

Décorer son beurre.
Marques et moules à beurre
français.

Michel STELLY
Gometz le Châtel
14/09/2024

Des conséquences d'une averse.

- Été 1979, visite de Vannes avec mon épouse.
- Il se met à pleuvoir!
- Nous nous réfugions dans une pâtisserie.
- Une affichette: fin d'un antiquaire au sous-sol.
- Nous descendons et remarquons des petits objets en bois (c'est l'époque de la mode des meubles en bois),

Début d'une collection.

- Le marchand nous dit que ce sont des marques et moules à beurre venant de Bron dans le Morbihan.
- Nous en achetons cinq.
- C'est le début d'une collection liée à la mise en forme et à la décoration du beurre.

Le beurre.

- Pays du nord et des montagnes.
- Connu depuis des milliers d'années.
- En Europe à partir du 17^e siècle mais réservé aux riches.
- Facile à mettre en forme. On peut même en faire des statues, des scènes...

Sculpture de Vipula Athukorale



Véhicules de rites et de dons.

- Beurre offert au curé à la Saint-Antoine, patron du bétail (17 janvier).
- Beurre des Rogations béni et partagé en famille. Il avait le pouvoir de lutter contre les maléfices.
- Beurre offert au médecin qui soigne gratuitement.

Etapes de la fabrication.

- Barattage pour transformer la crème en beurre.
- Malaxage (battage) pour en extraire les restes de petit lait.
- Salage éventuel.
- Lavage à l'eau puis (re)battage pour extraire le plus possible les restes de petit lait et l'eau.
- Mise en forme : à la main, avec des tapes ou des plaques, dans des moules.
- Marquage éventuel.
- Conservation dans un endroit frais.

Pourquoi vendre son beurre?

- Pour des petits fermiers c'était un des moyens de gagner de l'argent liquide en vendant sa production à des « bourgeois » ou au marché de la ville.
- Rôle des femmes.
- Ventes en grosses quantités: passage par des beurriers; utilisation

Pourquoi décorer son beurre?

- Identifier le fabricant.
- Embellir son produit pour mieux le vendre.
- Demande votive de bonne conservation du beurre.
- Preuve de l'intégrité du produit.
- Marque de fraîcheur.

- Plaisir domestique.

Méthodes de décoration simples.

- Dents d'une fourchette et dos d'une cuillère trempées dans l'eau chaude au préalable pour faciliter le glissement.
- Quadrillage fait avec des chènevottes (poignée de chanvre).
- Couteau.
- Pomme de terre.
- Peigne.

Cet exposé.

- Moules et marques à beurre en bois
- De France.
- S'intéresser:
 - Forme de l'objet
 - Nature du bois.
 - Facilités d'utilisation et de nettoyage.
 - Origine, fabricant.
 - Décorations.

Malaxage (battage)

- Pour en extraire les restes de petit lait ainsi que l'eau du lavage.
- Etape importante pour la conservation et la qualité (goût) du beurre.
- A la main.
- A l'aide de tapes (ou de plaques).

Tape à beurre lisse.

Tapes à beurre striées.



Plaques ou palettes à beurre.

- Permettent de marquer et décorer le beurre.
- Rectangulaires de dimensions diverses, avec manche.
- La plus ancienne remonterait au début du 17^{ème} siècle.
- L'envers non décoré peut servir de tape.
- Parfois cadeau pour la mariée.
- Actuellement très recherché.

Palette à beurre.

L1=11cm, L2=21cm, l=5,5cm. N°24.



Palette à beurre



Palette à beurre. Inscription non renversée.



Plaque à beurre. Alpes.



Plaque à beurre ronde. Auvergne?



C'est facile!

- Ne pas confondre tapes et plaques (palettes) .
- Mais la plaque peut servir de tape (et vice-versa).
- Dépend du côté que l'on considère.

Tampons (ou cachets) ronds.

- Diamètres de 40 à 70 mm .
- Manche usiné dans le même bloc ou à part.
- Particulièrement utilisés dans les restaurants et les familles riches pour marquer des petites quantités de beurre.
- Souvent très décorés.

Tampon avec vache.



Tampon avec flamant.
 $\varnothing=72\text{mm}$. N° 7.



Femme barattant.
Ø=60mm. N° 71.



Tampon avec vache (1)



Grands tampons.

- Ronds pouvant provenir d'un moule à beure cassé.

ou

- Particuliers à une région.

Tampon avec cœur.
Ø=120mm. N° 72.



Tampon d'Alsace.



Rouleaux à beurre et roulettes.

- Pour décorer des plaques de beure.
- Pour compléter localement des décorations.

Rouleau à beurre.

L=26,5 cm. N° 31.



Moules à beurre.

- Donnent une forme et souvent une décoration à la motte de beurre.
- Pour des mottes allant jusqu'à 3 kg.
- Monoblocs ou en plusieurs parties.
- Décoration incluse ou par une plaque ajoutée fixe ou mobile.
- Formes rectangulaires ou hémisphériques ou ovales.

