

Découvertes *insolites*

Une pâte qui n'en fait qu'à sa tête

TÊTE DE MOINE • C'est un fromage petit par la taille, mais héritier d'une grande tradition; la tête de moine Sur ses traces, une balade de rêve dans le Jura bernois combine culture et saveurs.

Bellelay (Jura bernois) est à courte distance par le train et le bus. A peine 26 kilomètres au départ de Bienne, et vous voilà dans un paysage idyllique, au milieu de verts pâturages ponctués de forêts et fermes traditionnelles. A voir chevaux et vaches s'ébrouer dans cette nature intacte, il est facile d'imaginer que ces vastes espaces s'avèrent propices à tout un terroir riche en produits de charcuterie et laitage. On ne tardera pas à les déguster sur une terrasse ensoleillée, dans un caveau séculaire, ou à l'occasion d'un pique-nique improvisé à l'ombre des sapins.

Proximité

«Il y a longtemps que nous avons envisagé une balade dans cette région qui souffre encore d'un déficit d'image», déclare ce père de famille lausannois, manifestement enchanté de parcourir un territoire dont le fort potentiel touristique n'a encore généré aucune saturation. «Les enfants se sont amusés au musée de la Tête de Moine. Après en avoir compris le processus de fabrication (effectué dans une petite dizaine de fromageries artisanales ou industrielles des environs), ils se sont amusés à faire tourner la girolle. Ils se sont aussi régallés de meringues, au dessert.»



L'Abbatiale de Bellelay accueille les artistes.

Bien sûr, on peut s'attarder sur l'histoire d'un fromage minutieusement élaboré par les moines de Bellelay il y a plus de huit siècles déjà. Il bénéficie d'une AOC (appellation d'origine contrôlée) suisse depuis 2001, devenue AOP (appellation d'origine protégée) dix ans plus tard.

Mais il serait coupable de ne pas aller s'émerveiller dans la voisine abbatiale, puisqu'il suffit de traverser la route pour gagner l'ancien sanctuaire désacralisé; superbe restauration de cette abbaye lumineuse servant aujourd'hui d'écrin à diverses installations artistiques.

Textes et photos Bernard Pichon
maisondelatetedemoine.ch/fr/musee



Le musée de la Tête de Moine renseigne sur l'origine de ce fromage.