

FÊTE DU FROMAGE À HARZÉ

Un plateau de 250 fromages



Les 25 et 26 août, les «mordus» de fromages trouveront plus de 250 spécialités au château de Harzé.



Un petit moment de stress pour les fromagers: la proclamation des résultats du concours des fromages.

Résultats du concours «Fromages de chez nous»

En prélude à la Fête Nationale du Fromage à Harzé, l'APAQ-W a organisé lundi 13 et mardi 14, au Château de Harzé, le concours des Fromages de chez nous 2012, en collaboration avec le Groupement Régional Economique d'Ourthe-Amblève et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie.

Sept types de fromages furent jugés. Les fromages lauréats 2012 sont les suivants:

Fromages frais (lait de vache)

Médaille d'Or: «Ferme Bidelot fines herbes» et **médaille d'Argent:** «Ferme Bidelot nature», de la Fromagerie Réga à 4612 Queuy-du-Bois 0474/73.29.40; **médaille d'Argent:** «Maquée oignons-ciboulette», Fromagerie des Ardennes à 4190 Werbomont 0477/61.67.18.

Pâtes molles à croûte lavée (lait de vache)

Médaille d'Or: «Herve Exquis affiné à la bière» et **médaille d'Argent:** «Mini-Cave Saveur», Herve Société à 4650 Herve 0475/65.09.24.

Pâtes molles à croûte fleurie (lait de vache)

Médaille d'Or: «Val-Dieu Délice des Moines», Herve Société à 4650 Herve 0475/65.09.24; **médaille d'Argent:** «Cru des Fagnes», Fromagerie des Ardennes à 4190 Werbomont 0477/61.67.18.

Pâtes mi-dures (lait de vache)

Médaille d'Or: «Spodio» et **médaille d'Argent:** «Bailli à la Saint-Feuillien», Ferme Le Bailli à 7060 Soignies 0476/88.78.03

Pâtes dures (lait de vache)

Médaille d'Or: «Li Vi Cinsy», Coopérative Fermière de Méan à 5374 Maffe 086/32.23.43; **médaille d'Argent:** «Vieux Chimay» Chimay Fromages à 6464 Baileux 060/21.04.50.

Chèvres

Médaille d'Or: «Crottin frais moulu à la louche», Chèvrerie d'Ozo à 6941 Izier 0478/90.59.71; **médaille d'Argent:** «Cabricharme», Coopérative Fermière de Méan à 5374 Maffe 086/32.23.43e

Brebis

Médaille d'Or: «Brebis de Wavreumont» Fromagerie des Ardennes à 4190 Werbomont 0477/61.67.18; **médaille d'Argent:** «Pecorino» Fromagerie des Trois Maisons à 4577 Modave 085/41.33.51

Coup de cœur de la presse

«Herve Exquis affiné à la bière», Herve Société à 4650 Herve.

Fromage de l'année

«Spodio», Ferme Le Bailli à 7060 Soignies.

Un plateau de plus de 250 spécialités pour la Fête du fromage de Harzé.

Le week-end des 25 et 26 août, la Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe-Amblève organise la 33^e Fête du fromage. L'événement, brassant près de 10.000 personnes chaque année, se déroule sur le site remarquable du château de Harzé.

Mélange d'odeurs et d'effluves savoureux, la fête se veut être un carrefour du terroir mettant en avant une large gamme de fromages belges et étrangers. Pâte dure, coulant ou pâte molle, au lait de vache, de chèvre ou de brebis, pas moins de 32 stands fromagers seront sur place pour présenter leurs produits. Cette fête est l'occasion de promouvoir la production fromagère, essentiellement wallonne, issue du savoir-faire et de la passion des producteurs fermiers, des laiteries ou fromageries spécialisées.

Par ailleurs, on estime que le belge consomme en moyenne 11 kilos de fromage par an, ce qui n'est pas négligeable. Et à ce titre, les «fondus» de fromages en tout genre pourront donc combler leurs papilles et goûter aux doux plaisirs de plus de 250 spécialités.

L'invité d'honneur

Pour la cinquième fois consécutive, les organisateurs accueillent un hôte d'honneur. Cette année, c'est le «Comté» qui sera l'invité privilégié.

Ce fromage, au goût riche en arômes, provient du massif du Jura, en France. Certifié AOP, il est fabriqué à base de lait de vaches Montbéliarde et Simmental et n'est produit

que par environ 160 petites fromageries.

A noter également que pour la première fois une coopérative laitière provenant de Hollande (De Groene Hart Marktwagen) sera présente lors de l'événement.

Concours et activités variées

Comme à son habitude, la fête du fromage met en place le concours des fromages de Wallonie. Un jury d'experts est chargé d'évaluer les meilleurs fromages d'après des critères stricts et bien définis (texture, nez, présentation, goût...).

Des ateliers pratiques présenteront le processus de fabrication d'un fromage. Le château de Harzé ouvrira sa meunerie et sa boulangerie et des visites guidées du domaine seront proposées. Enfin, diverses activités récréatives (concerts, fanfares, harmonies, confréries, bar à lait) seront également au menu de cet événement à ne baratter.

Le programme

Samedi 25 août, ouverture des stands à 14h. Remise des prix du concours des fromages de Wallonie; animation musicale jusque 22h.

Dimanche 26 août, ouverture des stands à 12h. Concours des meilleurs fromages de Wallonie et remise du prix «Coup de cœur des Chefs de cuisine» aux alentours de 15h30. Les festivités prendront fin sur le coup de 20h.

Entrée gratuite. Infos: 04/384.87.88 www.greoa.be

JP De Boel