

Harzé : 250 sortes de fromages pour contenter 10 000 visiteurs

Ce week-end, le château de Harzé sera le théâtre de la 35^e édition d'une manifestation qui attire chaque année près de 10 000 visiteurs !

• Romain VEYS

Les chiffres sont là : en moyenne, le Belge mange près de 12 kg de fromage par an ! C'est dire si ce produit a pris une place considérable dans la gastronomie de chacun. Et la Wallonie peut se vanter de posséder quelques trésors du genre au sein de ses différentes provinces.

Fromageries, laiteries et producteurs fermiers de la province et d'ailleurs se sont donné rendez-vous ce samedi dès 14h pour célébrer, dans une ambiance conviviale, la 35^e édition de la désormais célèbre « Fête du Fromage », organisée par la Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe-Amblève (ASBL GREOA) et qui se clôturera le dimanche soir à 20h.

Au menu : des fromages de vache, de brebis, à pâte molle, à pâte dure... Bref, il y en aura pour tous les goûts ! Avec une trentaine de producteurs présents, majoritairement de la



La fête du fromage à Harzé, c'est le rendez-vous des gastronomes à la fin de l'été

province de Liège, et un total de près de 250 fromages présentés, le week-end s'annonce d'ores et déjà riche en découvertes gustatives. Mais pas que.

Intronisations, musique...

De multiples initiatives égayeront le week-end. C'est ainsi que, outre la visite des stands fromagers, les visiteurs auront l'occasion d'assister à

diverses intronisations par la Confrérie du Herve et la Seigneurie du Remoudou, de vibrer au rythme de plusieurs groupes et ensembles musicaux présents sur le site ou encore de féliciter les producteurs primés à l'occasion du « Concours des Fromages de Wallonie », organisé annuellement par l'APAQ-W, lequel décernera, en plus des « Harzé

d'or » et des « Harzé d'argent », le prix du « Fromage de l'année ».

Les lauréats de plusieurs prix annexes seront également récompensés. Et nous vous invitons également à vous rendre sur le stand du Groupement Régional et Économique du Pays d'Ourthe-Amblève (ASBL GREOA) afin d'y goûter notre coup de cœur ! ■

Du fromage de yak népalais au menu

Comme chaque année, la Fête du Fromage accueille un invité d'honneur. Cette année, les organisateurs ont choisi de miser sur l'originalité puisque c'est le Népal qui sera mis à l'honneur ! Ce pays a été le premier pays d'Asie à fabriquer du fromage de style occidental.

Cela dit, peu nombreuses sont les personnes de nos contrées qui ont eu l'occasion d'y goûter... « Depuis 2006, le Népal se porte de mieux en mieux et a tendance à se développer, explique Frank Vermeersch, président de



Le fromage népalais sera à l'honneur mais il y aura encore et toujours de bons fromages de chez nous.

l'association "Belgium Nepal Friendship". Lorsque l'on évoque le Népal, on parle souvent de religion, mais pas assez de culture. Les gens ignorent par exemple que deux tiers du pays sont recouverts par une réserve naturelle célèbre pour la variété d'orchidées que l'on peut y trouver ! Le Népal veut devenir un pays moderne, tout en maintenant ce lien étroit avec la nature. C'est à ma connaissance la première fois que ce pays se voit offrir l'occasion de présenter ses fromages à un public aussi large ! »

Et le public présent ce dimanche aura l'occasion de goûter deux fromages : « Un fromage de

yak et un fromage de chauri, qui est un animal croisé entre la vache et le yak », précise encore Monsieur Vermeersch.

Mais les puristes auront relevé : le yak est un animal... mâle ! C'est donc en réalité du lait de nak, la femelle du yak, qui produit un lait plus gras que celui de la vache, qui est donc utilisé dans la production de ce fromage. « Et pour ceux qui n'aiment pas, il y aura aussi des danses traditionnelles exécutées par des danseuses de renommée internationale », conclut Frank Vermeersch ! ■ R.V.