

## Les moules à beurre

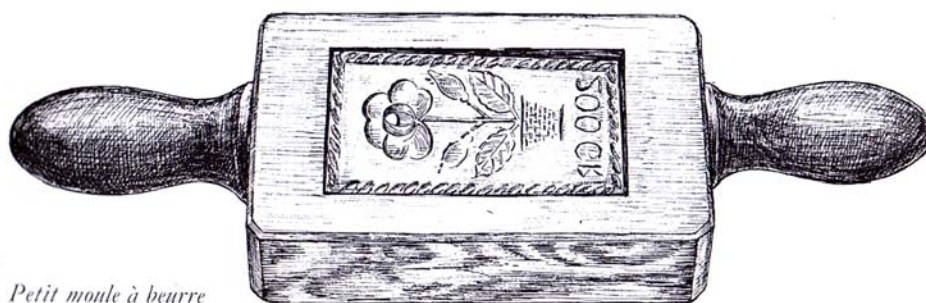
Ils en ont parlé :

Auguste Piguet :

*A signaler... un moule à beurre, en ma possession, qui porte gravées au couteau les quatre paires d'initiales MA AP IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716<sup>1</sup>.*

Paul Hugger :

*Pour mouler les petites plaques, on se sert généralement d'une planchette sculptée sur laquelle on pose un cadre de bois de grandeur variée. On y presse le beurre à la main. Certains supports sont munis d'un bouchon destiné à repousser le beurre après le moulage<sup>2</sup>.*



*Petit moule à beurre*



L'art populaire suisse, Mondo, 1997, p. 23. Musée du Pays d'Enhaut, Château-d'Oex.

<sup>1</sup> A.P., Vieux métiers, Le Pèlerin, 1999, p. 020

<sup>2</sup> Paul Hugger, Le Jura vaudois, p. 168.



Art populaire suisse, Mondo, 1997, p. 23. Musée gruérien, Bulle.

Jean-François Robert :

*Pl. 65. Pour vendre le beurre d'une part, puis le présenter sur la table, il était façonné en « plaques » d'un poids bien défini. A cet effet, on disposait de moules à beurres taillés dans le bois dur. Le fond était creusé de motifs décoratifs, et les flancs étaient souvent articulés pour rendre le démoulage plus facile. De tels moules sont eux aussi des pièces de collection pour les amateurs d'art populaire. Ici, deux moules en fuseaux tronqués, donc l'un est ouvrant et l'autre monobloc<sup>3</sup>.*

J'ai aussi vu mon père, laitier au village des Charbonnières, mouler son beurre. Le moule était des plus simple, monobloc, donc sans possibilité d'ouvrir les côtés. Il pressait son beurre à l'intérieur de l'évidement avec les mains, puis pour finir, il passait une languette de bois sur le dessus du moule, ce qui rendait sa plaque belle plane. Il démoulait ensuite en tapant le moule à l'envers directement sur le papier d'emballage, intérieur en papier, extérieur en alu, puis il emballait le tout de façon à obtenir une belle plaque qu'il convenait de mettre immédiatement au frigo afin de la durcir.

Il me revient encore au nez la bonne odeur de beurre qui régnait dans cette chambre à lait fraîche et humide. Le frigo était un gros veau à l'entourage de bois qui faisait très certainement son demi-siècle d'âge !

Le beurre de mon père, malheureusement, cela tenait sans aucun doute à la beurrière centrifuge qui était en bois, présentait souvent une légère amertume. Aussi, peu à peu, les clients préférèrent-ils le Floralp, pasteurisé, au beurre de la laiterie qui ne l'était pas.

---

<sup>3</sup> Jean-François Robert, Pâturages et forêts, 2004, p. 31.



Moule à beurre de la laiterie des Charbonnières – monobloc, avec néanmoins vis sous le dessous – et moule à beurre monobloc de provenance inconnue. Collection privée.



Moule à beurre du Patrimoine. Lamberci brocanteur à Lignerolles. 2019. Le moule s'ouvre grâce à des charnières placées à la base.



Moule à beurre du Patrimoine. Ancienne collection Jaccoud.