

# Succès au-delà des espérances pour la Fête de la Tête-de-moine



STÉPHANE GERBER

**BELLELAY** La toute première fête dédiée au fromage phare de la région s'est déroulée ce week-end. Malgré une météo capricieuse, l'événement a su drainer quelque 8000 visiteurs de la région et d'ailleurs. Une réussite inespérée qui laisse présager une seconde édition l'an prochain.

**BELLELAY** La première fête dédiée au fromage phare de la région a remporté un succès bien au-delà des espérances

# La tête-de-moine brille malgré la pluie

CATHERINE BURKI

Elle a vécu, la toute première Fête de la tête-de-moine. Et on ne peut mieux! Malgré une météo capricieuse, les visiteurs sont venus en très grand nombre à Bellelay ce week-end pour célébrer le petit fromage phare de la région. Organisée par l'Interprofession de la tête-de-moine, les chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura & Trois-Lacs et la commune de Saicourt, la manifestation a drainé, selon les premières estimations, plus de 8000 personnes. Un succès largement au-delà des attentes, comme le souligne le gérant de l'Interprofession Olivier Isler. «Nous avions tablé sur 5000 personnes et avec la météo annoncée pour dimanche, nous n'étions même pas sûrs d'y arriver», raconte-t-il, évidemment enchanté.

Ce qui a fait la réussite de l'événement? «Notre objectif était de mettre le savoir-faire et les nombreux atouts du site de Bellelay en valeur. Non seulement la tête-de-moine, qui est le produit phare, mais aussi tous les aspects culturels et historiques qui y sont liés, explique le gérant. La recette était semble-t-il bonne. La cinquantaine d'animations proposées a conquis un large public. Il y en avait pour tous les goûts et ça a plu!»

## Un programme apprécié

Tout au long du week-end, et malgré la grisaille et la pluie de dimanche, la Maison de la tête-de-moine et ses alentours aménagés pour l'occasion n'ont en effet cessé de fourmiller de monde. Dans une ambiance conviviale, les visiteurs ont notamment pu profiter d'un marché de produits du terroir, d'un espace agricole dédié aux animaux de la ferme, de balades en chars attelés ou encore de divers concerts et spectacles organisés sous un grand chapiteau.

Animation clé de la journée du samedi, le concours de dégustation a suscité un engouement particulier. Celui-ci permettait au public d'élire la meilleure tête-de-moine réalisée par les fromagers de la région (voir résultat ci-contre). Les papilles en éveil, les jurés d'un jour se prêtaient au jeu avec entrain. «J'en mange souvent, mais je n'avais jamais goûté à certaines variétés. C'est une découverte», soulignait une dégustatrice de Tavannes. «On adore ça avec mes en-



Tête-de-moine et autres produits du terroir ont ravi les papilles des grands et des petits ce week-end sur le site de Bellelay. STÉPHANE GERBER

fants, alors on a sauté sur l'occasion», souriait un père de famille venu de Schönbühl.

Samedi et dimanche, les gourmets les plus curieux ont également eu l'occasion de tout apprendre du fromage star du week-end. Un petit saut du côté du Musée de la tête-de-moine et de sa fromagerie d'époque permettait de tout savoir sur le produit né à Bellelay au 12e siècle.

Les amateurs de culture n'étaient pas en reste non plus. Outre le spectacle de l'humoriste Marc Donnet-Monay – qui affichait complet vendredi – une singulière performance artistique a attiré la curiosité des visiteurs. Celle du photographe franco-suisse Gérard Benoit à la Guillaume.

Arrivé à Bellelay avec 200 boilles à lait, celui-ci s'est attelé à les mettre en scène aux alentours de l'abbatiale, pour ensuite les photographier. «Je déplace mes boilles un peu partout en Europe depuis plusieurs années», racontait l'artiste. Et de se réjouir qu'«exposées à Bellelay, elles retrouvent un peu leur fonction originelle».

Quand bien même le photographe est reparti hier avec ses bidons, les images de ces précédentes performances sont à découvrir à la Maison de la tête-de-moine jusqu'à fin mai.

