

« BARATTE » / « BARATE » / « RIBOTE »

Marie CASSET

Je voudrais vous entretenir de rencontres inattendues avec le même vocable dans des contextes documentaires très différents et des temps très éloignés les uns des autres : compte des dépenses de table du duc de Bretagne en 1379, réglementation des productions des potiers de grès à Ger au XVIe siècle, productions de pots au XIXe-XXe siècles.

Ces documents si éloignés les uns des autres se rejoignent sur un vocable, barate, et un produit, le beurre.

Le sens habituel et commun de baratte désigne le récipient dans lequel on bat la crème verticalement avec un pilon terminé par une rondelle de bois percée, jusqu'à obtenir du beurre. Des désignations anciennes appellent ce bâton la « ribote », et au Canada ou en Bretagne, « riboter » est synonyme de baratter.

Un splendide tableau de Pierre Brueghel l'ancien (c. 1525-1569), *Le Combat de Carnaval et Carême* (1559), représente le face à face des deux cortèges de Carême à droite et de Carnaval à gauche. Au premier plan du cortège de Carnaval, une vieille femme baratte du beurre dans un pot de terre cuite, beurre dont la consommation est en principe interdite pendant les Carême. Le récipient de couleur rouge-brun est doté d'un pied court, d'une panse globulaire dotée d'une anse et d'un col haut où est tendue une toile au travers de laquelle la vieille femme actionne le bâton.

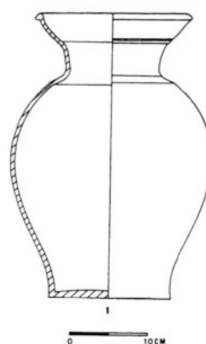


Brueghel l'Ancien, *Le Combat de Carnaval et de Carême* (1559), Musée d'histoire de l'Art, Vienne (Autriche)

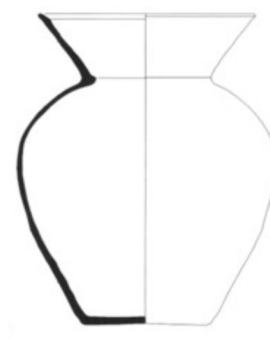
Ce pot, dans ses fonctions et ses formes, peut être rapproché de productions céramiques relativement récentes et bien étudiées.

A Landieul (Herbignac, Loire-Atlantique), la fouille de deux fours de potiers abandonnés depuis le milieu du XXe siècle, a fourni une forme dénommée « ribote » pour la fabrication du beurre. Ce sont de grands vases ovoïdes à fond plat dont le col est terminé par une collerette très évasée, qui pouvaient être munis de deux anses sur le haut de la panse. Le resserrement à la base du col permettait de caler une rouelle de bois au travers de laquelle passait le dispositif pour brasser la crème. Ce même type de forme datée du XVIe siècle a été mise au jour au château du Guildo (Côtes-d'Armor)

Les centre potiers du Cotentin et du Domfrontais produisaient également des barattes en grès. Il s'agissait de pots verticaux sommés d'un couvercle percé pour le passage du bâton. L'ampleur de la production est mal connue. Les barates les plus connues sont en bois cerclées de fer, fabriquées par les tonneliers.



« Ribote » de Landieul.



le Guildo (XVIe)



Baratte verticale en grès du Cotentin (Musée de la Poterie Normande, Ger).

Le vocable « barate », s'il désigne toujours un récipient, recouvre aussi une toute autre signification.

Au XVI^e siècle, le règlement renouvelé des potiers de Ger fournit avec précision les modalités de partage d'une « somme » d'argile, c'est-à-dire les 120 kg portés par un cheval depuis les carrières d'argile jusqu'aux ateliers des potiers à Ger et le poids de terre à mettre en œuvre pour chaque unité de mesure. Avec l'argile d'une « somme » on fabrique donc 12 pots à beurre ou « vingtaines » (6 kg d'argile), 5 terrines (1, 5 kg d'argile), 6 bouteilles, 2 grands pichets, 12 pichets ou pintes, 1 « baratte » ou « bechaigne » (3 kg d'argile). Au XVI^e siècle à Ger, la « baratte » est un récipient de transport et de stockage de beurre ou toute autre matière grasse (graisse) dont la fabrication et le volume du contenu sont strictement règlementés.

Si nous acceptons la longue durée des formes et de leurs dimensions, la « baratte » / « béchaigne » du XVI^e siècle est encore fabriquée à Ger au XIX^e siècle sous le nom de « quarantain » (40^{ème} partie d'une somme). C'est un récipient ovalaire, étiré de 30/32 cm de haut. On estime qu'il devait contenir environ 4 kg de beurre.



