

Les cuisines anciennes

François Varin

Numéro 51, automne 1991

Les intérieurs d'époque

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/17732ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

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

Les cuisines anciennes

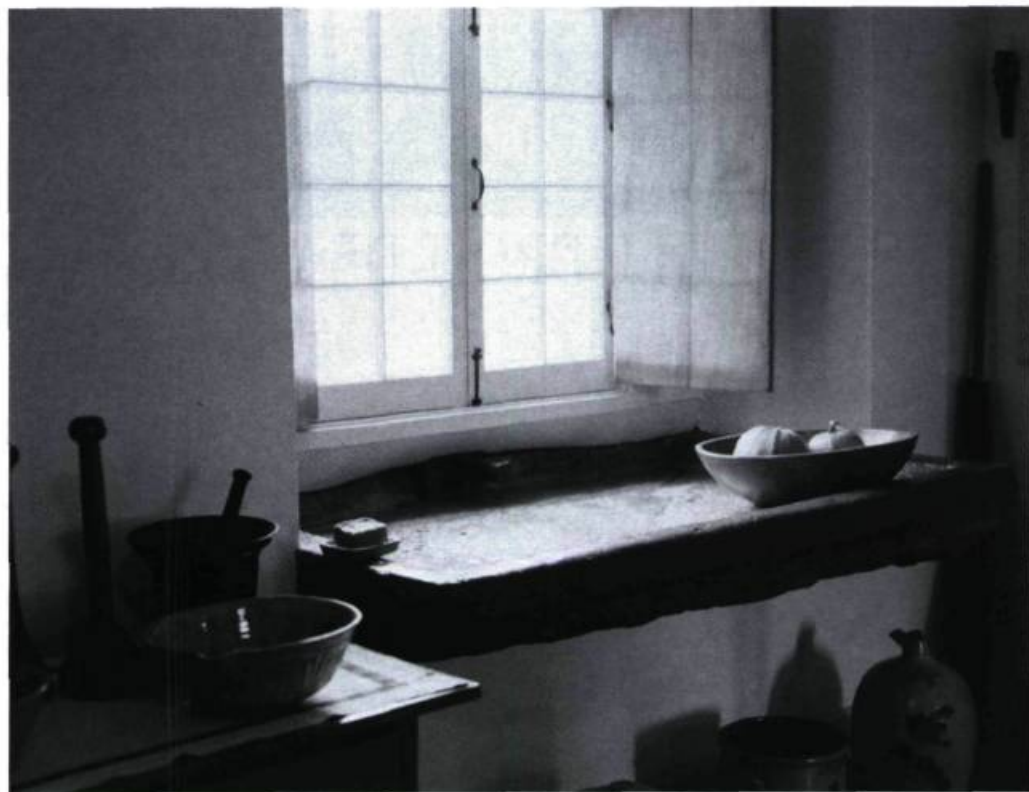
Pour recréer l'atmosphère chaleureuse d'une cuisine à l'ancienne, nul besoin de renoncer aux avantages de la technologie moderne. Bien au contraire.

La cuisine a toujours été au cœur de la vie quotidienne: de tout temps la famille s'y est retrouvée, que ce soit près de l'âtre ou de la cuisinière électrique. La plupart des équipements qui nous facilitent la vie aujourd'hui sont le fruit d'une évolution technologique qui s'est accentuée à partir des années 1920, puis l'arrivée graduelle des femmes sur le marché du travail a exigé des concepteurs qu'ils rationalisent l'aménagement de la cuisine et en améliorent le fonctionnement.

À TRAVERS LE TEMPS

Au XVIII^e siècle, le mode de chauffage influait sur l'aménagement intérieur alors que les principales activités de la maison étaient regroupées autour de l'âtre. La cheminée, située au centre du bâtiment ou à une extrémité, délimitait une ou deux grandes pièces dont les fonctions étaient multiples. En effet, comme l'âtre servait à la fois au chauffage et à la cuisson, l'espace qu'il définissait tenait lieu de cuisine, de chambre et de salle commune.

