

## Résultats du concours des Fromages de chez nous - Harzé

Comme chaque année, les meilleurs fromages de chez nous sont élus, dans le cadre de la traditionnelle Fête qui se déroule au Château de Harzé à la fin de l'été. De nombreux produits de qualité, tantôt affinés à la bière, tantôt aux fines herbes, se sont fait remarquer ! À présent, à vous de les goûter et de nous dire ce que vous en pensez ...

Ce concours, organisé par l'APAQ-W, en collaboration avec le Groupement Régional Economique d'Ourthe-Ambève et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, vise à apporter aux producteurs fromagers wallons la reconnaissance et la notoriété qu'ils méritent.

### FROMAGES FRAIS Lait de vache

#### Harzé d'Or 2012 :

«Ferme Bidelot fines herbes»  
Fromagerie Régal - Damien Bruwier  
Rue Derrière les Jardins, 10  
4612 QUEUE-DU-BOIS

Ce fromage frais est fabriqué avec du lait issu des pâturages du Pays de Herve. Lorsque le fromage est égoutté,

il est mélangé aux fines herbes puis mis en pot. Une cuillère dans un potage, en roulade avec du jambon ou tout simplement sur tartine, cette spécialité en surprendra plus d'un.



#### Harzé d'Argent 2012 (ex-aequo) :

«Ferme Bidelot nature»  
Fromagerie Régal - Damien Bruwier  
Rue Derrière les Jardins, 10  
4612 QUEUE-DU-BOIS

«Maquée oignons-ciboulette»  
Fromagerie des Ardennes  
Marc Rosen  
Allée de Wésomont, 104  
4190 WERBOMONT

### PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE Lait de vache

#### Harzé d'Or et Coup de cœur de la presse :

«Herve Exquis affiné à la bière»  
Herve Société - Jean-Marc Cabay  
Rue de Charneux, 32 - 4650 HERVE

Quand un fleuron de notre patrimoine local comme le fromage de Herve croise la route d'un breuvage aussi noble que la bière, cela engendre



des mariages heureux. Durant sa longue maturation en cave, la croûte est lavée avec une solution à la bière subtilement dosée. Ses saveurs douces migrent alors lentement jusqu'au cœur du fromage et la bière est littéralement digérée par le fromage qui l'utilise pour mûrir et développer un bouquet de saveurs uniques.

#### Harzé d'Argent :

«Mini-Cave Saveur» - Herve 200 g  
Herve Société - Jean-Marc Cabay  
Rue de Charneux, 32 - 4650 HERVE

### PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE Lait de vache

#### Harzé d'Or :

«Val-Dieu Délice des Moines»  
Herve Société - Jean-Marc Cabay  
Rue de Charneux, 32 - 4650 HERVE



Fromage de plateau, le Délice des Moines présente une croûte fine et recouverte d'un léger film blanc. Il séduit par son goût raffiné et subtil et sa texture fondante.

#### Harzé d'Argent :

«Cru des Fagnes»  
Fromagerie des Ardennes  
Marc Rosen  
Allée de Wésomont, 104  
4190 WERBOMONT

### PÂTES MI-DURES Lait de vache

#### Harzé d'Or et Fromage de l'Année 2012 :

«Spodio»  
Ferme Le Bailli  
Hubert et Martine Devroede  
Chemin des Théodosiens, 126  
7060 SOIGNIES

La particularité de ce fromage de forme rectangulaire et à pâte demi-dure nature est de présenter une ligne de cendre en son cœur.



#### Harzé d'Argent :

«Bailli à la Saint-Feuillien»  
Ferme Le Bailli  
Hubert et Martine Devroede  
Chemin des Théodosiens, 126  
7060 SOIGNIES

### PÂTES DURES Lait de vache

#### Harzé d'Or :

«Li Vi Cinsy»  
Coopérative Fermière de Méan  
Marc Lecomte  
Route de Durbuy, 14  
5374 MAFFE

La fabrication des fromages est devenue un art authentique, jalousement gardé et merveilleusement mis en valeur par les maîtres fromagers de la Coopérative Fermière de Méan. L'harmonie savoureuse du temps et du terroir complète ce savoir-faire. Li Vi Cinsy est le résultat de tous ces éléments complémentaires. Puissant, son fruité et sa finesse dépendent de la qualité du lait qui se doit d'être parfait. Lors de sa longue maturation, la croûte s'épaissit et dore. Son goût se renforce pour donner cette pâte ferme mais élastique développant des arômes très riches.



#### Harzé d'Argent :

«Vieux Chimay»  
Chimay Fromages - Wim Verschueren  
Route de Charlemagne, 3  
6464 BAILLEUX

### CHEVRES

#### Harzé d'Or :

«Crottin frais moulé à la louche»  
Chèvrerie d'Ozo  
Bernard et Viviane Feldmann  
Ozo, 25 a - 6941 IZIER

Idéal pour les salades ou préparations chaudes, le crottin est léger et frais au goût.

#### Harzé d'Argent :

«Cabricharme»  
Coopérative Fermière de Méan  
Marc Lecomte  
Route de Durbuy, 14  
5374 MAFFE

### BREBIS

#### Médaille d'Or :

«Brebis de Wavreumont»  
Fromagerie des Ardennes - Marc Rosen  
Allée de Wésomont, 104  
4190 WERBOMONT



#### Médaille d'Argent :

«Pecorino»  
Fromagerie des Trois Maisons  
Bernard Bertrand  
Rue des trois Maisons, 4  
4577 MODAVE

Le jury, composé de représentants de la Filière Lait, de producteurs, de la technologie fromagère, de crémiers, de critiques gastronomiques et de consommateurs s'est prononcé à l'aveugle sur les critères suivants : le nez (10 points), l'aspect visuel déballe (10 points), la texture (20 points) et le goût (40 points).

Un jury indépendant s'est quant à lui chargé d'évaluer l'aspect visuel tel que présenté pour la vente du fromage (20 points, dont 2 pour la conformité de l'étiquetage (mentions légales) aux normes actuelles en vigueur.

Si vous aussi, vous souhaitez donner votre avis sur les fromages lauréats, n'hésitez pas à poster un commentaire sur la page Facebook « J'aime les produits wallons » ou en envoyant un mail à [info@apaqw.be](mailto:info@apaqw.be).



photos@APAQ-W