

MARS 2025

EN COLLABORATION AVEC LES GRANDS SITES DU GOÛT

Plus d'informations sur sites-du-gout.ch

Sacrée Tête de Moine!

Au cœur du Jura, la tradition fromagère se perpétue depuis des centaines d'années. Ce fromage au goût unique, en est l'emblème. Découvrez les secrets de sa fabrication!

Après un échange rapide, les pieds dans la boue, Valentin nous ouvre la porte de sa ferme familiale, qu'il a reprise il y a cinq ans. Dans le calme de l'endroît, une trentaine de vaches vivent paisiblement, certaines allongées, d'autres debout à ruminer. L'été, elles prennent plaisir à se promener dans les pâturages boisés alentour. Valentin me présente naturellement quelques-unes par leur prénom : Sofia, Pépite, Winter. Il m'explique qu'il revient de la fromagerie, où il a déposé son lait, car il doit être transformé dans les vingt-quatre heures qui suivent la traite. Il me confie que, selon la saison, le goût du lait varie : au printemps, quand les vaches broutent l'herbe et les fleurs, il est plus frais, tandis qu'en hiver, avec le foin séché, il prend des saveurs plus douces. Valentin partage avec moi les techniques qu'il utilise pour sécher son fourrage, insistant sur l'importance d'un foin de qualité. Seul le fourrage séché est autorisé pour ses vaches, car tout ce qui est ensilé ou fermenté altérerait la fabrication du fromage. « Ce ne sont pas des outils de travail, ce sont des êtres vivants », me dit-il avec un sourire. Pour lui, le bien-être des vaches est primordial. Il m'explique aussi que, cet été, un temps trop humide a rendu difficile le séchage du fourrage, ce qui a réduit la production de lait. Si l'été est trop sec, l'herbe ne pousse pas bien et le stockage pour l'hiver devient un défi. Mais Valentin reste optimiste : il espère pouvoir maintenir son autonomie en production de fourrage, malgré ces aléas climatiques.

Olivier, qui m'a accompagnée tout au long de ce périple, est ingénieur agronome, économiste et taxateur de la Tête de Moine AOP, titres qui ne reflètent que partiellement la diversité de ses casquettes. Nous terminons ensemble cette aventure à la fromagerie des Franches-Montagnes, au Noirmont, l'une des sept fromageries emblématiques de la Tête de Moine AOP.

Il m'explique également l'histoire de la girolle, cette fameuse lame qui permet de déguster le fromage en rosettes. Dans une région marquée par la métallurgie, où les paysans étaient souvent aussi mécaniciens, la girolle a été inventée en 1981 par Nicolas Crevoisier. Cette invention a permis de multiplier la production de la Tête de Moine AOP, qui est passée de 200 à 3300 tonnes par an. Grâce à cette découpe très fine sur une grande surface, le goût du fromage est radicalement différent de celui en cubes. De plus, selon son âge – trois, six ou neuf mois –, la rosette dévoile des saveurs variées, presque comme si l'on dégustait des fromages différents.

LAURA COPPEX



www.generations-plus.ch



Laura Coppex, rédactrice, et Valentin Queloz, agriculteur, entourent Daïana, une de ses vaches dont le lait servira à confectionner la délicieuse Tête de Moine.

Quand la déguster?

Le meilleur moment pour savourer la Tête de Moine, c'est l'apéro. Valentin : « Petite Tête de Moine, petit saucisson et un verre de vin blanc, la recette parfaite. » Olivier : « Ce fromage, qui existe depuis plus de 800 ans, me fait imaginer qu'il aurait le même goût, que l'on soit entre amis aujourd'hui ou à l'époque. »

D'où vient-elle?

Alors qu'Olivier partage avec moi les secrets du fromage, il évoque avec passion les légendes qui entourent la Tête de Moine AOP. Il me raconte que ce fromage tire son nom d'un ordre de moines à Bellelay qui, dans leur vaste ferme, transformaient le lait de leurs vaches en fromage. Il me raconte que le nom Tête de Moine désignait possiblement l'unité de mesure nécessaire pour nourrir chaque moine.

LES RENDEZ-VOUS ET ACTIVITÉS

- **Maison de la Tête de Moine**, musée et magasin à Bellelay
- **Visite dans les trois fromageries** de démonstration de fabrication de fromage, à Saint-Imier, à Saignelégier et au Noirmont
- **Fête de la Tête de Moine**, du 2 au 4 mai 2025 à Bellelay