« baratte »/« béchaigne » exposée au Musée de la Poterie Normande à Ger.

A Ger, la « baratte » que nous considérons n'est pas un récipient destiné à la fabrication du beurre, c'est un contenant à la mesure déterminée. A l'appui d'un usage comme contenant à la mesure réglementée, signalons l'existence à Pontécoulant au XIX^e siècle, d'une mesure à grains à deux anses dénommée « baratte à grains ». Il s'agit sans doute ici d'une mauvaise graphie pour « barette », une mesure de contenance pour les grains et les fruits (pommes, poires) dont le contenu est appelé « bartée »/« baretée » (50 litres).

L'existence de mesures normées applicables à tout ce qui doit être mesuré (distances, longueur pièces de drap, taille des mailles des filets de pêche ...), évalué en volume (solides, liquides) est clairement connue par les sources écrites qui signalent l'existence de jaugeurs, de contrôleurs, de procès pour fraude et non-respect de la jauge. Notons cependant que les normes varient d'une région à l'autre, d'une seigneurie à l'autre. A Ger qui dépendait du domaine royal, les normes devaient être les normes dites « françaises ». Les données de l'archéologie viennent à l'appui de l'élucidation de ce système. Les rejets de cuisson l'atelier de grès de la Picaudière à la Haute-Chapelle (Orne) ont clairement fourni des pots normalisés datés de la seconde moitié du XIV^e siècle : demi pinte, pinte, 2 pintes.

Ces données posées, m'amènent à considérer qu'en 1379, dans le compte d'approvisionnement de la table du duc de Bretagne, l'achat de beurre en « barate » désigne un récipient à la contenance normalisée et non un récipient destiné à faire le beurre ; dans ce cas « ribote » aurait été utilisé. Gardons-nous cependant d'attribuer à cette « barate » la même contenance que celle de Ger au XVI^e siècle voire plus tard. Reste posée la question de la contenance de cette « barate ».

Dans les sources comptables disponibles pour la France de l'Ouest à la même période – compte du château de Hambye (1407-1408), comptes du roi de Navarre pendant son séjour dans le Cotentin (1367-1370), compte de la seigneurie de Fontenay le Marmion (1378) – les achats de beurre ne sont jamais mentionnés en « barate », mais en livres-poids ou en « pot ». Au XVI^e siècle, chez le sire de Gouberville et chez les moines de Barbery on achète le beurre en « potée ». Les tentatives d'évaluation en poids de ces pots/potées sont difficiles. L'analyse des prix révèle l'existence à Hambye de plusieurs pots normés et de multiples :

pot à 4 sous 2 deniers (10 livres), pot à 8 sous 4 deniers (20 livres) ; pot à 5 sous (17 livres), pot à 10 sous (34 livres). La « potée » du sire de Gouberville aurait pesé 35 livres (18 kg). Cette grande variabilité, dont tout l'éventail n'est pas présenté ici, freine sérieusement tout rapprochement avec les récipients normés des centres potiers.

Sources et bibliographie

Comptes de bouche du duc de Bretagne (septembre-décembre 1379), Archives départementales Loire-Atlantique, E 207/2

Statuts de la confrérie des potiers de Ger (XVI^e siècle), Archives départementales de la Manche, A 1182.

Pirault L., Bonnin N., « Un atelier de potier à Landeuil », *Revue archéologique de l'Ouest*, 11, 1994, p. 173-195.

Casset M. « Les pratiques de consommation alimentaire au château de Hambye (Manche) au début du XV^e siècle », *Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie*, (année 2013), 2015, p. 61-98.

Potiers de Ger. L'aventure d'une industrie rurale du Moyen Age au XX^e siècle, Bayeux, OREP, 2017.

Portet P., « Les mesures du vin en France aux XIII^e et XIV^e siècles d'après les mémoriaux de la Chambre des comptes de Paris », *Bibliothèque de l'Ecole des Chartes*, 1991, 149-2, p. 435-446.

B. Fajal, « Quelques observations sur la conservation du beurre et notamment du beurre en pot, en Basse-Normandie (fin du Moyen Age-XIX^e siècle) », dans P. Manneville éd., *Boire et manger en Normandie*, Actes du XXXIII^e congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie (Argentan, 1998), *Cahier des Annales de Normandie*, vol. 4, p. 77-92.

R. Jouanne, « Potiers de Ger et potiers ornais », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'Orne*, 1924, p. 143-161.

A. Leneveu, « Les poteries de Ger il y a un siècle », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'Orne*, 1924, p. 162-168