À lire

Marcel JACOBS, *Anderlecht anno 1775 : monographie d'Anderlecht au dernier quart du XVIII^e siècle ou la description historique, iconographique, démographique et cartographique de la commune d'Anderlecht, établie pour l'an 1775*, Anderlecht, Impr. Prestoprint, 1993.

Jacques Collin DE PLANCY, « La botte couronnée », dans *Légendes du calendrier*, Paris, Henri Plon, 1863, p. 220-226.

Jacques Collin DE PLANCY, *Histoire du Manneken-pis racontée par lui-même*, Bruxelles, Arnold Lacrosse, 1824.

Didier NOURRISSON, *Du lait et des hommes : histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Paris, Vendémiaire, 2021.

Remerciements

Zahava Seewald
Céline Bultreys
Marcel Jacobs

Recherches et texte

Meggy Chaidron

Graphisme

Collin Hotermans

E.R.

Marcel Vermeulen
Place du Conseil 1
1070 Anderlecht

Anderlecht 1070

MUSÉES MAISON D'ÉRASME & BÉGUINAGE
ERASMUSHUIS & BEGIJNHOF MUSEA

LES OBJETS INSOLITES N°12

Le « beurre d'Anderlecht »
Entre mythe et réalité

Pendant la période de réorganisation du béguinage, la Maison d'Érasme met chaque mois à l'honneur un objet insolite appartenant aux vastes collections historiques, archéologiques, d'art populaire et religieux des musées communaux. Le musée présente ce mois-ci des moules à beurre, aliment dont la production faisait la renommée d'Anderlecht.

1 2 3 4

Les premiers guides touristiques du XIX^e siècle dépeignent le paysage champêtre d'Anderlecht, couvert de verdoyantes prairies, sur lesquelles paissent tranquillement des troupeaux de bétail. Le lait récolté sert à la production du « beurre d'Anderlecht » qui, tant par sa qualité que par son goût raffiné, est l'un des mets les plus appréciés de Bruxelles. Le Musée de la Maison d'Érasme et du Béguinage vous propose un voyage dans ce passé communal au travers des moules ayant servi à la production de cet aliment lacté.

La légende

L'histoire de son succès débute lorsque saint Guidon (ca. 950-1012), sacristain de Notre-Dame de Laeken et saint patron d'Anderlecht, bénit le beurre de cette région, expliquant sa grande qualité et la renommée dont il jouit ensuite. Plusieurs siècles plus tard, Charles Quint (1500-1558), empereur du Saint-Empire germanique, demande à une laitière nommée Aléna originaire d'Anderlecht[1], de lui servir à manger lors d'une promenade estivale dans la commune. Elle lui propose alors une tartine beurrée accompagnée de lait, tous deux produits localement. À la fin du repas, son auguste invité, séduit par ces aliments, promeut la jeune fermière au titre de fournisseur de la cour. À partir de ce moment, les laitières de la commune d'Anderlecht se dirent descendantes d'Aléna, et furent autorisées à apposer la couronne impériale sur leurs produits. La réputation du beurre d'Anderlecht est attestée par des documents historiques. Ainsi, un rapport du département de la Dyle, dont le chef-lieu est Bruxelles, l'évoque comme le plus recherché et le meilleur de la région. La consommation de cette denrée est importante au XVIII^e siècle, mais diminue de manière significative à l'époque contemporaine. Certains imputent ce changement à la réduction des cheptels causée par l'accroissement démographique.

La production du beurre d'Anderlecht

Si les échos de la renommée de cet aliment nous parviennent encore aujourd'hui, peu d'informations subsistent en revanche quant à sa production. Connu depuis l'Antiquité, le procédé de la fabrication du beurre n'a que peu évolué au cours des siècles. Tout d'abord, le lait est séparé de la crème, qui est mise à maturer quelques jours, avant d'être placée dans une baratte. Celle-ci permet de battre la substance grasse afin de séparer le beurre du petit lait. La pâte grumeleuse ainsi obtenue est malaxée jusqu'à devenir lisse, et est ensuite pressée dans un moule. Les pièces présentées ici servaient non seulement à évaluer le poids de la motte de beurre produite, mais permettaient également d'y appliquer un motif ou l'emblème du producteur. La plupart du temps, il s'agit de variantes portant sur le thème de l'agriculture, et les moules du musée ne font pas exception. On peut ainsi y voir un taureau allongé, une fleur ou encore un poisson. Ces pièces datent vraisemblablement, d'après la qualité des motifs représentés, de la première moitié du XXe siècle, et sont réalisées par des boisseliers. Ces artisans sont spécialisés dans la fabrication d'objets en bois destinés à mesurer une quantité donnée d'aliment, leur nom provenant de l'ancienne pondération en boisseau. Si, avec la dictature des régimes actuels, le beurre a perdu de sa superbe, il a, durant de nombreux siècles, été la principale source de matières grasses de la population, comme en attestent les moules et étampes à beurre conservés dans nos musées, et dont certains exemplaires similaires aux nôtres peuvent être admirés au musée de la Vie wallonne. L'histoire des beurres d'Anderlecht, loin d'être seulement une légende, a traversé le temps pour nous parvenir grâce à ces quelques artéfacts, témoins d'un passé révolu.

[1] Cette légende est relatée par Jacques Collin De Plancy dans *Légendes du calendrier*, de 1863, p. 222-223.

1 **Moule à beurre**

Moule à beurre circulaire en bois, avec un motif de taureau couché.

Belgique, 1900-1950
Bois
diam. 7,5 cm
Inv. BEG 01092

2 **Moule à beurre**

Moule circulaire à beurre en bois, avec un motif représentant une fleur à deux feuilles.

Belgique, 1900-1950
Bois
diam. 17 cm
Inv. BEG 01093

3 **Moule à beurre**

Moule circulaire à beurre en bois, avec un motif représentant un poisson.

Belgique, 1900-1950
Bois
diam. 7,2 cm
Inv. BEG 03800

4 **Moule à beurre**

Moule circulaire à beurre en bois, avec une tige, deux feuilles et deux fruits.

Belgique, 1900-1950
Bois
diam. 6,4 cm
Inv. BEG 03801