

ÉVÉNEMENT

Première Fête de la Tête de Moine

Jean-Rodolphe Stucki

Fabriquée depuis plus de 800 ans dans la région de Bellelay, la Tête de Moine fera l'objet de festivités en son honneur ce printemps sur son site historique, du 29 avril au 1^{er} mai.

La Tête de Moine AOP est le produit phare le plus caractéristique de toute la région jurassienne. «Célébrer notre fameux fromage, et en même temps le savoir-faire de nos fromagers, c'est l'idée à l'origine de cette première Fête de la Tête de Moine», explique Olivier Isler, gérant de l'Interprofession de la Tête de Moine.

C'est ainsi qu'une année après l'inauguration de la Maison de la Tête de Moine et deux ans après la célébration du tricentenaire de l'abbatiale de Bellelay, un comité a décidé de mettre sur pied une manifestation dédiée à la Tête de Moine durant le premier week-end de mai, soit du 29 avril au 1^{er} mai 2016 à Bellelay, site historique du fromage du même nom. Son coup d'envoi médiatique a été donné le 3 février à la Maison de la Tête de Moine lors d'une conférence de presse.

Au cœur de la manifestation: la Maison de la Tête de Moine. Cette bâtisse, qui abrite

une fromagerie artisanale de démonstration au feu de bois, le musée de la Tête de Moine, des caves et un local de vente et de dégustation, est devenue un lieu touristique incontournable lié à l'abbatiale de Bellelay, dont les moines fabriquaient du fromage au XII^e siècle déjà. Aujourd'hui, ils sont encore 260 producteurs à produire du lait de non-ensilage qui sera transformé en Tête de Moine AOP dans les sept sites de transformation et d'affinage du Jura et du Jura bernois. Sur les 2250 tonnes produites annuellement, près de 60% (environ 1400 tonnes) sont exportés.

Et Jacques Gygax, président de l'Interprofession de préciser: «Le volume des ventes et des exportations a pu être maintenu en 2015, malgré l'appréciation du franc suisse, et on a pu garder la valeur ajoutée du produit, ceci grâce aux efforts conjugués et à la solidarité de tous les acteurs de la filière.»

Tradition, authenticité et modernité

La première Fête de la Tête de Moine du 29 avril au 1^{er} mai 2016 est organisée conjointement par l'Interprofession de la Tête de Moine, les chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation rurale interjurassienne, les offices de tourisme régionaux, Jura & Trois-Lacs et la com-



Les partenaires de la manifestation avec, de gauche à droite, Olivier Isler, gérant de l'Interprofession Tête de Moine, Jacques Gygax, président de l'Interprofession Tête de Moine, Markus Gerber, maire de la commune de Saicourt, Olivier Girardin, directeur de la FRI, Annemarie Hämmerli, secrétaire de la CAJB, Guillaume Davot, directeur de Jura bernois Tourisme, et Gérard Benoit à la Guillaume, «Bidons sans frontières».

J.-R. STUCKI

mune de Saicourt. «Le but est de créer une manifestation annuelle d'envergure qui allie tradition, authenticité et modernité. Elle promet un événement de qualité, convivial, permettant de présenter le savoir-faire du monde agricole et des artisans des métiers de bouche, issus de notre région», ajoute Olivier Isler.

Pour Markus Gerber, maire de Saicourt, commune dont Bellelay fait partie, la Tête de

Moine est le produit phare du terroir régional qu'il importe de faire découvrir à un large public et qui contribue au développement touristique de toute la région. C'est ainsi que près de 45 000 visiteurs se sont rendus l'année dernière sur les sites historiques de cette spécialité fromagère.

Programme: le volet terroir et agriculture

Marché et brunch: les visiteurs auront l'occasion de découvrir les produits du terroir du Jura, du Jura bernois et de Neuchâtel, dans le cadre d'un marché du fromage et des produits du terroir (samedi et dimanche) organisé en collaboration avec la Fondation rurale interjurassienne sous l'égide de Pays romand - Pays gourmand. Ils auront également la possibilité de se sustenter au brunch du dimanche matin, concocté par l'Union des paysannes du Jura bernois.

Fondue géante: samedi, le public pourra désigner, dans le cadre d'une évaluation de

Tête de Moine, le meilleur fromage. Le prix spécial du public sera remis le samedi soir lors de la soirée fondue géante organisée sous un chapiteau de cirque monté pour l'occasion.

De la traite au fromage: une ferme vivante sera mise sur pied avec le concours des chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois. Les visiteurs pourront assister à la traite des vaches dans l'espace agricole puis à la transformation du lait en Tête de Moine dans la fromagerie historique. Annemarie Hämmerli, secrétaire générale de la Chambre d'agriculture du Jura bernois: «Avec cette première Fête de la Tête de Moine, le monde agricole et les secteurs qui lui sont étroitement liés, souhaitent inviter la population à une manifestation haute en activités, en couleurs, en saveurs et en souvenirs».

Le volet culturel

Vernissage: le vernissage de l'exposition «Bidons sans

frontière» de Gérard Benoit à la Guillaume constituera l'un des points forts de cette première édition. L'abbatiale de Bellelay lui servira de terrain de jeu: il utilisera ainsi ce joyau architectural comme écrin pour ses performances réalisées avec plus de 200 boîtes à lait disposées artistiquement.

Une exposition de photographies, présentant ses performances réalisées jusqu'à ce jour, trouvera sa place dans la Maison de la Tête de Moine et pourra encore être visitée durant un mois après la manifestation.

Humour et musique: une soirée spectacle avec Marc Donnet-Monay aura lieu vendredi soir 29 avril, programme encadré de prestations musicales de groupes régionaux et de numéros des élèves de l'Ecole de cirque du Jura sous un chapiteau du cirque.

Visites guidées: la destination Jura & Trois-Lacs organisera des visites guidées de l'abbatiale tout au long de la fête, mais également des visites de Bellelay sous forme théâtralisée en char attelé, le samedi en collaboration avec la Fédération jurassienne d'élevage chevalin.

Espace enfants: un espace dédié aux enfants est également prévu à proximité de la Maison de la Tête de Moine, ainsi que des ateliers organisés en collaboration avec l'Ecole de cirque du Jura dans le cadre du brunch du dimanche matin.

INFOS UTILES

www.tetedemoine.ch pour retrouver le programme complet ainsi que les réservations indispensables pour le spectacle de Marc Donnet-Monay, la fondue géante et le brunch des produits régionaux. Les préloccations sont également possibles à la Maison de la Tête de Moine à Bellelay, tél. 032 484 03 16.



Fabrication de la Tête de Moine au feu de bois dans la fromagerie à l'ancienne de la Maison de la Tête de Moine. J.-R. STUCKI



Les 60% du volume produit sont exportés. J.-R. STUCKI