude a définitivement changé la place offerte aux éléments de la nature dans ceux-ci. Ainsi, les patterns ont aidé les participants à orienter leurs décisions vers des propositions offrant des interactions enrichies entre humains et avec les éléments de la nature. Bien que les objets technologiques soient toujours présents dans les espaces retravaillés, la lumière du soleil, la vue sur l'extérieur, les aliments, l'eau et le feu ont gagné en importance pour créer des espaces équilibrés et agréables à fréquenter.

Ainsi, la présente recherche a su démontrer la pertinence des patterns en plus de leur polyvalence et leur facilité d'utilisation. Grâce à la participation active des occupants des demeures à l'étude, l'importance du rôle de l'occupant dans la planification d'un espace de vie a aussi été établie. Non seulement leur participation a été bénéfique pour l'espace, mais, en plus, les occupants ont apprécié avoir l'opportunité de pouvoir participer au processus de design. Finalement, le processus d'ateliers participatifs a su être un outil très fort et motivant pour les participants leur permettant à la fois de participer et d'être instruits sur des notions qui leur seront bénéfiques au quotidien.

Afin de présenter plus en détails les points forts et les modifications futures à apporter à la méthode proposée, trois thèmes seront discutés :

- 5.1 L'impact des patterns sur les cuisines
- 5.2 La pertinence et les limites des patterns
- 5.3 Le raffinement de la méthode

5.1 L'impact des patterns sur les cuisines

L'utilisation spécifique des patterns architecturaux a permis de confirmer leur force de changement pour améliorer la dynamique des cuisines. En effet, comme les discours, les plans et les réponses des participants peuvent le confirmer, les interactions potentielles associées aux aménagements finaux sont plus riches et plus durables. Grâce, notamment, à l'équilibre maintenu entre la valorisation des éléments naturels et la force d'action des objets technologiques, les cuisines se sont transformées en espaces vivants et lumineux. De plus, l'adoption des alcôves par tous les participants offre maintenant des espaces facilement partagés entre groupes et individus ainsi qu'entre petits et grands. Les espaces ne sont dorénavant plus seulement utiles, mais leur polyvalence les rend agréables à fréquenter et à habiter. Enfin, ces espaces ne sont plus seulement des «cuisines», mais se sont mutés en espaces de vie au cœur de la maison. Non seulement grâce à la valorisation des événements naturels qui suscitent implicitement des degrés de vivacité plus grand, mais surtout parce que les participants se sont approprié les patterns afin de les modifier selon leurs conditions et leurs préférences. Ils ont créé des espaces où afficher leurs souvenirs communs et leurs objets chéris : des espaces qui les reflètent.

Tel que l'affirme l'anthropologue Daniel Miller, chaque individu habitant un espace accomplit au moins trois métier :

[...] that person is actually a museum curator, an artist and perhaps even a designer. [Miller, 2010, p. 89].

Tout au long des ateliers, les participants ont su porter ces trois chapeaux même si leur formation professionnelle ne leur fournissait aucune aide pertinente. Les données obtenues grâce à l'utilisation des patterns sont valables et pertinentes, peu importe le métier pratiqué. Les patterns constituent donc des notions accessibles et efficaces lors des phases d'aménagement préliminaire par l'occupant. De plus, les patterns aident à créer une cohérence dans les lieux travaillés puisque le *pattern language* utilisé est construit selon une logique constante.

Pour conclure, grâce à tous les aspects mentionnés, les espaces de vie générés par l'imaginaire des occupants et la structure des patterns semblent être des lieux réfléchis qui seront durables

et vivants. Ces cuisines qui mélangent activités culinaires, divertissement, détente et travail sont assez englobantes pour accueillir une diversité d'activités et juste assez spécifiques pour créer un attachement personnel avec les occupants.

5.2 La pertinence et les limites des patterns

Dans la présente section, nous utiliserons trois thèmes afin d'organiser la réflexion entamée. Premièrement, le texte abordera l'actualisation des patterns : puisqu'ils ont été conçus il y a plus de 30 ans, certains patterns touchent moins les usagers modernes et gagneraient à être actualisés un tant soit peu. Ensuite, sous la section intitulée «Accessibilité», il sera traité de l'importance notable de la participation active de l'occupant ainsi que de l'importance de la traduction des œuvres d'Alexander. Pour finir, nous élaborerons le principe de cohérence, car une utilisation maximale de ces outils de la part des usagers non-professionnels demande tout d'abord une clarté impeccable.

5.2.1 Actualisation

Il est tout à fait normal qu'une petite partie d'une œuvre aussi importante semble mal adaptée au temps présent. *A Pattern Language* ayant été publié en 1977, certains patterns sont dorénavant perçus comme désuets ou inintéressants par les usagers. De ce fait, il est important de proposer une révision sommaire des patterns afin de revoir les propositions d'aménagement selon les habitations et les utilisations actuelles. Dans tous les cas, ce sera seulement la dernière partie de chaque pattern (partie qui suit le terme « *Therefore:* » ou « Par conséquent : » [Annexe I, Recueil de Patterns]) qui devra être révisée puisque l'historique du problème d'aménagement restera identique.

L'analyse des données réalisée dans le chapitre précédent nous a permis notamment de remettre en question l'importance accordée aux technologies autant dans la composition des patterns que dans leur application par les usagers.

Tel que nous l'avons présenté dans ce mémoire, les deux visions de relation à la nature semblent cohabiter difficilement dans les espaces de cuisine simplement parce que la tendance prométhéenne favorise une domination de la nature. Cette dernière étant, au contraire, célébrée par la tendance orphique. Pierre Hadot, qui a élaboré sur ces deux visions, précise dans son livre *Le Voile d'Isis*, que :

En opposant attitude prométhéenne et attitude orphique, je n'ai pas voulu opposer une bonne et une mauvaise attitude. J'ai voulu simplement, par ce recours aux mythes grecs, attirer l'attention sur deux orientations qui peuvent se manifester dans le rapport de l'homme avec la nature, deux orientations qui sont aussi nécessaires l'une que l'autre, qui ne s'excluent pas nécessairement et sont souvent réunies dans le même personnage. [Hadot, 2004, p. 111]

Ainsi, l'utilisation des patterns dans des contextes réels nous a permis de noter qu'une cohabitation harmonieuse entre les deux visions de la nature peut exister. Ceci s'illustre dans des espaces où les éléments naturels sont mis en valeur de façon soutenue et réfléchi. Dans les cuisines proposées par les participants, de même que dans leurs discours, c'est un heureux mélange entre les deux visions qui peut être observé plutôt qu'une opposition radicale telle que l'on peut voir dans les photos des cuisines actuelles où pratiquement rien n'est mis en valeur [Annexe III].

Cette cohabitation a été permise car les patterns encouragent fortement la valorisation d'éléments tels que la lumière naturelle, le feu et les vastes ouvertures sur l'extérieur. Pourtant, à l'opposé, les patterns n'abordent pas les détails d'aménagement qui concernent les objets tels que les électro-ménagers. Mis à part des conseils techniques fournis dans le pattern 184-TYPOLOGIE POUR CUISINER, aucune autre indication n'est fournie aux participants afin de les guider le mieux possible dans leur planification. Il serait donc nécessaire de réviser les patterns ou de créer de nouveaux patterns afin de compléter le *pattern language* existant et de corriger cette lacune. Il est nécessaire que les usagers puissent s'appuyer sur des balises réfléchies afin de confirmer que l'équilibre perçu persiste.

Cette proposition permettrait une mise à jour importante des patterns et assurerait aux usagers de pouvoir trouver de bons conseils pour tous les aspects de leur aménagement de cuisine. La

technologie étant de plus en plus élaborée et efficace, il ne faudrait pas toutefois qu'un outil aussi pertinent que les patterns ignore cette composante.

5.2.2 Accessibilité

Tandis que l'actualisation des patterns se concentre sur la modernité de ceux-ci, l'accessibilité se concentre plutôt sur leur compréhension optimale. Ayant prouvé l'efficacité de l'utilisation des patterns par les occupants des demeures, il est nécessaire d'offrir des traductions complètes des œuvres d'Alexander, en particulier *The Timeless Way of Building* et *A Pattern Language*. La traduction de ces documents permettra une communication plus facile entre tous les usagers, les chercheurs et les professionnels du domaine.

De plus, si un changement réel dans le processus de design des demeures est considéré, il faut assurer la participation active de tous les futurs usagers. Un système de communication clair pourra encourager une telle évolution et assurer la modification du parcours normal effectué par le designer d'intérieur ou l'architecte en favorisant l'engagement de l'utilisateur. Comme nous l'avons démontré, les participants ont su créer des espaces qu'ils appréciaient puisqu'ils ont mis en images leur interprétation personnelle d'une cuisine aussi réaliste que rêvée. Ces résultats réaffirment la pertinence de l'utilisateur dans le processus d'aménagement et fortifient l'idée avancée que les occupants d'une demeure possèdent une réelle compétence pour choisir et pour juger les choix d'aménagement, peu importe leur domaine d'études ou de travail. En d'autres mots, les usagers sont au premier plan lorsqu'il s'agit de détailler leurs besoins, et leur mode de vie ou rythme quotidien.

La traduction des œuvres d'Alexander permettra ainsi d'agrémenter la communication entre les diverses parties impliquées dans le processus de design. De plus, attribuer des termes précis à ceux utilisés en anglais par Alexander permettra d'éviter toute confusion pouvant survenir lors du partage de ces notions et de ces connaissances entre usagers. Par exemple, le terme «pattern» peut être traduit en français par motif, configuration et modèle, mais pourtant les trois choix ont des significations sensiblement différentes.

Par conséquent, offrir aux usagers un langage bien ancré, clair et cohérent encouragera d'autant plus son utilisation maximale. De plus, comme ce sont surtout des non-professionnels du domaine du design et de l'architecture qui sont au cœur de ce processus, cette étape assurera la pérennité du langage et de la méthode proposée dans cette recherche. L'accessibilité d'un tel outil, agréable à utiliser, efficace et stimulant, se doit d'être favorisée au maximum afin d'encourager le plus possible son partage et son utilisation adéquate.

5.2.3 Cohérence

Afin de soutenir l'utilisation la plus complète des patterns, un troisième élément gagnerait à être revu ou clarifié. Nous avons remarqué certains aspects relevant de la présentation des patterns ou de leur explication qui ne parvenaient pas à rendre assez clairement l'essence du problème ou de la solution proposée. Ainsi, la cohérence des patterns est sous-jacente aux deux autres principes introduits : c'est-à-dire, l'accessibilité et l'actualisation. Comme il est confirmé dans la section 4—ANALYSE, il existe une relation directe entre l'enrichissement du vocabulaire des participants, la complexité de leurs discours et leur créativité. De ce fait, afin d'assurer l'enrichissement maximal du vocabulaire et de la pensée des usagers des patterns ainsi qu'un résultat optimal, au moins deux aspects de la composition des patterns doivent être améliorés.

Premièrement, les croquis à main levée accompagnant chacun des patterns du recueil *A Pattern Language* n'ont pas été grandement appréciés par les participants. Les croquis sont sommaires et, parfois, un peu abstraits et les participants ont jugé que ces schémas ne venaient pas compléter le texte, mais avaient l'effet inverse : le texte explique le schéma. Ainsi, à la place, ou de façon complémentaire aux dessins, il serait utile d'inclure un ou deux exemples de photographies in situ, comme il a été proposé dans la BANQUE D'IMAGES présentées aux participants [Annexe II]. Les participants pourront ainsi s'appuyer sur des exemples concrets et cerneront mieux le type d'application qu'ils peuvent faire de chaque pattern dans leur espace de vie.

Deuxièmement, il a été noté que certains patterns ne communiquaient pas assez clairement aux usagers la solution d'aménagement proposée. Comme il a été énoncé précédemment, le

pattern 249-ORNEMENTS a été très peu utilisé pour plusieurs raisons, notamment, parce que les participants ne se sentaient pas confiants de l'appliquer en raison du texte accompagnateur. La même situation s'est reproduite avec les patterns 252-ÉTENDUES DE LUMIÈRE et 182-ATMOSPHÈRE POUR MANGER qui, en général, n'ont pas été utilisés à leur plein potentiel. Ce n'est pas la pertinence de ces patterns qui est ici remise en question, mais plutôt la qualité de la présentation du propos. Les explications se doivent d'être aussi brèves que claires afin d'être efficaces. Le fil communicatif de ces trois patterns semble être un peu nébuleux pour des non-professionnels moins à l'aise avec les caractéristiques visuelles et graphiques des choses (contrastes, formes, couleurs, etc.). Pour une utilisation optimale et égale de tous les patterns, le texte doit exposer très clairement le problème et la solution d'aménagement de la meilleure façon possible.

La cohérence de certains éléments composant les patterns encouragera donc leur utilisation optimale ce qui résoudra de façon plus durable les problèmes d'aménagement identifiés. Le principe de cohérence expliqué vient compléter les deux autres principes présentés précédemment. Les trois principes introduits sous forme de recommandations optimiseront le partage et l'efficacité d'utilisation de cet outil de design architectural. L'actualisation, l'accessibilité et la cohérence de certains ou de tous les patterns identifiés encourageront la constance et la pertinence nécessaires aux usagers afin de prendre en charge et d'adopter une nouvelle méthode de travail.

Changer le processus de design établi n'est pas une mince affaire : favoriser la participation active des usagers pourrait choquer certains professionnels. En effet, le cheminement d'un projet tel qu'il est établi dans la présente recherche permet à l'utilisateur d'avoir un regard sur le projet puisqu'il est le client, mais une très large part du processus créatif est réservée aux professionnels engagés. Changer la méthode de travail en favorisant une exploration en amont réalisée par l'utilisateur ainsi qu'un travail conjoint entre le professionnel et l'utilisateur durant le processus pourrait s'avérer difficile puisque le professionnel et le client travailleront désormais conjointement. Dans la prochaine section, une méthode de partage des connaissances sera proposée justement afin de faciliter l'introduction de la méthode aux divers types de participants.

5.3 Le raffinement de la méthode

Comme l’outil de travail que représentent les patterns peut être mis à jour selon nos critères, il faut également aborder la façon dont ces connaissances seront partagées, soit les ateliers participatifs. Nous proposerons ici, un processus d’atelier grandement basé sur celui utilisé pour la présente recherche, mais modifié selon les trois mêmes critères de révision proposés pour les patterns : l’actualisation, l’accessibilité et la cohérence. Avec la méthode basée sur le processus d’atelier en trois étapes proposé pour la présente recherche (rencontre préliminaire, séance d’atelier participatif et retour sur les activités), nous passerons en revue chacun des critères afin d’offrir le survol le plus complet des changements à apporter à la méthode proposée dans la section 3—MÉTHODOLOGIE : ATELIER PARTICIPATIF.

Premièrement, en ce qui concerne l’actualisation, nous proposons la création d’un outil interactif : une compilation étoffée d’images. Cet outil pourra se présenter sous la forme d’un site internet ou d’une application où seront regroupés des dizaines d’exemples de chaque pattern utilisé dans un contexte réel. Ces photographies, images ou dessins aideront les participants à mieux cerner la proposition d’aménagement de chaque pattern et les stimuleront tel que nous l’avons vu lors de nos propres essais avec la Banque d’images présentée au début de chaque atelier [Annexe II]. Cet outil interactif pourra être utilisé tout au long des ateliers à la discrétion de chaque participant.

Comme le public cible de cet outil ainsi que de cette recherche n’est pas constitué par des professionnels du domaine du design, ce genre d’outil aidera grandement les usagers des patterns dans leur cheminement. Bien que les occupants d’une demeure soient considérés comme des experts en ce qui concerne leurs besoins, ils ne deviennent pas pour autant des érudits en architecture ou en design. S’appuyer sur ce genre d’images enrichira leurs idées d’abord basées sur les patterns.

Deuxièmement, à propos de l’accessibilité de ces ateliers, il sera possible de mettre sur pied de courtes conférences annuelles ouvertes aux professionnels, aux étudiants, aux usagers potentiels et à toute personne intéressée. Ces conférences seraient strictement informatives et auraient comme objectif premier de présenter les principes d’Alexander ainsi que le principe des ateliers

participatifs. Les intéressés pourraient par la suite s'inscrire à une série de séances se déroulant dans leur demeure respective et au cours desquelles ils pourront retravailler leur espace de cuisine en profondeur.

Les ateliers se dérouleront de la même façon que nous l'avons vue et seront agrémentés de l'outil interactif produit à cette fin. De plus, la deuxième modification résultera de la possibilité de l'intervention d'un professionnel lors d'une quatrième séance supplémentaire. L'ajout de cette séance sera des plus pertinentes afin de questionner les choix d'aménagement des participants, leur faisabilité ainsi que la force des liens entre les différentes composantes. Comme nous l'avons vu, les choix d'ordre décoratif et ornemental n'étaient pas prioritaires durant l'unique période d'atelier à laquelle les participants ont participé. La présence d'un professionnel encouragera aussi le travail d'équipe avec l'usager et le questionnement des possibilités d'aménagement.

De cette façon, les usagers pourront prendre conscience de leurs goûts et de leurs besoins au cours d'une séance précédente. En compartimentant les diverses étapes du processus, l'attention des usagers pourra être mieux centrée sur des objectifs plus précis. En conséquence, l'aménagement complet de l'espace pourra être fait en plusieurs étapes plus digestes. De plus, grâce à l'intervention de professionnels du domaine, les idées créatives seront probablement plus fortes et plus logiques globalement. Finalement, les liens d'ordre esthétique, le sens de l'harmonie et les critères visuels seront établis grâce aux divers conseils du professionnel invité et aux goûts personnels des occupants de la demeure.

Pour finir, sous tous ses aspects, le processus d'atelier participatif basé sur les patterns d'Alexander a connu un vif succès tant au point de vue des propositions d'aménagement que de l'enrichissement des interactions survenant dans cet espace. Dans le prochain et dernier chapitre, de nouvelles pistes de recherche seront élaborées afin de poursuivre la réflexion à propos des milieux de vie, des théories de Christopher Alexander et de la transmission des connaissances en design.

6. CONCLUSION ET PISTES DE RECHERCHE FUTURES

La conclusion de la présente recherche cerne tout autant le lieu des cuisines domiciliaires que les théories architecturales de Christopher Alexander qui ont servi de structure solide à son contenu exploratoire. Suite au mariage de ces deux thèmes, la cuisine a pu réaffirmer la pertinence de sa place en tant que cœur actif de la demeure. Les espaces conçus sont devenus des lieux de rencontre et de partage, non seulement utiles, mais aussi agréables à fréquenter.

La démarche de cette recherche a, notamment, permis de confirmer la valeur que les occupants accordent à leur espace de vie. Par contre, le manque de connaissances accessibles sur le sujet et le manque de moyens efficaces limitent les occupants dans leurs actions en vue d'améliorer leur espace. Ainsi, en acceptant l'occupant dans le processus préliminaire d'idéation de l'aménagement de son espace, le professionnel du domaine de l'architecture ou du design obtient des idées et des balises afin de créer un espace conforme aux besoins de l'individu ou du groupe. L'espace devient durable, ou du moins, particulièrement significatif, lorsqu'il obtient les capacités d'agir comme miroir des occupants.

Centrer l'étude sur le partage de connaissances complexes permet de confirmer la pertinence de l'engagement des occupants dans le processus d'aménagement d'un espace de vie. Avec un bagage de connaissances pertinentes et bien organisées, les participants ont pu stimuler leur imagination afin de proposer des solutions d'aménagements créatives. Le contexte pédagogique résultant du transfert de connaissances entre la chercheuse et les participants soulève l'intérêt marqué des non-professionnels du domaine de l'architecture et du design d'intérieur pour participer à l'amélioration de leur milieu de vie lorsqu'ils sont bien outillés.

Grâce aux théories de Christopher Alexander, la dynamique des cuisines domiciliaires étudiées a été grandement améliorée et, ce, grâce à la mise en valeur des événements naturels qui se manifestent quotidiennement. L'objectif initial de questionner l'impact des événements naturels sur le quotidien des occupants d'une demeure s'est avéré plus que bénéfique. Les matériaux bruts, la luminosité chaleureuse du soleil et les couleurs éclatantes de plantes intérieures et

extérieures que l'humain côtoie pourtant tous les jours ont la force d'apporter une très grande vitalité à un espace comme la cuisine. Les cuisines constituent des endroits ouverts sur la nature où les aliments frais sont parties prenantes—les cuisines sont des endroits où se transforme et naît le carburant nécessaire au dépassement de soi. Ainsi, la célébration de ces événements naturels et la création d'un espace de vie adéquat aux occupants crée un refuge, un espace simple qui motive et qui apaise.

Afin de poursuivre la réflexion entamée par rapport au sujet de la présente recherche, soit les cuisines, un questionnement plus approfondi pourrait être abordé en ce qui concerne la place de la technologie dans le quotidien. Le cadre théorique a été centré sur le vivant, la nature : qu'en serait-il s'il avait porté sur la technologie ? En recherchant les ouvrages et les articles d'auteurs qui s'interrogent déjà sur la question, de nouvelles perspectives pourront émerger afin de compléter et actualiser les patterns. Ce travail exhaustif demandera d'utiliser un processus itératif puisque les solutions proposées doivent être testées et retravaillées. L'émergence d'un nouveau *pattern language*, basé sur celui d'Alexander, mais propre aux sociétés occidentales actuelles bénéficierait d'être encore plus pertinent pour les espaces modernes.

Finalement, une facette en particulier gagnerait à être explorée en profondeur : la pédagogie de projet. Le *project-based learning* établi par John Dewey dans les années 1900 encourage l'apprentissage au travers de réalisations [Truc, 2011]. Un exemple concret de cette méthode pédagogique peut être identifié dans le processus méthodologique utilisé lors de la collecte des données : les participants ont appris à propos des cuisines et des patterns en les appliquant directement dans leur espace. Ainsi, en poursuivant la réflexion en ce sens, de nouvelles solutions sur l'enseignement des méthodes de travail en design à des non-professionnels ou à des débutants du domaine pourraient être établies. La démocratisation des connaissances liées à l'architecture, à l'aménagement et au design est au cœur des théories de Christopher Alexander. La recherche de meilleurs moyens pour transmettre ces notions aurait assurément un effet positif sur l'enseignement du design dans les écoles et sur la promotion de ces apports à la société en général.

BIBLIOGRAPHIE

- Anderson, Alex T. « Table Settings: The Pleasures of Well-Situated Eating », dans Jamie Horwitz et Paulette Singley (ed.), *Eating Architecture*, Massachusetts, MIT Press, 2004.
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones et Ben Tayloe. *Food and Cultural Studies (Studies in Consumption and Markets)*, London, Routledge, 2004.
- Alexander, Christopher. *The Oregon Experiment*, New York, Oxford University Press, 1975.
- Alexander, Christopher, Sara Ishikawa, Murray Silverstein, Max Jacobson, Ingrid Fikdahl-King et Shlomo Angel. *A Pattern Language: Towns, Buildings, Construction*, New York, Oxford University Press, 1977.
- Alexander, Christopher. *The Timeless Way of Building*, New York, Oxford University Press, 1979.
- Alexander, Christopher. *The Nature of Order: an essay on the art of building and the nature of the universe — Book 1: The Phenomenon of life*, New York, Oxford University Press, 2002.
- Alexander, Christopher. *The Nature of Order: an essay on the art of building and the nature of the universe — Book 2: The Process of Creating Life*, New York: Oxford University Press, 2002.
- Alexander, Christopher. *The Nature of Order: an essay on the art of building and the nature of the universe — Book 3: A Visions of A Living World*, New York, Oxford University Press, 2003.
- Alexander, Christopher. *The Nature of Order: an essay on the art of building and the nature of the universe — Book 4: The Luminous Ground*, New York, Oxford University Press, 2004.
- Bataille-Benguigui, Marie-Claire et Françoise Cousin. *Cuisines: Reflets Des Sociétés*, Condé-sur-Noireau, Éditions Sepia, 1996.
- Bell, Genevieve et Joseph Kaye. « Designing Technology for Domestic Spaces: A Kitchen Manifesto », *The Journal of Food and Culture*, vol. 2, no. 2, 2002, pp. 46-62,.
- Bell, Genevieve, Mark Blythe et Phoebe Sengers. « Making by Making Strange: defamiliarization and the design of domestic technologies », *ACM Transactions on Computer-Human Interaction*, vol. 12, no. 2, 2005, pp. 149-173.
- Brillat-Savarin, J-A. *Physiologie du Goût*, Paris, Librairie de la Bibliothèque Nationale, 1839.
- Chapman, Jonathan. « Design for (Emotional) Durability », *Design Issues*, vol. 25, no. 4, 2009, pp. 28-35.
- Church, Kate, Jenny Weight, Marsha Berry et Hugh Macdonald. « At Home With Media Technology », *Home Cultures*, vol. 7, no. 3, 2010, pp. 263-286.
- Ciolfi, Luigina, and Liam J. Bannon. « Designing Hybrid Places: Merging Interaction Design, Ubiquitous Technologies and Geographies of the Museum Space », *CoDesign*, vol. 3, no. 3, 2007, pp. 159–180.
- Claiborne, C. B. et Julie L. Ozanne. « The Meaning of Custom-Made Homes: Home as a metaphor for living », *Advances in Consumer Research*, vol. 17, 1990, pp. 367-374.
- Collins, Peter. *Changing ideals in modern architecture, 1750-1950*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 1998.
- Eder, G., R. Beler, and M. Neundorfer. *The Cooked Kitchen: A Poetical Analysis*, EOOS Editions, Vienna, Springer Vienna Architecture, 2008.

- Eleb-Vidal, Monique et Anne Debarre. « La cuisine et ses transformations », *L'invention de l'habitation moderne*, Farigliano, Éditions Hazan et Archives d'architecture moderne, 1995.
- Eleb-Vidal, Monique et Anne Debarre. *Architectures de la vie privée: Maison et mentalités : XVIIe-XIXe siècles*, Bruxelles, Archives d'architecture moderne, 1989.
- Eliade, Mircea. *Le sacré et le profane*, Paris, Éditions Gallimard, 1965.
- Commelin, Pierre. « Prométhée », *Encyclopédie de l'Agora pour un monde durable*, 2012. [En ligne], <http://agora.qc.ca/dossiers/Promethee> (page consultée le 15 février 2014).
- Farb, Peter, and George Armelagos. *Anthropologie Des Coutumes Alimentaires*, Paris, Éditions Denoël, 1985.
- Fisher, Gustave-Nicolas. *La Psychosociologie De L'espace*, Paris, Presses Universitaires de France, 1981.
- Frasconi, Marco. « Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture », dans Jamie Horwitz et Paulette Singley (ed.), *Eating Architecture*, Massachusetts, MIT Press, 2004.
- Freeman, June. *The Making of the Modern Kitchen*, New York, Berg Publisher, 2004.
- Freedman, David. « The Kitchen of the Future », *Gourmet*, 2004. [En ligne], <http://www.gourmet.com/food/gourmetlive/2012/041812/the-kitchen-of-the-future> (consulté le 19 octobre 2012).
- Giard, Luce et Pierre Mayol. « Faire-la-cuisine », dans Michel de Certeau (ed.) *L'invention Du Quotidien*, Paris, Union Générale d'Éditions, 1980.
- Grover, Kathryn. *Dining in America, 1850-1900*, Massachusetts, University of Massachusetts Press, 1987.
- Hadot, Pierre. *Le voile d'Isis : Essai sur l'histoire de l'idée de nature*, Paris, Éditions Gallimard, 2004.
- Hagen Hodgson, Petra et Rolf Toyka. *The architect, the cook, and good taste*, Basel, Birkhäuser, 2007.
- Hand, Martin et Elizabeth Shove. « Orchestrating Concepts: Kitchen Dynamics and Regime Change in Good Housekeeping and Ideal Home 1922-2002 », *Home Cultures*, vol. 1, no. 3, 2004, pp. 235-256.
- Henneke, Nikki Joan. « A Case for Personalization within the Built Environment », *Journal of Interior Design Education and Research*, vol. 5, no. 1, 1979, pp.30-33.
- Horwitz, Jamie. « Food spaces », dans Jamie Horwitz et Paulette Singley (ed.), *Eating Architecture*, Massachusetts, MIT Press, 2004.
- Kinchin, Juliet et Andrian O'Connor. *Design and the Modern Kitchen – Counter Space*, Singapour, Museum of Modern Arts Press, 2011.
- Ladrière, Jean. *Philosophie de la nature et éthique*, Sherbrooke, GGC Éditions, 2001.
- Latour, Bruno. *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory*, New York, Oxford University Press, 2007.
- Latour, Bruno. « A Cautious Prometheus? A Few Steps Towards a Philosophy of Design (with Special Attention of Peter Sloterdijk) » *Lecture of Networks of Design: Meeting of the Design History Society*, Cornwall, Design History Society, 2008.

