

# Prêts à faire du foin

**BELLELAY** La 3e édition de la Fête de la tête-de-moine se déroule de vendredi à dimanche. A la veille des festivités qui devraient attirer 8000 à 10 000 personnes, les organisateurs ont fait le point sur les préparatifs.

PAR PHILIPPE OUDOT / PHOTOS STÉPHANE GERBER



A gauche: les organisateurs: Bernard Leuenberger, Stéphanie Chouleur, Noémie Guenot, Olivier Isler, Christian Burger et Markus Gerber (de g. à dr.). A droite: un gros travail, la construction des sculptures...



Elles prennent gentiment forme, les six sculptures monumentales de foin de quatre à six mètres de haut qui accueilleront les visiteurs ce week-end, sur le site de la Maison de la tête-de-moine, à Bellelay. Depuis samedi, les 12 artistes sont affairés à construire les structures de bois et de métal et à les habiller de leur enveloppe de foin (voir ci-dessous). Comme l'a rappelé Olivier Isler, gérant de l'Interprofession de la tête-de-moine «nous avons choisi ce produit, essentiel pour la fabrication de notre fromage, comme fil rouge pour notre 3e Fête, placée sous l'égide de «Le foin, c'est

bien». Et nous allons le décliner sous toutes ses formes. Ces sculptures, bien sûr, mais aussi une expo de photos de James Gerber, qui se tient dans le hall de la Maison de la tête-de-moine, et diverses activités autour du foin.»

## L'Etivaz à l'honneur

Si le fromage de Bellelay sera bien évidemment au cœur de la fête, ce week-end, les organisateurs ont invité comme hôte d'honneur les producteurs de l'Etivaz, le fromage d'alpage du Pays d'en-Haut, qui fut le premier à obtenir l'appellation AOC (devenue désormais AOP). «Ils emmèneront avec eux un chalet de fabrication et dès le vendredi, à

l'ouverture du marché des produits régionaux, les visiteurs pourront assister à la fabrication de ce fromage préparé au feu de bois», a indiqué Olivier Isler. Ils seront accompagnés du Chœur des montagnards les Moulins, qui se produiront toutes les heures, le dimanche, dans l'abbatiale.

## Chocolat et fromage font bon ménage

Comme lors des deux précédentes éditions, les organisateurs pourront compter sur un parrain de la manifestation, en l'occurrence Daniel Bloch, directeur de Chocolats Camille Bloch SA. Un choix qui ne doit rien au hasard: «Notre objectif est de développer des

## Une centaine de kilos de fromage seront nécessaires pour concocter la fondue géante.

synergies entre notre Maison de la tête-de-moine et le Centre visiteurs Chez Camille Bloch. Une collaboration entre chocolat et fromage qui marche bien, en témoigne celle qui existe entre la Maison du gruyère et la Maison Cailler, et qui attire 500 000 personnes par an. Mais nos ambitions sont plus modestes», a observé Olivier Isler.

## Un riche programme

Conseillère «filiale alimentaire et espace rural» de la Fondation rurale interjurassienne, Noémie Guenot a rappelé le riche programme qui attend les visiteurs. Quelque 36 exposants dûment sélectionnés vont présenter leurs produits dans le cadre du marché du fromage et des produits régionaux. Un marché

ouvert dès vendredi et jusqu'à dimanche.

Le samedi, six équipes internationales se mesureront dans le cadre d'un concours de plateaux de fromages. Ils devront concocter un plateau de dix fromages, dont la tête-de-moine et l'Etivaz, plateaux qui seront ensuite jugés par le public. Celui-ci pourra aussi participer à un concours de dégustation de tête-de-moine.

