

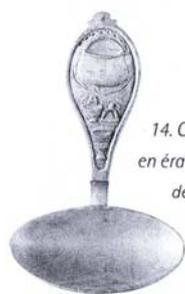
## Les cuillères à crème

C'est comme avec les cloches de vache, on en achète certaines qui serviront uniquement de décoration, tandis que d'autres, sans doute les moins nombreuses désormais, seront encore là pour un usage pratique, celui de consommer de la crème de baquet dans un baignolet.

Les images qui suivent ne sauraient témoigner que des cuillères à crème ayant eu leur fonction authentique dans les chalets.



Magnifique photo de Fred. Boissonnas. Le traditionnel repas avec la laitia prise dans un baignolet avec les cuillères. Deux des trois personnages au moins sont assis sur des botte-culs.



14. Cuillère à crème en érable (L 17 cm), décorée d'une chaudière, d'un seillon, d'une poche, d'un baquet et de la caillette. Début du XX<sup>e</sup> siècle. Coll. du Musée gruérien

**Cuillère à crème. *Kuyi* (f.), *kuyi dè bou*.** Cuillère en bois, habituellement en érable, caractérisée par un cuilleron large en forme d'ellipse. Utilisée dans les chalets pour manger la crème mais aussi pour la soupe et le café servis aux convives dans un grand récipient commun (ill. 14). Le Musée gruérien possède une cuillère datée 1742. Jusqu'à nos jours, la cuillère à crème est l'objet qui a été le plus décoré.

La civilisation du gruyère, Musée de Bulle, 1999, p. 79.



Scène identique à la précédente, simplement qu'ici nous nous trouvons dans le Jura. Il ne fait aucun doute que les bergers posent pour le photographe, car d'ordinaire on mange la laitia sur la vieille table de la cuisine, endroit trop sombre pour réaliser un beau cliché. Même siège que dessus, le traditionnel botte-cul dont nous aurons à parler bientôt.



Cette fois-ci nous pouvons situer de manière précise l'endroit. Nous sommes Chez Cornet, en dessus de Mouthe, avec la présence du Gros Elie à gauche de la porte d'entrée.



Plus proche de nous encore, la laitia prise devant le chalet de la Muratte, avec au premier plan le fils de l'un des amodiateurs, Samuel Rochat dit Mumu. A son arrière, un séchoir pour les planches à vacherin. Nous sommes donc probablement en automne alors que la fabrication de cette pâte molle a commencé.

## Les cuillères à crème du Patrimoine

La collection n'en est qu'à ses débuts et ne comprend guère que des cuillères d'apparat, c'est-à-dire qui n'ont pas ou que peu servi.



Cuillère sans crochet d'attache et de la forme la plus simple qui soit.







Les cinq cuillères ci-dessus, qui n'ont jamais servi, proviennent de la collection Jaccoud. La dernière est minuscule.



Cuillère du fonds Lamberci à Lignerolles.



Cuillère d'un fonds privé, avec l'une admirablement gravée, de 1870. La plupart du lot issues de l'ancienne collection de Charles Nicole du Séchey.

# La cuillère dans tous ses états

Chacun connaît la cuillère à soupe, à café, à sucre, à dessert, termes ayant trait à l'art de la table récent et occidental. Mais la cuillère a été inventée il y a sept millions d'années déjà, les premiers hommes en ayant très probablement utilisé en copiant les grands singes qui se munissaient, eux, de feuilles, de coquillages ou de conques de fruits pour boire.



S'il paraît évident qu'à l'aube de l'humanité, nos ancêtres ont mangé avec leurs doigts, la nécessité de s'abreuver à dû, tôt ou tard, les obliger à utiliser la main disposée en forme de concavité pour cela. De là à penser que la cuillère soit une imitation en réduction du bras et de la main, il n'y a qu'un tout petit pas à franchir.

Le terme *culier* est attesté dès la seconde moitié du XI<sup>e</sup> siècle. L'objet est désigné sous le nom *coller* au milieu du siècle suivant; on trouve ensuite *cuillere* au XIV<sup>e</sup> siècle. D'après le grammairien Gilles Ménage (1613-1692), «le petit peuple de Paris prononce *cueillé*

et les honnêtes bourgeois y disent *cueillère*, que l'usage a écarté dans cette prononciation.» Dans la première édition du Dictionnaire de l'Académie française, on trouve les formes *cuillier* et *cuiller*; en 1762, *cuillier* disparaît et *cuillère* apparaît en 1798.