Des inventaires après décès nous informent sur la diversité des accessoires et ustensiles qu'on pouvait retrouver dans cette pièce polyvalente. Accrochés ici et là, des ustensiles à feu, des ustensiles de cuisine et de table, de la vaisselle, des objets nécessaires à la toilette, des lampes et des lanternes. Disposés près de l'âtre, des étagères ou un buffet servaient au



rangement, et sur la tablette du foyer s'alignaient des lampes, des terrines ou d'autres objets d'utilité courante.

Ces listes nous éclairent sur le mobilier et les accessoires dont était pourvue la cuisine du XVIII^e siècle. Ainsi on s'imagine, à même l'âtre ou tout à côté, la crémaillère, les chenets, les broches à rôtir, les pelles à feu, les marmites, les chaudrons, l'entonnoir, la bassine, la baratte, les baquets et chaudières pour aller puiser l'eau au

L'ancêtre des éviers de cuisine: une pierre taillée et sculptée en forme de bassin qui s'égoutte à l'extérieur. Cuisine de la Maison Saint-Gabriel à Montréal. (photo: Jean Désy)



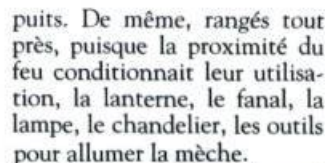
(photo: François Varin)

Cet article a été réalisé avec la collaboration du Groupe RO-NA Dismat inc.

LE Rénovateur **RONA**

LE MAÎTRE D'OEUVRE

(photo: François Varin)



Un peu en retrait mais souvent présents dans la pièce, les fers à flasquer, les miroirs, le rasoir, le peigne et le petit meuble pour le bassin de toilette. Une huche à pain, un farinier et un garde-manger, petite armoire où l'on conservait les aliments, composaient, avec la table et les chaises, l'essentiel du mobilier.

Au cours du XIX^e siècle, on réservera à la cuisson et au service des repas un espace de plus en plus défini où la famille se regroupera volontiers. Cependant, il faut toujours puiser l'eau au puits et aménager une «dépense» (petite pièce où l'air frais circule librement) pour as-

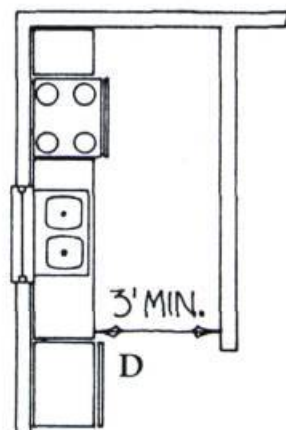
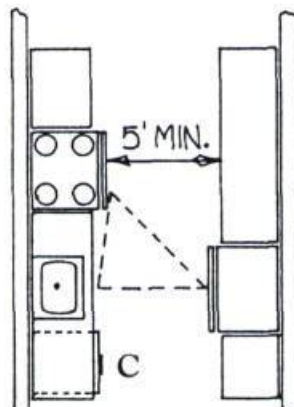
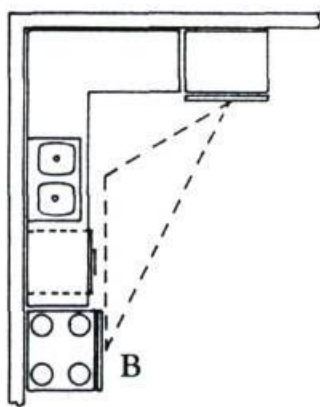
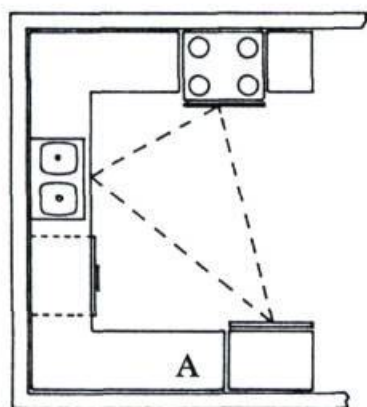
A black and white photograph of a vintage double-basin sink. The sink is made of dark material, possibly cast iron or enameled steel, and features two separate basins. Each basin has its own faucet with a curved spout and a simple handle. The sink is mounted on a wooden cabinet with four thick, tapered legs. The background is a plain, light-colored wall.