Moules monoblocs.

- Parois inclinées pour faciliter le démoulage.
- Plus rapides d'emploi que les moules démontables.
- Marques des frappes (chocs) ayant facilité le démoulage.
- Nettoyage sans doute plus difficile.

Réussite du démoulage.

- Angle d'ouverture des entailles et parois.
- Préparation du moule: trempe dans l'eau fraîche pour éviter l'adhérence du beurre.
- Eau avec du son?
- Aussi farine fine ou sucre en poudre (USA),
- Températures du moule et du beurre.

Moule monobloc.

$\varnothing_{\max}=15$ cm; $h=6,5$ cm. N° 27.



Moule avec fond orné collé.

Ømax= 13cm; h=7 cm. N° 26.

Calvados?



Moule rectangulaire avec fond clouté.

L1=114 mm; L2= 308 mm; l= 57 mm. N° 61.

Bresse.



Moule rectangulaire avec fond clouté.
(Réparations). Bresse.



Moules démontables.

Moule à beurre de forme ovale en 3

parties. Fin 19^{ème}-début 20^{ème}.

L=280 mm; l= 142 mm . N° 16.



Moule à beurre de forme ovale ouvert.
N° 16.



Moule rectangulaire avec cadre ouvrant et tampon. Une charnière et un crochet.

L= 145 mm; l= 95 mm . N° 60.



Tampon du moule à cadre ouvrant .
N° 60.



Moule avec cadre ouvrant.

L= 200 mm; l= 165 mm; h= 72 mm . N° 63.



Fond du moule à cadre ouvrant. N° 63.



Moule rectangulaire à cadre ouvrant.

L= 145 mm; l= 63 mm; h= 28 mm . N° 67.



Tampon avec poignée. Décor de fleurs.
N° 67 .



Moule cylindrique sans fond en 2 parties. N° 59. Tampon Ø= 10cm.



Moule conique en 3 parties.
 $\varnothing = 14,5$ à $20,5$ cm; $h = 11$ cm. N° 52.



Moule conique en 3 parties.
Tampon $\varnothing = 12$ cm. N° 52.



Compléments.

Marque à beurre (ou à pain)



Marque à beurre (ou à pain?).



Marque à beurre (ou à pain?) marquée
1925.



Les gravures.

- rosace (étoile à 6 branches),
- rouelle (soleil tournoyant),
- dessins géométriques (dents de loup, zigzag, cordon, croisillons, chevrons, arcatures, entrelacs),
- cœurs symétriques ou virgulés,
- fleurs et gerbes, vase fleuri,
- animaux (vaches, chèvres, oiseaux, poisson, lion, aigle, agneau, cerf, ours, chamois...)
- Signes religieux: croix, monogramme du Christ, ostensor...
- Scènes de genre profanes,
- Figures héraldiques,
- Initiales ou marques de famille,
- Identification d'une fruitière, d'une laiterie.

Symbolique des gravures?

Un sujet complexe.

Autres matières.

- Verre.
- Fer-blanc.

Les bois utilisés.

- Local, homogène, se travaillant aisément, ne transmettant pas de goût.
- Alpes: érable sycomore ou plane, poirier, sorbier, noyer, tilleul, buis.
- Queyras: pin cembro.

Premiers documents (hors catalogues).

- France:
 - vers 1930 sur les tapes à beurre des Alpes, d'Alsace et du Massif Central. Insistance sur les gravures.
 - En 1973 livre sur les marques des Alpes.
 - Articles généraux et présence dans les livres sur les objets ruraux en bois.
- Etats-Unis:
 - Articles sur ces objets en insistant sur l'aspect production rurale et attaches avec les pays d'origine des Américains.
 - Livres de présentation des objets (1973, et des fabricants.

Premières traces de moules...

- Début du 17^{ème} siècle pour tape à beurre alpine.
- Fin 19^{ème} siècle pour moule à beurre alpin.
- Datées de 1860 à 1890 pour marques à beurre « navette ».

Marque ton pain Fleuris ton beurre

Gestes et empreintes dans la vie quotidienne

GRAPHISME ET SYMBOLISME DANS LES ALPES OCCIDENTALES



Jacques Chatelain



Le beurre moulé « Paysan Breton »
caractérisé par ses cannelures sur les
côtés.



Façonnage Beurre Bordier.



Tamponnage Beurre Bordier.





*Beurre
Charentes-Poitou,
mon boulanger
lui doit beaucoup.*



Tradition du goût





Fig. 4-16. The common method for shaping butter on a butter stamp.



Figure II-9. Weighing and printing. One woman has a roll of butter on a scale. The other woman holds a wooden print in her left hand and removes the printed butter with her right hand; the printed rolls are in her basket.

