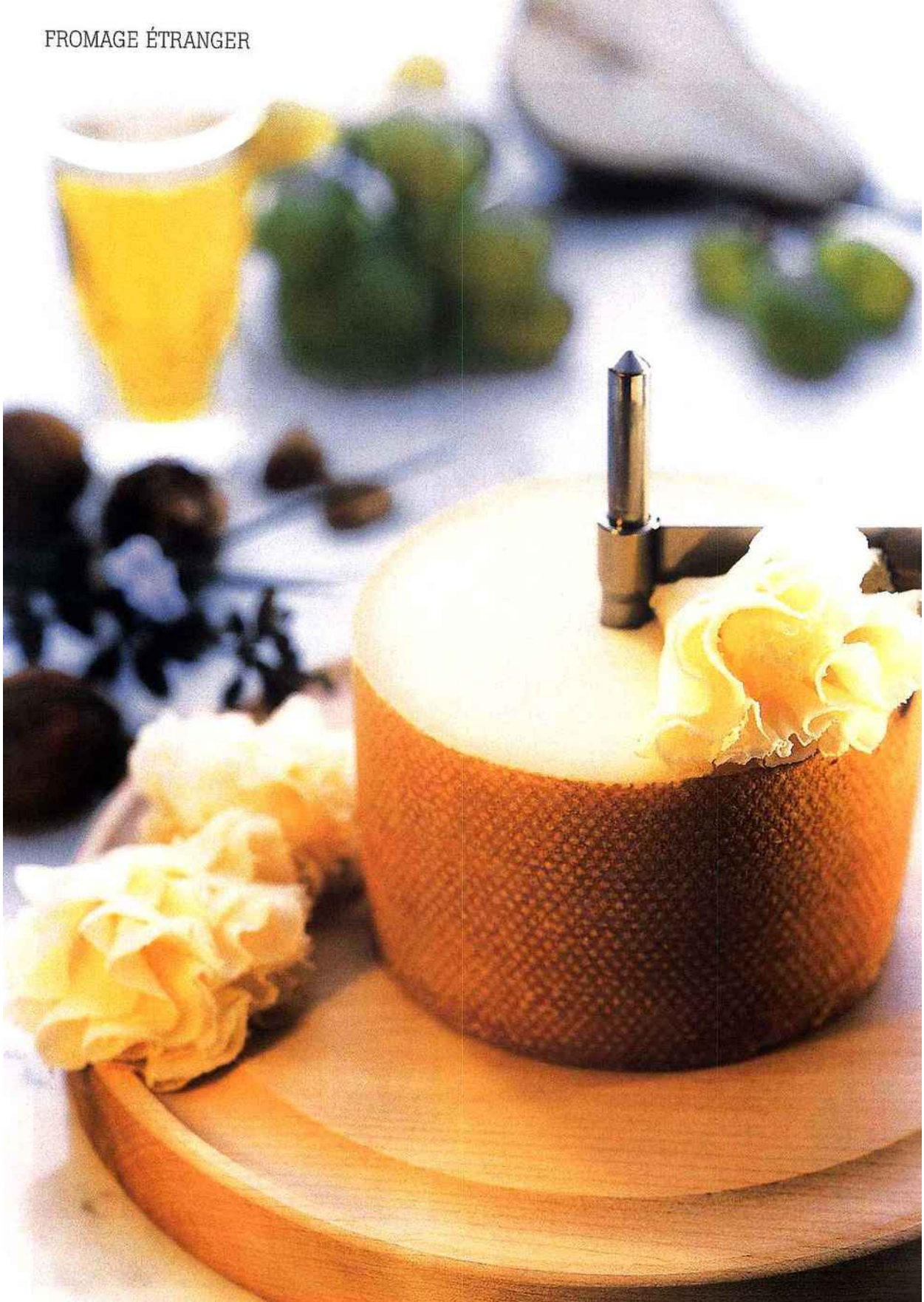


FROMAGE ÉTRANGER



LA TÊTE DE MOINE

Elle a une drôle de forme et un drôle de nom.
Mais sous sa carapace qui la fait ressembler à une meule de pierre, elle offre l'ivoire de sa chair, une souple texture et des arômes délicats et subtils de fruits mûrs.

RÉALISATION : Blandine Vié

La tête de moine est un fromage suisse au lait cru de vache, à pâte pressée mi-cuite et à croûte lavée. Elle se présente sous forme d'un cylindre d'environ 10 cm de diamètre, 7 à 10 cm de hauteur, d'un poids variant entre 700 g et 1 kg. Cette forme originale la fait surplomber tous les autres fromages. Mais, plus insolite encore, la manière dont on la déguste une fois décalottée, à l'aide d'une sorte de tourniquet — la girole® — qui racle sa surface pour froncer sa pâte tendre en rosettes élégantes, mi-fleurs, mi-champignons, la rend absolument unique dans le paysage fromager. Pour une meilleure réussite, il faut procéder dès sa sortie par réfrigérateur (la croûte de la tête de moine s'émiette et tombe automatiquement lors du raclage).

Née au XII^e siècle, la tête de moine, s'est d'abord appelée « fromage de Bellelay », car ce sont les moines de cette abbaye du Jura suisse qui ont été les premiers à la fabriquer. Ce serait par raillerie pour ces mêmes moines qu'à la Révolution, ses destructeurs l'auraient surnommé « tête de moine », par allusion à leur tonsure (que l'on doit « raclez » régulièrement pour qu'elle soit bien nette). D'aucuns prétendent que c'est plutôt parce que l'abbaye stockait un certain nombre de fromages par tête de moine. Toujours est-il que c'est ce surnom qui a prévalu.

