

# Fête du fromage : l'Auvergne en vedette

● Ce weekend des 17 et 18 août, le château de Harzé va ressembler à une gigantesque crèmerie. C'est là, en effet, que se tiendra la 34<sup>ème</sup> édition de la Fête du Fromage.

Cette année, c'est l'Auvergne qui jouera les vedettes. Il faut dire que cette région française ne compte pas moins de cinq fromages AOC (appellation d'origine contrôlée) : Cantal, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne. Mais, en dehors des fromages auvergnats, il faut savoir que plus de 250 fromages seront représentés à Harzé ce week-end, grâce à une trentaine de producteurs.

La Fête du Fromage, c'est aussi l'occasion d'organiser le Concours des fromages de Wallonie. Celui-ci a lieu chaque année, avec un jury qui sélectionne les meilleurs fromages dans une série de catégories qui vont de la pâte molle à croûte lavée à la pâte dure pour les fromages au lait de vache, mais on trouve aussi parmi les concurrents des fromages de chèvre et de brebis, ainsi que des bleus.

C'est dimanche à 15 heures que

seront proclamés les grands vainqueurs 2013. La veille, samedi sur le coup de 15 heures également, les curieux auront déjà pu découvrir le « Coup de coeur de la Presse 2013 ».

Mais la Fête du Fromage, si elle constitue un événement gastronomique incontournable, constitue aussi une grande manifestation familiale et touristique.

En effet, durant tout le week-end, des bars et de la petite restauration sront à la disposition des visiteurs. En rappelant d'ailleurs que l'entrée est gratuite.

Les enfants trouveront leur compte avec un château gonflable et des séances de grimage.

Et, pour l'aspect touristique, des visites guidées du Musée de la Meunerie et de la Boulangerie et une visite historique du château d'Harzé auront également lieu.

Les stands fromagers seront ouverts les deux jours de 14 à 19 heures. Mais, pour les amateurs, il est prévu une soirée Oberbayern samedi jusqu'à 22 heures, avec la fanfare bavaroise d'Ulsenheim.



La Fête du Fromage, un événement gastronomique, mais aussi touristique et familial.

■ DR

rez tout sur la 34<sup>ème</sup> édition de la Fête du Fromage...

**A NOTER** Pour d'autres informations,

rendez-vous sur le site

[www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be)

## CONCOURS

### Fromages liégeois

Pour l'édition 2013 du Concours des fromages de Wallonie, une série de fromages ont déjà été présélectionnés avant que le jury ne décerne ses récompenses.

**Parmi les nominés au Harzé d'or,** quels sont les fromages liégeois que l'on retrouve ?

Dans les fromages frais, il y a la « Ferme Bidelot fines herbes » de la fromagerie Régal de Queue-du-Bois.

Dans la pâte molle à croûte lavée, il y a le Vieil Aubel, de la fromagerie Real de Battice.

Dans la pâte demi-dure, il y a le Wavremont, de la Fromagerie des Ardennes, à Werbomont.

Dans les bleus, il y a le Val Dieu bleu des moines, de Herve Société SA, de Herve.

**Pour les nominés au Harzé d'argent,** on trouve dans les fromages frais, La Pihel, de la fromagerie Camal, de Blegny.

Dans la pâte molle à croûte lavée, on trouve le Hervion doux, de la Ferme de Cour-en-Fosse, à Battice. Résultats et proclamations ce week-end au château de Harzé...