Leatherbarrow, David. *Architecture oriented otherwise*, New York, Princeton Architectural Press, 2009.

Makelberge, Nicolas. « Computing Against the Grain Leisure and Technological Evolution » *Design Philosophy Papers*, vol. 1, no. 4, 2003, [En ligne].

Maslow, A. « A Theory of Human Motivation », *Psychological Review*, vol. 50, no. 4, 1943, pp. 370-396.

McCracken, Grant. « The Evocative Power of Things : Consumer Goods and the Preservation of Hopes and Ideals », *Culture and consumption : new approaches to the symbolic character of consumer goods and activities*, Bloomington, Indiana University Press, 1988.

Miller, Barbara. « Gingerbread Houses », dans Jamie Horwitz et Paulette Singley (ed.), *Eating Architecture*, Massachusetts, MIT Press, 2004.

Miller, Daniel. « Designing Ourselves », *Design Anthropology: Object Culture of the 21st Century*, Vienna, Springer Vienna Architecture, 2010.

Muecke, Mikesch. « Food To Go: The Industrialization of the Picnic », dans Jamie Horwitz et Paulette Singley (ed.), *Eating Architecture*, Massachusetts, MIT Press, 2004.

Norberg-Schulz, Christian. *The concept of dwelling: on the way to figurative architecture*, Milan, Electa, 1985.

Piault, Fabrice. *Le Mangeur : menus, mots et maux*, Paris, Éditions Autrement, 1993.

Serfaty-Garzon, Perla. *Psychologie de la maison*, Montréal, Éditions Coursus Universitaire, 1999.

Serfaty-Garzon, Perla. « Le Chez-soi: habitat et intimité », *Dictionnaire critique de l'habitat et du logement*, Paris, Editions Armand Colin, 2003.

Scanlan, Jennifer. « Exhibition Review - Counter Space: Design and the Modern Kitchen », *Home Cultures*, vol. 8, no. 3, 2011, pp. 341-344.

Scott, Kakee et Conny Bakker. « Designing change by living change », *Design Studies*, vol. 33, 2011, pp. 279-297.

Schmidt, Joël. *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, Paris, Librairie Larousse, 1965.

Schneiderman, Deborah. « The Prefabricated Kitchen: Substance and Surface », *Home Cultures*, vol. 7, no. 3, 2010, pp.243-262.

Truc, Jérôme. « La Vérité 4/4 : Action ou Vérité ? La vérité dans le pragmatisme de Dewey », *Les Nouveaux chemins de la connaissance*, Culture France, 29-09-2011. [En ligne] <http://www.franceculture.fr/emission-les-nouveaux-chemins-de-la-connaissance>.

Verbeek, Peter-Paul. *What Things Do: Philosophical reflections on technology, agency and design*, Pennsylvania, Pennsylvania State University Press, 2005.

Université de Montréal

**Les patterns de Christopher Alexander appliqués
aux cuisines domiciliaires modernes**

par

Virginie Tessier

Faculté de l'Aménagement

Mémoire présenté à la Faculté des Études Supérieures et Postdoctorales

en vue de l'obtention du grade de

Maîtrise ès Sciences Appliquées (M.Sc.A.) en Aménagement, option Design et Complexité

Mai 2014

© Virginie Tessier, 2014

ANNEXE I

Les documents préliminaires

Lettre de présentation de la recherche

Bonjour,

Je suis Virginie Tessier, étudiante à la maîtrise en Design et Complexité à la Faculté de l'Aménagement de l'Université de Montréal. Je m'intéresse aux cuisines, leurs aménagements, leurs esthétiques et leurs architectures. Je vous contacte aujourd'hui afin de vous inviter à participer à une étude universitaire portant sur l'aménagement des cuisines domestiques. Je recherche des participants n'étant pas satisfaits par l'état actuel de leur cuisine, mais intéressés à entamer un processus **réflexif** lié à son réaménagement. Votre participation sera dynamique et enrichissante. De plus, vous serez en mesure de générer une série de nouvelles idées d'aménagement pour cet espace.

x x x

1. Présentation du sujet de l'étude

Ce travail de recherche se penche sur l'aménagement des espaces de cuisine réalisé spécifiquement par les personnes qui les occupent. Penser l'architecture d'un espace commun au sein du milieu privé qu'est la maison permet de créer un espace unique et adapté aux besoins de chacun des occupants. En participant à cette étude basée sur certaines théories architecturales, vous serez en mesure de voir diverses possibilités de réaménagement pour votre cuisine qui émergeront de vos réflexions.

2. Précisions sur votre participation

Votre participation à l'étude sera divisée en trois grandes étapes. Premièrement, une rencontre préliminaire nous permettra de clarifier le sujet et les objectifs de l'étude, de vous introduire aux documents distribués et de prendre les mesures générales de votre cuisine. Cette rencontre introductive permettra de préparer la deuxième séance qui se déroulera environ une semaine plus tard et prendra la forme d'un atelier participatif. Vous serez invités à réexaminer le plan et l'aménagement de votre cuisine selon les théories architecturales qui vous auront été présentées dans les documents distribués lors de la première rencontre. Cet exercice se fera idéalement avec tous les membres majeurs de votre ménage afin que la proposition finale rende compte en tout ou en partie des visions de chacun.

Enfin, une brève entrevue téléphonique sera planifiée dans les semaines suivantes afin d'effectuer un retour sur les activités, points positifs et négatifs.

De plus amples explications vous seront données lors de nos rencontres.

Le tout se déroulera à l'intérieur d'une période d'un mois.

x x x

Afin de confirmer votre participation à la présente étude et pour tout renseignement, question ou commentaire, veuillez contacter directement la chercheuse, Virginie Tessier, ou son directeur de recherche, Rabah Bousbaci.

Merci à l'avance de l'attention portée à cette étude,

Virginie Tessier (chercheuse),

Rabah Bousbaci (directeur de recherche),

Formulaire de consentement



FORMULAIRE DE CONSENTEMENT

Titre de la recherche:

Les concepts architecturaux de Christopher Alexander appliqués aux cuisines modernes: une proposition d'atelier participatif.

Chercheur: Virginie Tessier, Candidate M. Sc. Aménagement, option Design et Complexité, Faculté de l'aménagement, Université de Montréal.

Directeur de recherche: Rabah Bousbaci, professeur agrégé, École de Design industriel, Faculté de l'aménagement, Université de Montréal.

A) RENSEIGNEMENT POUR LES PARTICIPANTS

Avant d'accepter de participer à ce projet de recherche, veuillez prendre le temps de lire et de comprendre les renseignements qui suivent. Ce document vous explique le but de ce projet de recherche, ses procédures, avantages, risques et inconvénients. Nous vous invitons à poser toutes les questions que vous jugerez utiles à la personne qui vous présente ce document.

1. Objectifs de la recherche

Cette recherche évalue l'impact de l'aménagement d'un espace de cuisine réalisé spécifiquement par les personnes qui les habitent. Vous serez guidés dans ce processus afin que l'architecture de votre cuisine soit pensée pour vous et vos besoins en tant qu'individus et groupe d'individus. La création de cet espace unique sera basé sur certaines théories architecturales simples de Christopher Alexander, architecte de renom.

Ainsi, un autre objectif de la recherche sera de démontrer la pertinence des théories d'Alexander dans les cuisines et leur adaptabilité à toute typologie d'espace. Les théories d'Alexander sont fortement inspirées de l'environnement naturel et des constructions anciennes qui, selon lui, sont naturellement dotés d'un équilibre parfait qui leur procure durabilité et nous évoque le bien-être. Finalement, un objectif complémentaire sera de vérifier la valorisation des éléments naturels présents dans les cuisines – par exemple, aliments, soleil, eau, matériaux, etc. – au travers de l'application de ces théories par les occupants des demeures sollicitées.

2. Participation à la recherche

Votre collaboration consistera à participer aux trois étapes du processus méthodologique de la présente recherche. Tous les adultes du domicile seront sollicités pour participer à chaque rencontre. Deux de ces rencontres se dérouleront dans votre domicile – si possible dans votre cuisine – et la dernière prendra la forme d'une courte entrevue téléphonique. Lors de la première rencontre (une heure), la chercheuse vous remettra un document introductif (1 page) au sujet de l'étude comprenant un questionnaire (1 page) et une série de courtes lectures (10 pages) à faire en préparation de la rencontre suivante. La bonne lecture et l'annotation de ces documents devraient être d'environ 1 heure. Lors de cette rencontre, la chercheuse prendra aussi les mesures générales de votre cuisine afin de produire un plan global de cet espace nécessaire aux étapes suivantes.

La deuxième rencontre (4 heures) prendra la forme d'une séance d'atelier participatif, organisée en 2 parties au sein desquels vous serez invité à travailler seul, puis en groupe. L'atelier vous encouragera à utiliser le plan de votre cuisine afin de le modifier selon certains critères. Finalement, la dernière rencontre téléphonique (15 minutes) se fera individuellement entre la chercheuse et chacun des participants à l'étude et permettra à la chercheuse de recueillir vos commentaires personnels à propos des activités et de leur déroulement.

Le tout se déroulera à l'intérieur d'une période approximative d'un mois à un mois et demi selon vos disponibilités. Les deux premières rencontres seront enregistrées de façon audio-visuelle pour faciliter l'analyse du contenu par la suite.

3. Confidentialité, diffusion ou anonymat des informations

Les renseignements recueillis demeureront confidentiels. Chaque participant se verra attribué un numéro de code et seul le chercheur principal aura accès à la liste des participants et des numéros qui leur auront été attribués. Les enregistrements, renseignements et résultats de la recherche seront conservés sur une clé usb bloquée d'un mot de passe durant une période de 7 ans. Aucune information permettant de vous identifier d'une façon ou d'une autre ne sera publiée. Ces renseignements personnels seront détruits 7 ans après la fin du projet; seules les données ne permettant pas de vous identifier pourront être conservées après cette date.

4. Utilisation des enregistrements

Les enregistrements vidéo et audio ne se feront que dans le but de faciliter le processus de traitement et d'analyse des données. Aucun document audio ou audio-visuel ne sera diffusé en aucun cas.

5. Avantages et inconvénients

Votre participation active à cette recherche vous aidera dans le réaménagement ou la rénovation de votre espace de cuisine. Vous en retirerez une ou plusieurs propositions d'aménagement réfléchies qui devrait augmenter votre appréciation de cet espace.

De plus, en participant à cette recherche, vous ne courez aucun risque ni aucun inconvénient particulier et vous pourrez contribuer à l'avancement des connaissances sur l'aménagement des cuisines et les théories de Christopher Alexander. Par contre, votre implication dans cette recherche demandera un investissement de temps non-négligeable. La première rencontre sera d'une heure. La deuxième rencontre sera d'environ quatre heures et nécessitera de une à deux heures de préparation. Finalement, l'entrevue téléphonique sera de 15 minutes.

6. Droit de retrait

Votre participation est entièrement volontaire. Vous êtes libre de vous retirer en tout temps, sur simple avis verbal, sans préjudice et sans devoir justifier votre décision. Si vous devez vous retirer de la recherche, vous pouvez communiquer avec la chercheuse, au numéro de téléphone indiqué à la dernière page de ce document. Si vous vous retirez de la recherche, les données qui auront été recueillies avant votre retrait seront détruites.

7. Compensation

Vous ne recevrez aucune compensation financière pour votre participation à la présente recherche.

8. Diffusion des résultats

Une copie électronique du mémoire final vous sera transmise lors de l'étape de publication. De plus, tout article publié à propos de cette recherche vous sera également transmis de façon électronique.

B) CONSENTEMENT

Je déclare avoir pris connaissance des informations ci-dessus, avoir obtenu les réponses à mes questions sur ma participation à la recherche et comprendre le but, les avantages, les risques et les inconvénients de cette recherche.

Après réflexion et un délais raisonnable, je consens librement à prendre part à cette recherche. Je sais que je peux me retirer en tout temps sans aucun préjudice, sur simple avis verbal et sans devoir justifier ma décision.

Participant

Signature:

Date:

Nom:

Prénom:

Courriel:

Je déclare avoir expliqué le but, la nature, les avantages, les risques et inconvénients de l'étude et avoir répondu au meilleur de ma connaissance aux questions posées.

Chercheure

Signature:

Date:

Nom:

Prénom:

Pour toute question relative à la recherche ou pour vous retirer du projet, vous pouvez communiquer avec Virginie Tessier ou Rabah Bousbaci

Chercheure: Virginie Tessier, M. Sc. Aménagement – option Design et Complexité, Faculté de l'Aménagement, Université de Montréal, C.P. 6128, succ. centre-ville, Montréal, Québec, H3C 3J7.

Directeur de recherche: Rabah Bousbaci, Ph.D. professeur agrégé, École de Design industriel, Faculté de l'aménagement, Université de Montréal, C.P. 6128, succ. centre-ville, Montréal, Québec, H3C 3J7.

Comité plurifacultaire d'éthique de la recherche, Université de Montréal, 3744 Jean-Brillant, 4e étage, bureau 430-8, C.P. 6128, succursale Centre-Ville, Montréal, Québec, H3C 3J7.

Personne ressource: Raphaëlle Stenne, Conseillère en éthique de la recherche, 3744 Jean-Brillant, 4e étage, bureau 430-9.

Toute plainte relative à votre participation à cette recherche peut être adressée à l'ombudsman de l'Université de Montréal, au numéro de téléphone 1-514-343-2100 ou à l'adresse électronique suivante (l'ombudsman accepte les appels à frais virés).

Un exemplaire du formulaire d'information et de consentement signé doit être remis au participant.

Introduction aux documents préliminaires

NOM DU PARTICIPANT:

Bonjour,

Vous avez été sélectionné afin de participer à l'étude «Les concepts architecturaux de Christopher Alexander appliqués aux cuisines modernes: une proposition d'atelier participatif»! Vous retrouverez ici quelques documents nécessaires au bon déroulement de nos rencontres et ateliers. Voici un résumé du contenu ci-joint:

- formulaire de consentement: à lire attentivement et à signer afin d'officialiser votre participation, puis remettre à la chercheuse lors de la deuxième rencontre
- questionnaire: y répondre de la façon la plus juste possible
- annexe 1 et 2: à lire attentivement et annoter au besoin. Ces annexes seront vos principaux outils de travail lors de la séance d'atelier participatif.

Voici un rappel du déroulement des activités:

- rencontre introductive: remise des documents ci-joints, création d'un bref croquis avec les dimensions de l'espace de cuisine, réponse aux questions et explications
- séance d'atelier participatif: une semaine après la rencontre introductive. Un après-midi divisé en deux ateliers se concentrant sur le réaménagement de votre cuisine.
- retour téléphonique: une ou deux semaines après la séance d'atelier participatif. Bref retour sur le déroulement des activités et leurs impacts.

Merci encore de votre participation,

Virginie Tessier

QUESTIONNAIRE

En répondant à ce bref questionnaire, nous pourrions dresser un portrait général de l'utilisation de votre cuisine et de vos habitudes régulières dans cette pièce. De plus, le questionnaire vous permettra de commencer votre réflexion personnelle par rapport l'aménagement de votre cuisine.

A. Cochez les périodes de la journée où vous fréquentez le plus votre cuisine.

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> à l'aube | <input type="checkbox"/> en matinée | <input type="checkbox"/> durant l'avant-midi |
| <input type="checkbox"/> le midi | <input type="checkbox"/> durant l'après-midi | <input type="checkbox"/> au souper |
| <input type="checkbox"/> en soirée | <input type="checkbox"/> tard le soir | <input type="checkbox"/> durant la nuit |

B. Combien de temps passez-vous, approximativement, dans votre cuisine durant une journée de semaine ?

- 30 minutes ou moins 1 heure entre 1 heure et 3 heures plus de 3 heures

C. Combien de temps passez-vous, approximativement, dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine ?

- 30 minutes ou moins 1 heure entre 1 heure et 3 heures plus de 3 heures

D. En vous aidant de la liste ci-dessous, identifiez les activités que vous réalisez le plus fréquemment dans votre cuisine, jusqu'à celles que vous ne faites jamais. Utilisez le code suivant:

0 – jamais 1 étant le moins fréquent, puis en ordre croissant jusqu'au plus fréquent

- | | | |
|--------------------------|----------------------------|--|
| ___ cuisiner seul | ___ boire un café | ___ lire le journal ou une revue |
| ___ cuisiner en groupe | ___ naviguer sur Internet | ___ recevoir des visiteurs |
| ___ bavarder en famille | ___ travailler | ___ déjeuner |
| ___ manger une collation | ___ regarder la télévision | ___ souper |
| ___ parler au téléphone | ___ laver la vaisselle | ___ dîner |
| ___ relaxer | ___ payer les comptes | ___ superviser les devoirs des enfants |
| ___ autre: _____ | ___ _____ | ___ _____ |

E. Identifiez les trois grandes qualités de votre cuisine.

1. _____
2. _____
3. _____

F. Identifiez les trois grandes faiblesses de votre cuisine.

1. _____
2. _____
3. _____

G. Identifiez trois modifications que vous jugez importantes à apporter à votre cuisine.

1. _____
2. _____
3. _____

PATTERN #139: LA CUISINE DE FERME

La cuisine isolée, c'est-à-dire séparée du reste de la famille et considérée comme une fabrique de nourriture efficace, quoique peu agréable, est un héritage du temps des domestiques et, plus récemment, du moment où les femmes ont volontairement repris le rôle des domestiques.

Dans les sociétés traditionnelles qui ne comptent pas de domestiques et où sein desquelles les membres de la famille voyaient eux-mêmes à leur propre nourriture, la cuisine isolée était pratiquement inconnue. Même si la cuisine reposait entièrement sur les épaulées des femmes, comme il arrivait bien souvent, le travail de la cuisine était encore alors considéré comme une tâche primaire, commune. Le centre, l'endroit où la nourriture était préparée et consommée, était considéré comme le cœur de la vie familiale.

Dès que les domestiques ont assumé la tâche de cuisiner, dans les châteaux et dans les manoirs des riches, la cuisine a été naturellement séparée de la salle à manger. Puis, au 19e siècle, dans les maisons de la classe moyenne, où le recours à la domesticité s'est répandu, et parallèlement, l'aménagement en vertu duquel la cuisine était isolée du reste de la maison s'est aussi généralisé : la cuisine a alors été reconnue comme une pièce distincte de la maison. Toutefois, lorsque les domestiques sont disparus, la cuisine est demeurée une pièce distincte. On croit alors en effet qu'il était de bon ton et bien de manger dans une salle à manger loin de la vue ou des odeurs de la nourriture. La cuisine isolée était encore alors associée à des maisons de riches où la salle à manger était tenue pour acquise.

Dans les familles, cette séparation a toutefois placé la femme dans une position très difficile. Il faut reconnaître en effet que ces circonstances ont fait en quelque sorte que la femme devienne, vers le milieu du vingtième siècle, inemployable et inacceptable. En termes simples, la femme qui acceptait la responsabilité de préparer la nourriture, consentait à s'isoler dans la « cuisine » et, par le fait même, à devenir une servante.

Les maisons américaines modernes, avec de dites aires ouvertes, ont permis de corriger en partie une telle situation. En effet, la cuisine y est souvent à demi-séparée de la salle familiale, c'est-à-dire, non complètement isolée, ni entièrement située dans la salle familiale. Les personnes affaiblies à cuisiner peuvent donc interagir avec le reste de la famille. Ainsi disparaissent les préjugés et les frustrations relatives à une cuisine et ses gardes-manger séparées.

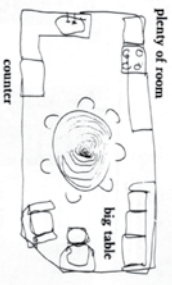
Le principe n'est toutefois pas poussé assez loin. Si on y regarde de plus près, on retrouve encore dans ce type de plan la présupposition cachée que cuisiner constitue une tâche et manger un plaisir. Aussi longtemps que cette mentalité régnera les agencements à l'intérieur de la maison, le conflit suscité par une cuisine isolée persistera. Les difficultés entourant

La situation disparaîtront seulement quand tous les membres de la famille reconnaîtront d'emblée le fait que prendre soin d'eux-mêmes en cuisinant fait autant partie de la vie que de prendre soin d'eux-mêmes en mangeant. Ceci sera possible uniquement lorsque le cœur de la communauté sera encore une fois réuni autour de la grande table de cuisine, comme dans les sociétés primitives où sein desquelles les responsabilités de toutes les fonctions faisaient partie de la vie de tous les jours et ne sont disparues de la conscience des gens que par une conception erronée du rôle du domestique.

Nous sommes convaincus que la solution réside dans l'agencement de la cuisine de l'ancienne maison de ferme. Dans la cuisine de la maison de ferme, le travail de cuisine et l'activité familiale étaient entièrement intégrés dans une grande pièce. L'activité familiale était centralisée autour d'une grande table placée au centre : on y mangeait, parlait, jouait aux cartes et y exécutait des travaux de divers types dont la préparation de la nourriture. Le travail de la cuisine était réalisé en commun à la fois sur la table et sur les comptoirs disposés autour des murs. Dans un coin de la cuisine se trouvait assurément une vieille chaise confortable dans laquelle il était possible de faire une sieste pendant que se tenaient d'autres activités autour.

Par conséquent :

Concevoir la cuisine plus grande que d'habitude, assez grande pour y inclure la salle familiale et placer cette cuisine au centre des pièces, sans être trop loin à l'arrière de la maison comme une cuisine ordinaire. Concevoir la cuisine assez grande pour y inclure une grande table et des chaises, certaines plus dures, d'autres rembourrées, avec des comptoirs, une cuisinière et un lavabo au pourtour de la pièce. Une cuisine claire et confortable.



NOTES :

RECUEIL DE PATTERNS

Comme nous nous concentrons sur les espaces de cuisine, une courte sélection des patterns les plus pertinents a été choisie. L'Annexe II est donc un court recueil de patterns afin de vous aider dans le processus d'atelier qui vous demandera de réaménager votre espace de cuisine.

Basés sur la même structure que le pattern présenté dans l'Annexe I, ceux présentés ici ont été écourtés afin d'accélérer leur lecture et leur compréhension. Or, le numéro et le titre du pattern est suivi du problème en caractères gras et de la solution architecturale accompagnée de son schéma.

Les patterns inclus dans cette annexe vous seront utiles lors de la séance d'atelier participatif. Afin de maximiser votre participation et les conclusions de l'atelier, il est conseillé d'utiliser l'espace de notes afin d'y inscrire vos idées, inspirations, questions et commentaires pendant et après votre lecture. De plus, comme mentionné plus tôt, tous les patterns vous seront présentés juste avant l'atelier afin de vous rafraîchir la mémoire et éclaircir toute question.

PATTERN # 128 - ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR

Si les bonnes pièces font face au nord, une maison est lumineuse et joyeuse; si les mauvaises pièces font face au sud, la maison est sombre et triste.

Par conséquent: Placer les pièces les plus importantes le long de la façade sud du bâtiment et déployer le bâtiment le long de l'axe est-ouest.

Peaufiner l'arrangement pour que les bonnes pièces soient exposées au sud-est et sud-ouest. Par exemple, donner à l'aire commune une exposition complète au sud, les chambres sud-est, le porche sud-ouest.

Pour la plupart des climats, cela signifie que la forme du bâtiment est allongée et en direction est-ouest.

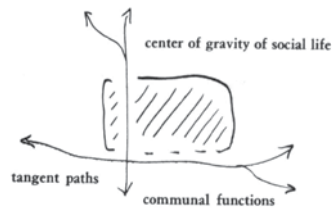


NOTES :

PATTERN # 129 - AIRES COMMUNES AU COEUR

Aucun groupe social - soit une famille, un groupe de travail ou un groupe scolaire - ne peut survivre sans aucun contact informel entre ses membres.

Par conséquent: Créer une seule aire commune pour chaque groupe social. Localiser cette aire au centre géométrique de tout l'espace occupé par le groupe de telle manière à ce que tous les chemins qui y entrent et qui en sortent se croisent dans cette pièce.



NOTES :

PATTERN # 179 - ALCÔVES

Aucune pièce homogène, de hauteur homogène, ne peut servir un groupe correctement. Pour donner une chance à un groupe de se réunir, en tant que groupe, une pièce doit aussi leur permettre de s'isoler par groupe de un ou deux dans cette même pièce.

Par conséquent: Faites de petits lieux aux bordures d'une pièce commune. Normalement, pas plus de 6 pieds en largeur et 3 pieds de profondeur et, si possible, encore plus petit. Ces alcôves devraient être assez larges pour que deux personnes s'y assoient, parlent ou jouent et, quelques fois, assez large pour contenir un bureau ou une table.

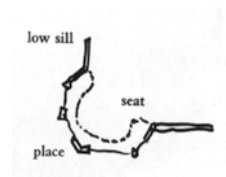


NOTES :

PATTERN # 180 - BAIE VITRÉE

Tout le monde aime Les sièges près des fenêtres, Les baies vitrées, et Les grandes fenêtres avec des appuis-bras et des chaises confortables placées tout près.

Par conséquent: Dans chaque pièce où vous passez une bonne période de temps durant la journée, créez au moins une fenêtre comme une baie vitrée.



NOTES :

PATTERN # 181 - LE FEU

Il n'existe pas de substitut pour le feu.

Par conséquent: Placer le feu dans une pièce commune - peut-être dans la cuisine - où il procurera un centre naturel pour parler, rêver et penser. Ajuster son emplacement jusqu'à ce que le feu enchevêtre ensemble tous les espaces sociaux et chambres autour, offrant ainsi à tous un aperçu du feu. Et placer une fenêtre ou un second centre d'attention pour animer la pièce lorsque le feu ne sera pas en fonction.



NOTES :

PATTERN # 182 - ATMOSPHÈRE POUR MANGER

Lorsque les gens mangent ensemble, ils peuvent aussi être ensemble en esprit - ou, ils peuvent être très loin les uns des autres. Certaines pièces invitent les gens à manger calmement, confortablement et en se sentant ensemble, tandis que d'autres forcent les gens à manger le plus rapidement possible afin d'aller ailleurs pour relaxer.

Par conséquent: Placer une grande table au centre de l'espace pour manger - assez large pour toute la famille ou pour le groupe de personnes l'utilisant. Placer une lumière au-dessus de la table afin de créer une étendue de lumière par-dessus le groupe et refermer l'espace avec des murs ou une obscurité contrastante. Faire en sorte que l'espace soit assez large pour que chaque chaise puisse être bougée confortablement et procurer des étagères et des comptoirs à portée de main pour y placer les choses en lien avec le repas.



NOTES :

PATTERN # 184 - TYPOLOGIE POUR CUISINER

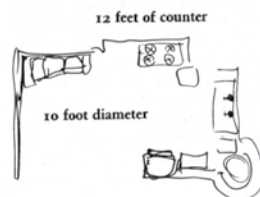
Cuisiner est inconfortable si le comptoir de cuisine est trop court. Même chose s'il est trop long.

Par conséquent: Afin de créer un équilibre entre la cuisine qui est trop petite et la cuisine qui est trop étendue, placer le four, l'évier, le garde-manger et le comptoir de façon à ce que:

1. Aucun des quatre ne soit à plus de 10 pieds d'espace,
2. La longueur totale du comptoir - excluant l'évier, le four et le réfrigérateur - soit d'au moins 12 pieds.
3. Qu'aucune section du comptoir soit de moins de 4 pieds de long.

Il n'est pas nécessaire que le comptoir soit continu ou entièrement intégré comme dans la plupart des cuisines modernes - cela peut même consister de tables individuelles ou de comptoir.

Seulement les trois relations fonctionnelles décrites plus haut sont critiques.



NOTES :

PATTERN # 185 - S'ASSOIR EN CERCLE

Un groupe de chaises, un sofa et une chaise, une pile de coussins - voilà les choses les plus banales dans la vie d'une personne - et, pourtant, les faire agir de façon à ce que les gens deviennent animés et vivants lors de leur utilisation est un travail très subtil. Certains arrangements sont stériles, les gens les évitent et rien ne s'y passe jamais. D'autres semblent regrouper la vie autour d'eux en concentrant et en libérant une énergie.

Par conséquent: Placer chaque place assise dans une position «protégée» - c'est-à-dire non coupée ou traversée par les chemins et les mouvements. Placer les chaises de façon à peu près circulaire, de telle manière à ce que la pièce d'elle-même rappelle un cercle, sans insistance, en prenant en compte les parcours et les activités autour. Ainsi, les personnes évoluent autour des chaises et y prennent place lorsque l'envie leur prend.

