

l'avenir

UNE PUBLICATION DES ÉDITIONS DE L'AVENIR S.A.

L'AVENIR - LE JOUR VERVIERS 4802 VERVIERS, avenue de Spa 87

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION : Philippe DELAUNOIS

ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ : KCM sprl, représentée par Quentin GEMOETS

RÉDACTEUR EN CHEF ET ÉDITEUR RESPONSABLE : Thierry Dupireux

Route de Hannut 38 - 5004 Namur-Bouge

Tél. : 081/24 88 11 - Fax : 081/22 60 24

CHEF D'ÉDITION : Claude GILLET

Info@lavenir.net - www.lavenir.net

REDACTION : Tél. : 087/32 20 70 - fax : 087/32 20 88

SERVICE CLIENTÈLE : Contacts librairies : libraires@lavenir.net

Tél. 0800/14 145 - fax 0800/14 152

Abonnements : abonnes@lavenir.net

Tél. 081/23 62 00 - fax 081/23 62 01

Commandes photos : Tél. 081/24 88 11

CBC 193-1234942-56

PROMOTION ET DIFFUSION : Tél. : 087/32 20 90 - fax : 087/32 20 89

PUBLICITÉ NATIONALE : Corelio Connect : 02/467 27 90

corelioconnect@corelio.be

www.corelioconnect.be

PUBLICITÉ RÉGIONALE : Paolo AZZELLINO 0478/88 63 67

PUBLICITÉ EN LIGNE : Corelio Connect : 02/467 27 90

corelioconnect@corelio.be

www.corelioconnect.be

PETITES ANNONCES : Spotter : 0800/99 006

petitesannonces@lavenir.net

www.spotter.be

NECROLOGIE : Tél. 070/23 36 93 - Fax 070/23 36 97

www.lavenir.net/avantages

Je profite de mes avantages «abonné» à découvrir dans mon journal ou sur

www.lavenir.net/avantages

Je m'abonne à l'avenir

Je choisis l'édition suivante :

- Namur
○ Basse-Sambre
○ Entre-Sambre-et-Meuse
○ Brabant wallon
○ Huy-Waremme
○ Luxembourg
○ Le Courrier (Mouscron)
○ Le Courrier de l'Escaut
○ Le Jour Verviers

Le journal me sera fourni :

- chez mon libraire\*
○ à mon domicile par la Poste

Pour une durée de :

- ☐ 1 an pour 252 €
☐ 6 mois pour 139 €
☐ 3 mois pour 75 €

Et je profite de mes avantages «abonné» à découvrir dans mon journal ou sur

www.lavenir.net/avantages

Nom :

Prénom :

Rue :

N° : Boîte :

Code postal :

Localité :

Téléphone :

GSM :

Date de naissance :

E-Mail :

Signature :

\*Mentions obligatoires pour l'abonnement en librairie

Infos indispensables et disponibles sur

www.lavenir.net/libraires

Nom de la librairie :

Rue :

N° : Boîte :

Code postal :

Localité :

Je renvoie ce coupon :

- par courrier, sans frais de port, j'indique sur

l'envoi : Code réponse-Éditions de l'avenir

- Abonnez-vous - SA 852-887-4 5004 Bouge.

- par fax : 081/23 62 01

ou je me rends sur le site www.lavenir.net/abo

Pour toute information complémentaire, je contacte

le service clientèle : 081/23 62 00

Les informations recueillies sur ce document sont reprises dans

le bulletin d'abonnement des éditions de l'avenir

et sont destinées à la production de ce journal

et à la production de ce journal

LE FOCUS DU JOUR

Herve, la star des fromages au château de Harzé



«Le vote est neutre. Le jury a réellement voté pour trois fromages de Herve Société, c'est la même chose pour ceux de Marc Rosen.» Guy LECOQ (APAQ-W)



250 Entre 200 et 250 fromages sont proposés sur ce rassemblement qui attire plus de 10 000 visiteurs chaque année.



La fête du fromage qui se tiendra au château de Harzé ces 25 et 26 août mettra 7 fromages à l'honneur dont deux originaires du Plateau de Herve.

