

## Les produits du terroir

Le porc est la base d'un grand nombre de préparations régionales. La plupart des préparations servies font partie des recettes et des produits transmis par les ancêtres des habitants de la région. Les saucisses, boudins, jambon, lard fumé et autres rôtis, accompagnés de différentes variétés de choux, de haricots ou de carottes, forment la base des repas traditionnels. La viande est salée et épicée avec des herbes aromatiques, puis, après macération, elle est suspendue dans un fumoir. Il en existe d'ailleurs encore quelques-uns qui fonctionnent selon la méthode traditionnelle.

Les truites, toujours présentes dans la Birse et les ruisseaux, font le bonheur des pêcheurs mais également des gourmets. Elles sont aussi produites dans des élevages et certains restaurants en ont fait leur spécialité. Elles sont cuites «au bleu» (c'est-à-dire plongées dans un bouillon), «meunières» (rôties au beurre), au vin rouge (en meurette) ou aux fines herbes.

Bien qu'elle ne soit pas fabriquée à Moutier, la Tête de Moine fait néanmoins partie de la tradition culinaire de la région. Originaires de Bellelay, elle est présente sur toutes les tables et constitue la base de belles soirées conviviales et chaleureuses.

On trouve également des confitures, des sirops ou des «gouttes» (eau-de-vie), produits régionaux confectionnés avec les fruits des vergers, des plantes ou des baies.

Dans les pâturages, mais aussi dans les forêts ou à leur lisière, on peut mettre la main sur plusieurs variétés de champignons sauvages, dont les Prévôtois sont particulièrement friands. Selon les saisons, ils font courir amateurs et spécialistes, tous animés par cette passion de la découverte d'autres «taches» qu'on gardera secrètes, évidemment. Ces champignons sont souvent baptisés de noms locaux : par exemple, le clitocybe géotrope devient *soldat* ou *jambu*; le clitocybe nébuleux, *petit gris*; les chanterelles, *girolles*; les guépinies rousses, *oreilles de cochon* ou de *veau*; les cornes d'abondance s'appellent aussi *trompettes de la mort*. Et puis, il y a les fameux bolets, les différentes sortes de morilles et, dit-on, quelques connaisseurs y trouveraient même des truffes!

Moutier compte un vigneron, producteur éleveur encaveur. Malgré l'éloignement des vignobles traditionnels, un jeune homme s'est lancé dans la production de vin: il a planté une vigne sur un coteau, en dessous de la collégiale Saint-Germain. Dans une magnifique ancienne cave voûtée de la ville, il vinifiait déjà du raisin ramené de Bevaix ou du Tessin. Bientôt, il y aura du vin de Moutier!