



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 8 FEVRIER 2017

2^{ème} Fête de la Tête de Moine – Tout l'art du fromage

Une année après le succès de la 1^{ère} Fête de la Tête de Moine, le comité de pilotage a présenté les contours de la 2^{ème} édition qui se tiendra durant le premier week-end de mai (du 5 au 7 mai 2017) à Bellelay dont le thème sera Tout l'art du fromage.

Outre le succès de la première édition de la Fête de la Tête de Moine qui a attiré plus de 7'000 visiteurs en 2016, malgré une météo exécrable, l'Interprofession Tête de Moine dresse un bilan positif de l'année écoulée. Le nombre de visiteurs sur l'ensemble des lieux d'accueil que sont les fromageries de Saint-Imier, Saignelégier et la Maison de la Tête de Moine a été estimé à 58 000 en progression de près de l'ordre de 17%. 2016 est également synonyme de record de ventes pour la Tête de Moine avec une augmentation de plus de 7% des volumes écoulés autant sur le marché suisse que d'exportation. Près de 28'000'000 de kg de lait ont été transformé en Tête de Moine ce qui représente près de 2'850'000 Tête de Moine.

Tout l'art du fromage est le thème choisi par les organisateurs que sont l'Interprofession Tête de Moine, les Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois, la Fondation Rurale Interjurassienne, Jura bernois Tourisme et la commune de Saicourt comme fil rouge de ce second volet de la Fête de la Tête de Moine.

L'art du fromage que l'on retrouvera aussi bien dans les activités agricoles, culinaires que culturelles.

Les visiteurs auront l'occasion de (re)découvrir les produits du terroir labellisés Spécialité du Canton du Jura, Jura bernois Produits du terroir et Neuchâtel Vins Terroir, dans le cadre d'un marché du fromage et des produits régionaux organisé en collaboration avec la Fondation Rurale Interjurassienne sous l'égide de Pays romand-Pays gourmand. Le dimanche matin, un brunch concocté par l'Union des paysannes du Jura bernois offrira également la possibilité aux adeptes de se sustenter.

Le samedi matin, le public aura l'opportunité de jouer le rôle de juge dans le cadre d'une évaluation de Tête de Moine des producteurs de la région s'inspirant du système officiel de dégustation du Concours suisse des Produits du terroir. Cette activité familiale avait connu un grand succès en 2016 avec plus de 600 dégustateurs intéressés. Elle permettra de désigner le prix du public (la Girolle d'Or) qui sera remis le samedi soir dans le cadre de la soirée fondue géante organisée sous un chapiteau de cirque monté pour l'occasion.

Une ferme vivante sera créée avec le concours des Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois. A plusieurs reprises durant le week-end, les visiteurs pourront assister à la traite des vaches dans l'espace agricole puis à la transformation de leur précieux liquide en Tête de Moine dans la fromagerie historique de la Maison du même nom. Des visites guidées du musée de la Tête de Moine sont également prévues tout au long du week-end. La fromagerie de la Suze, nouvellement inaugurée en 2016, se présentera également dans l'espace agricole.

Dans le volet culturel, l'Abbatiale de Bellelay accueillera Marc Janin, Meilleur ouvrier de France 2015, qui présentera ses sculptures sur fromage dans cet écrin majestueux. Un autre hôte prestigieux du lieu sera le Chœur des fromagers de la Confrérie du Gruyère, composé de 25 choristes, qui se produira le dimanche tout au long de la journée.

Une exposition de photographies intitulée «Voyage en Asie sur la Route du Lait», trouvera sa place dans la Maison de la Tête de Moine et pourra encore être visitée durant un mois après la manifestation. Colette Dahan et Emanuel Mingasson animeront également des conférences durant le week-end qui permettront au public d'échanger avec eux.

Autre nouveauté cette année, la présentation d'un spectacle son et lumière sur Tout l'Art du fromage qui sera projeté sur une fois le vendredi soir et deux fois le samedi soir la façade Nord de la Maison de la Tête de Moine.

Des visites guidées de l'abbatiale tout au long de la Fête, mais également des visites de Bellelay sous forme théâtralisée le dimanche seront organisées en collaboration avec Jura bernois Tourisme. Des visites guidées et libres du Sentier nature seront également proposées le samedi et le dimanche en collaboration avec la société de la Libellule.

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'école de Cirque du Jura dans le cadre du brunch du dimanche matin.

Un spectacle humoristique de Thomas Wiesel, le vendredi 5 mai, des numéros des élèves de l'Ecole de cirque du Jura, des animations musicales assurées par des groupes régionaux tels que les Nachtvagabunden, l'Ensemble du Camp de musique des jeunes de la Fédération Jurassienne de Musique avec près de 70 musiciens, le groupe the Darts trouveront place sous un chapiteau du cirque Starlight et encadreront le programme.

Hans Stöckli, Conseiller aux Etats, Président de Jura & Trois-Lacs et nouveau parrain de la manifestation se réjouit de pouvoir partager un week-end riche en événements sur une des destinations phares de Jura & Trois-Lacs et de rappeler sa vocation culinaire et culturelle.

L'objectif de l'organisateur est d'attirer plus de 7 000 visiteurs durant le week-end.

Le programme complet de la manifestation, ainsi que les réservations pour le spectacle de Thomas Wiesel le vendredi 5 mai, la Fondue géante du samedi 6 mai et le brunch des produits régionaux du dimanche 7 mai 2017, se trouvent sur le site www.tetedemoine.ch. Les prélocations sont également possibles à la Maison de la Tête de Moine à Bellelay.

L'entrée à la manifestation est libre. Nous vous recommandons de voyager en transports publics. Grâce à l'appui de notre partenaire Car postal, des bus supplémentaires circulent durant le week-end. Parking à disposition, en partie payant.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire :

Interprofession Tête de Moine

Olivier Isler +41 (0) 32 941 77 77

+41 (0) 79 275 65 33

Images : www.tetedemoine.ch/fr/fete/presse