Placer les chaises et les coussins à peu près en cercle, et en prévoir tout de même quelques-uns de trop.

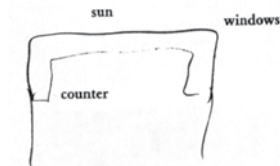


NOTES :

PATTERN # 199 - COMPTOIR ENSOLEILLÉ

Les cuisines sombres et tristes sont déprimantes. Les cuisines ont besoin de plus de soleil que les autres pièces, pas moins.

Par conséquent: Placer la partie principale du comptoir de cuisine du côté sud ou sud-est de la cuisine, avec de grandes fenêtres autour pour que le soleil puisse envelopper et pénétrer la cuisine avec sa lumière dorée autant le matin que l'après-midi.

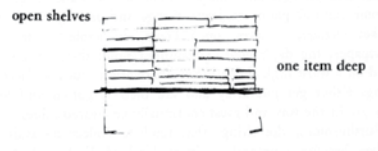


NOTES :

PATTERN # 200 - ÉTAGÈRES OUVERTES

Les placards sont trop profonds et gaspillent un espace considérable. Il semble toujours que l'objet voulu est derrière un autre.

Par conséquent: Couvrir les murs avec d'étroites étagères de profondeurs variées, mais toujours tout juste assez étroites pour que les objets soient placés seulement un de large - ainsi rien n'étant caché derrière quelque chose d'autre.



NOTES :

PATTERN # 249 - ORNEMENT

Tout le monde a l'instinct de décorer ses environs.

Par conséquent: Chercher dans la maison et trouver des endroits ou des bordures qui ont besoin d'être accentués ou d'avoir plus de cohésion.

Coins, endroits où les matériaux se rejoignent, cadres de porte, fenêtres, entrées principales, l'endroit où deux murs se rejoignent, la porte du jardin, une clôture, ... - sont tous des endroits naturels qui demandent de l'ornementation.

Maintenant, trouver des thèmes ou motifs simples et appliquer les éléments de ce thème encore et encore aux bords et frontières que vous choisissez de marquer. Faire en sorte que les ornements fonctionnent comme des coutures le long des frontières et des bords pour qu'ils enchevêtrent les deux côtés ensemble et en créent un seul.

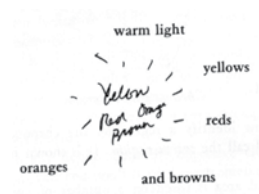


NOTES :

PATTERN # 250 - COULEURS CHALEUREUSES

Les verts et les gris des hôpitaux et des corridors de bureau sont déprimants et froids. Le bois naturel, le soleil, les couleurs vives sont des éléments chaleureux. Dans une certaine mesure, la chaleur des couleurs dans une pièce fait une grande différence entre confort et inconfort.

Par conséquent: Choisir des couleurs pour les surfaces qui créent ensemble une couleur chaleureuse dans la pièce en considérant la couleur de la lumière naturelle, la lumière réfléchi et les lumières artificielles.

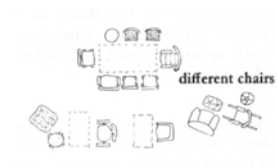


NOTES :

PATTERN # 251 - DIVERSES CHAISES

Les gens sont de tailles différentes; ils s'assoient de différentes façons. Toutefois, il y a une tendance moderne qui est de n'utiliser que des chaises identiques.

Par conséquent: Ne jamais meubler une pièce par des chaises qui sont identiques. Choisir une variété de chaises: quelques grosses, quelques petites, certaines plus douces, certaines berçantes, certaines très vieilles, certaines nouvelles, avec des appui-bras, en osier, en bois, en tissus...



NOTES :

PATTERN # 252 - ÉTENDUES DE LUMIÈRE

L'illumination uniforme - Le chouchou des ingénieurs d'éclairage - ne convient à rien du tout, peu importe. En fait, cela détruit la nature sociale d'un espace et oblige les gens à se sentir désorientés et sans encadrement.

Par conséquent: Placer les lumières assez basses et éloignées afin de créer des étendues de lumière individuelles qui englobent chaises et tables comme des bulles. Ceci renforce le caractère social des espaces qu'ils forment. Ne pas oublier qu'il est impossible de créer des étendues de lumière sans les endroits plus sombres entre ceux-ci.

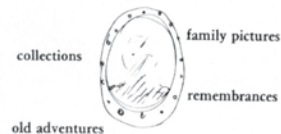


NOTES :

PATTERN # 253 - LES CHOSES DE VOTRE VIE

La «décoration» et le concept de «design d'intérieur» s'est tellement étendu largement que, très souvent, les gens oublient leur instinct pour les choses qu'ils veulent vraiment garder près d'eux.

Par conséquent: Ne croyez pas qu'un décor moderne doit être lisse ou psychédélique, ou «naturel» ou «art moderne», ou «plante» ou n'importe quoi d'autre que des «décideurs de goûts» ou designers auraient choisi. Une pièce est beaucoup plus belle lorsque ces éléments proviennent directement de votre vie - les choses auxquelles vous tenez, les choses qui racontent votre histoire.



NOTES :

ANNEXE II

La banque d'images

128 - ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR



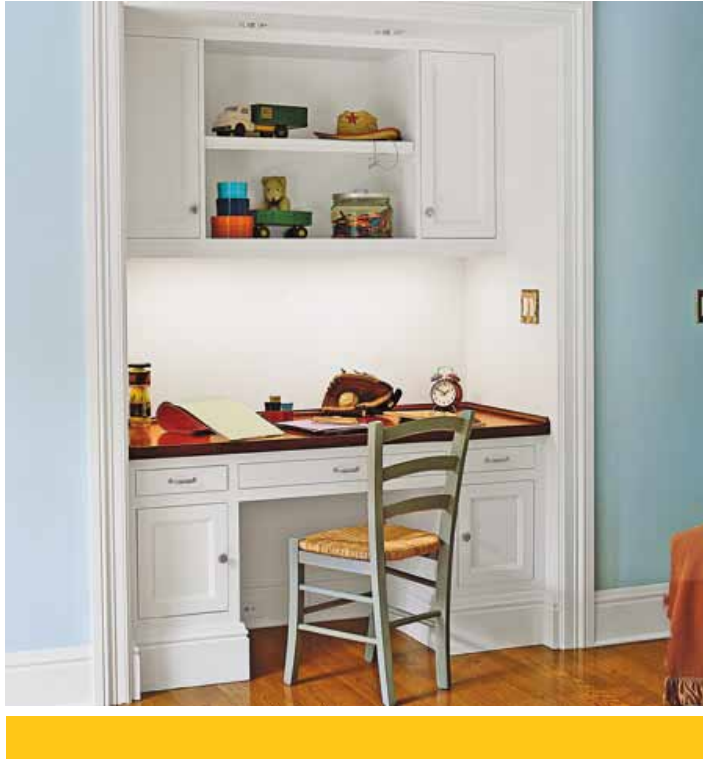
LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

129 - AIRES COMMUNES AU COEUR



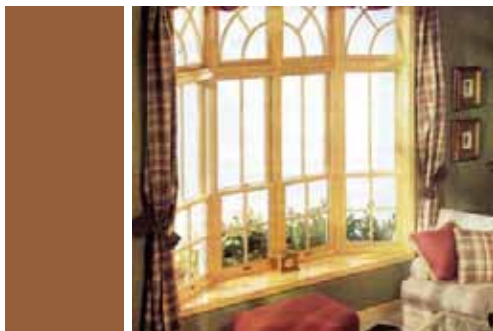
LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

179 - ALCÔVES



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

180 - BAIE VITRÉE



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

181 - LE FEU



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

182 - ATMOSPHÈRE POUR MANGER



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

184 - TYPOLOGIE POUR CUISINER

1. Aucun des quatre ne soit à plus de 10 pieds d'espace,
2. La longueur totale du comptoir - excluant l'évier, le four et le réfrigérateur - soit d'au moins 12 pieds.
3. Qu'aucune section du comptoir soit de moins de 4 pieds de long.

LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

185 - S'ASSOIR EN CERCLE



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

199 - COMPTOIR ENSOLEILLÉ



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

200 - ÉTAGÈRES OUVERTES



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

249 - ORNEMENT



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

250 - COULEURS CHALEUREUSES



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

251 - DIVERSES CHAISES



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

252 - ÉTENDUES DE LUMIÈRE



LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

253 - LES CHOSES DE VOTRE VIE



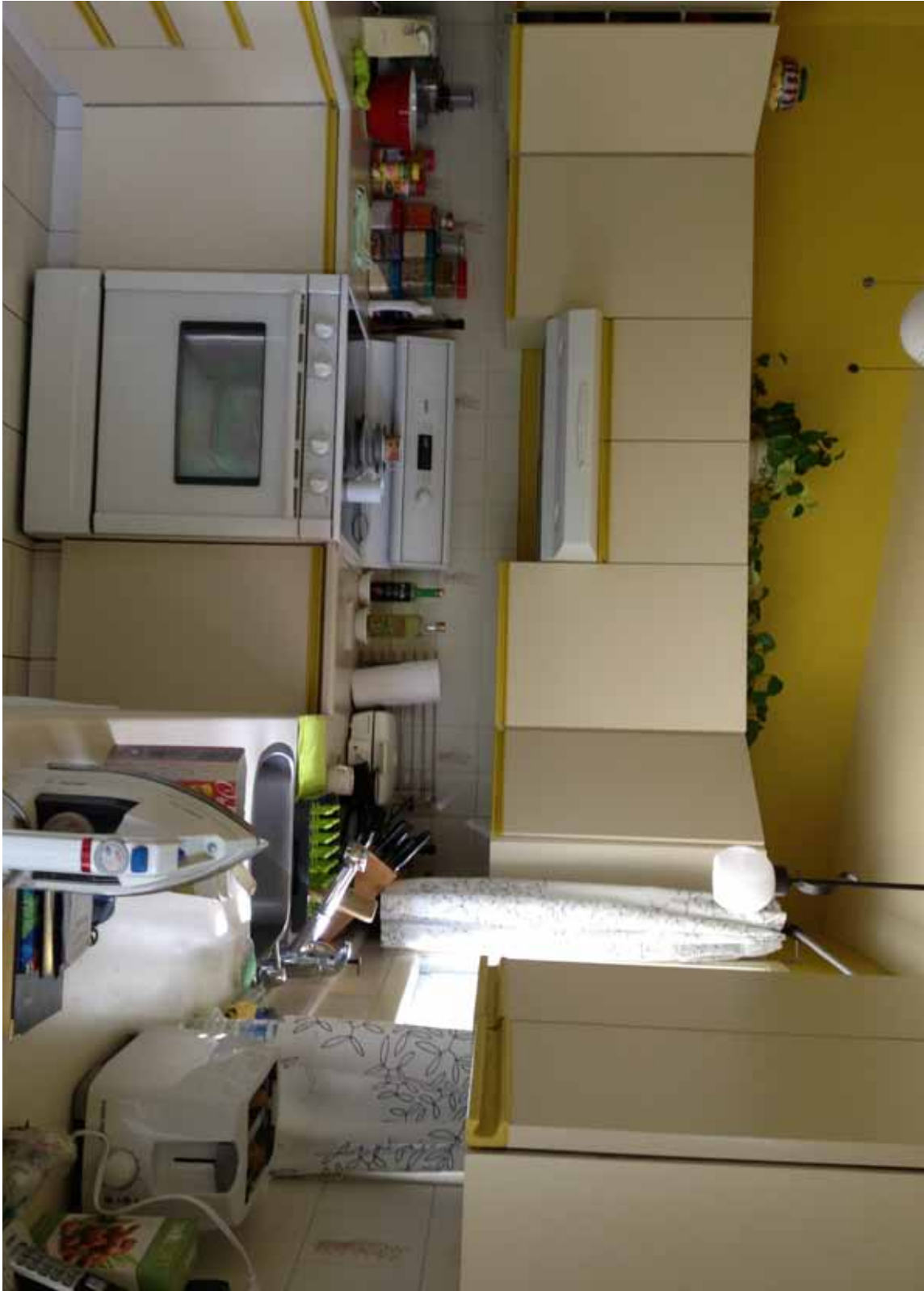
LES SOURCES DE TOUTES LES IMAGES PEUVENT ÊTRE FOURNIES SUR DEMANDE

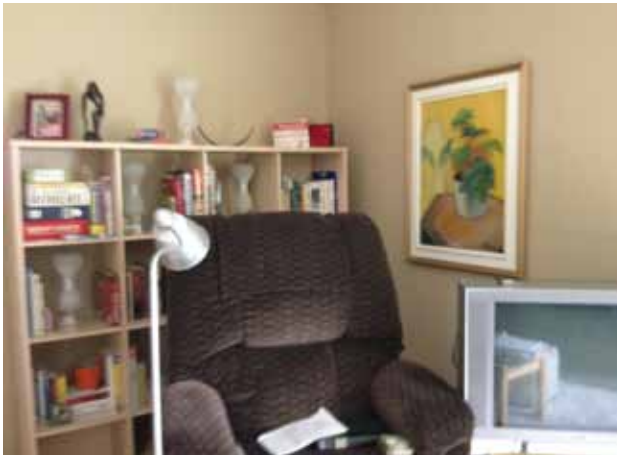
ANNEXE III

Photographies des cuisines actuelles









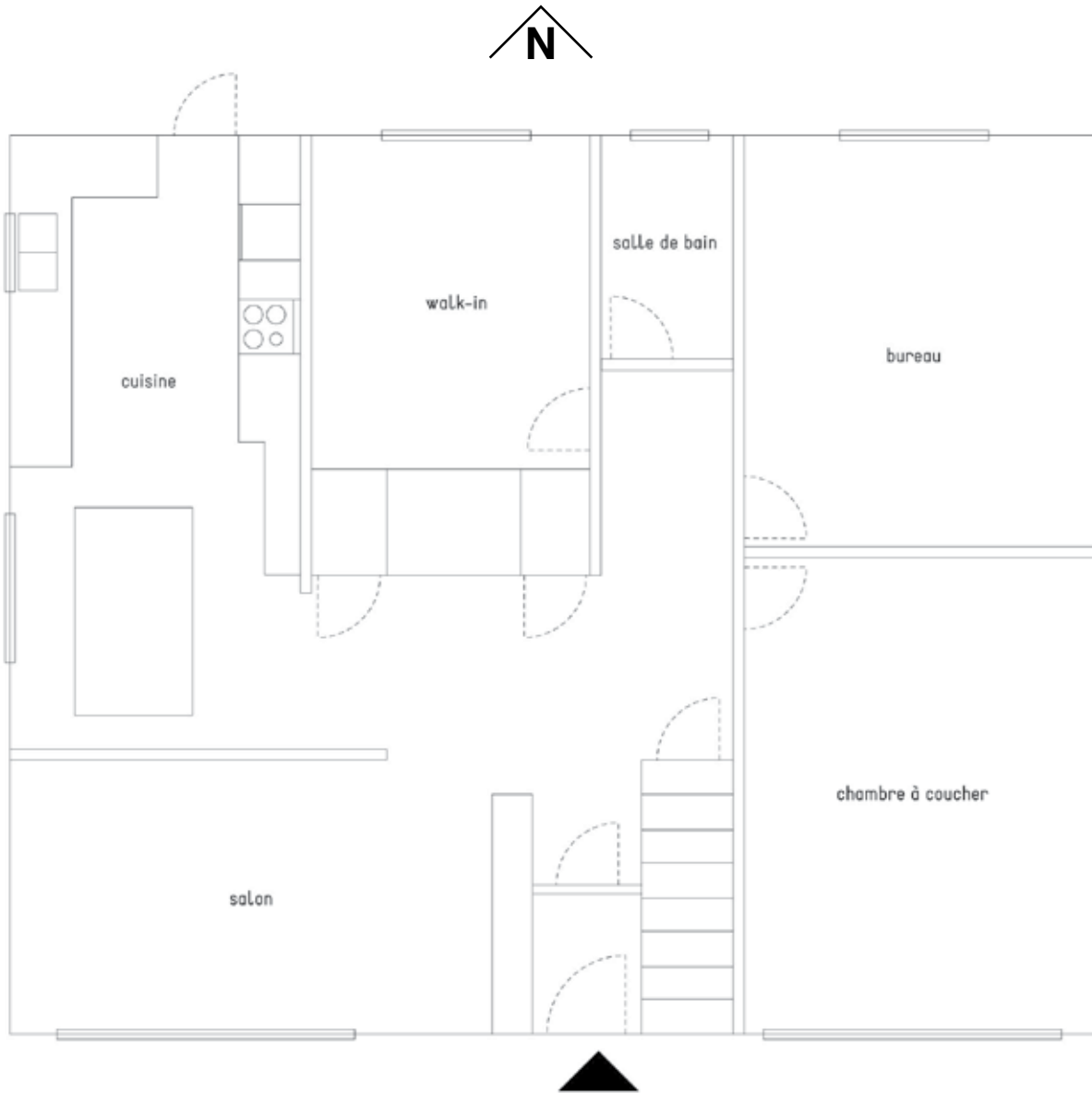




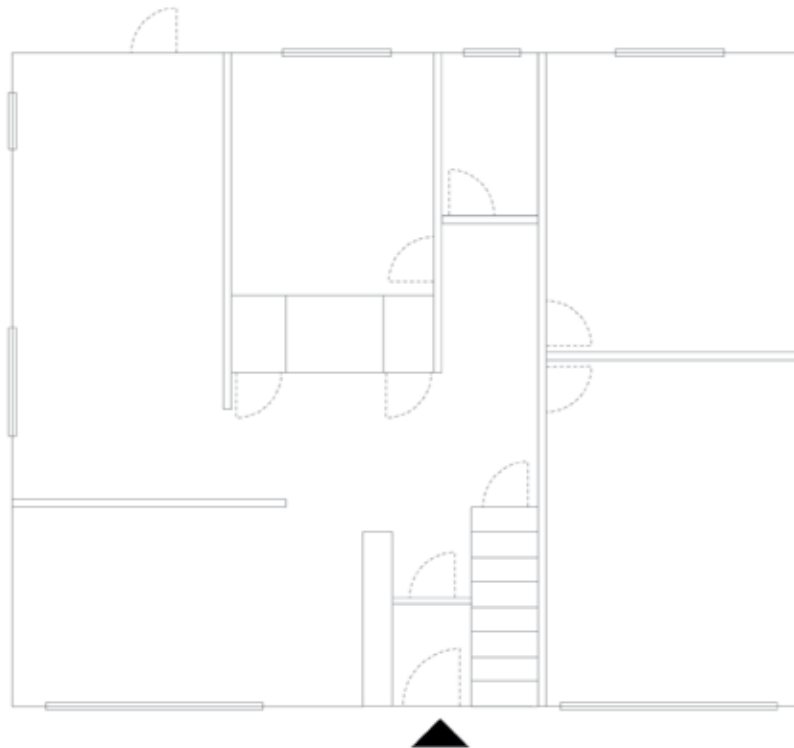
ANNEXE IV

Plans réalisés lors des ateliers participatifs

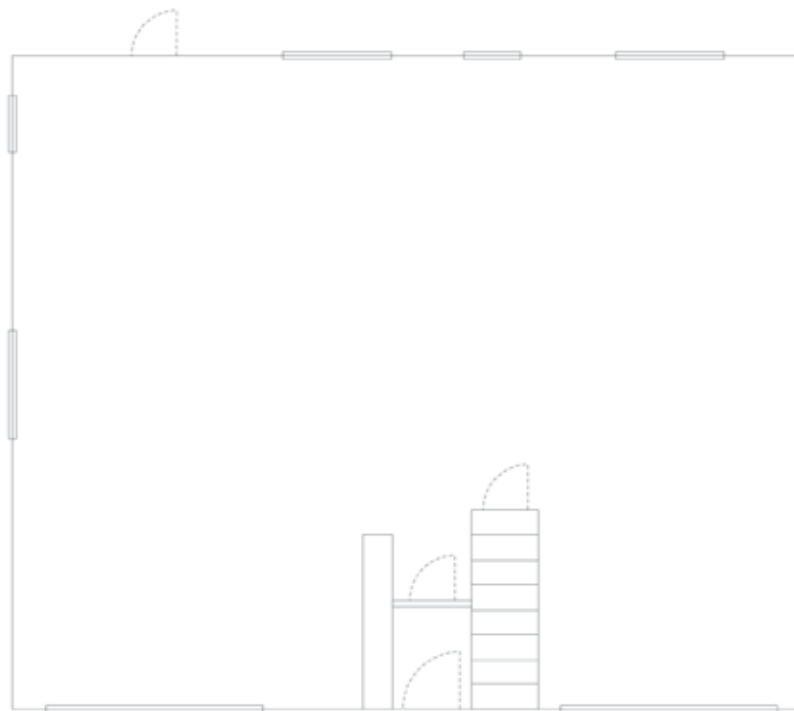
Ménage I - Étage actuel
Plan de référence



Ménage I - Étage actuel
Plan sommaire

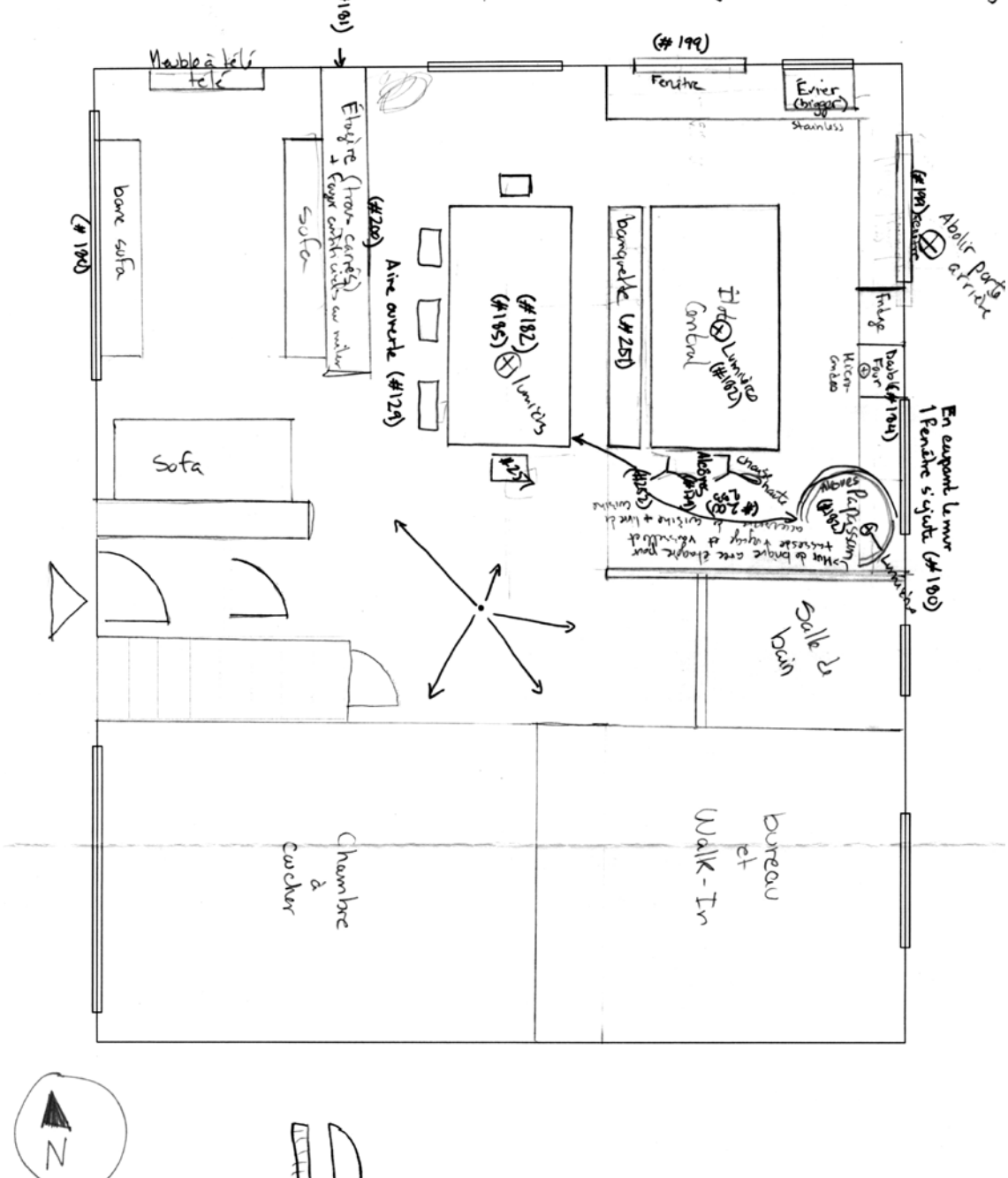


Ménage I - Étage actuel
Plan vierge

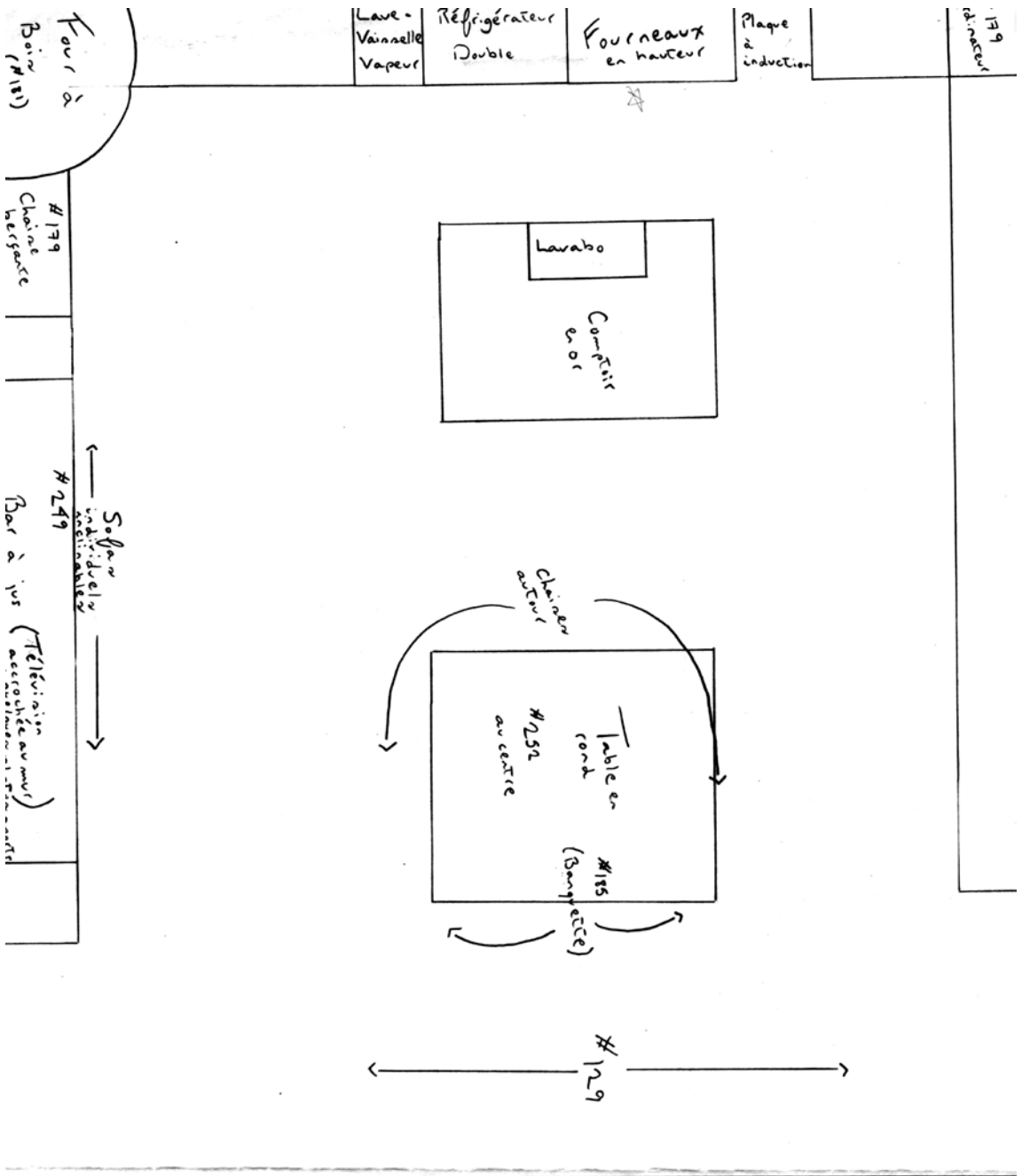


#249 : ornement (à définir) oranges à motifs

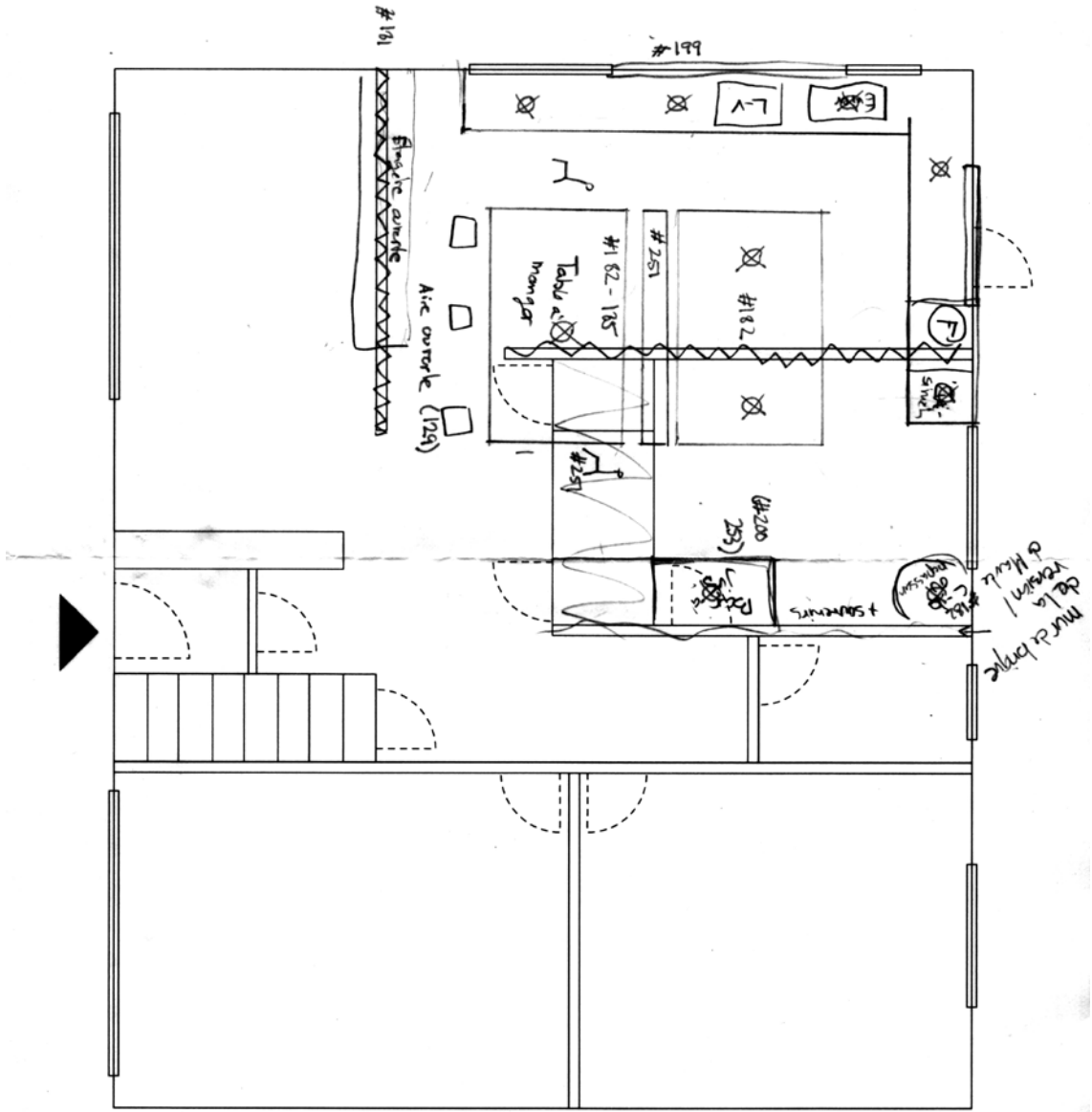
#250 : couleur → chevelure avec mur de brique rouge (jaune / brun / etc.)