## De quoi réjouir les papilles

Seront en lice les six principaux producteurs (fromageries Spielhofer, de la Suze, Amstutz, von Büren, Kälin, ainsi que celle de Saïgnelégier), avec à chaque fois une tête-de-moine standard et une «réserve». Les résultats des deux concours seront rendus publics samedi soir, lors de la soirée fondue géante organisée sous le chapiteau. Près d'une centaine de kilos de fromages – tête-de-moine, Etivaz, gruyère et vacherin – seront nécessaires à la confection de cette fondue brassée dans un grand chaudron. Président de la Chambre

d'agriculture du Jura bernois, Bernard Leuenberger a quant à lui indiqué que les visiteurs auront aussi l'occasion d'assister à la traite des vaches et suivre la transformation du lait en fromage, tantôt en tête-de-moine AOP, tantôt en Etivaz AOP. Enfin, sur inscription, les femmes paysannes du Jura bernois organisent le dimanche un gigantesque brunch.

Quant au volet culturel de la fête, il démarre le vendredi soir avec le spectacle «Nous», de Yann Lambiel et Marc Donnet-Monay. «Il reste encore une cinquantaine de places disponibles», a précisé Stéphanie Chouleur, de Jura bernois Tourisme. Durant tout le week-end, l'exposition de photos sur le thème «Le foin, c'est bien» sera visible dans la Maison de la tête-de-moine. Les amateurs d'histoire pourront quant à eux profiter des visites guidées de l'abbatiale. Enfin, le dimanche à 17h, c'est dans la crypte de l'abbatiale que le public pourra venir écouter les vèpres musicales.

Plus d'infos sur [www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

## Des créations monumentales et éphémères

Pour cette 3e édition, les organisateurs vu les choses en grand et ont fait appel à Christian Burger, créateur de sculptures monumentales. Depuis neuf ans, ce Français est le maître d'œuvre d'un concours de sculptures en foin, dans la station des Alpes françaises de Valloire, située à proximité du col du Galibier. En fait, indique-t-il, «je m'y occupais d'un concours de sculptures sur neige et sur glace, pour animer la station en hiver. L'idée a ensuite été de créer une animation estivale avec des sculptures plus durables. Mais des sculptures construites, pas simplement taillées dans des bottes ou des meules de foin.» Sur mandat des organisateurs de la Fête, il a donc lancé un appel à candidatures pour créer six œuvres monumentales sur le site de la Maison de la tête-de-moine en lien avec le patrimoine local. Ces sculptures vont rester sur le site jusqu'en automne, la couleur du foin passant au gris sous l'effet de la pluie et du soleil. Composées chacune de deux personnes, les six équipes viennent d'Autriche, de Lituanie, de Tchèque, de Russie, et les deux dernières, de France. Pour créer leur œuvre, qui mesure



Christian Burger, le régisseur des sculptures de foin.

de quatre à six mètres de haut, explique Christian Burger, les artistes commencent par construire un châssis en bois, solidement arrimé dans le sol. «Le bois est suffisamment rigide, mais aussi léger, pour donner à l'œuvre sa forme générale. Ensuite, les artistes utilisent de gros fils de fer pour en affiner l'aspect avant d'habiller le tout avec du foin pris dans un fin grillage de fil de fer», explique-t-il. Il faut compter

quatre à six jours de travail pour donner vie aux créations. Comme son nom l'indique, l'œuvre des deux sculptrices autrichiennes, «Belle laie», représente une... laie. Les deux Lituanien se sont attaqués à construire «Church», un élément de monastère. «Oath», la création des deux Russes représente un moine portant des meules de fromage. Plus poétique, la paire tchèque s'est inspirée de La Fontaine avec son «Le corbeau et le fromage». Quant aux deux tandems français, le premier a créé «Le faiseur de chevaux», et le second, «Le taureau» (voir photo ci-contre). PHO



Le taureau des deux créateurs français est en train de prendre forme au bord de la route, devant la Maison de la tête-de-moine.

## Du beau monde

C'est sous le chapiteau de la fête que se tiendra la cérémonie officielle, samedi à 10h, en présence de Daniel Bloch, directeur de Chocolats Camille Bloch SA; de la conseillère nationale Christine Bulliard-Marbach (PDC, FR), présidente de Pays romand, pays gourmand; du conseiller d'Etat bernois Christoph Ammann; du ministre jurassien Charles Juillard; du sculpteur Christian Burger et d'Olivier Yersin, président de la Coopérative des producteurs de fromage d'alpage de l'Etivaz. PHO