## Vers une seconde édition

Si elle a fait le bonheur des amateurs de fromage de la région, la fête de ce week-end a aussi su ravir au-delà de nos frontières. «A voir les plaques minéralogiques des voitures, on se rend compte que les visiteurs sont venus de toute la Suisse, et même des pays voisins», se félicitait Olivier Isler hier.

Heureux d'être parvenu à faire rayonner la petite meule ambassadrice de leur région, les organisateurs envisagent d'ores et déjà de remettre le couvert l'an prochain. «Pareille manifestation a exigé un investissement conséquent en matière de temps ainsi qu'un budget d'environ 100 000 fr. Nous allons donc prendre un peu de temps pour réfléchir», précise Olivier Isler. Mais au vu du succès de cette première édition, je dirais qu'il est fort probable qu'il y en ait une seconde! ●

## «Un fromage de légende»

**LES BONS MOINES** C'est une cérémonie haute en couleur qui a officiellement ouvert la Fête de la tête-de-moine samedi. En présence de plus de 150 personnes, plusieurs orateurs de marque se sont succédé à la tribune. L'occasion de souligner l'importance socio-économique du produit pour la région et son rôle d'ambassadeur du savoir-faire culinaire de notre coin de pays.

Selon Jean-François Roth, ancien ministre jurassien, président de Suisse Tourisme et parrain de la manifestation, il est évident que la tête-de-moine avait tout pour devenir un fromage de légende. «Il ne fait aucun doute que les bons moines de l'Abbaye de Bellelay se sont penchés sur son berceau.» Rappelant avoir été appelé à œuvrer à l'enregistrement de son AOP à la fin des années nonante, il s'est réjoui que le fromage «ait su jouer un rôle rassembleur» par-delà les frontières.

**7000 PIÈCES CHAQUE JOUR** Le président du gouvernement bernois Hans-Jürg Käser et le ministre jurassien Jacques Gerber ont pour leur part vanté les bienfaits du produit. «Et qui mieux que moi, un Käser, pouvait venir célébrer la tête-de-moine!», n'a pas résisté de plaisanter le premier. Un brin plus sérieuse,

il a cité quelques chiffres témoignant du succès de cet ambassadeur culinaire. «La tête-de-moine génère 370 postes de travail et sa production a doublé depuis les années nonante. Elle engendre un chiffre d'affaires de 60 millions de francs chaque année, dont 60% au bénéfice de sa région d'origine.» Et Jacques Gerber de compléter en évoquant les 2200 tonnes de fromage réalisées par les huit producteurs de la région, soit 7000 pièces par jour.

Enfin, allusion faite aux tentatives d'usurpation de nom dont a plusieurs fois été victime le fromage phare de la région, la conseillère aux Etats vaudoise et présidente de l'Association suisse des AOP-IGP Géraldine Savary a insisté sur la nécessité de protéger notre patrimoine culinaire.

**GIROLLE D'OR** Après la cérémonie d'ouverture, un autre événement solennel s'est déroulé le samedi soir. A savoir la remise des prix du concours de dégustation. Appelés à désigner leurs coups de cœur, les quelque 650 visiteurs ayant participé ont choisi de récompenser la tête-de-moine AOP Classic d'Harald Kämpf (Courtelay) et la tête-de-moine AOP Réserve de Sepp Spielhofer (Saint-Imier). Une girolle plaquée en or véritable leur a été remise. ● **CBU**

LA TÊTE-DE-MOINE À TOUTES LES SAUCES



**Des emplettes** Les visiteurs ont non seulement eu l'occasion de se régaler de têtes-de-moine, mais aussi de nombreux autres produits du terroir proposés dans une trentaine de cabanons.



**Papilles en éveil** Petits et grand étaient invités à se muer en jurés pour désigner la meilleure des têtes-de-moine que compte la région jurassienne.



**Grands vainqueurs** Le fromager Harald Kämpf, de Courtelay, et son confrère Sepp Spielhofer, de Saint-Imier, ont remporté le concours de dégustation du public. PHOTOS STÉPHANE GERBER