Au XVIII^e siècle, plusieurs fromageries villageoises se sont créées, prenant le relais de l'abbaye. Mais ce n'est qu'en mars 1978 qu'est née l'Association des fabricants de tête de moine. Et c'est le 19 janvier 2001 que le fromage a obtenu son AOC.

Un fromage de montagne, à base de lait cru

Quant à la girole®, son invention — qui a beaucoup fait pour la renommée de la tête de moine — date de 1983.

L'aire géographique de l'AOC comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes. →

1. Le lait est brassé dans des cuves en cuivre et chauffé à 38 °C, puis ensemené, ce qui provoque le caillage.

On lui ajoute des bactéries lactiques.

Le caillé est découpé et chauffé entre 46 ° et 53 °C pour affermir le grain.

Il est alors moulé, puis lavé en surface (photo). Il faut environ 10 l de lait par fromage.

2. Avant salage (au moins 12 h dans un bain de saumure), il est opposé sur chaque meule, une marque de caséine, indiquant les informations nécessaires à la traçabilité.

3. L'affinage dure 75 jours en cave humide, sur des planchettes d'épicéa.





La tête de moine s'est d'abord appelée "Fromage de Bellelay", car les moines de cette abbaye sont à l'origine de sa recette, dès le XIII^e siècle.

Photos : Fromages de Suisse



Conseil vin

Optez pour un blanc sec, notamment du Jura (côtes-du-Jura, Arbois), ou encore, un vin de Savoie. À oser absolument : un blanc pétillant, surtout à l'apéritif.

> **Côtes-du-Jura AOC** Domaine Benoit Badoz (39800 Poligny), "Tradition du terroir 2005", (cépages 60% chardonnay/40% savagnin).
Prix départ cave : 9 € env
Tél : 03 84 37 18 00
Courriel : benoit@badoz.fr

> **Gaillac perlé AOC** (perles très légères) "Esprit" de La Bastide 2008 (cépages Mauzac et Loin de l'œil), 4,50 € chez les cavistes.

Ses rosettes raclées à la girolle® sont ludiques et tendances «finger food» !

de Porrentruy, de Moutier et de Courtelary, la Commune de Saulcy ainsi qu'une parcelle ne produisant pas actuellement. C'est une zone montagneuse située entre 700 et 1100 m d'altitude. Le climat assez rude empêche le démarrage précoce de la végétation au printemps. Dans les régions les plus élevées surtout, le sol calcaire et poreux n'autorise que les pâturages maigres qui influencent positivement la qualité du fourrage, la santé des animaux et la qualité du lait servant de matière première. Très fortement représentées, les prairies naturelles à la flore très diversifiée et riche confèrent au fromage sa saveur unique.

La tête de moine est fabriquée à partir de lait cru de non-ensilage. Il y a environ 300 producteurs dans l'aire géographique. La transformation est effectuée 24 heures maximum après la traite. Elle est réalisée par neuf fromageries villageoises certifiées, selon des méthodes ancestrales définies dans le cahier des charges de l'AOC. La seule manipulation technique du lait autorisée avant sa transformation est un écrémage léger. De même, seule l'adjonction de présure et de cultures naturelles est permise. Enfin, le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.

La tête de moine se déguste dès l'apéritif. Mais goûtez-la aussi avec une petite salade de mâche, une julienne de truffe, voire avec de la confiture. ☘



Tête de moine, lait au gingembre et amandes caramélisées

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 15 MIN /
INFUSION : 30 MIN / POUR 4 PERSONNES

1/2 tête de moine / Huile de noisette / Poudre de cèpes séchés (dans les épiceries fines) / Feuilles de céleri en branches / 10 cm de rhizome de gingembre frais / 1/2 litre de lait entier / Fleur de sel / 200 g d'amandes / 100 g de sucre / 2 cuil. à soupe d'eau / Sel

- 1 Tournez la girolle pour récupérer des rosettes de fromage. Nappez-les d'huile de noisette, ajoutez les feuilles de céleri et la poudre de cèpes.
- 2 Faites tiédir le lait. Râpez le gingembre et faites-le infuser dans le lait tiède pendant 30 min. Filtrez le lait et maintenez-le au chaud en prolongeant la cuisson au bain-marie.
- 3 Par ailleurs et dans une petite casserole posée sur le feu, préparez un caramel en mélangeant l'eau et le sucre. Quand la préparation commence à colorer, ajoutez les amandes, mélangez bien et retirez du feu.
- 4 Utilisez un mixeur plongeant pour mixer le lait. Récupérez la mousse ainsi créée et déposez-la dans une petite assiette creuse, ajoutez les rosettes de fromage, les amandes caramélisées et salez selon votre goût. Dégustez sans attendre.



Salade de mâche à la tête de moine, figues et truffes

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 6 MIN /
POUR 4 PERSONNES

20 rosettes de tête de moine / 8 figues fraîches / 1 truffe d'environ 10 g ou 10 g de petits copeaux de truffes (facultatif) / 1 noix de beurre / Quelques feuilles de mâche 4 cuil. à soupe d'huile d'olive / Sel / Poivre

- 1 À l'aide de la girolle, réalisez les Rosettes de fromage. Réservez au frais.
- 2 Rincez et essuyez les figues. Coupez-les en deux dans la hauteur, puis faites-les poêler dans le beurre et côté chair pendant 5 à 6 min. Retirez délicatement du feu et réservez.
- 3 Disposez la mâche sur assiette. Répartissez les figues tièdes et les rosettes de tête de moine. Arrosez d'un peu d'huile et saupoudrez de copeaux de truffe.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement avant de déguster.