• Pierre LEJEUNE

Pas besoin de prévoir une demande en mariage, d'être Aqualien ou encore châtellain pour apprécier une journée de détente au Château de Harzé, il suffit simplement d'être passionné et amateur. Et, ces amateurs-là, on les reconnaît à l'odeur. C'est que les fondus de fromage ne passent pas inaperçus, surtout si le Herve trône sur leur podium des incontournables.

Que l'on soit avide de découvertes gustatives ou un assidu des rendez-vous de la star du (et des) Plateau, on aura coché les 25 et 26 août dans son agenda. L'an passé, déjà, la Fleur de Fagne au pain et Le Bleu des Moines remportaient la médaille d'or (le Harzé d'or) dans les catégories pâte molle à croûte lavée et bleu. Cette année, les produits de Herve Société s'illustreront dans les catégories pâtes molles à croûte fleurie et pâtes molles à croûte lavées avec deux grands lauréats de la médaille d'or (le Val-Dieu Délice des Moines et le Herve exquis affiné à la bière) et un pour la médaille d'argent (le mini-cave saveur). Trois gagnants pour l'entreprise de Jean-Marc Cabay, n'y aurait-il pas quelque chose qui cloche dans le

«Nous avons le choix entre 70 fromages. Il n'y a pas de parti pris, c'est le résultat d'un jury»

choix aux fromages? «Nous avons le choix entre 70 fromages répartis en 7 catégories. Il n'y a pas de parti pris sur Herve Société, c'est le résultat d'un jury varié», répond Paul Crespin, membre de l'organisation de la fête du fromage.

Et c'est qu'il s'exporte le petit Hervien. Une présence assurée au marché de Rungis, au Japon, au Canada... Les pays se bousculent alors que les Belges ne consomment que 20 % de fromages issus de leur pays. Et pour faire croître cette statistique, rien de tel qu'une fête du fromage, la 33<sup>e</sup> du nom. 32 stands pour 250 fromages et deux jours de dégustations... gratuites! C'est la formule gagnante qui s'offre au Château de Harzé. Et les inconditionnels pourront toujours se régaler en s'offrant une assiette ou en remplissant leur cave des produits chéris car, après Harzé, le plaisir pourra toujours se prolonger dans le canapé. ■



Chaque année, depuis 33 ans, ce sont 10 000 personnes qui se massent dans le parc du château de Harzé.

« Cette année, nous recevons le Comté »

Jacques Lilien, directeur du Groupement Régional Économique Ourthe-Amblevie (GREOA), chapeaute la fête du fromage depuis cinq ans. Chaque année, il reçoit un invité d'honneur. «C'est un choix aléatoire. Nous aimerions, pour l'année prochaine, recevoir les Pays-Bas avec, peut-être, le Gouda. On cherchera à changer de pays. Dans nos choix, on privilégie un nom connu. Nous avons eu le brie, le maroilles... C'était au temps des Chr'tis, il faut que cela frappe les gens», débute-t-il.

Le Comté, l'invité de cette 33<sup>e</sup> édition, est un fromage au lait cru à pâte pressée, cuite. Il sera à l'honneur sur l'un des stands. Mais le but de la fête est tout autre. «Nous cherchons à promouvoir les produits régionaux mais nous tentons aussi une ouverture vers la Flandre. Cette année, nous accueillerons également José Michel de l'Horécaille à Lierneux. Il proposera du fromage, du saucisson et de la bière à la myrtille», confie le directeur du GREOA.

