

32. La tapette à beurre

Après avoir sorti le beurre de la baratte ou de la beurrière, il s'agira de pétrir le beurre afin de lui extraire le maximum de liquide, et puis bientôt si l'on tient à le garder d'une seule pièce, à le façonner de manière à ce qu'il prenne la forme d'un cube ou d'un parallélépipède. En finale on pouvait utiliser le côté décoré de la tapette à beurre, ou tape, pour apposer sur le beurre un motif distinct.

Certaines de ces tapettes étaient de vraies œuvres d'art. On ne les rencontre plus guère que dans les musées, de temps en temps chez des particuliers qui y tiennent comme à la prunelle de leurs yeux !

Deux très belles pièces illustrent les pp. 169 et 170 de PH.

La ci-dessous a pu être servie par la famille Rochat à l'alpage du Bonhomme.



Recto.



Verso. La tapette a pu être entreposée pendant des décennies dans un galetas, au pied d'une cheminée ! On y lit la date de 1775. Elle nous avait été donnée en son temps par Edith Rochat, fille de Simond, membre éminent de la famille des Titouillon aux Charbonnières, anciens propriétaires du Bonhomme.



Tapis à beurre du collège du Chenit, pièce absolument magnifique.



Autre tape à beurre du collège du Chenit. Recto.



Verso.



Tapette à beurre du Patrimoine.

faite par
David Isaac
LeCouteur