

■ HARZE

Du fromage au lait de Yak à Harzé...

Lors de la 35^e Fête du Fromage qui se déroulera au château de Harzé les 30 et 31 août, les responsables du GREOA, qui organisent cette manifestation incontournable, mettront à l'honneur les fromages du...Népal. Ces organisateurs, qui ont toujours une (bonne) idée d'avance, nous ferons découvrir le fromage au lait de «yak» ou plutôt au lait de «nak», la femelle Jacques Lilien, directeur du GREOA, nous a parlé de ce fromage, avec enthousiasme: «Bien que historiquement, dit-il, les Tibétains et les Népalais ont

été les quelques asiatiques à fabriquer des produits laitiers, ils ne produisent pas de fromages (tels que nous l'entendons). Les fromages au lait de yak (nak) fabriqués actuellement ne rencontrent d'ailleurs pas un grand succès en Asie et sont produits essentiellement pour être exportés vers les marchés occidentaux. Ces fromages sont trempés dans la saumure, puis durcis à l'extérieur sous des abris. Ils ont une texture granuleuse et un goût piquant.» Ce sera donc l'occasion des les découvrir et de les comparer avec les...250 autres fromages présents sur le

site de Harzé.

■ J.H.
BO35/14/MP



C'est grâce à cette népalaise (notamment) que vous pourrez faire connaissance avec le fromage au lait de «nak»...