Pendant la préhistoire, des coquillages étaient donc utilisés comme cuillères. Le terme vient d'ailleurs du latin *cochlearium*, lui-même tiré de *cochlea*, *escargot*, cuillères qui sont supposées avoir servi à manger les gastéropodes grâce à leur extrémité en pointe.

L'utilisation de la cuillère se perpétue des Amériques à la Chine, en passant par les îles du Pacifique, l'Afrique et l'Europe. Partout, cet instrument figure au nombre des rares objets préhistoriques ayant servi à la cuisine au paléolithique déjà, qui a livré des cuillères en os et en bois. Les plus anciens manuscrits du Moyen Age la mentionnent, figurée souvent dans des vignettes ou des bas-reliefs.



## Droitiers comme nous

La sédentarisation de l'homme, et notamment la culture céréalière lui ont permis de diversifier son alimentation et, chemin faisant, la découverte des soupes a développé le besoin d'utiliser des instruments pour distribuer cette nourriture liquide ou la porter à la bouche. Des cuillères en bois trouvées sur le site néolithique de Charavines (Isère) révèlent une usure par frottement sur les bords gauches. Ce qui tendrait à prouver que leurs utilisateurs étaient droitiers comme la plupart d'entre nous. Après l'époque romaine, on ne se servait exclusivement que de cuillères en bois en Europe.



Il fallut attendre le Moyen Age pour qu'apparaissent en quantité importantes des cuillères en métal. Souvent court, le manche était de section

ronde ou hexagonale et se terminait de manière très effilée à l'extrémité. Jusqu'au XV<sup>e</sup> siècle toutefois, les couverts fabriqués en série n'existaient pas et leur prix était tellement élevé qu'il était hors d'atteinte pour le commun des mortels qui continuait de manger avec ses doigts.



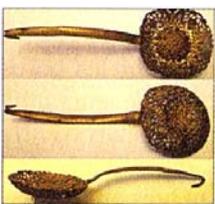
On les usait pour les mets liquides, pour passer ou manger. Mais aussi comme étalon, ou pour y faire couler l'absinthe. Les plus anciennes à l'usage de la table sont à manche court et à capsule circulaire

peu profonde. A cette époque, les privilégiés la portaient sur eux, comme de nos jours un couteau de poche. Souvent individuels, on les emportait en effet avec soit lors des déplacements.

#### Utilisées pour vomir

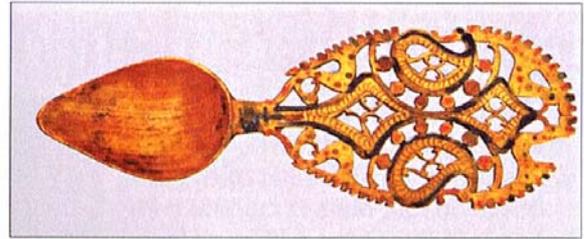
Ainsi trouve-t-on des cuillères à biberon, c'est-à-dire à goulot, pour verser les sauces, des cuillères-passoires, des cuillères d'argent à trous pour passer le vin de la messe et dont le manche est muni d'un grand anneau. L'on façonnait aussi des cuillères aux manches ciselés et où figuraient des animaux ou des personnages. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle, on fabriquait beaucoup de cuillères à manches d'ivoire ou d'ébène sculptés, avec viroles et agréments d'argent.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, une tribu des Caraïbes, les Taïnos se servaient même de cuillères vomitives lors de cérémonies d'exorcisme. Après avoir aspiré de la poudre d'une plante hallucinogène, ils rejetaient les traces de fibres restées collées à leur œsophage ou dans leur estomac grâce à ces spatules souvent joliment décorées.



C'est aussi à cette période que le manche des cuillères s'allonge, tandis que la partie creuse devient plus ovale et moins profonde.

Seul outil le permettant, la cuillère donne un éclairage singulier à l'histoire des hommes, son existence à travers plusieurs milliers d'années et sur toute la surface de la terre étant en lien étroit avec les façons de vivre en société.



