



Réunion du mardi 19 juin 2018

Décorer son beurre.

Sous ce titre un peu énigmatique, Michel STELLY veut rappeler l'habitude des petits producteurs de beurre de décorer les mottes ou morceaux de beurre qu'ils venaient vendre au marché. Pourquoi décorer ? D'abord pour offrir un produit plus attrayant pour les consommateurs et ensuite se faire reconnaître d'eux. N'oublions pas que la vente du beurre comme celles de volailles, lapins et légumes étaient souvent les seuls moyens d'obtenir de l'argent dans maints ménages ruraux.

La façon la plus simple de présenter le beurre à la vente était de faire une motte mais cela supposait une production assez importante et le débitage pour chaque client grâce au fameux fil à couper le beurre. Des moules ont été utilisés pour faciliter le conditionnement et normaliser la quantité proposée. D'abord simples cadres de bois, ils ont évolué durant le 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème} siècle au gré des besoins, des habitudes et de l'imagination des fabricants. Il est impossible de recenser tous les modèles car beaucoup de moules ont été des fabrications artisanales locales et ont disparu avec le besoin et aussi suite à leur destruction par le sel des beurres salés. On trouve des moules creusés dans un morceau de bois, la cavité étant rectangulaire, cylindrique ou oblongue. Pour permettre une extraction facile du produit et un nettoyage aisé, des moules en plusieurs parties ont été réalisés. On peut distinguer les moules s'ouvrant tels que ceux proposés à la vente par Manufrance ou des moules avec poussoir. Chaque contrée avait ses modèles particuliers tels les moules en 5 parties des Alpes ou de la Norvège. Les bois employés sont divers : érable, fruitiers, buis...



Notons qu'il a existé des moules en verre à ne pas confondre avec les beurriers que l'on voyait sur nos tables.

Quels étaient les moyens utilisés pour la décoration? Les plus simples étaient un couteau, une fourchette, un peigne pour tracer des lignes plus ou moins complexes sur le produit. Mais des moyens plus répétitifs et permettant d'obtenir des dessins plus élaborés sont apparus dès le 18^{ème} siècle. Il est assez aisé de graver une marque, un symbole une figure ou une représentation animale, florale... sur le fond du moule et éventuellement sur ses côtés. Lorsque le beurre est introduit et pressé dans le moule, cette gravure est transférée dans le beurre. Mais un autre moyen d'identification et de décoration était également prisé : transférer un dessin à l'aide d'un tampon, d'une plaque ou d'un rouleau gravés que l'on appliquait sur une motte ou une plaque de beurre. Les figures gravées permettent aussi d'identifier le pays ou la région d'origine du moule : chamois et edelweiss des Alpes, aigle et gerbe de blé des Etats-Unis, flamant du sud-est de la France... Des symboles religieux ou nationaux (blasons savoyards ou suisses par exemple) ont également été utilisés. L'imagination des artistes était sans limite et leur savoir-faire très souvent remarquable. Les anthropologues (qui ont aussi cherché la signification des gravures choisies) et les collectionneurs du début du 20^{ème} siècle ont apprécié ces réalisations et les musées ont souvent fait une place à ces objets. De pâles copies sont actuellement en vente dans certaines boutiques à touristes ou sur internet.

Ces moules, tampons, rouleaux... restent les témoignages d'un mode de vie et d'une activité de nos proches ancêtres et méritent d'être aussi considérés comme des souvenirs de leur désir de se singulariser et d'exister dans une représentation choisie transférée à leur fabrication.

Sur le site de l'association <http://www.arcea.info/Saclay/> on présente de nombreuses photos de ces moules, tampons et rouleaux d'origines diverses.

Prochaines réunions du groupe les mardi 9 octobre et 18 décembre 2018.