

Le dur labeur derrière le beurre!

Vicky Boulay

Volume 56, Number 3 (196), December 2019, March 2020

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/92299ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Boulay, V. (2019). Le dur labeur derrière le beurre! *Magazine Gaspésie*, 56(3), 39–40.



De gauche à droite : baratte à beurre en bois à pilon ou avec batte, 1930, don de Gérald Smith. À l'extrême droite, une baratte à beurre en bois activée par une manivelle, don de Jean-Charles Duguay et à l'avant, une autre à manivelle, mais en verre, datant de 1924 et qui provient des Ursulines de Gaspé. Musée de la Gaspésie

LE DUR LABEUR DERRIÈRE LE BEURRE!

Elle n'est pas si lointaine l'époque où le beurre figurait parmi les denrées les plus couramment produites chez les familles gaspésiennes. Certains se rappelleront, et d'autres découvriront, tout l'attirail nécessaire pour obtenir le produit final. Quand on pense à sa fabrication artisanale, il y a de quoi se réjouir de la facilité avec laquelle on se le procure aujourd'hui! Voici donc, en quatre étapes, comment était produit le beurre et quelques-uns des appareils employés, autrefois indispensables dans les maisonnées, pour y parvenir.

Vicky Boulay

Gestionnaire des collections, Musée de la Gaspésie

1. L'ÉCRÉMAGE

Pour avoir du beurre, il faut de la crème qu'on obtient, bien entendu, du lait des vaches. La première étape consiste donc à séparer la crème du lait et quelques procédés permettent d'y arriver.

Traditionnellement, on attend que la crème se sépare naturellement du lait en le faisant reposer, au frais, dans un contenant appelé terrine, une sorte de grande assiette en terre cuite, en bois, en grès ou encore en fer-blanc, assez profonde. La crème, composante la plus légère,

est récupérée avec une grande « cuiller » de bois et gardée au frais. Toutefois, on préfère à cette première méthode l'utilisation des écrémeuses en fer-blanc, bidons munis d'un robinet au bas du contenant qui permet de retirer le lait écrémé jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la crème. On utilise également l'écresseuse centrifuge manuelle, dont le modèle très populaire inventé par le Suédois Gustaf de Laval. Enfin, on en retrouvera sur le marché propulsé par un moteur à essence ou électrique.



À gauche, une écrémeuse en fer-blanc, don de Fernand Ste-Croix et à droite, une écrémeuse de type centrifuge manuelle, de la marque suédoise The Laval Company et qui date de 1920 approximativement, don de Jean-Charles Duguay. Musée de la Gaspésie

2. LE BARATTAGE

Vient ensuite le barattage. C'est lors de cette étape que la crème est transformée en beurre par autant de moyens qu'il existe de barattes à beurre. En effet, on en retrouve plusieurs variétés, comme la baratte à battoir, le moulin à beurre ou encore la baratte à bascule, qui permettent de s'acquitter de la tâche avec plus ou moins de facilité.



Plat à beurre, don de Ludger Bélanger, avec différentes variétés de palettes striées.

Musée de la Gaspésie

3. LE « LAVAGE »

L'opération de barattage ne permet pas d'éliminer entièrement les traces de petit lait. C'est pourquoi, une fois le barattage terminé, il faut travailler le beurre avec des palettes, qui viennent en une multitude de formes et de formats, dans de larges plats ou bols creusés à la main à même une pièce de bois. Dans le but de fabriquer une plus grande quantité de beurre, on utilisera ce qui est couramment appelé un « malaxeur »

à beurre. Il s'agit d'une table de forme triangulaire inclinée, munie d'une batte-rouleau qui, par un mouvement de va-et-vient, permet d'extraire le petit lait qui s'évacue par un petit trou à l'extrémité étroite de la table. C'est aussi à cette étape que le sel est ajouté.

4. LE MOULAGE

Enfin, il ne reste plus qu'à donner au beurre sa forme souhaitée. Pour la fabrication domestique, on se contente bien souvent d'un moule à beurre traditionnel, de forme rectangulaire. Par contre, certains utilisent des marques à beurre, qui permettent de distinguer un producteur d'un autre ou encore

une famille d'une autre. Il s'agit simplement « d'une pièce sculptée, ordinairement un disque de 8 à 12 centimètres de diamètre, galbé au couteau de différents motifs et relié à une confortable poignée de paume. »¹ Les formes géométriques ou des représentations du monde végétal constituent l'essentiel des motifs sculptés sur les étampes à beurre.

Note

1. Michel Lessard, *La nouvelle encyclopédie des antiquités du Québec*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2007, p. 124.



De gauche à droite : moule à beurre carré, don de Jean-Charles Duguay, marque à beurre à formes géométriques, don de madame Gallard Roy et moule à beurre tourné à glissière, don de Camille Ross. Musée de la Gaspésie



**FIÈRE PARTENAIRE
DE VOS PROJETS
DE CONSTRUCTION
DEPUIS PLUS DE
40 ANS!**



constructionlfg.com

**Carleton-sur-Mer
Québec
Côte-Nord**

T 418 364-7082 / 1-844-664-7082