

La Tête de Moine

# Ce que nous ont légué les moines du Jura

Cela fait plus de 800 ans que le fromage Tête de Moine AOP est produit au cœur du Jura, aujourd'hui dans les fromageries de village et avec des moyens modernes, mais toujours selon des procédés traditionnels. Ce que les moines de l'abbaye de Bellelay fabriquaient autrefois, nos palais le savourent désormais sous la forme de délicates rosettes. En effet, la Tête de Moine ne se coupe pas, mais se racle.



WWW.TETEDEMOINE.CH

Située à 940 mètres d'altitude, l'abbaye de Bellelay fut fondée en 1136.

Les premières traces écrites faisant référence à un fromage produit par les moines de l'abbaye de Bellelay (commune de Saicourt, Jura bernois) remontent

à 1192, soit avant la Constitution helvétique. Une denrée précieuse, puisque les moines de Bellelay payaient le cens annuel de certains biens fonciers avec du fromage fabri-

qué à l'abbaye. Plusieurs documents des siècles suivants attestent de l'utilisation de ce fromage comme moyen de paiement. Lorsque les moines furent chassés de l'ab-



**Le Marché de la Plaine du Loup**  
Fruits et légumes de la région  
Fraises de Lully  
Légumes bio Suisse  
Produits laitiers - Viande  
Paniers garnis - Produits du terroir  
Ouvert du mardi au samedi  
Dimanche et lundi: fermé

Chemin des Cornaches - 1233 Lully-Bernex - A côté de Lully-Jardin  
Tél.: 022 757 40 47  
[www.lemarchedelaplaineduloup.com](http://www.lemarchedelaplaineduloup.com)



Les fameux **Malakoffs** et autres spécialités de l'Auberge de Luins sont incontournables!  
Venez les déguster.  
Fermé le mercredi.



Route du Village 21  
1184 Luins  
Tél.: 021 824 11 59  
[www.aubergedeluins.ch](http://www.aubergedeluins.ch)



# CHEVALIERS DU TERROIR

baye durant la Révolution française, la production de ce fromage se poursuit dans les fermes alentour. C'est alors, en 1790, qu'est apparue la dénomination Tête de Moine. Grâce à l'invention ingénieuse de la girolle par un Jurassien en 1981, un nouveau chapitre de l'histoire de la Tête de Moine s'est ouvert. La Tête de Moine est protégée en tant qu'AOP depuis le 8 mai 2001.

ADOBE STOCK



## Un bel herbage qui assure la qualité du fromage

Après la traite, le lait est transformé à l'état cru dans les 24 heures; il est ensuite élaboré en fromage dans des cuves en cuivre. Une fois le caillé pressé et moulé, le fromager applique sur la meule fraîche une marque de caséine avant de l'immerger pendant au moins douze heures dans un bain de saumure. Des cultures de certification d'origine sont ajoutées au moment de la fabrication et permettent de distinguer l'original de la copie. Régulièrement frottées à l'eau sa- ▶

Un mets subtil et délicat.

**LA CUCCAGNA**  
RESTAURANT - PIZZERIA  
SPECIALITE ITALIENNES

Fernando Avolio  
33, rue Saint-Joseph - 1227 Carouge  
Parking de l'Octroi et de Sardaigne  
Ouverture: 7/7 de 9h à 24h, cuisine chaude jusqu'à 23h30  
Tél. 022 342 08 82

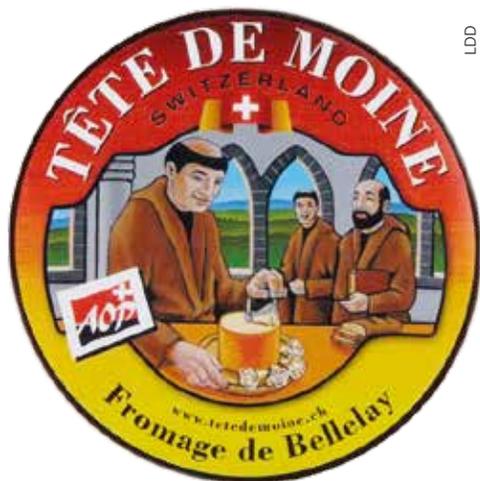
**FÊTE DU PAYSAGE & des jardins**  
24-26 MAI 2024 Parc La Grange

Jardin Suisse  
AVEC LE SOUTIEN DE LA VILLE DE GENÈVE

**Adriatic Heirlooms**  
WINE - FOOD - CULTURE

**Vins de prestige  
Distillats de luxe  
Huiles d'olive d'exception**

M. Egin TELQIU  
☎ 022 347 47 84 ✉ egintelqu@gmail.com  
Avenue Dumas 22 - 1206 Genève



L'indémoudable et traditionnelle étiquette.

lées, les meules de Tête de Moine sont affinées au minimum 75 jours dans la zone d'origine sur des planchettes d'épicéa.