Éviers de cuisine de l'époque victorienne. Illustration tirée de Mott's Illustrated Catalog of Victorian Plumbing Fixtures for Bathrooms and Kitchens (1888).



Les glaciers dans l'édition 1900
du catalogue Sears Roebuck.

surer la conservation des aliments. Tout comme au siècle précédent, les viandes doivent être fumées ou salées pour en prolonger la conservation. La période hivernale favorise cette opération, et une fois gelées, les pièces de viande sont placées dans une annexe non chauffée et ventilée. Réfrigérateur et congélateur ne sont pas encore de la partie: une glacière aux parois isolées de bran de scie où l'on dépose des blocs de glace fait office de réfrigérateur. Ces glacières, placées près de la porte extérieure, sont d'un entretien fastidieux: on doit fréquemment enlever l'eau qui s'y est accumulée et remplacer la glace, un peu comme on le fait pour les glacières de camping.



Différentes dispositions du triangle de travail: en U (A); en L (B); en corridor (C); alignement le long d'un mur. Dessins tirés de: Michael Litchfield, *Renovation; A complete guide*, New York, John Wiley & Sons Inc, 1982.

De même, le foyer ou le poêle à bois sont de préférence situés en relation avec la porte extérieure de telle sorte qu'il soit plus facile de rentrer le bois cordé sur la galerie, dans le cabanon, dans la cuisine d'été ou dans l'annexe. L'aménagement général et l'efficacité de la cuisine d'autrefois sont donc soumis à des considérations d'ordre pratique, comme la bonne utilisation de la glacière, du foyer et de l'évier. Le confort et l'efficacité de la cuisine s'accroîtront avec les améliorations apportées à ces trois éléments.

Il faudra attendre le XX^e siècle pour voir apparaître sur le marché l'évier équipé d'une pompe à eau qu'on actionne à la main. Il succède à la cuve, à la pierre creusée qui s'égoutte à l'extérieur et à l'évier sans conduite d'eau fait d'une boîte de bois recouverte de tôle. Puis le développement de la tuyauterie de plomb, de cuivre, de fonte ou d'acier favorisera la fabrication de robinets qui alimenteront directement l'évier: ce sera l'avènement de l'eau courante. Il faut se rappeler que c'est seulement dans les années 1940 et 1950 que la plupart des habitations seront dotées de l'eau courante et que l'électricité n'atteindra certaines régions du Québec que dans les années cinquante.

Il est intéressant de feuilleter les catalogues des grands magasins du début du siècle et de constater à quel point nous avons fait des bonds

prodigieux afin d'améliorer nos conditions de vie et notre confort. Un catalogue de la compagnie Sears Roebuck, daté de 1900, offrait ainsi à ses clients des glacières, des pinces à glace pour le transport et la manutention des blocs de glace, des cuisinières au bois ou au charbon de bois, etc.

Avant 1920, la cuisine demeure un espace de relatif confort; il n'y a pas d'eau courante, les cuisinières fonctionnent toujours au charbon ou au bois, il faut sans cesse mettre des blocs de glace dans la glacière et la vider régulièrement de son eau. De plus, il n'existe aucune norme en ce qui concerne les matériaux et les appareils. C'est seulement à partir des années vingt que les fabricants vont commencer à offrir des appareils aux dimensions standardisées et à suggérer des principes d'aménagement pour améliorer l'aspect fonctionnel de la cuisine: plan de travail d'une hauteur de 36 pouces, comptoirs d'une profondeur de 25 pouces, armoires d'une profondeur de 13 pouces et hauteur totale inférieure à 7 pieds. Au début des années trente, on propose d'intégrer au comptoir la cuisinière au gaz ou à l'électricité, ce qui augmente la surface du plan de travail.