Ménage I, Atelier I, J.C.



Ménage I, Atelier II (version finale)

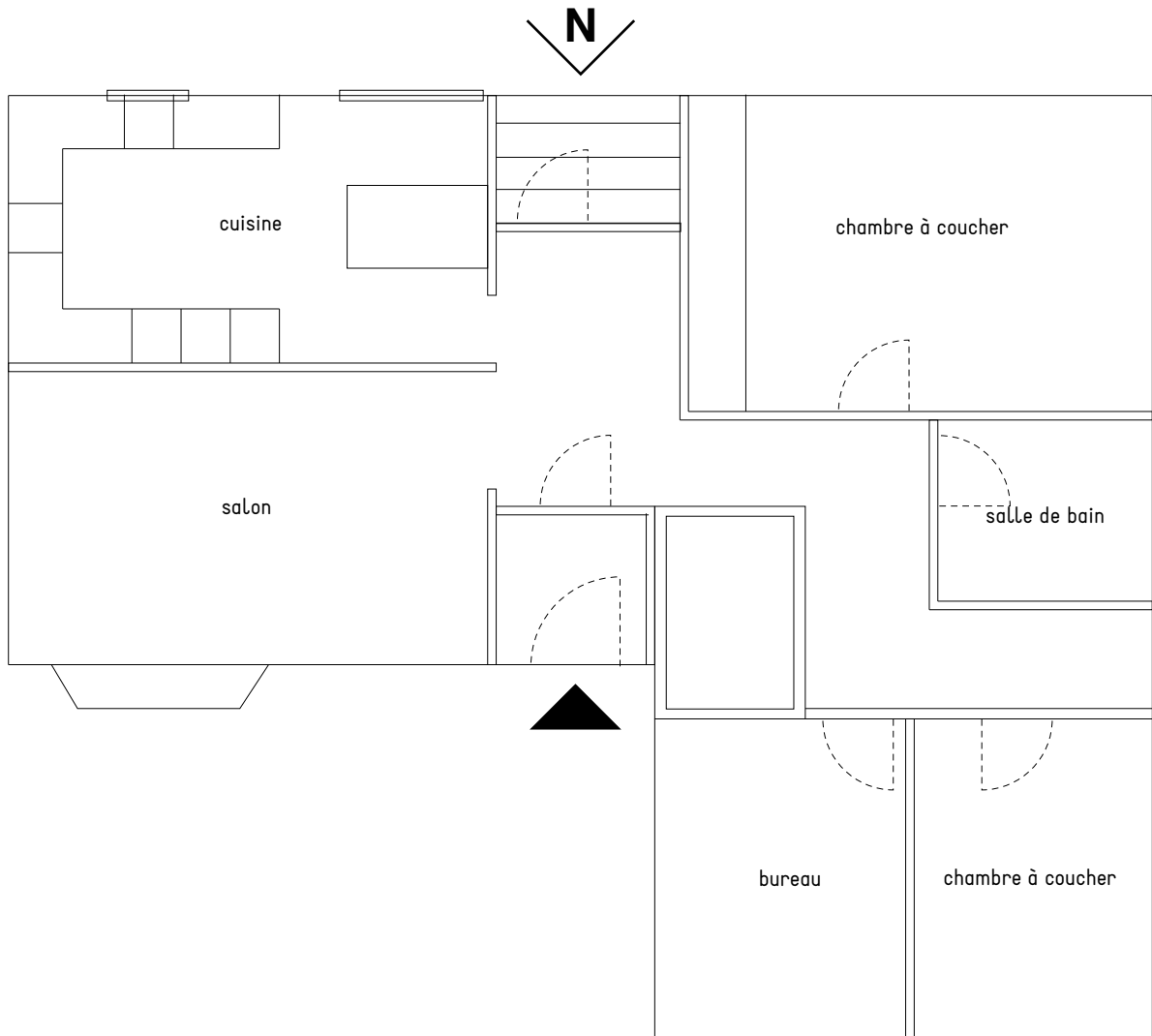


⊗ = lumière

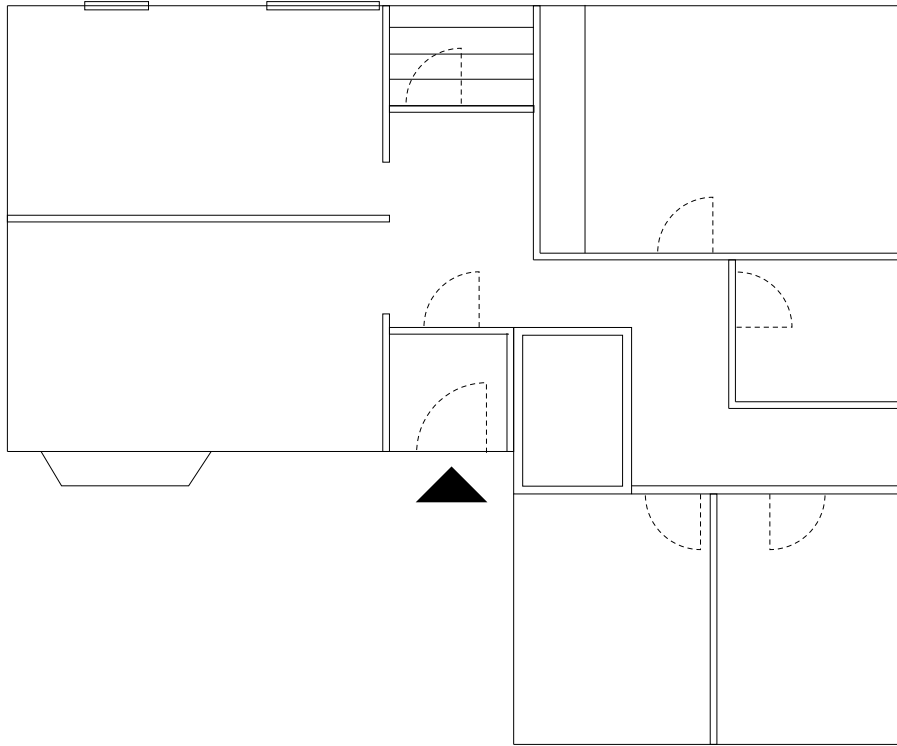
M
Plats + 5 banquettes
mur de briques

Plats
Door on just
(4 plates)
Banquette
bar vitre
alene : adreher

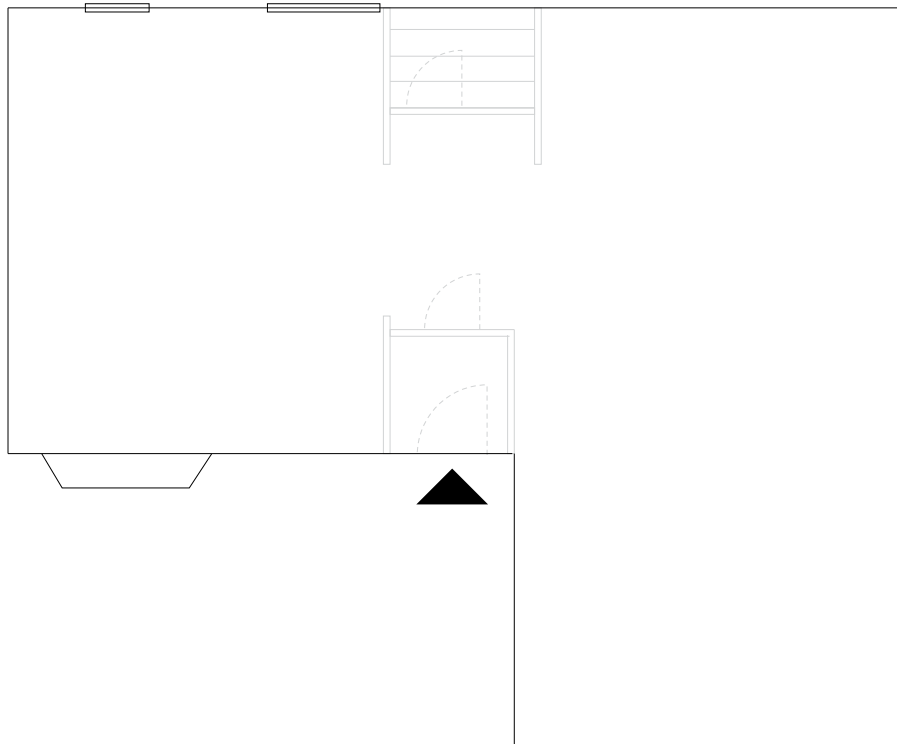
Ménage II - Étage actuel
Plan de référence



Ménage I - Étage actuel
Plan sommaire



Ménage I - Étage actuel
Plan vierge

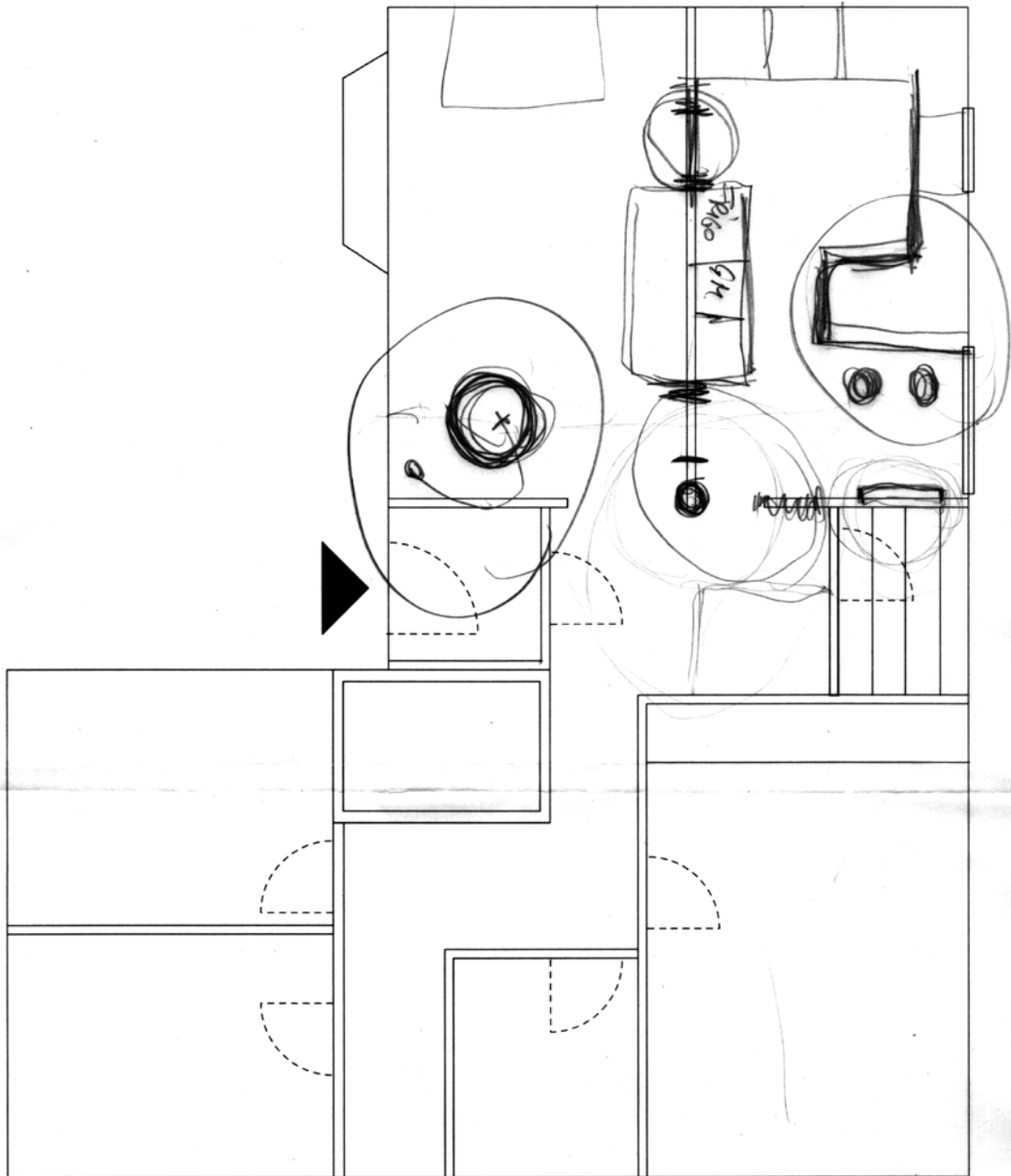


Ménage II, Atelier I, M.A.
Ménage II, Atelier II (parties encadrées - version finale)

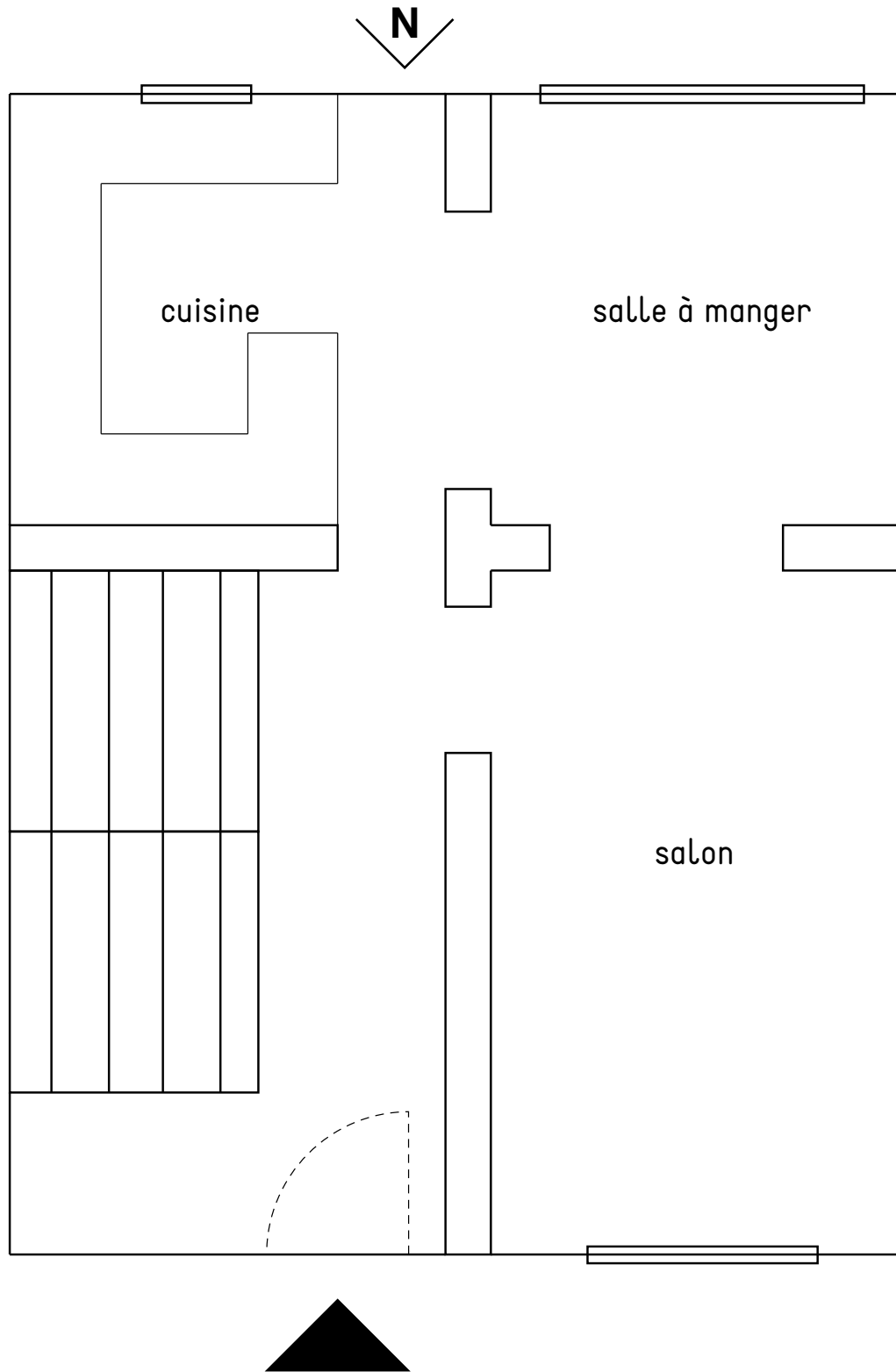
nom du participant : M. A.

date : 22 sept. 2013 version : /

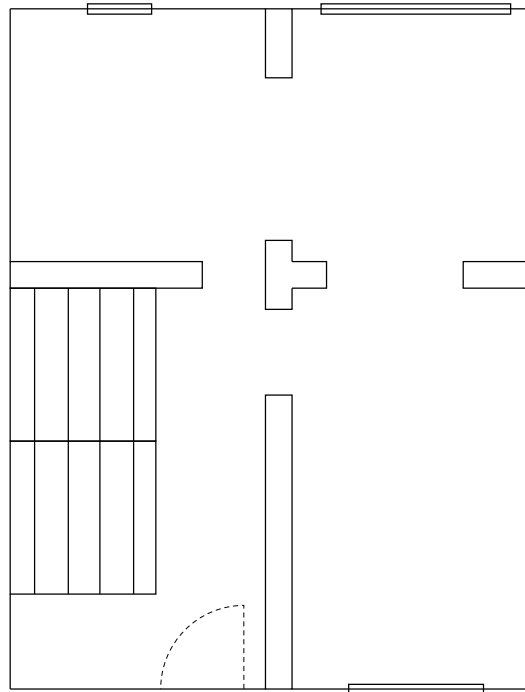
0 → version
2



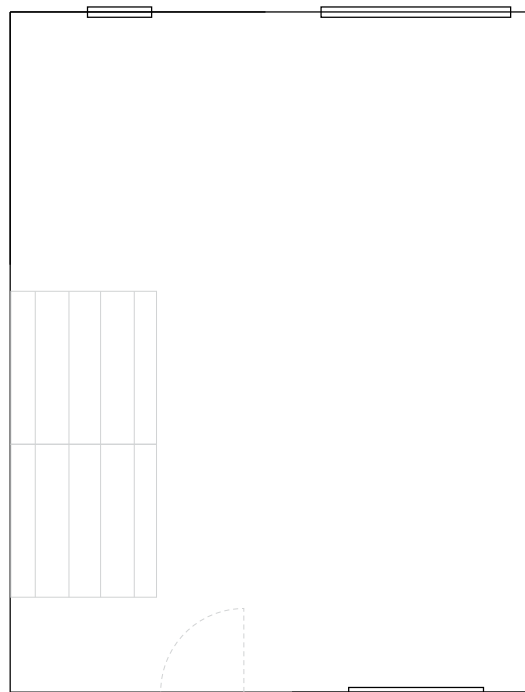
Ménage III - Étage actuel



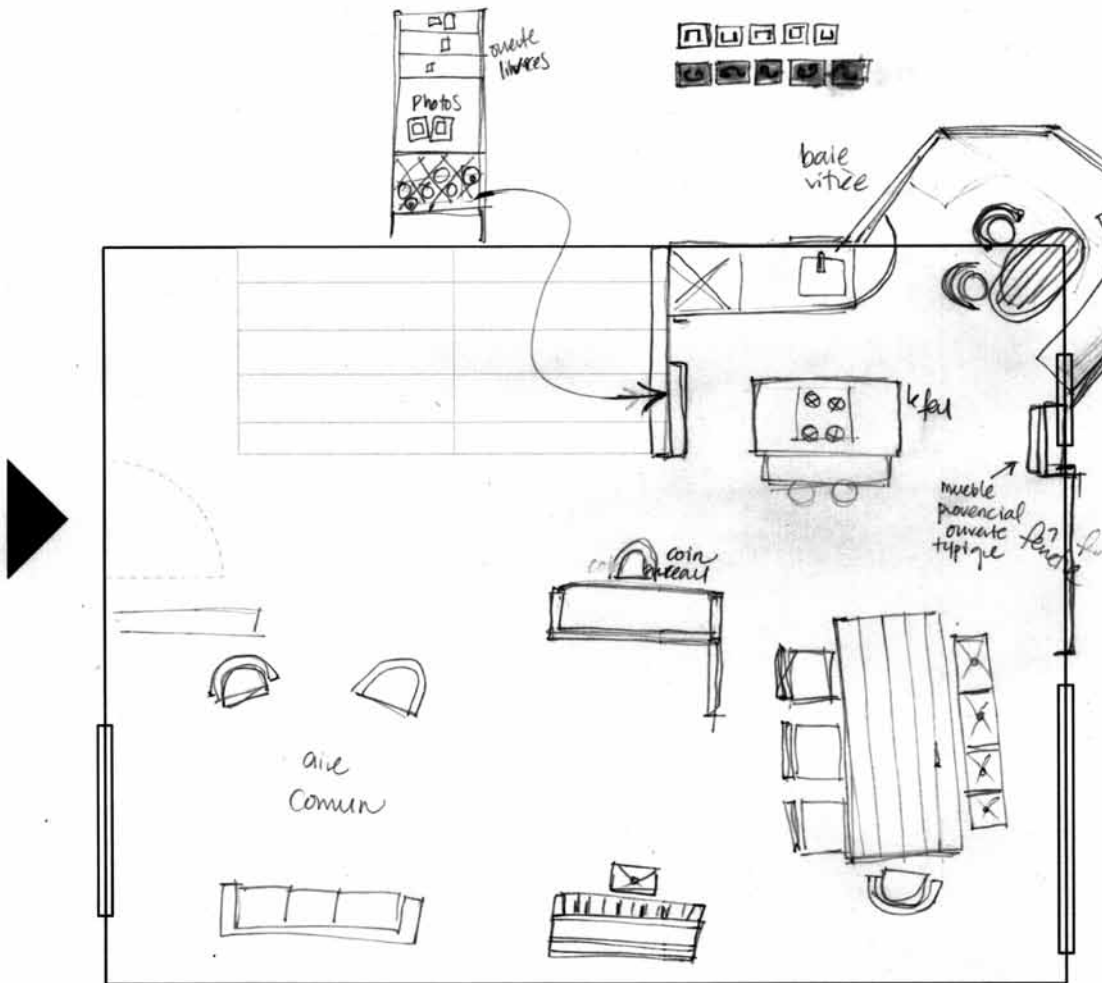
Ménage III - Étage actuel
Plan sommaire



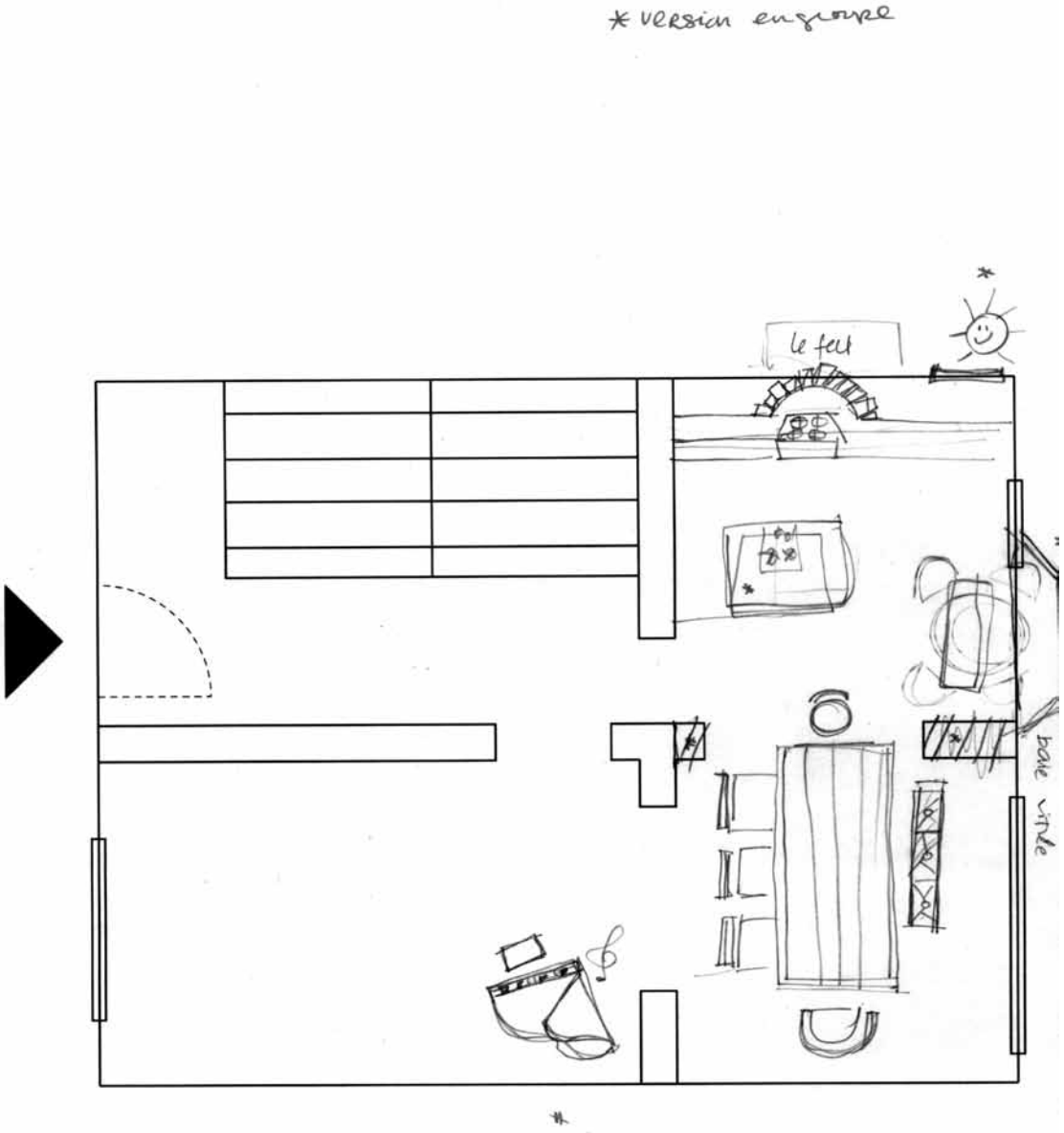
Ménage III - Étage actuel
Plan vierge



Ménage III, Atelier I, E.C. - version I



Ménage III, Atelier I, E.C. - version II
Ménage III, Atelier II (parties avec * - version finale)

