



## Tête de moine, A.O.P. (fromage de Bellelay)

La Tête de moine s'apprécie quand elle est raclée car cela met en valeur ses arômes.

La Tête de moine est affinée en cave fraîche et humide avec lavage et brossage de la croûte. Pour ouvrir la Tête de moine, on pratique une ouverture circulaire à la surface du cylindre et l'on ôte une tranche mince. Puis on gratte le pourtour sur 2 cm de manière à prélever le fromage sans croûte à l'aide d'une girolle. On obtient ainsi des "fleurons".

Le monastère de Bellelay a été fondé en 1136. Dès 1192, des écrits démontrent que le fromage servait au paiement de la redevance annuelle des moines.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Plusieurs régions
Détails	N/A
Producteur	Emmi
M.G.	33%
Affinage minimum	75 jour(s)
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose
<b>Aspect</b>	
Forme de haut cylindre d'environ 12 cm de hauteur. Croûte granulée de couleur cuivré ou marron. Pâte ferme et souple de couleur ivoire à jaune clair. Légère odeur de cave.	
<b>Goût</b>	
Arôme très fruité et de noisette.	

### ANECDOTE

Le "fromage de Bellelay" fut rebaptisé "Tête de moine" à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Deux versions circulent quant à l'origine de ce nom: ce pourrait être un surnom datant de la période révolutionnaire qui assimile le fromage à racler à la tonsure d'un moine (l'action de raser une partie des cheveux) ou à des histoires racontées dans le Jura selon lesquelles une quantité de fromage devait être remise à l'abbaye par tête de moine.

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Aromatique et rond

Riesling, Aligoté, Fendant du Valais

#### Vin rouge



#### Aromatique et souple

Côtes du Rhône, Lirac, Rully

#### Bière



#### Ambrée Tranchante

American Pale Ale, IPA

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Frère Chasseur (Le)
- » Appenzeller «surchoix»
- » Gruyère Kaltbach, A.O.P.