DES NORMES DE CONCEPTION

Le perfectionnement des appareils électroménagers va modifier l'aménagement de

la cuisine et pousser les concepteurs à proposer certaines règles. Ils s'agit alors de mettre en relation les différents postes de travail, c'est-à-dire le réfrigérateur, la cuisinière et l'évier; de concevoir le comptoir selon un plan continu, un peu à la manière d'une chaîne de montage; de prévoir des espaces de rangement suffisants et faciles d'accès; de s'assurer que la porte du réfrigérateur puisse ouvrir dans le sens qui en facilite le mieux l'accès, compte tenu de l'emplacement de la cuisinière et de l'évier.

On verra donc apparaître au cours des années cinquante des appareils intégrés où tout est déjà pensé, des accessoires dessinés de façon à rationaliser et à faciliter le travail à la cuisine. Les changements sociaux exigeront aussi des fabricants qu'ils conçoivent des appareils performants, car les femmes, désormais sur le marché du travail, ont moins de temps à consacrer à la préparation des repas.

L'AMÉNAGEMENT RATIONNEL

Le propriétaire d'une maison ancienne doit tenir compte, dans le réaménagement de la cuisine, d'un principe de base déterminé par ces opérations essentielles: la conservation des aliments, la préparation, la cuisson et le service des repas, et le lavage de la vaisselle. Ces opérations commandent l'utilisation de l'évier, de

Les cuisinières dans l'édition 1900 du catalogue Sears Roebuck.



la cuisinière et du réfrigérateur dans ce que les concepteurs ont désigné comme le «triangle de travail», qui dès les années cinquante est devenu la mesure de l'efficacité de l'aménagement d'une cuisine. Selon leurs recommandations, la distance entre le réfrigérateur, la cuisinière et l'évier ne doit pas être inférieure à 12 pieds ni supérieure à 23 pieds. Ce principe, toujours de mise dans la planification des cuisines, détermine les dimensions standard à respecter dans un aménagement fonctionnel.



Une cuisine modèle en 1956. Illustration tirée de Virginia Hart Wheeler, *How to choose, plan, equip and decorate kitchens*, New York, Abelard-Schuman, 1956, p. 60-61.

Dans ce triangle de travail, l'évier occupe une place centrale puisqu'une grande partie des tâches qu'on effectue à la cuisine requiert son utilisation. Il sera situé sous une fenêtre pour bénéficier au maximum de l'éclairage naturel. Aussi, on l'installera à un endroit où la tuyauterie n'a pas à parcourir une longue distance et on veillera à donner au conduit de renvoi une pente minimum de 1/4 de pouce pour chaque pied de course. Il faut autant que possible regrouper les conduits dans une même paroi pour les raccorder, s'il y a lieu, avec ceux qui desservent l'étage supérieur.

L'emplacement de l'évier ayant été déterminé, les plans de travail intégrant les électroménagers peuvent adopter plusieurs formes: la forme d'un L ou d'un U, un corridor entre deux murs parallèles, un alignement le long d'un seul mur, etc., tout

en respectant la distance minimum recommandée. Quant à la ventilation, on suggère environ 12 changements d'air à l'heure. Le meilleur ventilateur à installer au-dessus de la cuisinière demeure celui dont le conduit est le plus court possible et qui débouche sur l'extérieur.

LES APPAREILS

On ne peut s'imaginer revenir en arrière dans l'aménagement de la cuisine. Pour l'adepte d'une restauration fidèle, un retour au passé tiendrait du non-sens puisque la plupart des équipements et appareils de cuisine que nous connaissons aujourd'hui ont été conçus au XX^e siècle. À moins de vouloir faire la cuisson sur une cuisinière au bois, de conserver les aliments périssables dans une vieille glacière et d'aller chercher l'eau au puits — ce qui est peu compatible avec notre rythme de vie —, nous devons faire des compromis. On trouve cependant sur le marché des reproductions d'appareils et d'accessoires du début du siècle ou de l'époque des premiers électroménagers, dont l'aspect peut rehausser l'ambiance d'une cuisine à l'ancienne.