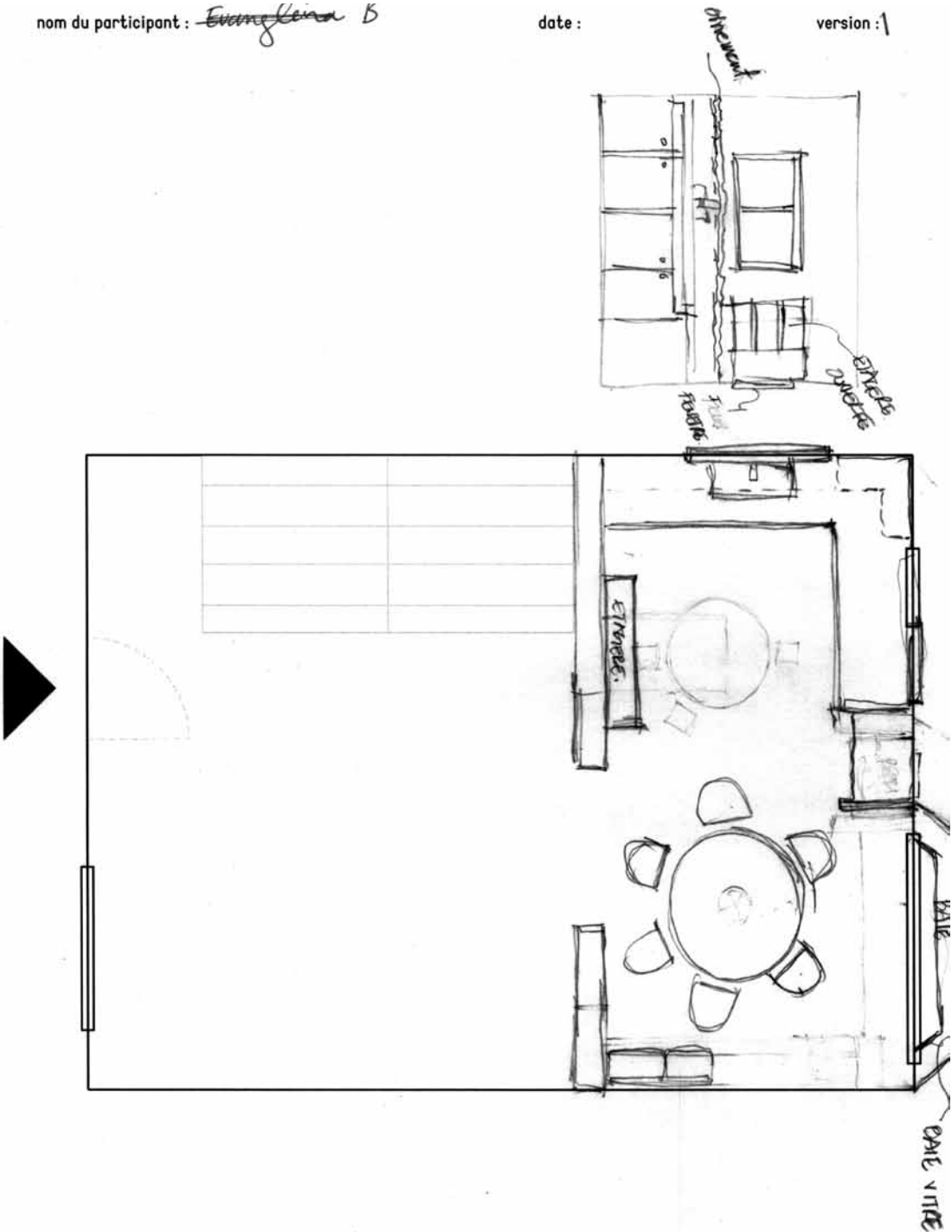


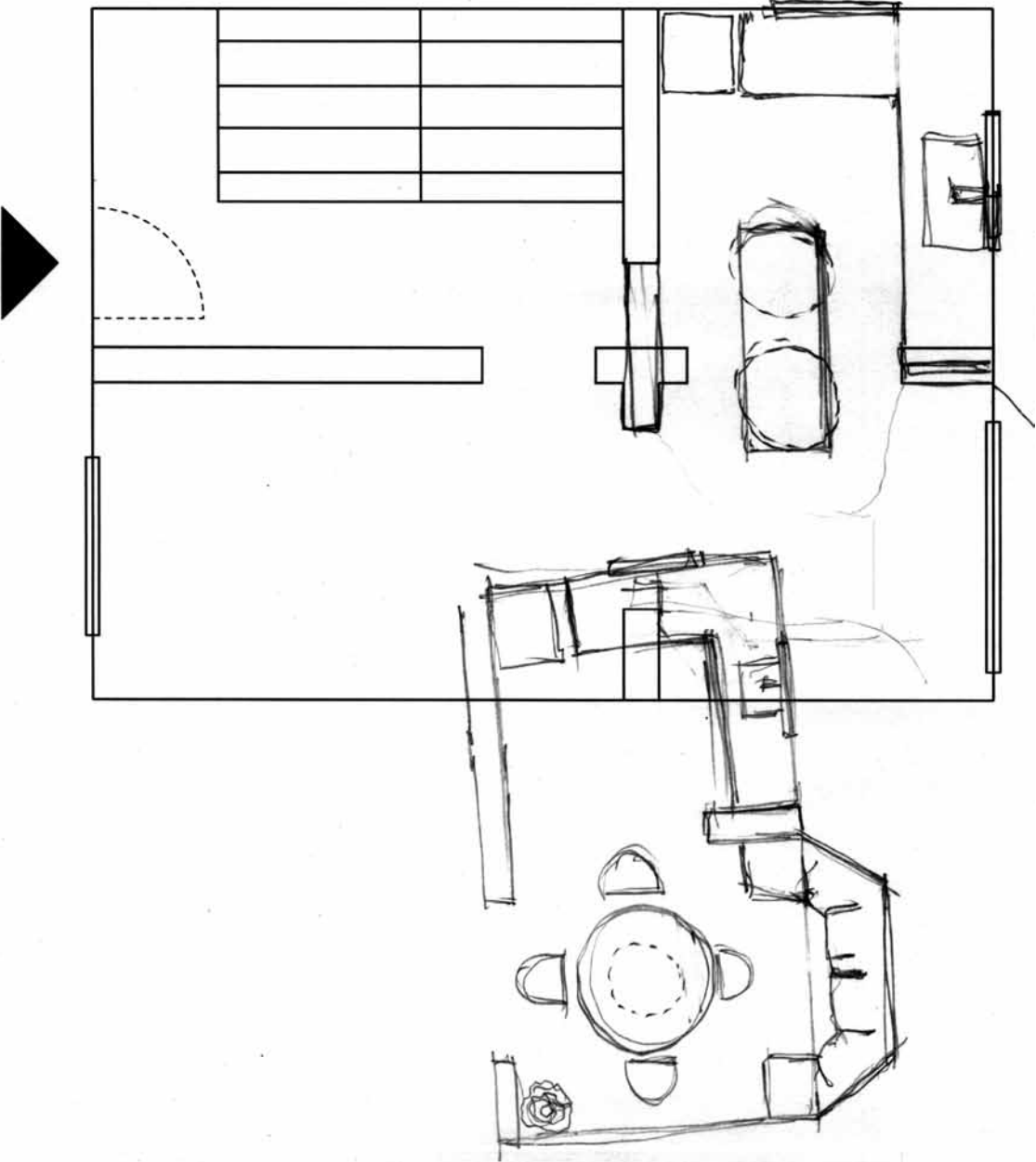
Ménage III, Atelier I, C.B. - version I

nom du participant : *Emma Léana B*

date :

version : 1





ANNEXE V

Retranscription des verbalisations

Ménage I, Atelier I, M.T.

1 Au rez-de-chaussée, c'est beaucoup de pièces très fermées, donc j'en ai éliminées quelques-unes. Donc,
2 en fait, ce mur-là va disparaître (pointe le mur derrière - sépare la cuisine du salon). Si les fondations de
3 la maison le permettent, celui-là serait aboli et le walk-in existerait plus. Ce serait vraiment un espace
4 ouvert jusqu'à la toilette, le bureau et la chambre à coucher. Parce que le walk-in je peux le mettre avec
5 le bureau et le garde-robe on en a en masse.

6 Quand ça c'est fait, là mon comptoir il commencerait à peu près au même endroit, puis il continuerait
7 le long de ce mur-là. La porte est abolie. Il y aurait une fenêtre de plus à la place. Mon évier serait plus
8 gros. Au bout de mon comptoir, il y a mon frigo qui est nouveau en *stainless steel*, puis mon double four
9 avec micro-ondes et la fenêtre du walk-in aussi qui est ajoutée. Mes normes de comptoir devraient être
10 respectées. Ici, au coin ici, je mettrais le papasan qui traîne dans le bureau pour le rendre utile puisque le
11 mur du walk-in on le garde. Ça ce serait un mur de briques rouges, fausses briques rouges, pis il y aurait
12 des étagères (ouvertes) pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires de cuisine et des
13 livres de cuisine. Je pourrais lire mes livres de cuisine là, ou J.C. pourrait lire le journal et vu qu'on a la
14 fenêtre juste à côté, ça fait lumineux, mais on peut aussi mettre comme le pattern une lumière au-dessus
15 pour créer un espace plus intime. C'est un alcôve.

16 Ensuite, moi j'ai toujours rêvé d'avoir un îlot central, donc j'aurais un îlot central. Puis qu'est-ce que j'ai
17 vu à quelque part que j'aime beaucoup... Bon il y aurait un autre alcôve avec des chaises hautes (pointe
18 l'îlot) pour le petit-déjeuner. Puis, d'un côté de l'îlot, il y aurait une banquette pour rejoindre la table à
19 manger avec d'autres chaises différentes. Ça je trouve ça vraiment le fun.

20 Après, pour couper le salon, mais sans trop le couper, il y aurait comme une étagère IKEA, plus style
21 IKEA avec des carreaux ouverts. Mais j'irais pas chez IKEA je la ferais faire sur mesure parce que je
22 voudrais un petit foyer au centre - artificiel, ambiance...

23 Après, c'est mon salon qui continue en arrière, beaucoup plus de sofas: 2 au lieu d'un. Et contre la grande
24 fenêtre, je mettrais comme une grande banquette pour Junior (leur chat) et pour lire.

25 Ça fait vraiment un espace central, tout le monde peut passer par là, peut fréquenter l'aire ouverte
26 pour aller partout au rendez-de chaussée. Et puis, ornement, ce serait sûrement des couleurs chaudes
27 puisque le mur de briques est rouge, alors je resterais dans les couleurs de rouges, jaunes, bruns comme
28 le pattern 250.

Ménage I, Atelier I, J.C.

1 Bon, le dessin peut sembler sommaire, mais laissez aller votre imagination. Oook.

2 Ça c'est un comptoir. Bon après fait, j'aurais dû changer ce côté-là et ce côté-là parce que ça va dans ce

3 sens-là. La fenêtre je l'ai mis là, mais il y a pas de fenêtre, c'est le reste de la maison...

4 Ça ici, c'est un espace ouvert qui serait, là, ici on démolirait le mur (le mur derrière - sépare cuisine du

5 salon) et ce serait un espace ouvert entre le salon et la cuisine. J'ai mis beaucoup de comptoir, parce

6 qu'on a jamais assez de comptoir dans une cuisine. Pis, ça c'est toute une fenêtre baie vitrée. Ici, j'ai mis

7 une alcôve avec une place pour une ordinateur, pour regarder des recettes des fois quand on cuisine.

8 J'ai mis une plaque à induction, des fourneaux en hauteur, un réfrigérateur double bien entendu, avec un

9 lave-vaisselle qui fonctionne à la vapeur qui lave en 3 minutes, encore des comptoirs et des comptoirs.

10 L'îlot, c'est un comptoir en or avec un lavabo au milieu avec un très grand lavabo ici qui n'a pas de

11 séparation. Comme ça, les personnes vont pouvoir cuisiner ici (sur l'îlot) si il y a de la visite et être quand

12 même en lien avec les personnes assises à la table.

13 Ici, j'ai mis un four à bois, parce que je riais tantôt, mais moi je trouve que c'est une bonne idée, je trouve

14 ça le fun un four à bois: ça donne une bonne ambiance, ça sent bon, pis je trouve ça chaleureux et il serait

15 en briques. Ici, il y aurait une autre alcôve ici, avec une chaise berçante collée sur le four à bois. Ça donne

16 aussi plus un espace pour se bercer proche du foyer. V: Ça fait comme une petite bulle dans la cuisine.

17 Puis, ici, j'ai mis mon ornement (RÉFÈRE AU PATTERN 253) parce que je me suis dit, qu'est-ce qui

18 me reflète bien, c'est un bar à jus et à shake. Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels

19 inclinables autour et il y aurait une télévision accrochée au mur et puis, il pourrait y avoir des photos de

20 nos exploits sportifs à M.T. et à moi. Donc ce serait un mini-bar, mais à jus et à shakes : je trouvais que

21 ça me représentait bien.

22 Ici, ce serait la table ronde, que j'ai dessiné carrée parce que c'est plus facile avec une règle et vu qu'il y

23 a un genre d'espace ici pour séparer, j'ai décidé de mettre une banquette en rond - on en avait déjà parlé

24 - une grosse banquette où les gens peuvent s'asseoir et le reste autour ce serait des chaises (différentes)

25 et il y aurait un éclairage central au-dessus de la table.

Ménage I, Atelier II

1 Dans notre deuxième version, on a toujours décidé d'abolir le mur du salon, puis d'abolir le mur qui donne
2 sur le walk-in pour garder le grand espace ouvert. On va ajouter des colonnes si jamais c'est nécessaire
3 pour la structure de la maison et on va rappeler le motif du mur en brique sur les colonnes. On va ajouter
4 une fenêtre additionnelle là en abolissant la porte arrière. On garde l'idée de J.C. de mettre une baie
5 vitrée le long du comptoir qui donne vers la Rivière-des-Prairies.

6 On a diminué le luxe des électro-ménagers de la cuisine : on garde un évier un peu plus grand, un lave-
7 vaisselle, un frigo standard, puis une cuisinière. On garde le petit alcôve ici qui va être une chaise ber-
8 çante ou un papasan : on est pas encore arrêté sur l'idée. Avec le mur en briques avec les souvenirs, les
9 accessoires de cuisine, les livres de cuisine. Pour nous, un mur de briques est une couleur chaleureuse.

10 On a gardé l'idée de bar à jus, sauf qu'il va se trouver près du mur de brique et sera plus petit. Aussi, on
11 garde notre îlot, mais on laisse faire les chaises hautes et on garde l'idée de la banquette qui rejoint la
12 table à manger avec d'autres chaises pour compléter. Et on va avoir une étagère ouverte pour donner
13 sur le salon pour rejoindre un petit peu la cuisine sans trop couper. Et on va garder des couleurs chaudes
14 comme J.C. a dit.

15 Pour l'éclairage, il y en aurait une au-dessus de la table à manger, aussi des petites encastrées qui font
16 le tour du comptoir, puis une aussi près de notre alcôve pour créer un peu comme le pattern. Et aussi
17 au-dessus du bar à jus. Dans le fond, il va y avoir des petites lumières tout autour, mais aussi une au-
18 dessus de l'îlot, une au-dessus de la table à manger et une au niveau de l'alcôve. Et, elles vont toutes
19 pouvoir se contrôler avec un panneaux de contrôle au cas où on veut créer plus une ambiance dans une
20 section en particulier.

21

22 V : Qu'est-ce qui vous a aidé le plus à réaliser les ateliers? Les patterns? Les exemples montrés au
23 début? L'ensemble du contenu?

24

25 M : Moi je trouvais que c'était clair, les patterns que tu as sélectionnés m'ont aidée.

26

27 V : Auriez-vous pu le faire par vous-même avec seulement les documents et les descriptions des ateliers?

28

29 M : Oui, c'était très bien expliqué. Mais, j'ai vraiment aimé le refresh au début avec des images réalistes
30 - autres que le petit croquis - avec les couleurs et tout ça, ça fait encore plus clair.

31 V: De quelle proposition êtes-vous le plus satisfait? Celle réalisée seule ou en groupe ou celle de l'autre?

32

33 M: Moi, j'aime bien nos idées jumelées ensemble. Le bar à jus je n'y avais pas pensé, l'ordi aussi je trouve

34 que c'est brillant.

35

36 J: En groupe j'aime mieux.

37

38 V: Est-ce que les patterns vous ont permis de trouver des idées auxquelles vous n'aviez pas pensé

39 avant?

40

41 M: Oh oui, oui. Ça m'a comme donné des notions 101 de design et je trouve ça vraiment utile parce qu'on

42 où on va déménager, on va vouloir rafraîchir certaines pièces au fil des ans. Et c'est tous des concepts

43 importants parce que nous on est familial, accueillant et justement c'est important que les gens puissent

44 se réunir dans une pièce vivante, puis ça c'est réalisé avec les patterns. C'est donc très utile.

45

46 J: Idem.

47

48 V: Recommanderiez-vous ce genre d'atelier à des proches ou amis qui rénovent leur maison? Voyez-

49 vous la différence entre le fait de travailler sur une pièce soi-même et d'engager un architecte d'intérieur

50 pour qu'il y travaille?

51

52 M: Moi je trouve que c'est facile à utiliser et pas mal tout le monde si ils utilisent bien les patterns et les

53 consignes et c'est facilement réalisable. Et en plus, il quelqu'un nous fait un plan de base comme on a eu:

54 moi j'ai aimé que tu nous fasse des plans avant, comme ça on peu jouer nous-même.

55

56 J: En plus, ça coûte pas mal moins cher qu'un architecte. M: Ouais, c'est ça, ça ne vaut pas le coût et au

57 moins tu fais des choix sensés, réfléchis.

Ménage II, Atelier I, M.A.

1 V: ... Est-ce que tu veux nous parler un peu du questionnaire que tu as rempli?

2

3 M: Si je parle de qualités, j'ai essayé de trouver des qualités de ce que j'ai aimé quand j'ai acheté la
4 maison. Comme là, quand c'est fermé. Ça j'apprécie beaucoup parce que je ne veux pas voir la cuisine
5 dans ma maison. Parce que je suis portée à manger. Ce que j'aime aussi, c'est que c'est bien éclairé
6 parce que c'est côté sud. Et la troisième qualité, bon plus ou moins, parce que j'avais une très petite
7 cuisine avant, alors pour moi ici, c'est grand.

8

9 Et puis, pour les trois grandes faiblesses, ça je l'ai pas écrit, mais c'est une vieille cuisine des années
10 70, je sais pas... Et puis, il faut la remplacer! Ce que je n'aime pas c'est la forme et l'emplacement des
11 portes. Parce qu'il y a les portes comme ça, ça prend de cet espace là, avec la table. Et puis, la division
12 des placards, parce qu'il y a beaucoup de placards, mais ils ne sont pas bien divisés. Aussi, je trouve que
13 la forme du plafond est difficile à intégrer dans la cuisine - c'est une toiture cathédrale.

14

15 Et puis, pour identifier 3 modifications que vous jugez importantes, j'ai dit; placards trop vieux, illumina-
16 tion - la lumière n'est pas vraiment bonne, et l'emplacement de la table à dîner.

17

18 [V: Présentation des patterns et explications de l'atelier]

19

20 M: Bon, bien on va le faire ensemble.

21

22 V: Premièrement, est-ce que tu laisserais ta cuisine au même endroit?

23

24 M: ...

25

26 V: Si c'est plus simple, on peut la laisser au même endroit.

27

28 M: Mmm... Ce sera plus facile, dans le sens que si je vais travailler là-dessus, c'est ce que je connais
29 déjà.

30

31 V: Ensuite, est-ce que tu garderais ce mur-là?
32

33 M: Ce que je ferais, je l'ouvrirais ici et probablement que j'ouvrirais aussi ici.
34 V: Pour avoir des portes, ou juste des cadres de portes?
35

36 M: Peut-être ici porte (celle du fond) et ici rien. Donc, je mettrais juste une colonne parce que tu dois
37 laisser ça. Et ouvrir ici, parce que cette lumière-là va venir ici, là où j'ai pas de lumière (porte patio vers
38 l'espace en face de la porte d'entrée). Et la même chose ici (de la cuisine, au salon en face de la baie vitrée).
39

40 V: Et puis, ici est-ce que tu laisserais la porte (ouverture dans le fond de la cuisine)?
41

42 M: Je pense que oui.
43

44 V: Ensuite, pour les comptoirs, est-ce que tu en mettrais ici maintenant que tu as des portes? Ou tu laisse
45 le frigo et le garde-manger comme ils sont?
46

47 M: Ah oui, j'aurais pas le choix. Si j'ouvre ici (porte fond de la cuisine), ben les comptoirs vont rester là.
48 Ici, il y a la porte donc j'ai pas le choix.
49

50 V: Veux-tu nous dessiner ce dont on a parlé?
51

52 M: Ok. Le comptoir, ici (entre les 2 nouvelles ouvertures) il n'y a pas de place pour le comptoir et si j'ouvre
53 l'autre, il n'y pas vraiment... Donc, ça se peut que se soit juste le frigo. Attends, je vais le placer comme
54 ça...
55

56 V: Ça pourrait aussi être un espace pour ta table à manger. Je ne sais pas où tu veux la placer... Ça
57 pourrait être une option aussi.
58

59 M: ... Je ne vois pas vraiment la table à manger là... Mais c'est vrai ce que tu dis, parce que c'est un peu
60 au centre de la pièce.
61

62 V: Ça peut aussi être du rangement.

63

64 M: Non, mais tu ne peux pas mettre des armoires ici parce que la porte est jusqu'ici... Oui tu peux, mais
65 tu coupes la lumière. Donc, non, je ferais, je laisserais comme ça (frigo et garde-manger), et ce que je
66 ferais plus, c'est mettre un comptoir ici (ajout du comptoir près de la porte patio). Et là, il y aurait une
67 porte ici (porte vers le salon), pour que ce soit fermé quand je veux, mais sinon ça laisse la lumière entrer
68 quand j'ai besoin. Ça me dérange pas parce que ce mur-là, je le veux pour une canapé. Et je pourrais
69 mettre, justement, la table ici (dans le salon), dans le coin. Et j'ai vu la table avec les deux chaises dans
70 ta présentation, avec la boule et ça c'est une bonne idée parce que ça ne demande pas un grand espace.
71 À la rigueur, tu peux rajouter encore des chaises, trois ou quatre et puis ça prend pas un grand espace.
72 Et je mettrais une lampe comme ça.

73

74 V: Un peu comme dans ta chambre?

75

76 M: Un peu comme dans ma chambre, mais il faut que ce soit encore plus haut. Ou mettre du plafond.
77 Donc, je changerais tout simplement cette table-là d'ici parce qu'elle est inutile.

78

79 V: Ok, toi tu manges ici ou ailleurs.

80

81 M: Je mange très rarement ici, juste quand il y a quelqu'un. Donc, je ferais ça et ça me donne aussi la
82 lumière et des visions avec la cour (contact visuel) par le passage.
83 Donc, ici, si je mettais un comptoir, j'aurais assez d'espace pour travailler. J'ai pas besoin de table pour
84 travailler. Et de l'autre côté, c'est ce que j'apprécie beaucoup, beaucoup dans la cuisine que j'ai, c'est le
85 garde-manger. Et comme j'aurais de la place, je mettrais deux garde-manger avec le frigo (mur entre les
86 2 portes).

87

88 V: Et pour les électro-ménagers, on a placé le frigo ici, mais les autres resteraient-ils à la même place?
89 Tu es satisfaite?

90

91 M: Oui.

92

93 V: Pour les armoires, est-ce qu'elles vont rester à peu près dans la même disposition? Voudrais-tu des
94 armoires plus hautes?

95 M: Non. Parce que ils sont pas touchables!

96 Mais, justement, parce que je parle de ça, ce comptoir-là, c'est toujours la même dimension où ils peu-

97 vent être... en général les comptoirs sont plus de la même dimension?

98

99 V: Oui, c'est standard. C'est la même hauteur. Je pense que c'est 25-26" comme ça (largeur) et c'est 36"

100 en hauteur. Aimerais-tu qu'il soit plus haut?

101

102 M: Non, non, la largeur.

103

104 V: C'est 26". Des fois, c'est plus petit, mais c'est jamais plus grand pour un comptoir.

105

106 M: Mais tu vois, je ne sais pas si c'est réaliste ça. Parce que si je viens avec un comptoir, même si c'est

107 un comptoir... Oui... Ça peut, ça peut être réaliste...

108

109 V: Oui, parce que ça va être ouvert ici.

110

111 M: Ça va être ouvert, mais le comptoir il va venir jusqu'à là.

112

113 V: Oui, mais tu as quand même un passage.

114

115 M: Oui, c'est possible. Donc, ce sera ça.

116

117 V: Ensuite, pour les couleurs, les matériaux, les armoires...

118

119 M: J'ai aucune idée. Justement, j'aime les couleurs chaudes, mais là, je me rends compte que ici... pour

120 faire un contraste... j'ai toujours du soleil. Et justement, j'ai eu de la difficulté, j'ai mis le rouge, parce

121 que j'aimais un rouge-orange et non... je l'ai recouvert. Ça faisait trop... trop... bizarre. C'est pas que je

122 n'aimais pas, mais ça faisait... bizarre.

123

124 V: Mais ça aussi c'est une couleur chaude, le beige.

125

126 M: Oui, mais c'est un peu plus neutre. Mais il faut faire très attention à ce que tu mets ici parce qu'avec

127 le soleil...

128

129 V: Donc, ce serait plus dans les couleurs pâles que tu irais?

130

131 M: Probablement, mais j'aimerais bien avoir du punch dans les armoires.

132

133 V: Comme avec une couleur plus du bois, ou, comme chez IKEA, un peu les armoires colorés, lustrés.

134

135 M: Oh oui, j'aime plus ça parce que ça se nettoie, pour moi c'est important le nettoyage aussi. Donc

136 j'aimerais avoir un contraste de couleur dans la cuisine.

137 Ce que je pourrais faire aussi, c'est mettre deux chaises ici (vis-à-vis le comptoir) pour manger rapide-

138 ment.

139

140 V: Et est-ce qu'il y aurait des oeuvres d'art, des souvenirs que tu aimerais affichés dans une pièce?

141

142 M: Bien ce sera plus sur ce mur (mur contre l'escalier). Si je pouvais je ferais encore plus d'espace ici

143 (enlève la partie de mur avant l'escalier). Mais tu vois, tout cet espace-là n'est pas utilisé... (hall d'entrée).

144 Si je pouvais, j'enlèverais même ça (la partie du mur avant l'escalier) pour plus de lumière. Et je laisserais

145 juste une colonne ici, et l'ouverture ici. Ce serait vraiment très ouvert.

146

147 V: Et puis, est-ce qu'il y aurait des objets, des photos auxquels tu tiens, que tu apprécierais avoir dans

148 une pièce?

149

150 M: MMMmmm, ouais, mais ce sera plus des fleurs que j'aimerais avoir. Sur le mur, pas par terre... Ou

151 des fleurs, ou je mettrais une télé.

