

LA MEUSE – LIÈGE (vendredi 11 août 2017)

AYWAILLE - GASTRONOMIE

La province de Liège est aussi une terre de fromages

La Wallonie compte 550 fromages différents et 155 fromageries dont 29 en Province de Liège. Une occasion de les découvrir vous est proposée ces 19 et 20 août prochains, à Harzé.

Le Wallon consomme 11,7 kg de fromage par an contre 10,9 kg pour un Néerlandophone. Mais c'est au nord du pays que l'on mange le plus de fromage d'origine belge. Et le Belge consacre en moyenne un budget de 120 € par an pour le fromage.

Le fromage à pâte dure est le numéro un absolu du rayon fromage avec près de 53 % de parts de marché, devant les fromages à pâte molle (18,3 %), les fromages à pâte mi-dure (9,6 %), les fromages fondus (9,2 %), le fromage frais (6,8 %) et enfin les fromages de chèvre et de brebis (3,3 %). C'est ce que nous révèle l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité.

« Afin de favoriser leur découverte et d'encourager leur production,



250 fromages différents à déguster à Harzé. © M.C.

L'Apaq-W organise chaque année, dans le cadre prestigieux du Château de Harzé, un concours destiné à élire les meilleurs fromages wallons de l'année», indique Anne Jandrain, de l'Apaq-W.

136 FROMAGES INSCRITS

136 fromages étaient inscrits cette année au concours ouvert à tous les fromagers, industriels, artisans

**Vous pourrez
déguster le
lauréat 2017 ces
19 et 20 août**

ou fermiers. Un Harzé d'or et un Harzé d'argent ont récompensé chacune des 11 catégories. Six sont consacrées au lait de vache qui constitue l'essentiel de la production laitière wallonne : les fromages frais nature et aromatisés ;

les fromages à pâte molle et croûte lavée et fleurie et les fromages à pâte pressée non cuite ou cuite. Trois catégories pour le lait de chèvre : les frais nature ou aromatisés et les affinés. Une catégorie est réservée aux fromages de lait de brebis et une catégorie pour les types de laits confondus pour les bleus.

Le lauréat 2017 est le « Carré de l'Enclus », fromage au lait de chèvre pasteurisé affiné. Vous pourrez le déguster, ainsi que 250 autres fromages, ces 19 et 20 août au Château de Harzé-Aywaille. À l'honneur cette année aussi, les fromages grecs dont le célèbre Feta, appellation d'origine protégée au niveau européen, la Graviera (gruyère grec), le Manouri, l'Anthotiro ou la Mizithra. Sans oublier les 29 fromageries de notre province dont celles de Herve bien sûr mais aussi Saint-Georges, Ouffet, Rotheux, Aywaille, Ayeneux ou Queue-du-Bois. Bon appétit!

MARC GÉRARDY

Le programme de la 38^e Fête du Fromage

Au programme de ces 19 et 20 août pour la 38^e Fête du fromage, ouverture des stands fromagers à 14h le samedi et à midi le dimanche. Château gonflable et grimage pour enfants, animations musicales les après-midis et le dimanche à 15h30, danses traditionnelles grecques avec le groupe liégeois « Terpsichore ». Visites du Musée de la Meunerie.

M.G.