La fête du fromage, c'est un rassemblement connu des amateurs du produit laitier, qu'ils soient originaires de la région d'Aywaille, de Verviers ou d'outre-frontière. «Nous avons beaucoup de fidèles qui viennent à cette fête d'année en année, tant du côté des exposants que du public. La moitié des fromages sont produits par des entreprises de taille conséquente, l'autre moitié par des petits artisans. Ceci permet d'attirer tous les publics. À côté des régionaux et des provinciaux, on retrouve beaucoup de Néerlandais, des Flamands mais aussi des Allemands. Tout le monde aime venir ici, c'est un lieu assez festif», vante Jacques Lilien.

Et les enfants ne sont pas oubliés. Avec un château gonflable (à côté de celui en pierre), des animaux éparpillés dans le parc et des visites guidées (le musée de la meunerie et de la boulangerie sera ouvert, de même que le Château de Harzé qui mettra ses charmes en valeur), ils pourront s'adonner aux joies du lait dans un «Bar à lait» original. Les parents s'occuperont avec les 250 fromages en dégustation, le barbecue et les différents concerts. «L'entrée est gratuite et les dégustations le sont également ce qui attire généralement la foule. Selon la police, notre manifestation rassemble plus de 10 000 personnes sur les deux jours», couronne l'organisateur. ■ P.IJ.

LE « HARZÉ D'OR », C'EST QUOI ?

« Chacun cote de façon neutre »

Guy Lecoq, de l'APAQ-W (l'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité), décerne les trophées des meilleurs fromages, le Harzé d'or. Fromages frais, pâtes molles à croûte lavée et fleurie, pâtes mi-dures ou dures, chèvres et brebis sont les 7 catégories. «Nous envoyons des invitations aux producteurs connus. Ils répondent suivant les catégories en envoyant au maximum 5 fromages par producteur. Nous avons eu 14 réponses pour 70 fromages. Cette année, aucun bleu ne satisfaisait aux critères donc il n'y aura pas de prix. Le jury est composé d'experts crémiers, techniciens en laiterie, représentants des consom-



mateurs... Chacun cote une partie de façon neutre. Nous avons aussi un jury indépendant pour l'aspect visuel et un pour les mentions sur étiquettes. Si Herve à deux prix, c'est parce qu'ils sont réellement les meilleurs dans ceux présentés», explique Guy Lecoq. ■



Un cadre unique et des produits exceptionnels.



La fromagerie Herve Société recevra deux « Harzé d'or ».



Trois chapiteaux de dégustations sur le parking du château.



Les lauréats du concours sur une même table.

LE COUP DE CŒUR DE LA PRESSE



Quand les journalistes sentent le fromage... Odeur, texture, goût et aspect sont les quatre critères à coter. Hors de 70 fromages permettant une commercialisation répartie en 7 familles, 15 ont obtenu une distinction de la part de vingt spécialistes. Lors du rassemblement du dernier week-end d'août, le fromage de l'année sera élu, de même que le coup de cœur de la presse (parmi les 15 finalistes). Le grand public pourra déguster ces fromages durant deux jours et les membres de l'organisation les mettront en valeur à chaque rassemblement.

LE PROGRAMME

Des dégustations avec Pierre Rapsat

La fête s'étale sur deux jours, les 25 et 26 août. Le samedi, le château ouvrira ses portes à 14 h 00. À 15 h 30, après l'inauguration de la fête, la remise des prix du concours, du coup de cœur de la presse et du grand prix spécial de la province de Liège aura lieu. Elle précédera un concert de l'Ensemble instrumental «Les Échos d'Aywaille». Les stands fromagers fermeront à 20 h 00 et le château à 22 h 00. Le dimanche 26, la fête ouvrira à 12 h 00 pour se refermer à 20 h 00. La proclamation du coup de cœur des chefs de cuisine est prévue pour 15 h 30, soit exactement



30 minutes avant un concert du groupe «Ensemble... avec Pierre» qui reprend les tubes de l'artiste vervierois. Des dégustations de produits régionaux aux chansons de Pierre Rapsat, la crème de la fête du fromage... ■