

LA MEUSE - LIÈGE
(vendredi 5 août 2016)

HARZÉ - 13 ET 14 AOÛT

37^e Fête du Fromage au Château de Harzé

Les meilleurs fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique s'y donneront rendez-vous

D'année en année, le succès est à chaque fois au rendez-vous. La Fête du Fromage en est déjà à sa 37^{ème} édition et vous accueillera à nouveau dans le cadre du Château de Harzé, ces 13 et 14 août prochains.

Cette année, la Fête du Fromage au Château de Harzé se déroule un peu plus tôt que d'habitude en raison du Grand Prix de Formule 1 de Spa-Francorchamps mais également de la Fête médiévale de Remouchamps. Qu'à cela ne tienne, gageons qu'il y aura autant de monde que lors des éditions précédentes — chaque année, près de 10.000 visiteurs s'y donnent rendez-vous ! Ce week-end des 13 et 14 août, fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique se retrouveront à nouveau « pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive avec, cette année en invité d'honneur, le Beaujolais des Pierres Dorées et ses fromages (voir encadré ci-contre). La manifestation sera animée

tout au long du week-end par Michel Vincent, bien connu des auditeurs de VivaCité-Liège. Diverses intronisations de confréries fromagères, la présence de la fanfare d'Ulsenheim, localité bavaroise jumelée avec Harzé, ainsi que le traditionnel concours des fromages de Wallo-

nie compléteront le programme des festivités. Pour la parenthèse, une dégustation gratuite des fromages lauréats du concours aura lieu les 3 et 4 septembre prochains, dans le parc de la Boverie à Liège, dans le cadre du salon « Retrouvailles ».

PROGRAMME

> Visite du musée de la boulangerie et de la meunerie

Le musée sera ouvert le samedi 13/08 et le dimanche 14/08 de 12h à 18h. Le tarif est fixé à 4€ par adulte et 2,50€ par enfant (6 à 13 ans) Des démonstrations seront organisées par les boulangers les 2 jours.

> Restaurant « la p'tite auberge »

Cuisine régionale variée de qualité. Réservation souhaitée au 04246.63.53. ●



L'événement sera animé par Michel Vincent tout au long du week-end

à noter Infos : Au Château de Harzé - rue de Bastogne 1, 4920 Harzé. Tél. : 04246.63.53. Retrouvez le programme complet des festivités sur www.fetedufromage.be

Hôte d'honneur 2016

Beaujolais des Pierres Dorées

L'hôte d'honneur de cette 37^{ème} édition sera donc le Beaujolais des Pierres Dorées, de la Ferme de l'Anneau d'Or, de Mathieu Rochette. Située dans le Haut Beaujolais, proche de Beaujeu, au nord de Lyon, existe depuis plus de 25 ans, 200 chèvres alpines y sont élevées sur 70 hectares pour produire du lait et le transformer en fromages fermiers.

Avec une production annuelle de 100.000 litres de lait de chèvre, ses fromages sont vendus sur la région lyonnaise pour un quart en vente directe et le reste en circuits courts.

Mathieu propose une belle gamme de allant de fromages fermiers traditionnels à des produits plus atypiques tels que des tommes ou des fromages type reblochon ou type camembert au lait de chèvre. ●



Avec les confréries fromagères. © D.R.