



Ces fromagers ont le coup de main

Raclée et non découpée! La Tête de moine, qui se déguste sous forme de rosettes ultra-fines, est un mets de choix apprécié des gourmets. Découvrez le métier, ou plutôt la passion qui se cache derrière.

Texte: Tom Wyss
Photos: Oliver Oetli

C'est un fromage riche en histoire: la Tête de moine était déjà produite au XII^e siècle, dans les villages autour de l'abbaye de Bellelay, dans le canton de Berne. Ce fromage à pâte mi-dure et de forme cylindrique fabriqué dans le Jura a su conserver sa popularité au fil des siècles. Et avec elle, son mode de consommation particulier sous forme de rosettes obtenues à l'aide de la «girolle».

L'origine de cette technique reste mystérieuse. Mais pour le plaisir des papilles, le rabotage du fromage semble une évidence. En effet, la rotation de la girolle permet de déployer les arômes de manière beaucoup plus intense en raison de la plus grande surface de découpe, et les morceaux ultra-fins fondent littéralement sur la langue - un pur délice! Sans compter le côté visuel: les rosettes de fromage forment comme des fleurs, à l'aspect très esthétique. Et elles constituent aujourd'hui un mets de choix de plus en plus apprécié des fins gourmets. Chez Coop aussi, «les rosettes de Tête de moine sont un incontournable des plateaux apéritifs et des brunchs», indique Tobias Hofer, responsable produits chez Coop. «La Tête de moine est également un délice sur les buffets de petit déjeuner ou lors du café

complet au dîner. Un véritable multi-talent!»

La gamme Fine Food de Coop propose désormais des rosettes d'une qualité inégalée. En effet, celles-ci sont affinées pendant 120 jours au lieu des 75 habituels, ce qui accentue encore leur couleur et leur profil aromatique, un véritable couronnement pour la Tête de moine de Bellelay AOP. Et pour atteindre un tel résultat, rien n'est laissé au hasard. Le fournisseur Fromages Spielhofer basé à Saint-Imier (canton de Berne), en charge de la production des rosettes, a choisi l'un des meilleurs producteurs de Tête de moine pour la fabrication du fromage: Marc-André Girardin, basé à Corgémont (canton de Berne). A 45 ans, il dirige la fromagerie de la Suze dans ce village de 1800 âmes et a reçu de nombreuses médailles et distinctions. Possédant plus de trente années d'expérience, il nous partage la recette de son succès: «La passion! Enfant déjà, en tant que fils d'agriculteurs, j'étais fasciné par tout ce que l'on pouvait fabriquer à partir du lait», explique-t-il. «Le métier de mes rêves s'est imposé très tôt!»

Artisanat et passion

En tant que maître fromager d'une coopérative rassemblant 18 agriculteurs et agricultrices, il est vrai qu'il a de nombreuses tâches à accomplir au quotidien, y compris sur ordinateur. Mais pour lui, une chose est sûre: «La production de fromage reste mon activité favorite. Je peux travailler avec mes mains - et mon cœur!». Il nous a suffi d'une visite à la fromagerie pour voir à quel point le travail manuel et la passion occupent une place importante dans la fabrication du fromage. Les préparatifs commencent déjà dès 3 heures 45 du matin, avant que les agriculteurs et →



La Tête de moine requiert beaucoup de travail manuel et de savoir-faire à chaque étape de fabrication. Jusqu'à 240 000 meules sont stockées à la cave.



Le
saviez-
vous?

La Tête de moine
doit être produite
dans les 24 heures
suivant la traite

«Je travaille
avec mes
mains - et
mon cœur»

Marc-André Girardin, fromager

agricultrices locaux ne livrent leur lait vers 7 heures (une deuxième livraison a lieu vers le soir). Leurs vaches paissent sur les hauteurs du Jura, à 750 mètres d'altitude et au-delà, car l'herbe y est riche et juteuse, ce qui confère à la Tête de moine son goût si incomparable et délicieusement épicé.

La fabrication du fromage repose sur le respect non seulement d'une recette précise, mais aussi du cahier des charges AOP. Celui-ci prévoit notamment que la Tête de moine soit produite dans les 24 heures suivant la traite, ce qui explique pourquoi les fromagers doivent se mettre très vite au travail. Tout d'abord, le lait est standardisé (un processus au cours duquel la teneur en matières grasses du lait est ajustée à un niveau défini) et placé dans une cuve en cuivre d'une capacité de 6000 litres. On y ajoute ensuite la présure, qui fait cailler le lait, ainsi qu'une culture de bactéries lactiques dont la composition confère au fromage sa texture et son arôme. Pour finir, le lait est chauffé à 50 °C.

