



COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 7 FEVRIER 2019

4^e Fête de la Tête de Moine – «Oh, la vache»

Le comité de pilotage a présenté les contours de la 4^e édition de la Fête de la Tête de Moine qui se tiendra du 3 au 5 mai 2019 à Bellelay, et dont le thème sera «Oh, la vache».

Outre le succès de la troisième édition de la Fête de la Tête de Moine, qui a attiré près de 15 000 visiteurs en 2018, l'Interprofession Tête de Moine dresse un bilan positif de l'année écoulée. Estimé à 60 000 sur l'ensemble des lieux d'accueil que sont les fromageries de Saint-Imier, Saignelégier et la Maison de la Tête de Moine à Bellelay, le nombre de visiteurs a progressé de près de 20%, boosté par l'exposition de sculptures sur foin et la Fête de la Tête de Moine. D'autre part, 2018 est synonyme de nouveau record de ventes pour la Tête de Moine AOP avec une augmentation de 3.4% des volumes écoulés permettant de passer la barre des 2'609 t. Les exportations ont progressé de 1.6 % à 1'602 t et représentent 61% des ventes globales, ce qui constitue un nouveau record historique. Les ventes en Suisse ont également progressé de 6.3 % à environ 1'000 t. Environ 30.6 millions de kg de lait ont été transformés, soit une progression de 6.4%. Cette quantité représente près de 3'220'000 Tête de Moine élaborées sur un an.

«Oh, la vache» est le thème choisi pour cette quatrième édition de la Fête de la Tête de Moine 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.

La vache a participé de manière déterminante à l'implantation de population dans les zones décentralisées. Elle a permis de valoriser les herbages en produits de grande qualité qui ont contribué à la réputation de leur région. La vache mérite donc notre respect. Elle servira de fil rouge aux activités proposées tout au long du week-end.

Une exposition de plusieurs sculptures monumentales, inédite en Suisse, sera présentée par Jean-Pierre Froidevaux, des Emibois, sur le terrain situé aux alentours de la Maison de la Tête de Moine. Les œuvres, réalisées en racines d'arbres, seront installées durant la semaine précédant la manifestation. Nécessitant plusieurs mois de travail, elles pourront être admirées durant la fête et, en principe, jusqu'à la fin de l'automne.

Une exposition de photographies signées Robert Spaderna, sur le thème de la manifestation, trouvera sa place dans la Maison de la Tête de Moine et pourra encore être visitée durant quelques mois après la manifestation.

Pour la seconde fois, la fête accueillera un invité d'honneur, en l'occurrence la filière de l'Appenzeller. Dans le cadre du marché, les visiteurs pourront découvrir ce fromage à la réputation internationale, produit dans plus de 50 fromageries de Suisse orientale, et peut-être même percer son secret de fabrication... Une chorale de la région de d'Appenzell se produira le dimanche à l'abbatiale.

Le samedi matin, le public aura de nouveau l'opportunité de jouer le rôle de juge dans le cadre d'une évaluation de Tête de Moine des producteurs de la région, qui s'inspirera du système officiel de dégustation du Concours suisse des Produits du terroir. L'Abbatiale de Bellelay accueillera pour la seconde fois un concours international de plateaux de fromage, qui seront réalisés le samedi de 10h00 à 12h00, puis évalués par le public durant l'après-midi. Les appréciations permettront 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.

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. Nouveauté cette année : un afterwork-apéro gourmand sur le marché se tiendra le vendredi de 17h à 21h. Les visiteurs pourront déguster les préparations des marchands, proposées à des prix raisonnables et dans une ambiance conviviale. Le dimanche matin, un brunch concocté par l'Union des paysannes du Jura bernois offrira également la possibilité aux adeptes de se sustenter.

Une ferme vivante sera créée avec le concours des Chambres d'agriculture du Jura et du Jura bernois. À 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. La vache Mirette, qui apparaît sur les visuels de la manifestation, sera également présente. Des visites guidées du musée de la Tête de Moine seront proposées tout au long du week-end. La fromagerie des Franches-Montagnes (Le Noirmont), qui sera inaugurée en avril 2019, se présentera dans l'espace agricole.

En collaboration avec Jura bernois Tourisme, des visites guidées de l'abbatiale seront organisées tout au long de la Fête.

Un espace dédié aux enfants sera aménagé 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.

Le spectacle humoristique «Live unplugged» de Nathanaël RoCHAT, avec Jacques Bonvin en première partie (vendredi soir), des numéros des élèves de l'École de cirque du Jura, des animations musicales assurées par des groupes régionaux tels que les Nachtvagabunden, l'Écho du Sässeli, Oergeli-Trio Rufener-Tschan, Les Johnstons et un concert de Thomas Mathis (Schlagerparade) trouveront place sous un chapiteau du cirque Starlight et jalonneront le programme.

Jean-Marc Soldati, Chef de l'Hôtel du Cerf – Restaurant Soldati et parrain de la manifestation, se réjouit de pouvoir partager sa passion pour les produits régionaux. C'est en particulier le cas pour la Tête de Moine, qu'il a mise à l'honneur dans le cadre d'une coopération avec la compagnie aérienne SWISS, où le Fromage de Bellelay a trouvé une place de choix dans les menus haut de gamme servis plus de mille fois par jour à 10 000 mètres d'altitude.

L'objectif de l'organisateur est d'attirer à nouveau quelque 15'000 visiteurs durant le week-end.

Le programme complet de la manifestation, ainsi que les réservations pour le spectacle « Live unplugged » le vendredi 3 mai, la fondue géante du samedi 4 mai et le brunch des produits régionaux du dimanche 5 mai 2019, 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 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