

Numéro du BEEFP 89-15

Niagara-on-the-Lake (Ontario)

Cuisine des officiers

Fort George

La cuisine des officiers a été construite en 1939, d'après les plans des architectes torontois W. L. Somerville et Edward Carswell, à l'occasion de la reconstitution du fort George. La couverture et le four à pain ont été réparés, la cheminée rejointoyée et quelques billes remplacées. Le Service canadien des parcs est l'organisme qui a la garde du bâtiment. Consulter le rapport 89-15 du BEEFP.

Raisons de la désignation

La cuisine des officiers a été désignée «édifice reconnu» parce qu'elle représente la philosophie adoptée dans les années 1930 par rapport à la préservation et à la mise en valeur des lieux historiques et en raison de ses qualités architecturales, des techniques et des matériaux traditionnels employés pour sa construction et de l'harmonie qui existe entre elle et le milieu environnant.

Au cours des années 1930, le financement par le gouvernement fédéral de programmes de stimulation de l'emploi pendant la dépression a permis la création et l'agrandissement de lieux historiques au Canada. La philosophie de reconstitution adoptée dans un certain nombre d'endroits pendant cette période procédait d'une tendance apparue en Amérique du Nord par suite de la reconstitution de la ville coloniale de Williamsburg. Sachant que l'augmentation du nombre de voitures particulières aurait pour effet de stimuler le tourisme, les autorités ont voulu reconstituer le fort George pour en faire une destination touristique. Tant les travaux de reconstitution que l'intérêt qui s'est ensuite manifesté pour la région ont contribué à la croissance économique de Niagara-on-the-Lake.

Les reconstitutions visaient à commémorer et à faire connaître d'importants événements de l'histoire, et elles étaient, en général, fondées sur des recherches approfondies. La cuisine des officiers ne ressemble que vaguement au modèle véritable. L'apparence du bâtiment et son mode de construction correspondent à ceux d'autres bâtiments qu'on trouve sur les lieux et montrent comment les architectes se représentaient l'esthétique des régions pionnières.

La cuisine fait partie du groupe de bâtiments consacré à des activités précises à l'intérieur du fort George; étant donné sa fonction de bâtiment d'interprétation, c'est aussi un pôle d'attraction local.

Éléments caractéristiques

La valeur patrimoniale du bâtiment réside dans son esthétique particulière, évocatrice des régions pionnières, son design fonctionnel, ses matériaux et son mode d'exécution

Numéro du BEEFP 89-15
Niagara-on-the-Lake (Ontario)
Cuisine des officiers
Fort George

traditionnels et son rôle pour faire connaître un des aspects de l'activité humaine mis en valeur à l'intérieur du lieu historique.

La cuisine est une construction rectangulaire de plain-pied faite de billes équarries assemblées à queue d'aronde. Le toit à pignon est couvert de bardeaux de cèdre fendus à la main. La façade asymétrique correspond à la division du bâtiment en deux pièces complètement séparées, soit la cuisine proprement dite et l'office. L'emploi de matériaux, de méthodes et d'outils traditionnels découle de la philosophie de reconstitution des années 1930. Les billes équarries dépourvues de revêtement et la disposition fonctionnelle des portes et des fenêtres montrent comment Somerville et Carswell concevaient l'esthétique des régions pionnières. Les grumes étaient débitées dans une fosse de sciage qui se trouvait sur place, et la finition se faisait au moyen de doloires et d'herminettes. Comme la valeur patrimoniale de la forge réside dans l'emploi de matériaux et de méthodes de construction traditionnels, il importe que ces éléments soient préservés.

La cuisine des officiers, qui fait partie d'un groupe de bâtiments consacrés à des tâches bien précises, dont la forge et la fosse de sciage, a une part importante dans le caractère fonctionnel du fort et constitue un pôle d'attraction local.

23 mars 1992
Trad uction