Aussi rapide que le jass

Chaque détail compte: le moment où la masse est brisée à l'aide du tranche-caillé détermine la dureté ultérieure du fromage et le grain qui en résulte. Dès que la consistance souhaitée est atteinte, la masse est acheminée vers la presse à l'aide d'un tuyau. Les fromagers disposent certes d'outils ultramodernes, mais rien ne peut se faire sans l'intervention humaine dans la production de fromage. Même la répartition uniforme des grains de fromage dans les 700 moules cylindriques et l'étiquetage sont réalisés à la main. Ce dernier est effectué si rapidement qu'on dirait presque que les fromagers jouent au jass. Mais un coup



A la fromagerie de la Suze, Marc-André Girardin dirige la production de Tête de moine et assure consciencieusement le contrôle qualité. Ici, il examine une meule pendant la phase de maturation.

d'œil suffit pour voir à quel point l'ambiance de travail est excellente malgré des méthodes exigeantes. «Chez nous, on ne s'ennuie jamais», indique le chef fromager Marc-André Girardin. «Aucune journée ne se ressemble, le lait est différent chaque jour. C'est ce qui rend ce travail si passionnant.» La profession de fromager est un métier honorable et de qualité, mais qui présente d'immenses défis en matière de relève. «Les jeunes générations sont moins disposées à travailler tôt le matin et le week-end.» Mais Marc-André Girardin n'a pas de mal à trouver des personnes qui partagent sa passion.

Pendant les 24 heures que dure le pressage, les centaines de meules doivent être retournées deux fois chacune afin que





l'eau se répartisse uniformément dans le fromage. Ensuite, avant d'être stockée, la Tête de moine bénéficie d'un «séjour spa» de 24 heures dans un bain de sel à 14 °C.

Dernière touche à Saint-Imier

Les meules de fromage sont bien entourées dans la cave. Marc-André Girardin peut y stocker jusqu'à 240 000 pièces. Il arrive, exceptionnellement, qu'il se fasse assister par des robots de soins. «Une telle quantité de meules serait difficile à gérer pour mon équipe», explique-t-il. «De plus, l'expérience et le savoir-faire de mes collaborateurs sont bien mieux utilisés dans la fabrication du fromage.» Le contrôle qualité est néanmoins l'affaire du chef: Marc-André Girardin

le réalise très consciencieusement, de l'échantillon de lait à la dégustation.

Après environ deux mois de maturation, les fromages sont livrés à Saint-Imier, à treize kilomètres de là. A la fromagerie Spielhofer, ils reçoivent la dernière touche, que l'on appelle l'affinage, avant que les rosettes ne soient racclées exactement quatre mois après la traite des vaches. En raison de la forte demande, ce processus est désormais effectué à l'aide de machines. En revanche, le conditionnement se fait exclusivement à la main: il requiert un certain doigté et un œil exercé. En effet, seules les plus belles rosettes de Tête de moine peuvent se faire une place dans l'assortiment Fine Food de Coop.

HIT APÉRO COOP ROSETTES DE TÊTE DE MOINE

Les rosettes de Tête de moine Fine Food sont en vente dans un emballage de 100 grammes dans l'ensemble des grands magasins Coop. Cette spécialité fromagère se marie à merveille avec tout type d'apéritifs – par exemple avec d'autres produits de l'assortiment Fine Food comme les flûtes de seigle, les gressins ou les confits – et un bon verre de vin.



TROIS QUESTIONS



Tobias Hofer
Responsable produits chez Coop

Pourquoi les rosettes de Tête de moine constituent un produit important pour Coop Fine Food?

La Tête de moine allie tradition, plaisir et qualité, et s'inscrit donc parfaitement dans l'assortiment Fine Food. De plus, ce produit haut de gamme présente une durée d'affinage prolongée et toutes ses étapes de fabrication sont réalisées par la même fromagerie, ce qui évite les variations de qualité.

Quels éléments avez-vous pris en compte lors du choix du fournisseur?

Les fournisseurs Fine Food doivent proposer des produits uniques, respecter les normes les plus élevées en matière de production, de transformation et de logistique, et appliquer des valeurs qui correspondent au profil de la marque propre Coop Fine Food. Ici, il s'agit non seulement d'une fromagerie primée à plusieurs reprises par des jurys spécialisés et par les consommateurs et consommatrices eux-mêmes, mais aussi d'un partenaire solide et fiable, qui fournit un service de qualité jusqu'à la transformation finale et avec lequel Coop travaille en toute confiance depuis des années.

Pourquoi Coop accorde une telle importance à l'artisanat traditionnel?

Pour le fromage suisse en particulier, l'artisanat traditionnel est bien plus qu'un argument marketing. Il est gage d'unicité, de qualité et d'amour du produit. Et offre donc une valeur ajoutée qu'il convient plus que jamais de préserver.