La production du lait, sa transformation en fromage et l'affinage de ce dernier ont lieu dans la région de montagne et d'estivage des districts jurassiens des Franches-Montagnes et de Porrentruy, ainsi que dans les anciens districts jurassiens bernois de Moutier et de Courtelary. La Tête de Moine est fabriquée à partir de lait produit par des vaches dont la ration alimentaire est principalement constituée d'herbage (la pâture est obligatoire durant la période d'affouragement en vert) et de foin provenant exclusivement de l'aire d'origine, dont sont exclus les fourrages fermentés.

## Et l'on s'en délecte!

La Tête de Moine AOP se présente sous la forme d'une meule cylindrique de 10 à 15

cm de diamètre. La croûte est naturelle, ferme, brune à brune rougeâtre. La pâte est de couleur ivoire à jaune pâle brillant, selon la saison de production. La consistance est délicate et souple, le goût est pur et aromatique, plus prononcé avec l'âge.

Le fromage se prépare en rosettes finement raclées, idéalement à la sortie du réfrigérateur. Par la formation des rosettes, la surface de contact du fromage avec l'air est augmentée, ce qui modifie la structure de la pâte et amplifie la force des arômes. Les

moins de l'Abbaye de Bellelay raclaient déjà à l'époque leur fromage à l'aide d'un couteau spécifique.

La Tête de Moine se vend sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes préemballées. Les demi-meules sont disponibles dans la PirouetteBox, à la fois un emballage fonctionnel et un ustensile pratique pour racler la Tête de Moine. ■

CARLA ANGYAL

[www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

GROS PLAN

## L'abbatiale de Bellelay, un haut lieu qui traverse les siècles

Située à 940 mètres d'altitude, l'abbaye de Bellelay fut fondée en 1136 et confirmée six ans plus tard par le pape Innocent II. Suite à des incendies et dégâts, l'abbatiale fut reconstruite au XVIII<sup>e</sup> siècle dans le style baroque par l'architecte Franz Beer et connut alors son âge d'or. L'édifice est aujourd'hui un lieu dédié à la culture. Il accueille des expositions d'art contemporain et des concerts d'orgue.

Annexe historique de l'abbaye, la Maison de la Tête de Moine accueille les visiteurs désireux d'en savoir plus sur cette riche histoire, ses anecdotes et traditions. Cette imposante bâtisse - construite en 1768 - abrite un musée, une fromagerie à l'ancienne et une cave à fromage. Prenez le temps de déguster une délicieuse Tête de Moine sur la terrasse, découvrez un savoir-faire ancestral et assistez à la fabrication traditionnelle au feu de bois!

Au départ de la Maison de la Tête de Moine se trouve le parcours «Libell'lay» qui propose de découvrir les richesses naturelles de Bellelay sous un angle original: celui des libellules. Unique sentier nature de Suisse dédié à ces insectes fascinants autrefois surnommés dragons volants, l'itinéraire de 4,8 km serpente entre étangs, rivière et tourbières, des milieux propices à la vie des libellules. Il comporte douze postes, chacun abordant une thématique liée aux libellules comme leur appétit vorace, leur vision extraordinaire ou encore leur vol ayant inspiré celui des hélicoptères. Le parcours est construit selon le modèle du détective naturaliste, avec des activités et une énigme à résoudre.

[www.maisondelatetedemoine.ch](http://www.maisondelatetedemoine.ch)

# Boucherie

DES MATTINES

POINT  
DE VENTE  
DIRECT  
À PERLY

20 chemin des Mattines  
1258 Perly (GE)  
Tel: 022.885.95.83



**VOLAILLE - VIANDE - GIBIER**  
**CHARCUTERIE - TRAITEUR -**  
**VINS ET PRODUITS LOCAUX**

**HORAIRES:**  
Ma-Ve: 9h00-18h30  
Sa: 8h30-16h00  
Di-Lu: Fermé