Cent ans plus tard, avec l'apparition des assiettes, la cuillère est faite à la main et est composée de deux pièces soudées. La soudure à la base du cuilleron, qui s'ovalise de plus en plus, est souvent dissimulée par un fin ornement, le manche semblant continuer sur le dos de ce dernier par une languette triangulaire. A la Renaissance, les cuillères se voient décorées de têtes d'hommes, d'animaux et de blasons. Une manière artistique de les personnaliser. Les cuillères de naissance qui, comme leur nom l'indique étaient offertes à l'apparition d'un nouveau-né, datent de 1700. Leur tige est plate et se termine en pied-de-biche. Et puis, la consommation du thé, du café et du chocolat aidant, de nouveaux types de cuillères voient le jour. C'est le début de la production de masse, la mode des ménagères comprenant jusqu'à 150 pièces dont un nombre impressionnant de cuillères, qu'elles soient à liqueur, à légumes, à pommes de terre, à pudding, à olives, servant à saupoudrer le sucre, à attraper un œuf, à moutarde, à sel, etc.



Plus près de nous, la culture traditionnelle bretonne veut que toute femme qui se marie reçoive une cuillère de son fiancé. Elle l'emportera avec elle si elle se rend à une fête, et la rendra si elle quitte son mari ou que celui-ci décède.



Seul outil le permettant, la cuillère donne un éclairage singulier à l'histoire des hommes, son existence à travers plusieurs milliers d'années et sur toute la surface de la terre étant en lien étroit avec les façons de vivre en société.

**RSV**

## Milet et ses cuillères à crème

L'homme, Emile Rochat (1902-1980), propriétaire de l'alpage du Chalottet, soit de la Muratte-Dessous, en était aussi le berger avec son fils Sami.

En ses moments de loisirs, à la petite chambre bien chauffée, il taillait des cuillères à crème que l'entreprise d'affinage Rochat & Fils aux Charbonnières se chargeait de vendre. Ni l'un ni les autres ne gagnaient de l'argent avec ce petit commerce. Néanmoins par celui-ci on gardait chacun un pied dans le folklore local.

Les cuillères à crème de Milet n'atteignaient pas la qualité de forme de certaines que l'on avait taillées des décennies plus tôt. Elles restaient pourtant fort sympathiques et témoignent d'une petite activité de loisir menée là-haut, sur les alpages.

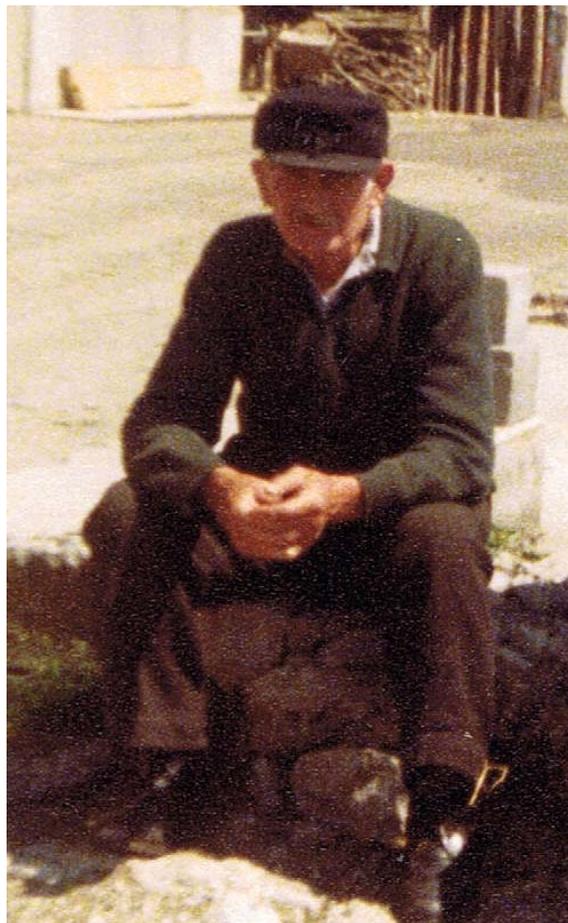




Ces deux cuillères font désormais partie des collections du Patrimoine, offertes par le soussigné.



Milet et ses vaches près du chalet. Facétie ou refus de se faire photographier, nul ne nous le dira plus !



Milet à l'Épine, son domicile principal.