Il est possible également de se procurer chez certains fabricants ou chez des marchands de meubles d'occasion, par exemple: un évier traditionnel avec robinetterie de porcelaine datant de la première moitié du siècle; une ancienne cuisinière au gaz ou au bois émaillée ou porcelainisée; une glacière qui pourrait très bien servir au rangement de la nourriture non périssable; une cuisinière électrique remise à neuf; un ancien réfrigérateur aux lignes arrondies et à la poignée de chrome; de vieux ustensiles, chaudrons de fonte et une foule d'accessoires qui peuvent contribuer à personnaliser une cuisine. Tout est une question de goût personnel, d'efficacité et d'entretien.

Si on opte pour des accessoires d'occasion, il faudra porter attention à certains détails, par exemple: une vieille robinetterie peut couler, ce qui nécessite l'utilisation de rondelles de caoutchouc appropriées pour la rendre étanche, de même que des adaptateurs pour la raccorder à la tuyauterie. Lorsque l'évier présente des imperfections, comme des taches sur l'émail, on peut le faire émailler mais rien n'empêche de le conserver tel quel car ces défauts font partie en quelque sorte de son histoire.

Il en va de même pour la cuisinière ou le réfrigérateur: les anciennes cuisinières, par exemple, sont faites de fonte émaillée, parfois plaquée de nickel, alors que les plus récentes sont de métal épais recouvert de porcelaine cuite. Vous ne devriez pas vous préoccuper des petites égratignures; quant aux défauts plus importants, ils peuvent être corrigés à l'aide d'une peinture à l'émail de couleur assortie. Parfois on suggère de sabler légèrement la partie abîmée et de combler les cavités au moyen de la pâte employée pour les carrosseries d'automobiles, de sabler à nouveau, puis d'appliquer un émail de la même couleur. Les parties rouillées peuvent affecter le fonctionnement d'un appareil; il faudra alors faire tremper les sections démontables, les nettoyer à fond et, dans certains cas, au jet de sable. S'assurer toutefois que les parties métalliques ne sont ni trop abîmées ni altérées.

UNE QUESTION D'AMBIANCE

En ce qui a trait aux revêtements de plancher, de mur ou de plafond, les choix sont multiples et dépendront du caractère et des revêtements actuels de la maison. On portera cependant une attention particulière aux parois où s'adossent l'évier et la cuisinière. Ces deux surfaces demandent un revêtement plus résistant qui devra être entretenu de façon plus fréquente pour en éliminer les éclaboussures et les dépôts de graisse. Quant aux surfaces de travail, elles auront une largeur d'au moins 2 pieds de chaque côté de la cuisinière et du réfrigérateur, et de 3 pieds de part et d'autre de l'évier, ce qui laisse suffisamment d'espace pour travailler à l'aise. En outre, la surface du comptoir qui jouxte la cuisinière sera de préférence à l'épreuve de la chaleur.

Chacun des trois postes de travail, c'est-à-dire l'évier, la cuisinière et le réfrigérateur, devrait être éclairé de façon plus intense que l'ensemble de la cuisine. On doit aussi prévoir un éclairage général qui, tout en favorisant une ambiance chaleureuse et accueillante, permet d'y voir lorsqu'on ouvre les armoires et les espaces de rangement. L'éclairage peut être de type incandescent, fluorescent ou halogène: c'est une question de commodité et d'atmosphère. Notons toutefois que la lumière incandescente (les ampoules électriques conventionnelles) crée une atmosphère plus chaude, qui se rapproche de celle que procurent l'éclairage à la chandelle ou au gaz et les premiers luminaires électriques.

Comme la cuisine est l'une des pièces de la maison où l'on passe le plus de temps, il vaut la peine de bien analyser les besoins des utilisateurs en ce qui a trait au confort, aux commodités élémentaires, à l'espace de circulation et à l'ambiance qu'on désire y créer. Certaines règles d'aménagement très simples et certains standards, notamment ceux qui régissent les dimensions des plans de travail et des appareils, doivent toutefois présider à la planification de la cuisine.

François Varin

Architecte en restauration.