152

153 V: Une télévision, ok. Dans la cuisine? En as-tu une dans le salon aussi?

154

155 M: Non, j'avais. Mais, je ne veux pas. Je veux pas non.

156

157 V: Pour quelle raison?

158

159 M: Parce que je ne veux pas nécessairement la télé dans le salon et aussi, je l'ai dans ma chambre. Et
160 puis, aussi, si il y a quelqu'un chez moi, je veux pas la télé. Pas de dérangement.
161
162 V: Ok, donc ça te fait vraiment un espace plus «privé», devant la fenêtre en plus.
163 Aimerais-tu avoir des petites alcôves... Mais toi, tu vis seule. Tu as déjà cet espace-là où tu peux manger
164 et travailler (dans la cuisine), la table à manger ici, les deux divans, ...
165
166 M: Mais je n'ai pas de place pour le mettre, même si j'aimerais en avoir... La seule place où je pourrais
167 mettre un ce sera ici, sauf que c'est pas possible à cause de la porte (porte patio).
168
169 V: Ici? (Hall d'entrée) Tu peux mettre une chaise ou...
170
171 M: Oui, ici oui. Vu que c'est ouvert, oui. J'en ai de la place, mais je ne vois pas comment.
172
173 V: Ah, tu as déjà une chaise...
174 Aimerais-tu retravailler ta baie vitrée? Mettre des chaises devant...
175
176 M: Oui oui. Oui, mais encore, je suis... Je ne peux pas le faire parce que dans mon salon, c'est trop serré.
177 (Elle se déplace vers le salon) Tu vois? Et en plus, il y a le chauffage en-dessous. Je ne peux pas mettre
178 le divan là-bas. Qu'est-ce que je pourrais mettre là, j'ai pensé à des coussins, mais c'est pas vraiment
179 utile parce qu'il y a personne qui va s'asseoir là.
180
181 V: Toi, tu ne penses pas aller t'asseoir dans la fenêtre?
182
183 M: Non. Et cet endroit-là dont je te parlais, c'est ici que je mets la table avec le luminaire.
184
185 V: Aimerais-tu avoir un foyer dans ta cuisine ou maison idéale? Soit un vrai ou artificiel, ou gaz...
186
187 M: J'ai déjà un foyer en bas. Oui j'aimerais, mais encore là, où le placer, je sais pas.
188
189 V: Tu le mettrais dans cet espace-là? (Le salon) Mais on ne sait pas où on pourrait le mettre...
190

191 M: Bin le seul endroit où on pourrait le mettre, ce sera ou ici ou là. (hall d'entrée ou salon).
192
193 V: En bas, il est où actuellement?
194
195 M: En bas quand tu rentres, tu le vois.
196
197 V: Pour les lumières, tu as déjà mentionné que tu en voulais une ici (au-dessus de la table à manger
198 dans le salon). Sinon, au-dessus du comptoir aimerais-tu en avoir des encastrées ou tu resterais avec
199 des luminaires centraux?
200
201 M: Non, j'aimerais avoir encastrés
202
203 V: Pour cet espace-là (l'ajout du comptoir), aimerais-tu en avoir aussi avec contrôle séparé?
204
205 M: Oui.
206
207 V: Toujours encastré? Comme ça quand tu veux juste manger rapidement tu peux juste allumer celles-là.
208
209 M: Et cet espace-là il faut l'illuminer différemment.
210
211 V: Oui, ça c'est à décider, si jamais tu mets la télé ici, tu n'as pas vraiment besoin d'éclairage, tandis que
212 si tu mets les plantes, par exemple, c'est différent.
213
214 M: Ça c'est vrai.
215
216 V: Je pense que tu vas avoir bien assez de comptoir pour travailler.
217
218 M: Oui.
219
220 V: Pour le pattern «s'asseoir en cercle», tu l'appliquerais dans le salon? Avec les divans?
221
222 M: Oui.

223

224 V: Pour «comptoir ensoleillé», tu as la fenêtre, c'est bon. Les «étagères ouvertes», ça dépend. Toi, est-ce
225 que tu aimerais mieux qu'elles soient fermées? Tantôt tu as dit avec un punch de couleur.

226

227 M: Non, moi je veux pas ouvert. Chez IKEA oui ça se fait, mais ici, ça devient sale et poussiéreux.

228

229 V: Pour les ornements, as-tu déjà une idée, une couleur, un motif que tu penses utiliser ?

230

231 M: Non.

232

233 V: Est-ce que c'est quelque chose qui t'intéresserait d'avoir diverses chaises différentes ?

234

235 M: Oui oui. C'est pratique.

236

237 V: Sinon pour les souvenirs. Tu as dit les plantes tantôt.

238 Bon, donc, si on a finit, ça ce serait ta cuisine idéale. Es-tu contente avec le résultat ?

239

240 M: Oui oui.

241

242 V: Est-ce que c'est quelque chose à quoi tu avais déjà pensé ?

243

244 M: Oui.

245

246 V: Tous ces éléments là ?

247

248 M: Oui, mais pas autant.

249

250 V: Trouves-tu que le document t'a aidé à exprimer et organiser tes idées ?

251

252 M: Oui. Parce que j'ai déjà fait cet exercice (repenser la cuisine), mais jamais sur papier.

Ménage II, Atelier II, M.A.

1 V: Le deuxième atelier, c'est de restreindre tes idées pour que se soit une conception plus réaliste. Si tu
2 veux, on peut limiter les choix, choisir ce que toi tu préfères, ce que tu trouves le plus important comme
3 changement et refaire l'activité.

4

5 M: Mmm. Et bien, je ne sais pas si c'est réaliste ou pas, parce que je ne sais pas si ça se peut ça (les
6 ouvertures dans le mur de la cuisine) parce que ça tient de la structure de la maison pour ouvrir deux
7 endroits comme ça. À cause de ça, je ne sais pas si c'est réalisable au point de vue...

8

9 V: Structurel?

10

11 M: Non, financier. Non structurel, ça peut être arrangée, ça c'est sûr.

12

13 V: Ok, parce que ça impliquerait d'autres travaux en plus et ça peut entraîner un effet boule de neige.

14

15 M: Oui.

16

17 V: Alors, si on retravaille la cuisine comme elle est maintenant...

18

19 M: Oui on peut la retravailler comme elle est maintenant. La seule chose, c'est que j'aimerais ajouter ça
20 (l'ajout du comptoir), ce comptoir-là, parce que j'aimerais éliminer cette table.

21

22 V: Est-ce que tu mangerais juste sur cet espace-là maintenant? Ou rajouterais-tu la table de l'autre côté
23 aussi?

24

25 M: Oui, les deux.

26

27 V: Est-ce que tu enlèverais un sofa?

28

29 M: Non, j'ai rien à enlever, j'ai juste la grosse chaise que de toute façon je veux enlever.

30

31 V: Oui c'est ça la grosse chaise.

32

33 M: Et la bibliothèque que j'ai mis là juste parce qu'il fallait remplir cet espace.

34 V: Alors, dans le fond, tu garderais ça, tu garderais cet espace-là ici.

35

36 M: Oui, je garderais ça, je garderais ça.

37

38 V: Et ça, ça resterait tout fermé?

39

40 M: Oui, ça ça resterait fermé.

41

42 V: Sinon, côté plus organisation, ça resterait tel quel? Avec les armoires en hauteur? Plus haut?

43

44 M: Non, non, comme ça, ça va et même plus bas.

45

46 V: Vas-tu ajouter des trucs en haut? Comme les plantes que tu as en ce moment?

47

48 M: Oui j'aimerais quelque chose. Mais là, si je retravaille cet cuisine-là, là je regarde cet espace-là à côté

49 du frigo, parce que là c'est un four encastré que je veux l'éliminer, le four à micro-ondes, je ne veux pas.

50

51 V: Ok, alors à la place mettrais-tu un comptoir, ou tasserai-tu le frigo?

52

53 M: Non, je mettrais un garde-manger.

54

55 V: Alors, il y aurait un garde-manger d'un côté et un de l'autre.

56

57 M: Oui. Ou j'aimerais, je pourrais ajouter un comptoir, mais tu vois, un comptoir plus serré avec des tiroirs,

58 et je laisserais plus de place au frigo parce que le frigo, sinon je ne peux pas le faire rentrer (par la porte).

59

60 V: Et laisserai-tu la télévision de ce côté-là?

61

62 M: Oui. Ce sera plus télé que plantes parce que je pourrais mettre des plantes-là. (haut des armoires et

31 salon)

32

33 V: Les plantes c'est quelque chose que tu aimes dans une maison?

34

35 M: Oui.

36

37 V: Qu'est-ce que tu trouves que ça ajoute à une maison?

38

39 M: Ben, parce que ça change tout le temps. C'est la diversité. Les œuvres d'art, on ne va pas mettre ça
40 dans la cuisine. Comme là tu vois, j'ai des assiettes de mon voyage au Mexique, c'est beau, c'est en
41 rapport avec la cuisine. J'aime ça.

42

43 V: Oui, les garderais-tu dans ton nouvel espace?

44

45 M: Oui. Quelque chose que j'ai beaucoup aimé, c'est ton image avec les bouteilles de vins. Je trouve que
46 ça donne de l'atmosphère, de la couleur et pis ça te représente aussi dans le choix de vins. Ça je trouve
47 excellent comme idée dans la cuisine et je l'ai en note. J'ai pris ça en note, j'ai pris la table avec la boule
48 aussi que je trouve excellente comme idée.

49

50 V: Je vais t'envoyer le lien des images que j'ai sélectionnées.

51

52 M: Ce que je suis en train de voir, qu'est-ce que je pourrais mettre comme table. Une petite table de café
53 qui est en même temps fonctionnelle et pas trop grosse parce que mon salon n'est pas large. Mais je
54 trouve que je vais mettre une table là-bas avec une lumière comme tu as montré, ça sera parfait, parfait
55 pour moi. Et en pensant comme ça, je peux même ne pas ouvrir là, laisser-là tel qu'il est (mur donnant
56 sur l'escalier), mais ouvrir ici (mur vers le salon). Ouvrir ici, ça fera une grosse différence parce que ça
57 ouvre vers la table à manger, ça ouvre vers la lumière et il y a beaucoup de lumière ici. À la rigueur, de
58 l'autre côté ce n'est pas nécessaire d'avoir de la lumière parce que j'ai la fenêtre. Et puis, aussi je vais me
59 renseigner combien ça coûte. Oui, ça vaut la peine! Aussi, ici la télé, oui pour moi c'est important parce
60 que je passe du temps dans la cuisine et avoir la télé c'est divertissant. Et justement j'ai toujours la radio
61 allumée. Voilà!

Ménage III, Atelier I, E.C.

- 1 A1 : C : C'est juste de travailler dans la cuisine, ou...
2
3 V : L'atelier c'est sur les cuisines, mais souvent ça va influencer toute la maison. Mais c'est selon vous.
4 ...
5 E : Est-ce que je dois trouver l'espace pour tout?
6
7 V : Tu dois faire ta cuisine idéale, alors c'est toi qui sais ce dont tu as de besoin.
8
9 E : Oui, mais sans frigo! Non? Je dois trouver la place pour le frigo. On peut le mettre dans la chambre
10 ! Hahaha.
11 ...
12 E : Elles sont pas mal typiques les cuisines au Mexique et la cuisine comme telle. C'est vrai que mainten-
13 ant c'est comme ici, comme la même chose. Mais avant c'était tout le temps décoré de la même façon. ...
14 J'aimerais une touche mexicaine en décoration. Comme avec les tuiles, jaune-orange.
15 ...
16 E : C'est vrai que on a beaucoup de soleil de ce côté.
17
18 V : Oui c'est normal, c'est le côté Sud. Il y a beaucoup de soleil du côté Sud.
19 ...
20
21 A1 E : J'ai deux options, une plus fou et une option plus normal. Ici, ça commence par sortir un grand
22 espace avec la fenêtre et la lumière pour pouvoir voir la cour et le dehors. Et ici, je ne sais pas vraiment
23 comment ça fonctionne techniquement, mais le four sera au centre; ça je trouve ça intéressant, parfois
24 je vois ça. Au bout, la petite table, c'est pratique pour déjeuner vite vite avec des bancs. Avec le four au
25 centre, comme un centre où tout le monde peut se réunir pendant que l'on cuisine, on parle et tout ça.
26 Ici, j'ai mis comme un meuble - je ne sais pas si ça s'appelle comme «provincial» - comme typique, un
27 meuble qui te rappelle quelque chose comme la maison de mama ou la grand-mère qui parfois avait cet
28 espace ouvert avec des petites choses, des souvenirs, et ça fait beau.
29 Ici, ça continue avec une nouvelle baie pour donner l'espace ici avec la table à manger. J'ai mis différen-
30 tes chaises, mais pas totalement différent parce qu'avec les enfants, ça va faire de la chicane. Comme j'ai

31 mis un banc, une chaise avec les appuis-bras et les autres sans, mais pareilles. En gardant l'harmonie,
32 comme tu disais, parce que si elles ne sont pas comme harmonieuses, c'est pas beau!
33 Ici, j'ai mis un coin bureau, je savais pas comme ça s'appelle... pour le... alcoba ? Alcôve ! Comme tu
34 avais une photo, un petit espace de travail, pour avoir l'ordinateur là-bas, parce que sinon, l'ordinateur
35 n'a pas un espace pour lui. Sinon tu ne peux pas le mettre sur la table à manger parce que c'est tout sale,
36 alors tu as un petit espace pour ça, et pour le courrier et tout ça : ce sera pratique. Ici, j'ai mis un petit
37 meuble pour mettre des livres dans un espace ouvert avec au milieu les photos. Comment c'est placé,
38 c'est comme privé: le meuble regarde vers le derrière de la maison, à l'intérieur on ne le voit pas tout de
39 suite. Avec des petites bouteilles, de tequila... hahaha! Non, c'est pas vrai! Beaucoup, beaucoup! Non,
40 c'est seulement une blague.

41 Ici aussi, j'ai mis le piano pour diverses activités. Ça fonctionne un peu comme alcôve aussi.

42

43 V : Tu joues du piano ?

44

45 E : Non, on a pas, mais j'aimerais ça. Peut-être quand je vais avoir 60 ans... Alors, quelqu'un pourrait se
46 mettre là-bas à jouer et ici, le salon avec les gens assis en cercle.

47 Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique : les tuiles comme avec un jaune-orangé,
48 comme ça, mais que j'ai pas trouvé exact.

49

50 L'autre option, c'était, à la place du four maintenant, mais avec un petit arc par-dessus qui donne comme
51 l'ancien temps avec le foyer en briques, en terra-cota ? Terre cuite. Et ici ouvrir la baie vitrée, ça c'est
52 plus raisonnable que l'autre option, pour la lumière et regarder dehors. Et la grande table, mais il faudrait
53 enlever tout ça pour mettre une plus grande table.

Ménage III, Atelier I, C.B.

- 1 Le mien, ils ne sont pas détaillés comme le sien... Mais ici, j'ai pensé plus pour regarder l'extérieur pour
- 2 mettre deux grandes fenêtres ici. Ici, aussi pour travailler, ici petit peu comme alcôve, mais avec le comp-
- 3 toir, je sais pas si il faudrait des petits murs pour séparer. Ici, la baie juste pour regarder. C'est ouvert ici,
- 4 et il y a aussi une porte pour sortir. Et ici une grande table, mais je sais pas si c'est mal proportionné...
- 5 J'aime aussi les étagères ouvertes, la seule chose, c'est qu'il faut être très discipliné pour le ménage,
- 6 mais j'aime le look que ça donne.
- 7 Ici, l'ornement, tout autour par-dessus du comptoir, avec les tuiles.
- 8 Ici, une autre étagère. Et c'est tout pour ça.
- 9 Et ici, j'ai essayé de penser plus pour la circulation des gens. Ici, j'ai fait la même baie, mais fermée avec
- 10 un espère de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à la table.
- 11 Et ici, c'est presque la même chose que l'autre côté, c'est le comptoir tout au complet pour la cuisine. J'ai
- 12 essayé de penser aussi des choses décoratives, des plantes...

Ménage III, Atelier II

- 1 C : Pour le plus réaliste, c'est lui (Plan # 2 d'Évangelina). Il faudrait enlever toute la baie et tout ça.
- 2
- 3 E : On a pas le plus réaliste, c'est tout des idées un peu fou.
- 4
- 5 C : Pour vrai, pour moi ça c'est le plus réaliste.
- 6
- 7 E : Sauf le piano, mais ça devrait être le plus important! Et la baie vitrée, la circulation est plus difficile. Ça
- 8 (la porte patio), c'est pratique pour sortir.
- 9
- 10 C : On pourrait aussi mettre le four ici au milieu.
- 11
- 12 E : Oui, ça pourrait être un îlot.
- 13
- 14 C : Je sais pas si il y a la place. On va mettre ici le four et on enlève cette table, parce qu'il y a cette table
- 15 déjà.
- 16
- 17 E : Oui, mais on peut mettre des chaises ici pour s'asseoir devant la baie vitrée. Comme ça, on réduit
- 18 l'espace et on peut passer.
- 19
- 20 C : Et on peut enlever ces murs... Je pense que c'est réaliste, non ?!
- 21
- 22 E : Oui c'est réaliste. Alors, ici le four, chiquita... petit petit.
- 23
- 24 C : Ici, c'est juste les comptoirs.
- 25
- 26 E : Ça donnerait beaucoup de lumière parce que là on a une fenêtre, on a pas mal de lumière, mais là
- 27 avec ça !
- 28
- 29 C : Et il faudrait ouvrir ici aussi.
- 30

31 E : Oui mais le problème, c'est que ici c'est la cheminée qui passe de ce côté-là.
32
33 C : Mais sur les côtés on peut ouvrir. Chaque côté de la cheminée.
34
35 E : Non juste ici.
36
37 C : Non, mais c'est mieux ici.
38
39 V : Trouvez-vous que l'atelier vous a aidé à avoir des idées que vous n'aviez jamais eu pour cet espace
40 ? Est-ce que ça vous a aidé à organiser vos idées ?
41
42 E : Oui
43
44 C : Oui.
45
46 E : On imaginait un peu ça, pour regarder un peu plus l'extérieur, mais peut-être la table, la chaise, la
47 circulation centrale, on avait pas pensé. Finalement, comment on a pensé la circulation c'est bien.
48
49 V : Avez-vous trouvez ça utile le document avec la présentation avant ?
50
51 C : Les alcôves sont très intéressants.
52
53 E : Oui, au début, on ne comprenait pas comment est-ce qu'on peut mettre un espace additionnel... et
54 pourquoi et comment. Mais c'est intéressant, par exemple, créer un petit bureau, créer un petit coin pour
55 qu'il y a différents activités quand on est pas mal ensemble, mais dans différents petits endroits avec les
56 enfants et tout.

ANNEXE VI

Questionnaire de retour sur les activités

MÉNAGE I

1 **1. Selon vos réponses au questionnaire, votre cuisine actuelle semble être utilisée majoritaire-**
2 **ment pour des raisons fonctionnelles (manger et cuisiner): avec les plans que vous avez réalisés,**
3 **pensez-vous que cet espace deviendra plus investi/plus utilisé par les membres de votre mé-**
4 **nage? Pourquoi ?**

5

6 Notre cuisine sera définitivement plus utilisée et non seulement pour des raisons fonctionnelles. L'abolition
7 de deux des quatre murs permet vraiment à notre cuisine et notre salon par le fait même de devenir le
8 point central du rez-de-chaussée. Les alcôves tel que le coin lecture et la banquette, qui peut également
9 constituer la table à manger, démontre la polyvalence de la pièce. On peut s'adonner facilement à des
10 activités de toutes sortes (individuelles et collectives). Nous avons d'ailleurs appliqué les patterns que
11 Virginie Tessier nous a enseignés dans le design de notre nouvelle maison dans laquelle nous déména-
12 geons l'année prochaine.

13

14 **2. Y a-t-il un ou des changements que vous pourriez ou souhaiteriez être en mesure d'intégrer à**
15 **vos cuisine actuelle ? Pensez-vous que ces quelques changements modifieraient vos interac-**
16 **tions avec ce lieu et avec les autres personnes en ce lieu ?**

17 **(ex.: afficher des souvenirs ou photos, favoriser l'éclairage naturel, changer quelques chaises,**
18 **ajouter des alcôves, ...)**

19

20 En effet, quelques changements pourraient être réalisés dans l'immédiat tel que les éléments suivants :

21 - Nous pourrions tout à fait personnalisés la pièce en décorant à l'aide de photo-souvenirs,
22 d'oeuvres d'art et d'étagères ouvertes pour y classer nos livres de cuisine que nous trouvons
23 dommage de serrer en ce moment un peu partout dans la maison.

24 - Nous pourrions, en conservant la même configuration de la salle, rénover la cuisine en entier en
25 changeant les armoires, le comptoir, l'évier ainsi que quelques électroménagers.

26 - Il serait aussi possible de personnaliser la pièce à l'aide de peinture de couleur en appliquant des
27 couleurs chaudes pour créer une belle ambiance dans la pièce.

28 - La configuration actuelle nous empêche malheureusement de créer des alcôves.

29 En investissant dans de nouveaux rideaux nous pourrions profiter davantage de l'éclairage na-
30 turel, étant donné que nous avons trois fenêtres dans la cuisine.

31 **3. Quels seraient, d'après vous, les principaux centres d'attention dans l'espace que vous avez**
32 **créé ? En d'autres mots, quelles parties de l'espace seraient les plus utilisées autant pour des**
33 **raisons fonctionnelles que de confort?**

34

35 Nous croyons que l'îlot central et la table à manger qui sont positionnés un à côté de l'autre constitueront
36 l'espace le plus utilisé, car il est possible de cuisiner et de discuter avec les gens assis à table en même
37 temps. Il est possible de relaxer également sur la banquette.

38

39 **4. D'après vous, quels seraient les changements dans la dynamique de votre maison d'avoir**
40 **un espace commun où l'on se sent à l'aise autant seul qu'en groupe ? Est-ce que votre routine**
41 **quotidienne en serait modifiée ?**

42

43 Tel que mentionné précédemment l'abolition de deux des quatre murs permettra à notre cuisine et notre
44 salon par le fait même de devenir le point central du rez-de-chaussée. Nous avons également créés dans
45 notre plan des alcôves plus individuels (coin lecture, banquette, etc.). Donc notre routine quotidienne
46 sera définitivement modifiée, mais pour le mieux. En passant davantage de temps dans la pièce centrale
47 du rez-de chaussée, la cuisine (et le salon) au lieu de passer notre temps dans les pièces adjacentes
48 beaucoup plus fermée, ceci nous permettra d'avoir plus d'interactions entre nous.

49

50 **5-a. Pensez-vous que l'espace tel que vous l'avez repensé modifierai vos contacts vis-à-vis de la**
51 **nourriture et/ou des repas ? Comment ?**

52

53 La cuisine repensée modifierait totalement notre contact vis-à-vis les repas. Nous avons l'habitude de
54 manger dans le salon ou la salle d'ordinateur. Toutefois, avec les multiples alcôves, l'ouverture et la
55 fonctionnalité de la pièce nous serions à notre avis beaucoup plus présents dans la cuisine durant les
56 repas et nous aurions du plaisir à y être.

57

58 **5-b. Pensez-vous qu'un contact plus important avec les éléments de la nature, comme l'eau, le**
59 **soleil ou les aliments, soit bénéfique dans une cuisine ? Pourquoi ? De plus, donnez quelques**
60 **exemples d'éléments naturels présent dans votre cuisine repensée.**

61

62 Afin de créer une belle ambiance dans la pièce, il est essentiel d'intégrer des éléments naturels dans une

63 pièce. Notre cuisine repensée utilise beaucoup de soleil en y ajoutant plus de fenêtres. Nous devrions
64 davantage mettre en valeur la vue que nous avons vers la Rivière-des-Prairies. De plus, nous avons
65 magasiné des petits foyers électriques d'ambiance et nous nous sommes rendu compte que c'était plus
66 abordable que nous pensions. Nous pensons donc intégrer un petit foyer électrique intérieur (emplace-
67 ment indéterminé) fixé au mur pour accentuer l'ambiance enveloppante et chaleureuse de la pièce.

68

69 **5-c. Avez-vous remarqué l'importance de des éléments naturels lors de l'application des pat-**
70 **terns?**

71

72 Oui en effet, les patterns sélectionnés dans le cadre du projet font principalement référence ou sont
73 similaires à des éléments naturels.

74

75 Pour conclure, je tiens à dire que la participation à ce projet a exercé un impact majeur sur nos habiletés
76 à designer une pièce. Nous avons pleinement profité de cette expérience et nous nous amusons à ap-
77 pliquer ces patterns dans l'élaboration du design de nos pièces dans notre future maison dans laquelle
78 nous aménageons l'année prochaine. Merci à Virginie de nous avoir clairement enseigné ces précieux
79 patterns qui permettent d'éviter d'avoir recours à des services de designer et par le fait même défrayer
des coûts additionnels.

MÉNAGE II

1 **1. Selon vos réponses au questionnaire, votre cuisine actuelle semble être utilisée majoritaire-**
2 **ment pour des raisons fonctionnelles (manger et cuisiner): avec les plans que vous avez réalisés,**
3 **pensez-vous que cet espace deviendra plus investi/plus utilisé par les membres de votre ménage**
4 **? Pourquoi ?**

5

6 Oui, car c'est plus beau et ça réponds à ce que je recherchais. Je vais avoir plus envie d'être dans la
7 cuisine et y passé du temps pour par exemple cuisiner, manger sur la nouvelle partie du comptoir et
8 regarder la télévision.

9

10 **2. Y a-t-il un ou des changements que vous pourriez ou souhaiteriez être en mesure d'intégrer à**
11 **vos cuisine actuelle ? Pensez-vous que ces quelques changements modifieraient vos interac-**
12 **tions avec ce lieu et avec les autres personnes en ce lieu ? (ex.: afficher des souvenirs ou photos,**
13 **favoriser l'éclairage naturel, changer quelques chaises, ajouter des alcôves, ...)**

14

15 Oui: changer l'éclairage et les lampes, changer la couleurs des armoires et la couleurs des murs. Ce sont
16 de changements simples, mais qui pourrait faire un gros impact sur la cuisine. Je pense que la cuisine
17 serait beaucoup plus agréable à utilisé.

18

19 **3. Quels seraient, d'après vous, les principaux centres d'attention dans l'espace que vous avez**
20 **créé ? En d'autres mots, quelles parties de l'espace seraient les plus utilisées autant pour des**
21 **raisons fonctionnelles que de confort?**

22

23 Le milieu de la cuisine qui devient plus fonctionnel pour cuisiner. Avec la nouvelle patrie du comptoir et
24 les 2 garde-manger, la cuisine va être plus comme mes besoins. Le nouveau comptoir où je vais pouvoir
25 manger, travailler et regarder la télévision.

26

27 **4-a. Pensez-vous que l'espace tel que vous l'avez repensé modifierai vos contacts vis-à-vis de la**
28 **nourriture et/ou des repas ? Comment ?**

29

30 Non.

31 **4-b. Pensez-vous qu'un contact plus important avec les éléments de la nature, comme l'eau, le**
32 **soleil ou les aliments, soit bénéfique dans une cuisine ? Pourquoi ? De plus, donnez quelques**
33 **exemples d'éléments naturels présent dans votre cuisine repensée.**

34

35 J'apprécie beaucoup la lumière naturelle dans ma cuisine et c'est pour ça que je veux aussi ouvrir l'espace
36 vers la salle à manger. Comme avec les plantes et la lumière la nature change l'espace durant l'année
37 ou la journée.

38 Je vais plus voir vers l'extérieur sans la table à manger et la lumière va mieux pénétrer dans la maison
39 avec les ouvertures dans le mur vers le salon et l'entrée.s

40

41 **4-c. Avez-vous remarqué l'importance de des éléments naturels lors de l'application des pat-**
42 **terns?**

43

44 Je ne comprends pas très bien cette question....

MÉNAGE III

1 **1. Selon vos réponses au questionnaire, votre cuisine actuelle semble être utilisée majoritaire-**
2 **ment pour des raisons fonctionnelles (manger et cuisiner): avec les plans que vous avez réalisés,**
3 **pensez-vous que cet espace deviendra plus investi/plus utilisé par les membres de votre ménage**
4 **? Pourquoi ?**

5

6 Actuellement, même avec son espace restreinte, on l'utilise pour jaser (pendant que les enfants mangent
7 et on cuisine on se raconte les nouvelles de l'école sans attendre que tout le monde soit assis pour le
8 souper , aussi pour faire des activités d'apprentissage avec les enfants, bricolage, cuisine...

9

10 Avec le changements l'espace sera mieux adapte à faire ces différents activités, de plus de donner plus
11 d'utilité à chaque un , comme un espace plus confortable pour déjeuner vite, avec de chaises pour tous,
12 pour lire, pour dessiner (les enfants).

13

14 **2. Y a-t-il un ou des changements que vous pourriez ou souhaiteriez être en mesure d'intégrer à**
15 **vosre cuisine actuelle ? Pensez-vous que ces quelques changements modifieraient vos interac-**
16 **tions avec ce lieu et avec les autres personnes en ce lieu ?**

17 (ex.: afficher des souvenirs ou photos, favoriser l'éclairage naturel, changer quelques chaises,
18 ajouter des alcôves, ...)

19

20 On peut mettre plus de couleur culturelle, comme but de s'approprier de l'espace. La creation de petits
21 espaces destines ex. A un bureau semble vraiment intéressant , donne plus de dynamisme y charme. Un
22 table de hauteur plus bas permettrai de mieux faire les activités de bricolage et cuisine des enfants, serait
23 plus adapté à son ergonomie. Agrandir la vue serait aussi un atout à l'espace, en le faisant plus convivial
24 et profitable (peut être comme tu dit : "vivant"

25

26 **3. Quels seraient, d'après vous, les principaux centres d'attention dans l'espace que vous avez**
27 **créé ? En d'autres mots, quelles parties de l'espace seraient les plus utilisées autant pour des**
28 **raisons fonctionnelles que de confort?**

29

30 La petite alcôve de grand fenêtre et coin pour déjeuner . Elle a la vue et la table plus bas, avec 4 places

31 pour s'asseoir au déjeuner (actuellement on a que 2 places)

32

33 **4-a. Pensez-vous que l'espace tel que vous l'avez repensé modifierai vos contacts vis-à-vis de la**
34 **nourriture et/ou des repas ? Comment ?**

35

36 Ça donne la possibilité de participer ensemble aux activités culinaires. Les enfants font déjà ses recettes
37 mais ils font l'effort de s'étirer pour réussir à s'adapter au grandeur de la table actuelle

38

39 On adore bien manger, alors on pourrait s'organiser en mettre en valeur en famille les plats et recettes
40 favorites.

41

42 **4-b. Pensez-vous qu'un contact plus important avec les éléments de la nature, comme l'eau, le**
43 **soleil ou les aliments, soit bénéfique dans une cuisine ? Pourquoi ? De plus, donnez quelques**
44 **exemples d'éléments naturels présent dans votre cuisine repensée.**

45

46 Ouueee... Pas facile la question. ..

47

48 On a ajouté le soleil du matin, c'est vrai que la nourriture avec une lumière naturel est bénéfique, elle a
49 ses vrais couleurs. De plus on a mis la petite alcôve en plein vue du corridor et l'entrée, alors il devrait
50 inviter au repos et à prendre de collations santé s'il y a des fruits exposées sur la table

51

52 **4-c. Avez-vous remarquez l'importance de des éléments naturels lors de l'application des pat-**
53 **terns?**

54

55 Oh mon dieu , c'est comment cet question? :D

56

Je crois que non, pas évident, seulement la lumière naturel comme partie de la vue à l'extérieur .

ANNEXE VII

Tableaux d'analyse

LÉGENDE pour
les retranscriptions par pattern du discours et
les analyses des plans réalisés

Référence à la nature

Référence à la technologie

Déjà existant dans la demeure

Référence personnelle

Vocabulaire issu du *pattern language*

QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE I Ménage I, M.T.

A. Cochez les périodes de la journée durant lesquelles vous fréquentez votre cuisine :

- à l'aube,
en matinée,
- durant l'avant-midi,
- le midi,
- durant l'après-midi,
- au souper,
- en soirée,
tard le soir,
durant la nuit.

B. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de semaine :

- 30 minutes ou moins,
1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
plus de 3 heures.

C. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine :

- 30 minutes ou moins,
1 heure,
entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

D. Dans l'ordre du moins fréquent (1) au plus fréquent, classez les activités suivantes réalisées dans votre cuisine:

- (17) cuisiner seul
- (16) bavarder en famille
- (15) laver la vaisselle
- (14) manger une collation
- (13) dîner
- (12) souper
- (11) déjeuner
- (10) regarder la télévision
- (9) parler au téléphone
- (8) boire un café
- (7) recevoir des visiteurs
- (6) relaxer
- (5) travailler
- (4) lire le journal ou une revue
- (3) naviguer sur internet
- (2) cuisiner en groupe
- (1) payer les comptes
- (0) superviser les devoirs des enfants
- (0) autre :

E. 3 grandes qualités de votre cuisine :

Beaucoup de rangement
Beaucoup de lumière pièce lumineuse
Cuisine spacieuse et circulation facile

F. 3 grandes faiblesses de votre cuisine :

Jamais rénovée (le design et le style)
Éclairage : les ampoules brûlent très vite
Évier trop petit

G. 3 modifications à apporter à votre cuisine :

Actualiser le style et les couleurs
Actualiser les fonctionnalités (armoires, comptoir, évier, éclairage)
Optimiser l'utilisation globale de l'espace (porte arrière non-utilisée)

Activités habituelles
Activités inhabituelles

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage I, Atelier I, M.T.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 13] ... et vu qu'on a la fenêtre juste à côté ça, fait lumineux.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 3] Ce serait vraiment un espace ouvert jusqu'à la toilette, le bureau et la chambre à coucher. [L 25] Ça fait vraiment un espace ouvert . Tout le monde peut passer par là, peut fréquenter l' aire ouverte pour aller partout au rez-de-chaussée.
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 13] Je pourrais lire mes livres de cuisine là ou J.C. pourrait lire le journal... C'est une alcôve . [L 17] Bon il y aurait un autre alcôve avec des chaises hautes pour le petit-déjeuner.
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)		[L 23] Contre la grande fenêtre , je mettrais une grande banquette pour Junior [leur chat] et pour lire
181—LE FEU (THE FIRE)	x	[L 21] Mais j'irais pas chez IKEA, je la ferais faire sur mesure parce que je voudrais un petit foyer au centre : artificiel, d'ambiance...
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 7] Mon évier serait plus gros. Au bout de mon comptoir, il y a mon frigo qui est nouveau en stainless steel, puis mon double four avec micro-ondes. [L 9] Mes normes de comptoir devraient être respectées. [L 16] Ensuite, j'ai toujours rêvé d'avoir un îlot central , donc j'aurais un îlot central.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	[L 6]... mon comptoir il commencerait à peu près au même endroit... Il y aurait une fenêtre de plus à la place.
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	[L 11] ... pis il y aurait des étagères ouvertes pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires, ... [L 20] Après, pour couper le salon, mais sans trop couper, il y aurait une étagère IKEA , avec des carreaux ouverts.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		[L 26] Et puis mon ornement , ce serait sûrement des couleurs chaudes, ...
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	[L 11] Ça serait un mur de briques rouges... [L 26]... des couleurs chaudes puisque le mur de briques est rouge, alors je resterais dans les couleurs rouges, jaunes, bruns, comme le pattern 250 .
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	[L 10] ... je mettrais le papasan qui traîne dans le bureau pour le rendre utile. [L 18] ... il y aurait une banquette pour rejoindre la table à manger avec d'autres chaises différentes . [L 23] ... mon salon qui continue en arrière, beaucoup plus de sofas, ... et je mettrais une grande banquette.

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS (SUITE) Ménage I, Atelier I, M.T.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	[L 14] Ça fait lumineux, mais on peut aussi mettre comme le pattern, une lumière au-dessus pour céler un espace plus intime.
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	[L 10] ... je mettrais le papasan qui traîne dans le bureau pour le rendre utile. [L 12] ... pis il y aurait des étagères ouvertes pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires, ...

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ Ménage I, Atelier I, M.T.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout de plusieurs fenêtres côté nord et est Mise en valeur de la lumière du salon grâce à l'étagère ouverte
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Suppression des murs séparant la cuisine du salon et du walk-in
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Espace avec papasan et espace petit-déjeuner
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Déjà présente dans le salon, mise en valeur par l'ajout d'une banquette
181—LE FEU (THE FIRE)	x	Ajout d'un foyer au gaz ou artificiel dans la bibliothèque joignant la cuisine au salon
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Ajout d'une grande table avec différentes chaises et d'un luminaire centré au-dessus de celle-ci
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Ajout de comptoir jusqu'à l'ancienne porte arrière Précisions sur le choix des électros-ménagers
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Autour de la table à dîner et dans le salon
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Trois fenêtres sont placées au-dessus du comptoir; deux vers le nord et la Rivière-des-Prairies
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	Mur de briques près du papasan et entre le salon et la cuisine. Utilisé pour exposer des objets personnels
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	Identifié en annexe, mais non défini
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Identifié en annexe : répétition de la couleur rouge des briques et de jaunes, bruns, etc.
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Dans le salon avec les sofas et la banquette et dans la cuisine avec les chaises et la banquette autour de la table
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	Identification de luminaires au-dessus de l'îlot, du papasan et de la table à manger
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Exposition de tasses (souvenirs de voyages), de vaisselle et d'accessoires et livres de cuisine

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage I, Atelier I, M.T.

CITATION	ACTION
[L 8] Au bout de mon comptoir, il y a mon frigo qui est nouveau en <i>stainless steel</i> , puis mon double four avec micro-ondes ...	CUISINER
[L 11] ... pis il y aurait des étagères ouvertes pour mes tasses de voyages, de la vaisselle, des accessoires de cuisine et des livres de cuisine.	ESPACE D'EXPOSTION
[L 13] Je pourrais lire mes livre de cuisine là, ou J.C. pourrait lire le journal et vu qu'on a la fenêtre juste à côté, ça fait lumineux.	LECTURE
[L 17] Bon, il y aurait une autre alcôve avec des chaises hautes pour le petit déjeuner.	MANGER SEUL
[L 18] Puis, d'un côté de l'îlot, il y aurait une banquette pour rejoindre la table à manger avec d'autres chaises.	MANGER EN GROUPE
[L 21] ... parce que je voudrais un petit foyer au centre - artificiel, d'ambiance ...	REGARDER LE FEU
[L 23] Et contre la grande fenêtre, je mettrais comme une grande banquette pour Junior et pour lire.	LECTURE
[L 25] Ça fait vraiment un espace central, tout le monde peut passer par là, peut fréquenter l'aire ouverte pour aller partout au rez-de-chaussée.	ESPACE DE PASSAGE ESPACE PARTAGÉ
[plan] Le salon devient jumelé à la cuisine	S'ASSOIR EN CERCLE
[L 20] Après. pour couper le salon, mais sans trop le couper, il y aurait comme une étagère IKEA, plus style IKEA avec des carreaux ouverts.	DISCUTER EN GROUPE REGARDER LA TÉLÉ
[plan] Ajout de multiples fenêtres	
[L 7] La porte est abolie. Il y aurait une fenêtre de plus à la place.	REGARDE DEHORS

ANALYSE DU VOCABULAIRE
Ménage I, Atelier I, M.T.

PATTERNS	TERMES	RÉCURRENCE
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	fenêtre, grande fenêtre, lumineux, lumière	6
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	espace ouvert, espace central, aire ouverte	3
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	espace plus intime, alcôve	3
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)		0
181—LE FEU (THE FIRE)	foyer au centre	1
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	table à manger	1
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	comptoir, évier, frigo, stainless steel, double four, micro- onde, normes de comptoir, îlot central	11
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		0
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		0
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	étagères ouvertes, étagère IKEA, carreaux ouverts, fait sur mesure	4
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	mur de briques rouges, ornement	3
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	couleurs chaudes, rouge, brun, jaune, pattern 250	4
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	chaises hautes, banquette, d'autres chaises différentes, sofas, grande banquette	5
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	ambiance, atmosphère	1
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	papasan, tasses de voyages, vaisselle, accessoires de cuisine, livres de cuisine	7
PATTERNS	pattern, pattern 250	2

QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE I Ménage I, J.C.

A. Cochez les périodes de la journée durant lesquelles vous fréquentez votre cuisine :

- à l'aube,
- en matinée,
- durant l'avant-midi,
- le midi,
- durant l'après-midi,
- au soir,
- en soirée,
- tard le soir,
- durant la nuit.

B. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

C. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

D. Dans l'ordre du moins fréquent (1) au plus fréquent, classez les activités suivantes réalisées dans votre cuisine:

- (16) cuisiner seul
- (15) cuisiner en groupe
- (14) manger une collation
- (13) dîner
- (12) souper
- (11) déjeuner
- (10) laver la vaisselle
- (10) naviguer sur internet
- (9) regarder la télévision
- (8) boire un café
- (7) parler au téléphone
- (6) recevoir des visiteurs
- (5) lire le journal ou une revue
- (4) payer les comptes
- (3) bavarder en famille
- (2) relaxer
- (1) travailler
- (0) superviser les devoirs des enfants
- (0) autre :

E. 3 grandes qualités de votre cuisine :

Beaucoup de comptoirs et rangement
Beaucoup de fenêtres
Grande

F. 3 grandes faiblesses de votre cuisine :

Peu moderne
Comptoir tâchant
Lavabo double trop petit

G. 3 modifications à apporter à votre cuisine :

Changement du réfrigérateur
Changement des comptoirs
Changement des rideaux aux fenêtres

Activités habituelles

Activités inhabituelles

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage I, Atelier I, J.C.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)		[L 6] Pis ça c'est toute une fenêtre baie vitrée .
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 4] Ça ici, c'est un espace ouvert qui serait là, ici on démolirait le mur et ce serait un espace ouvert entre le salon et la cuisine. [L 11] Comme ça les personne vont pouvoir cuisiner ici s'il y a de la visite et être quand même en lien avec les personnes assises à table.
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 6] J'ai mis une alcôve avec une place pour un ordinateur , pour regarder des recettes des fois quand on cuisine. [L 15] Ici, il y aurait une autre alcôve , avec une chaise berçante collée sur le four à bois .
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 6] Pis ça c'est toute une fenêtre baie vitrée .
181—LE FEU (THE FIRE)	x	[L 13] Ici, j'ai mis un four à bois ... Je trouve que c'est une bonne idée, je trouve ça le fun un four à bois : ça donne une bonne ambiance, ça sent bon, pis je trouve ça chaleureux et il serait en briques .
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 25]... Et il y aurait un éclairage central au-dessus de la table.
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 5] J'ai mis beaucoup de comptoir, parce qu'on a jamais assez de comptoir dans une cuisine. [L 8] J'ai mis une plaque à induction, des fourneaux en hauteur, un réfrigérateur double, avec un lave-vaisselle qui fonctionne à la vapeur et qui lave en 3 minutes . [L 11] Comme ça les personne vont pouvoir cuisiner ici s'il y a de la visite et être quand même en lien avec les personnes assises à table.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	[L 18] Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels inclinables autour .
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	[L 14] ... Ça sent bon pis je trouve ça chaleureux et il serait en briques .
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	[L 15] Ici, il y aurait une autre alcôve , avec une chaise berçante collée sur le four à bois . [L 18] Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels inclinables autour . [L 24] ... une grosse banquette où les gens peuvent s'asseoir et le reste autour ce serait des chaises différentes .
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	[L 13] Ici, j'ai mis un four à bois ... Je trouve que c'est une bonne idée, je trouve ça le fun un four à bois : ça donne une bonne ambiance, ça sent bon, pis je trouve ça chaleureux et il serait en briques . [L 25] ... et il y aurait un éclairage central au-dessus de la table .

**RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
(SUITE) Ménage I, Atelier I, J.C.**

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	[L 17] Ici, j'ai mis mon ornement parce que je me suis dit: «Qu'est-ce qui me reflète bien ?» C'est un bar à jus et à shake . [L 19] Il y aurait une télévision accrochée au mur et puis, il pourrait y avoir des photos de nos exploits sportifs à M. T. et à moi . [L 20] Donc ce serait un mini-bar , mais à jus et à shake : je trouvais que ça me représentait bien .

**ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage I, Atelier I, J.C.**

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Suppression des murs séparant la cuisine du salon et du walk-in
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Coin ordinateur, foyer et bar à jus
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies
181—LE FEU (THE FIRE)	x	Four à bois en briques avec chaise berçante
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Luminaire au centre de la table à dîner ronde
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Grande quantité de comptoir tout autour de la pièce
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Banquette et chaises autour de la table à dîner ronde
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Briques rouges du four à bois
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Sofas inclinables du bar à jus, chaises et banquette autour de la table à dîner
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	Luminaire au centre de la table à manger ronde et four à bois : ambiance chaleureuse
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Exposition des exploits sportifs et bar à jus.

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage I, Atelier I, J.C.

CITATION	ACTION
[L 4] Ça ici, c'est un espace ouvert qui serait là, ici on démolirait le mur et ce serait un espace ouvert entre le salon et la cuisine.	ESPACE PARTAGÉ
[L 5] J'ai mis beaucoup de comptoir, parce qu'on a jamais assez de comptoir dans une cuisine.	CUISINER
[L 6] Pis, ça c'est toute une baie vitrée.	REGARDER DEHORS
[L 6] Ici, j'ai mis une alcôve avec une place pour un ordinateur. Pour regarder des recettes des fois quand on cuisine.	NAVIGUER SUR L'ORDI CHERCHER DES RECETTES
[L 9] ... avec un lave-vaisselle qui fonctionne à la vapeur ...	LAVER LA VAISSELLE
[L 11] Comme ça, les personnes vont pouvoir cuisiner ici si il y a de la visite et être quand même en lien avec les personnes assises à table.	RECEVOIR LA VISITE CUISINER MANGER EN GROUPE
[L 13] Ici, j'ai mis un four à bois ... je trouve ça le fun un four à bois : ça donne une bonne ambiance, ça sent bon, pis je trouve ça chaleureux ...	REGARDER LE FEU
[L 15] Ici, il y aurait une autre alcôve ici, avec une chaise berçante collée sur le four à bois.	SE BERGER
[L 17]... qu'est-ce qui me reflète bien ? C'est un bar à jus et à shake.	MIXER DES BOISSONS
[L 18] Ce serait comme tout un bar avec des sofas individuels inclinables autour et il y aurait une télévision accrochée au mur...	REGARDER LA TÉLÉ S'ASSOIR EN CERCLE
[L 19] ... et puis, il pourrait y avoir des photos de nos exploits sportifs à M.T. et à moi.	ESPACE D'EXPOSITION
[L 24] ... une grosse banquette où les gens peuvent s'asseoir et le reste autour ce serait des chaises différentes et il y aurait un éclairage central ...	S'ASSOIR EN CERCLE MANGER EN GROUPE

ANALYSE DU VOCABULAIRE UTILISÉ
Ménage I, Atelier I, J.C.

PATTERNS	TERMES	RÉCURRENCE
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	fenêtre	2
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	espace ouvert	2
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	alcôve, ordinateur, petite bulle, télévision	5
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	fenêtre baie vitrée	1
181—LE FEU (THE FIRE)	four à bois, foyer, bonne ambiance, sent bon, chaleureux	7
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	table ronde	1
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	comptoir, plaque à induction, fourneaux en hauteur, réfrigérateur double, lave-vaisselle à vapeur, îlot, lavabo	13
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		0
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		0
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		0
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	briques, ornement	2
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		0
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	chaise berçante, sofas individuels inclinables, banquette en rond, chaises différentes	5
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	éclairage au-dessus de la table	1
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	bar à jus et à shake, photos de nos exploits sportifs, ça me représentait bien	6
PATTERNS		0

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage I, Atelier II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 4] On va ajouter une fenêtre additionnelle là en abolissant la porte arrière. On garde l'idée de J.C. de mettre une baie vitrée le long du comptoir qui donne vers la Rivière-des-Prairies .
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 1] ... on a toujours décidé d'abolir le mur du salon, puis d'abolir le mur qui donne sur le walk-in pour garde le grand espace ouvert .
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 7] On garde le petit alcôve ici qui va être une chaise berçante ou un papasan : on est pas encore arrêté sur l'idée.
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 4] On garde l'idée de J.C. de mettre une baie vitrée le long du comptoir qui donne vers la Rivière-des-Prairies .
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 15] Pour l'éclairage, il y en aurait une au-dessus de la table à manger...
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 6] On a diminué le luxe des électro-ménagers de la cuisine : on garde un évier un peu plus grand, un lave-vaisselle , un frigo standard, puis une cuisinière . [L 11] On garde aussi notre îlot, mais on laisse faire les chaises hautes ...
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	[L 11]... on garde l'idée de la banquette qui rejoint la table à manger avec d'autres chaises pour compléter.
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	[L 4] On garde l'idée de J.C. de mettre une baie vitrée le long du comptoir qui donne vers la Rivière-des-Prairies .
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	[L 8] Avec le mur en briques avec les souvenirs, les accessoires de cuisine, les livres de cuisine . [L 12] On va avoir une étagère ouverte pour donner sur le salon pour rejoindre un petit peu la cuisine sans trop couper.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		[L 3] ... on va rappeler le motif de briques sur les colonnes.
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	[L 9] Pour nous un mur de briques est une couleur chaleureuse . [L 14] Et on va garder des couleurs chaudes comme J.C. a dit.
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	[L 11] ... on garde l'idée de la banquette qui rejoint la table à manger avec d'autres chaises pour compléter.
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	[L 15] Pour l'éclairage, il y en aurait une au-dessus de la table à manger ... aussi des petites encastrées qui font le tour du comptoir, puis une aussi près de l' alcôve pour créer un peu comme le pattern . [L 17] Et aussi au-dessus du bar à jus . Dans le fond, il y aurait des petites lumières tout autour , mais aussi une au-dessus de l'îlot, une au-dessus de la table à manger et une au niveau de l'alcôve. [L 18] Elles vont toutes pouvoir se contrôler avec un panneau de contrôle au cas où on veut créer plus une ambiance dans une section en particulier.

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS (SUITE) Ménage I, Atelier II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	[L 8] Avec le mur en briques avec les souvenirs, les accessoires de cuisine, les livres de cuisine. [L 10] On a gardé l'idée de bar à jus, sauf qu'il va se trouver près du mur de briques et sera plus petit.

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ Ménage I, Atelier II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies Mise en valeur de la lumière du salon grâce à l'étagère ouverte
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Grand espace ouvert et table à manger avec îlot Abolir les murs adjacents entre le salon et le walk-in
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Espace avec papasan ou chaise berçante Bar à jus
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Luminaire au centre de la table à dîner rectangulaire
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Prolongement du comptoir tout le long de la baie vitrée et jusqu'à l'ancienne porte arrière. Diminution du luxe des électros-ménagers
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Autour de la table à manger rectangulaire
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Ajout de la grande baie vitrée, côté nord, vers la Rivière-des-Prairies Ajout d'une fenêtre à la place de l'ancienne porte arrière
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	Sur le mur de briques pour exposer des objets tel que des souvenirs de voyage ou photos
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Rappel des couleurs de la brique rouge du mur
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Mélange de banquette et différentes chaises autour de la table à dîner Papasan ou chaise berçante Sofas inclinables autour du bar à jus
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	Luminaire prévus au-dessus de différents espaces : comptoir, îlot, table à dîner et alcôve
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Sur le mur de briques pour exposer des objets tel que des souvenirs de voyage ou photos Bar à jus avec photographies de leurs exploits sportifs

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage I, Atelier II

CITATION	ACTION
[L 1] Dans notre deuxième version, on a toujours décidé d'abolir le mur du salon, puis d'abolir le mur qui donne sur le walk-in pour garder l'espace ouvert.	ESPACE PARTAGÉ
[L 4] On garde l'idée de J.C. de mettre une baie vitrée le long du comptoir qui donne vers la Rivière-des-Prairies	REGARDER DEHORS
[L 6] ... on garde un évier un peu plus grand, un lave-vaisselle, un frigo standard, puis une cuisinière.	LAVER LA VAISSELLE CUISINER
[L 7] On garde le petit alcôve ici qui va être une chaise berçante ou un papasan ...	LECTURE
[L 8] Avec le mur en brique, avec les souvenirs, les accessoires de cuisine, les livres de cuisine.	ESPACE D'EXPOSITION
[L 10] On garde l'idée de bar à jus, sauf qu'il se trouve près du mur de briques et sera plus petit.	MIXER DES BOISSONS
[L 11] Aussi, on garde notre îlot, mais on laisse faire les chaises hautes et on garde l'idée de la banquette qui rejoint la table à manger avec d'autres chaises...	RECEVOIR LA VISITE CUISINER MANGER EN GROUPE S'ASSOIR EN CERCLE
[L 12] Et on va avoir une étagère ouverte pour donner sur le salon pour rejoindre un petit peu la cuisine sans trop couper.	ESPACE PARTAGÉ S'ASSOIR EN CERCLE REGARDER LA TÉLÉ

QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE I Ménage II, M.A.

A. Cochez les périodes de la journée durant lesquelles vous fréquentez votre cuisine :

- à l'aube,
- en matinée,
- durant l'avant-midi,
- le midi,
- durant l'après-midi,
- x au soir,
- x en soirée,
- tard le soir,
- durant la nuit.

B. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- x entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

C. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- x entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

D. Dans l'ordre du moins fréquent (1) au plus fréquent, classez les activités suivantes réalisées dans votre cuisine:

- x
- x
- x
- x
- x
- x
- x
- x
- x
- x
- (0) lire le journal ou une revue
- (0) cuisiner en groupe
- (0) naviguer sur internet
- (0) travailler
- (0) regarder la télévision
- (0) relaxer
- (0) payer les comptes
- (0) superviser les devoirs des enfants
- autre :

E. 3 grandes qualités de votre cuisine :

- Bien éclairée
- Grande espace
- Fermée

F. 3 grandes faiblesses de votre cuisine :

- Forme
- L'emplacement des portes
- Divisions des placards

G. 3 modifications à apporter à votre cuisine :

- Changement des placards (trop vieux)
 - Illumination
 - Emplacement de la table à dîner
- Activités habituelles
- Activités inhabituelles

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage II, Atelier I et II, M.A.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 36] Donc, je mettrais juste une colonne parce que tu dois laisser ça. Et ouvrir ici, parce que cette lumière-là va venir ici, là où j'ai pas de lumière. Et la même chose ici. [L 66] Et là, il y aurait une porte ici, pour que se soit fermé quand je veux, mais sinon ça laisse la lumière entrer quand j'ai besoin. [L 81] Je mange très rarement ici ... Donc je ferais ça et ça me donnerait aussi la lumière et des visions sur la cour par le passage. [L 144] Si je pouvais, j'enlèverais même ça pour plus de lumière. Et je laisserais juste une colonne ici et l'ouverture ici. Ce serait vraiment très ouvert.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 33] Ce que je ferais, je l'ouvrirais ici et probablement que j'ouvrirais aussi ici. ... Peut-être une porte ici et ici rien. [L 143] Si je pouvais je ferais encore plus d'espace ici. Mais, tu vois, tout cet espace-là n'est pas utilisé... Si je pouvais, j'enlèverais même ça pour plus de lumière. Et je laisserais juste une colonne ici et l'ouverture ici. Ce serait vraiment très ouvert.
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 137] Ce que je peux faire aussi, c'est mettre deux chaises ici pour manger rapidement. [L 166] Mais je n'ai pas de place pour le mettre, même si j'aimerais en avoir... La seule place où je pourrais mettre un [alcôve] se sera ici, sauf que c'est pas possible à cause de la porte.
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 174] Chercheure : Aimerais-tu retravailler la baie vitrée ? M.A. : Oui, mais encore, je ne peux pas le faire parce que le salon est trop serré.
181—LE FEU (THE FIRE)		[L 187] Oui j'aimerais [avoir un foyer], mais encore là, où le placer, je sais pas.
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 69] Et je pourrais mettre, justement, la table ici, dans le coin. Et j'ai vu la table avec les deux chaises dans ta présentation, avec la boule et ça c'est une bonne idée parce que ça ne demande pas un grand espace.
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 64] Oui tu peux mettre des armoires, mais tu coupes la lumière. Donc, je ce que je ferais plus, c'est mettre un comptoir ici. [L 83] Donc, si je mettais un comptoir, j'aurais assez d'espace pour travailler. [L 85] Et comme j'aurais de la place, je mettrais deux garde-manger avec le frigo.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		[L 227] Non, moi je ne veux pas ouvert. Chez IKEA, oui ça se fait, mais ici, ça devient sâle et poussiéreux.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		

**RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
(SUITE) Ménage II, Atelier I et II, M.A.**

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	[L 119] Justement, j'aime les couleurs chaudes, mais là, je me rend compte qu'ici... pour faire un contraste... J'ai toujours du soleil. Et justement, j'ai eu de la difficulté. J'ai mis le rouge ... et non ... je l'ai recouvert. ... Chercheure : Donc, ce serait plus dans les couleurs pâles que tu irais ? M.A. : Probablement, mais j'aimerais avoir du punch dans les armoires ... Donc, j'aimerais avoir un contraste de couleur dans la cuisine.
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	[L 68] Ça ne me dérange pas parce que ce mur-là, je le veux pour un canapé. [L 70] À la rigueur, tu peux rajouter encore des chaises, trois ou quatre, et puis ça prend pas un grand espace. Et je mettrais une lampe comme ça. [L 233] Chercheure : Aimes-tu l'idée d'avoir plusieurs chaises différentes ? M.A. : Oui, oui c'est pratique.
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	[L70] À la rigueur, tu peux rajouter encore des chaises, trois ou quatre, et puis ça prend pas un grand espace. Et je mettrais une lampe comme ça. [L 76] Un peu comme dans ma chambre, mais il faut que se soit plus haut, ou mettre au plafond. [L 183] Et cet endroit-là dont je te parlais, c'est ici que je met la table avec le luminaire. [L 201] J'aimerais avoir des encastrées. ... Et cet espace-là, il faut l'illuminer différemment.
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	[L 150] Mais se sera plus des fleurs que j'aimerais avoir. Sur le mur, pas par terre. Ou des fleurs ou je mettrais une télé. [A II, L 40] Comme là tu vois, j'ai des assiettes de mon voyage au Mexique, c'est beau, c'est en rapport avec la cuisine. J'aime ça. [A II, L 45] Quelque chose que j'ai beaucoup aimé, c'est ton image avec les bouteilles de vins. Je trouve que ça donne de l'atmosphère, de la couleur et pis ça te représente aussi dans le choix des vins.

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage II, Atelier I et II, M.A.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ouverture des murs pour favoriser le partage de la lumière extérieure dans les pièces Pas d'ajout de fenêtres
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Ouverture des murs pour favoriser le partage de la lumière extérieure dans les pièces
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Ajout d'un prolongement de comptoir où manger seul
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Ajout d'un prolongement de comptoir où manger seul Déplacement de la table à manger dans le coin plus sombre du salon avec luminaire au-dessus
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Beaucoup de comptoirs et ajout d'une partie supplémentaire Ajout de deux garde-manger près du frigo
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Dans le salon sur les sofas et autour de la table
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Tons de beiges et pop de couleur dans les armoires
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Bancs de bar, sofas et différentes chaises autour de la table
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	Contrôle des différentes lumière séparé Déplacement de la table à manger dans le coin plus sombre du salon avec luminaire au-dessus
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Plantes ou télévision, bouteilles de vin et assiettes du Mexique

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage II, Atelier I et II, M.A.

CITATION	ACTION
[L 69] Et je pourrais mettre, justement la table ici, dans le coin.	MANGER EN GROUPE
[L 52] Une petite table qui est en même temps fonctionnelle et pas trop grosse parce que mon salon n'est pas large.	
[L 68] Ça ne me dérange pas parce que ce mur-là, je le veux pour un canapé.	S'ASSOIR EN CERCLE DÉTENTE
[L 81] Donc je ferais ça et ça me donne aussi la lumière et des visions sur la cour par le passage.	REGARDER DEHORS
[L 83] Donc, si je mettais un comptoir, j'aurais assez d'espace pour travailler.	CUISINER
[L 135] Oh oui, j'aime plus ça parce que ça se nettoie. Pour moi c'est important le nettoyage aussi.	NETTOYER
[L 137] Ce que je peux faire aussi, c'est mettre deux chaises ici pour manger rapidement.	MANGER SEUL
[L 150] Ou des fleurs ou je mettrais une télé.	REGARDER LA TÉLÉ
[A II, L 59] Aussi, ici la télé, oui pour moi c'est important parce que je passe du temps dans la cuisine et avoir la télé c'est divertissant.	
[L 159] Et puis, aussi, si il y a quelqu'un chez moi, je veux pas la télé. Pas de dérangement.	RECEVOIR LA VISITE
[A II, L 40] Comme là, tu vois, j'ai des assiettes de mon voyage au Mexique, c'est beau, c'est en rapport avec la cuisine. J'aime ça.	ESPACE D'EXPOSITION

ANALYSE DU VOCABULAIRE UTILISÉ
Ménage II, Atelier I et II, M.A.

PATTERNS	TERMES	RÉCURRENCE
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	bien éclairé, illumination, lumière, côté sud, soleil, fenêtre, visions sur la cour	17
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	fermé, porte, colonne, ouvrir, ouvert, ouverture, centre de la pièce, espace, grand espace, structure de la maison	28
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	télé, radio	2
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	coussins, mais pas vraiment utile	2
181—LE FEU (THE FIRE)	foyer	1
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	emplacement de la table à dîner, fonctionnelle, pas trop grosse, manger rapidement, table, table à café	13
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	grand, vieille cuisine, divisions des placards, placards, armoires, comptoir, frigo, garde-manger, espace pour travailler, four encastré, micro-ondes, tiroirs	32
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		0
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		0
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	pas ouvert, sale et poussiéreux, bibliothèque	3
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		0
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	couleurs chaudes, couleurs, contraste, punch	5
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	canapé, chaises, grosse chaise	5
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	lampe, luminaire, encastrées, illuminer différemment, atmosphère	5
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	fleurs, plantes, diversité, oeuvres d'art, assiettes du Mexique, bouteilles de vins	9
PATTERNS		0

QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE I Ménage III, E.C.

A. Cochez les périodes de la journée durant lesquelles vous fréquentez votre cuisine :

- à l'aube,
- en matinée,
- durant l'avant-midi,
- le midi,
- durant l'après-midi,
- au souper,
- en soirée,
- tard le soir,
- durant la nuit.

B. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

C. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

D. Dans l'ordre du moins fréquent (1) au plus fréquent, classez les activités suivantes réalisées dans votre cuisine:

- (12) laver la vaisselle
- (11) déjeuner
- (10) autre : préparer les boîtes à lunch
- (9) bavarder en famille
- (8) cuisiner seul
- (7) boire un café
- (6) cuisiner en groupe
- (5) manger une collation
- (4) dîner
- (3) recevoir des visiteurs
- (2) naviguer sur internet
- (1) souper
- (1) lire le journal
- (1) parler au téléphone
- (0) relaxer
- (0) regarder la télévision
- (0) payer les comptes
- (0) travailler
- (0) superviser les devoirs

E. 3 grandes qualités de votre cuisine :

Pratique
Espace de rangement suffisant
Petite vue sur dehors

F. 3 grandes faiblesses de votre cuisine :

Bar à déjeuner pas trop fonctionnel : il faut une table.
Pas mal vieille
Petite : on peut cuisiner 2 max - pas facile pour interagir avec les enfants

G. 3 modifications à apporter à votre cuisine :

Activités habituelles
Activités inhabituelles

Changer le bar pour une table pour plus d'interactions avec les enfants et plus de fonctionnalités
Agrandir la vue sur l'extérieur, sorte de solarium
Donner une touche plus moderne, module du four à changer avec le four

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage III, Atelier I, E.C. - version I

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 29] Ici, ça continue avec une nouvelle fenêtre baie vitrée pour donne l'espace ici avec la table à manger.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 24] Avec le four au centre , comme un centre où tout le monde peut se réunir pendant que l'on cuisine, on parle et tout ça.
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 24] Au bout, la petite table, c'est pratique pour déjeuner vite vite avec des bancs. [L 33] Ici, j'ai mis un coin bureau, je savais pas comme ça s'appelle... pour le... alcoba ? Alcôve ! Comme tu avais sur une photo, un petit espace de travail, pour avoir un ordinateur là-bas , parce que sinon, l'ordi n'a pas un espace pour lui. [L 41] Ici aussi, j'ai mis le piano pour diverses activités. Ça fonctionne un peu comme une alcôve aussi.
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 21] Ici, ça commence par sortir un grand espace avec la fenêtre et la lumière pour pouvoir voir la cour et le dehors.
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 24] Au bout, la petite table, c'est pratique pour déjeuner vite vite avec des bancs. [L 29] Ici, ça continue avec une nouvelle fenêtre baie vitrée pour donne l'espace ici avec la table à manger.
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 22] Je ne sais pas vraiment comment ça fonctionne techniquement, mais le four sera au centre. Ça je trouve ça intéressant, parfois je vois ça.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	[L 46] Ici, le salon, avec les gens assis en cercle.
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	[L 26] Ici, j'ai mis un meuble, «provincial», comme typique, un meuble qui te rappelle quelque chose, comme la maison de mama ou de la grand-mère qui parfois avait cet espace ouvert avec des petites choses, des souvenirs , et ça fait beau. [L 36] Ici, j'ai mis un petit meuble pour mettre des livres dans un espace ouvert avec au milieu des photos.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	[L 31] En gardant l'harmonie, comme tu disais, parce que si elles ne sont pas harmonieuses, c'est pas beau ! [L 47] Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique, les tuiles avec un jaune-orangé , comme ça, mais que j'ai pas trouvé exacte.
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	[L 47] Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique, les tuiles avec un jaune-orangé , comme ça, mais que j'ai pas trouvé exacte.
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	[L 29] J'ai mis des chaises différentes , mais pas totalement différent parce qu'avec les enfants, ça va faire de la chicane. Comme j'ai mis un banc, une chaises avec appuis-bras et les autres sans, mais pareilles.

**RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
(SUITE) Ménage III, Atelier I, E.C. - version I**

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	<p>[L 26] Ici, j'ai mis un meuble, «provincial», comme typique, un meuble qui te rappelle quelque chose, comme la maison de mama ou de la grand-mère qui parfois avait cet espace ouvert avec des petites choses, des souvenirs, et ça fait beau.</p> <p>[L 36] Ici, j'ai mis un petit meuble pour mettre des livres dans un espace ouvert avec au milieu des photos. Comme s'est placé, c'est comme privé : le meuble regarde vers le derrière de la maison, à l'intérieur, on le voit pas tout de suite.</p> <p>[L 39] Avec des bouteilles de tequila ! Non c'est pas vrai ! Hahaha ! Beaucoup beaucoup ! Non, c'est seulement une blague.</p> <p>[L 41] Ici aussi, j'ai mis un piano pour diverses activités. Chercheure : Joues-tu du piano ? E.C. : Non, on n'en a pas, mais j'aimerais ça! Peut-être quand je vais avoir 60 ans...</p> <p>[L 47] Et ici, j'ai essayé de trouver les ornements comme au Mexique, les tuiles avec un jaune-orangé, comme ça, mais que j'ai pas trouvé exacte.</p>

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage III, Atelier I, E.C. - version II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 51] Et ici ouvrir la baie vitrée , ça c'est plus raisonnable que l'autre option. Pour la lumière et regarder dehors.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	[L 52] Et la grande table, mais il faudrait enlever tout ça pour mettre une grande table.
179—ALCÔVES (ALCÔVES)		
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 51] Et ici ouvrir la baie vitrée , ça c'est plus raisonnable que l'autre option. Pour la lumière et regarder dehors.
181—LE FEU (THE FIRE)	x	[L 50] L'autre option, c'était à la place du four maintenant, mais avec un petit arc par-dessus qui donne comme l'ancien temps avec le foyer en ... terra-cota ? Terre-cuite !
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 52] Et la grande table, mais il faudrait enlever tout ça pour mettre une grande table.
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)		
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)		
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)		

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage III, Atelier I, E.C. - version I

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout de la baie vitrée et d'une fenêtre vers la cour, côté sud. Avec porte-patio ce qui signifie un mur complet de fenestration
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Ilot avec le four et le petit bar à déjeuner Grande table à manger Salon est aussi un espace commun avec les divans en cercle
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Bar à déjeuner sur l'îlot Espace pour le piano Coin bureau, ordinateur et courrier
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout d'une grande partie baie vitrée pointant vers la cour, côté sud.
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Très grande table à manger et une plus petite dans l'espace baie vitrée.
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Très petit espace de comptoir, mais ajout de l'îlot et de tables pour ajouter de l'espace de travail.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Salon est aussi un espace commun avec les divans en cercle.
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	Présence de deux meubles «ouverts» qui exposent souvenirs, photos, bouteilles de vin, etc.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	Tuiles de type mexicaines dessinées et coloriées
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Tuiles de type mexicaines dessinées et coloriées
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Autour de la table, banquette, une chaise avec appuis-bras et d'autres choses identiques Bancs sur une partie de l'îlot Différents types de sofas et causeuses dans le salon Chaises différentes dans la partie baie vitrée, au piano et au coin bureau
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Présence de deux meubles «ouverts» qui exposent souvenirs, photos, bouteilles de vin, etc.

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage III, Atelier I, E.C. - version II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout de la baie vitrée
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Grande table à manger mise en valeur et murs autour démolis
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Petite table près de la baie vitrée Espace pour le piano
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajoute d'une baie vitrée
181—LE FEU (THE FIRE)	x	Utilisation de briques en terre cuite en haut du four afin de rappeler une forme d'arc trouvé dans les foyer
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	Grande table à manger mise en valeur et murs autour démolis
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Bon espace de comptoir et ajout d'un îlot avec le four pour ajouter de l'espace de travail
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Autour de la table
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	Utilisation de briques en terre cuite en haut du four
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	Couleur de la terre cuite
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Autour de la table, banquette, une chaise avec appuis-bras et d'autres chaises identiques
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Le piano

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage III, Atelier I, E.C.

CITATION	ACTION
[L 21] Ici, ça commence par sortir un grand espace avec la fenêtre et la lumière pour pouvoir voir la cour et dehors.	REGARDER DEHORS
[L 22]... le four sera au centre. Ça je trouve ça intéressant, parfois je vois ça.	CUISINER
[L 24] Au bout, la petite table, c'est pratique pour déjeuner vite vite avec des bancs.	MANGER SEUL
[L 24] Avec le four au centre, comme un centre où tout le monde peut se réunir pendant que l'on cuisine, on parle et tout ça.	DISCUTER EN GROUPE CUISINER ESPACE PARTAGÉ
[L 28]... cet espace ouvert avec des petites choses, des souvenirs, ...	ESPACE D'EXPOSITION
[L 36] ... un espace ouvert avec au milieu les photos.	ESPACE D'EXPOSITION
[L 29] Ici, ça continue avec une nouvelle baie pour donner l'espace ici avec la table à manger.	MANGER EN GROUPE REGARDER DEHORS
[L 33] Ici, j'ai mis un coin bureau, je savais pas comment ça s'appelle... pour le... <i>alcoba</i> ? Alcôve ! Un petit espace pour avoir l'ordinateur.	NAVIGUER SUR L'ORDI TRAVAILLER
[L 36] ... alors tu as un petit espace pour ça et pour le courrier et tout ça ...	LIRE LE COURRIER
[L 41] Ici aussi, j'ai mis le piano pour diverses activités. Ça fonctionne un peu comme une alcôve aussi.	JOUER DU PIANO
[L 46] ... et ici, le salon avec les gens assis en cercle.	S'ASSOIR EN CERCLE DISCUTER EN GROUPE

ANALYSE DU VOCABULAIRE UTILISÉ
Ménage III, Atelier I, E.C.

PATTERNS	TERMES	RÉCURRENCE
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	fenêtre, lumière, voir la cour, regarder dehors	7
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	grand espace	1
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	coin bureau, petit espace de travail, ordinateur, courrier, piano, alcôve	8
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	baie vitrée	1
181—LE FEU (THE FIRE)	terre cuite, arc par-dessus le four, foyer en briques	3
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	table à manger, grande table	4
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	four au centre, four	2
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	les gens assis en cercle	1
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		0
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	espace ouvert	2
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	ornements, comme au Mexique, tuiles, jaune-orangé	4
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		0
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	différentes chaises, banc, chaise avec appuis-bras, pareilles	4
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		0
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	un meuble provincial, un meuble qui te rappelle quelque chose, petites choses, souvenirs, un petit meuble, livres, photos, privé, bouteilles de tequila	9
PATTERNS		0

QUESTIONNAIRE PRÉLIMINAIRE I Ménage III, C.B.

A. Cochez les périodes de la journée durant lesquelles vous fréquentez votre cuisine :

- à l'aube,
- en matinée,
- durant l'avant-midi,
- le midi,
- durant l'après-midi,
- x au souper,
- en soirée,
- tard le soir,
- durant la nuit.

B. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- x 1 heure,
- entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

C. Combien de temps passez-vous dans votre cuisine durant une journée de fin de semaine :

- 30 minutes ou moins,
- 1 heure,
- x entre 1 heure et 3 heures,
- plus de 3 heures.

D. Dans l'ordre du moins fréquent (1) au plus fréquent, classez les activités suivantes réalisées dans votre cuisine:

- (3) boire un café
- (3) recevoir des visiteurs
- (3) laver la vaisselle
- (2) cuisiner seul
- (2) déjeuner
- (2) bavarder en famille
- (1) cuisiner en groupe
- (1) souper
- (1) dîner
- (1) manger une collation
- (1) parler au téléphone
- (0) lire le journal ou une revue
- (0) naviguer sur internet
- (0) travailler
- (0) regarder la télévision
- (0) superviser les devoirs des enfants
- (0) payer les comptes
- (0) relaxer
- (0) autres :

E. 3 grandes qualités de votre cuisine :

Cuisine pratique
Rangement facile
Vue sur le jardin

F. 3 grandes faiblesses de votre cuisine :

Vue sur le jardin pas assez
Ilot trop petit pour manger en famille
Comptoir évier trop petit: pas assez de place à cause de tuyaux et armoire du coin trop grande

G. 3 modifications à apporter à votre cuisine :

Activités habituelles
Activités inhabituelles

Ajouter une fenêtre pour avoir une meilleure vue
Relocaliser les tuyaux de l'évier et changer les comptoirs
Modifier l'aménagement de la table-îlot et de l'armoire de côté

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage III, Atelier I, C.B. - version I

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 1] Mais ici, j'ai pensé plus pour regarder vers l'extérieur pour mettre deux grandes fenêtres ici.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)		
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	[L 2] Ici, aussi pour travailler, ici petit peu comme alcôve, mais avec le comptoir, je sais pas si il faudrait des petits murs pour séparer ...
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 3] Ici, la baie juste pour regarder. C'est ouvert ici et il y a aussi une porte pour sortir.
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	[L 4] Et ici une grande table, mais, je sais pas si c'est mal proportionné ...
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)		
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	[L 5] J'aime les étagères ouvertes, la seule chose, c'est qu'il faut être très discipliné pour le ménage, mais j'aime le look que ça donne. [L 8] Ici une autre étagère. Et c'est tout pour ça.
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	[L 7] Ici, l'ornement, tout autour par-dessus du comptoir avec les tuiles (mexicaines).
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)		
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)		

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage III, Atelier I, C.B. - version II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 9] Ici j'ai fait la même baie , mais fermée avec une espèce de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)		
179—ALCÔVES (ALCÔVES)		
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 9] Ici j'ai fait la même baie , mais fermée avec une espèce de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table.
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 11] Et ici, c'est presque la même chose que l'autre côté, c'est le comptoir tout au complet pour la cuisine.
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	[L 9] Ici j'ai fait la même baie , mais fermée avec une espèce de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table.
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	[L 7] Ici, l'ornement , tout autour par-dessus du comptoir avec les tuiles (mexicaines).
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)		[L 9] Ici j'ai fait la même baie , mais fermée avec une espèce de fauteuil ici pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table.
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)		[L 11] J'ai essayé de penser aussi des choses décoratives, des plantes peut-être.

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage III, Atelier I, C.B. - version I

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Agrandissement de la fenêtre au-dessus du comptoir et ajout de la baie vitrée
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)		
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Petit alcôve, espace de travail, adjacent au comptoir
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout d'une grande baie vitrée avec porte vers la cour arrière
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		Table à manger ronde et sièges organisés tout autour
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Présence de beaucoup de comptoir sur deux des murs de la pièce, mais les électro-ménagers ne sont pas identifiés
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Table à manger ronde et sièges organisés tout autour
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Agrandissement de la fenêtre au-dessus du comptoir
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x	Étagères ouvertes placées dans le coin au-dessus du comptoir Étagère ouverte placée vers la cour arrière
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x	Tuiles au-dessus du comptoir
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)		
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Exposition de petits souvenirs familial dans l'étagère ouverte contre le mur

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ
Ménage III, Atelier I, C.B.

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout d'une grande baie vitrée, côté sud Agrandissement de la fenêtre de l'évier Ajout d'un fenêtre, côté est
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Table à manger et banquette représentant l'air commune
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Ajout d'une grande baie vitrée avec un banc circulaire et des coussins
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout d'une grande baie vitrée avec un banc circulaire et des coussins
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		Grande table à manger, ronde avec quatre chaises
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Bonne quantité de comptoir Identification du frigo seulement
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	Table à manger ronde et sièges organisés tout autour
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Fenêtre au-dessus de l'évier et côté est
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Chaises identiques autour de la table, mais grande banquette
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Plantes décoratives

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage III, Atelier I, C.B. - version I

CITATION	ACTION
[L 1] Mais ici, j'ai pensé, plus pour regarder l'extérieur pour mettre deux grandes fenêtres ici.	REGARDER DEHORS
[L 2] Ici, aussi, pour travailler, un petit peu comme alcôve, mais avec le comptoir...	TRAVAILLER ESPACE PARTAGÉ
[L 3] Ici, la baie, juste pour regarder.	REGARDER DEHORS
[L 4] Et ici, une grande table, mais je sais pas si c'est mal proportionné ...	MANGER EN GROUPE
[plan] La table est ronde	S'ASSOIR EN CERCLE
[plan] Ajout de comptoir et changement d'emplacement pour l'évier	CUISINER
[plan] Ajout de deux étagères ouvertes	ESPACE D'EXPOSITION

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN
Ménage III, Atelier I, C.B. - version II

CITATION	ACTION
[L 9] Ici, j'ai fait la même baie, mais fermée avec un espèce de fauteuil pour s'asseoir et pour regarder dehors et s'asseoir à table.	S'ASSOIR EN CERCLE REGARDER DEHORS MANGER EN GROUPE RELAXER
[L 11] ... c'est le comptoir tout au complet pour la cuisine	CUISINER

ANALYSE DU VOCABULAIRE UTILISÉ
Ménage III, Atelier I, C.B.

PATTERNS	TERMES	RÉCURRENCE
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	regarder l'extérieur, grandes fenêtres	2
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	ouvert, circulation	2
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	alcôve	2
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	baie	2
181—LE FEU (THE FIRE)		0
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	grande table	1
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	comptoir	3
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		0
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)		0
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	étagères ouvertes, étagère	2
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	tuiles	1
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		0
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	fauteuil	1
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		0
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	choses décoratives, plantes	2
PATTERNS		0

RETRANSCRIPTION PAR PATTERNS DU DISCOURS
Ménage III, Atelier II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	[L 26] Ça donnerait beaucoup de lumière parce que là, on a une fenêtre et on a pas mal de lumière déjà. Mais là avec ça ! [L 29] C.B. : Et il faudrait ouvrir ici aussi. E.C. Oui, mais le problème, c'est que ici c'est la cheminée qui passe de ce côté-là. C.B. : Mais sur les côtés on peut ouvrir chaque côté de la cheminée.
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)		[L 20] Et on peut enlever ces murs-là [Entre cuisine et salle à manger]
179—ALCÔVES (ALCÔVES)		
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	[L 17] Oui, mais on peut mettre des chaises ici pour s'asseoir devant la baie vitrée.
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	[L 14] C.B. : On pourrait mettre le four ici au milieu. E.C. : Oui ce serait comme un îlot. C.B. : Je sais pas si il y a de la place... Ici, c'est juste des comptoirs Alors, le four <i>chiquita</i> ... petit petit
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	[L 29] C.B. : Et il faudrait ouvrir ici aussi. E.C. Oui, mais le problème, c'est que ici c'est la cheminée qui passe de ce côté-là. C.B. : Mais sur les côtés on peut ouvrir chaque côté de la cheminée.
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)		
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)		[L 5] C.B. : Pour vrai, pour moi, ça c'est le plus réaliste. E.C. : Sauf le piano, mais ça devrait être le plus important.

ANALYSE DU PLAN RÉALISÉ

Ménage III, Atelier II

PATTERNS	PRÉSENCE	CITATION
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	Ajout d'une baie vitrée, côté sud Ajout d'un fenêtre, côté est
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	Ilot avec le four, petite table à déjeuner et grande table à manger Suppression des murs entre la cuisine et salle à manger
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	Petite table à déjeuner face à la baie vitrée
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	Ajout d'une baie vitrée, côté sud, avec une petite table devant
181—LE FEU (THE FIRE)		
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		Grande table à manger mise en valeur par les différentes chaises
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	Ajout de comptoir tout le long du mur Ajout de l'îlot
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		Autour de la table
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	Ajout de la fenêtre au-dessus du comptoir, côté est Fenêtre existante, côté nord
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)		
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)		Tuiles de typiques mexicaines
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)		Tuiles couleur jaune-orangé
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	Autour de la table, banquette, une chaise avec appuis-braas et d'autres chaises identiques
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)		
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	Tuiles de typiques mexicaines

COMPILATION DES ACTIONS ASSOCIÉES AU DISCOURS ET PLAN

Ménage III

CITATION	ACTION
[L 10] On pourrait mettre le four ici au milieu.	CUISINER
	DISCUTER EN GROUPE
[L 17] Oui, mais on peut mettre des chaises ici pour s'asseoir devant la baie vitrée.	REGARDER DEHORS
	DÉTENTE
[plan] Grande table à manger	MANGER EN GROUPE S'ASSOIR EN CERCLE DISCUTER EN GROUPE
[plan] Organisation de trois centres : la table à manger, l'îlot pour cuisiner et les chaises devant la baie vitrée pour être plus solitaire.	ESPACE PARTAGÉ RELAXER

**COMPILATION DE L'IDENTIFICATION DES PATTERNS
DANS LES DISCOURS DES PARTICIPANTS**

PATTERNS	MÉNAGE I			MÉNAGE II		MÉNAGE III					
	M.T.	J.C.	M.T. et J.C.	M.A. v. I	M.A. v. II	E.C. v. I	E.C. v. II	C.B. v. I	C.B. v. II	E.C. et C.B.	
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x		x	x	x	x	x	x	x	x	9
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	x	x	x	x	x	x			x	8
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	x	x	x	x	x		x			7
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
181—LE FEU (THE FIRE)	x	x					x				3
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)		x	x	x	x	x	x	x			7
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	x	x	x	x	x			x	x	8
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)		x	x	x		x			x		5
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	x	x	x	x					x	5
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x		x			x		x			4
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)			x			x		x			3
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	x	x	x		x					5
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	x	x	x	x	x			x		6
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	x	x	x	x						5
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	x	x	x	x	x			x	x	8
	12	12	14	12	10	12	5	6	6	6	

COMPILATION DE L'ANALYSE DES PLANS

PATTERNS	MÉNAGE I			MÉNAGE II		MÉNAGE III					
	M.T.	J.C.	M.T. et J.C.	M.A. v. I	M.A. v.II	E.C. v. I	E.C. v. II	C.B. v. I	C.B. v.II	E.C. et C.B.	
128—ENSOLEILLEMENT INTÉRIEUR (INDOOR SUNLIGHT)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
129—AIRES COMMUNES AU COEUR (COMMON AREAS AT THE HEART)	x	x	x	x	x	x	x		x	x	9
179—ALCÔVES (ALCÔVES)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
180—BAIE VITRÉE (WINDOW PLACE)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
181—LE FEU (THE FIRE)	x	x					x				3
182—ATMOSPHÈRE POUR MANGER (EATING ATMOSPHERE)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
184—TYPOLOGIE POUR CUISINER (COOKING LAYOUT)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
185—S'ASSOIR EN CERCLE (SITTING CIRCLE)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
199—COMPTOIR ENSOLEILLÉ (SUNNY COUNTER)	x	x	x	x	x			x	x	x	8
200—ÉTAGÈRES OUVERTES (OPEN SHELVES)	x		x			x		x			4
249—ORNEMENTS (ORNEMENTS)	x					x	x	x	x	x	6
250—COULEURS CHALEUREUSES (WARM COLORS)	x	x	x	x		x	x			x	7
251—DIVERSES CHAISES (DIFFERENT CHAIRS)	x	x	x	x	x	x	x			x	8
252—ÉTENDUES DE LUMIÈRE (POOLS OF LIGHT)	x	x	x	x	x						5
253—LES CHOSES DE VOTRE VIE (THINGS FROM YOUR LIFE)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10
	15	13	13	12	12	12	12	10	10	12	

