

AYWAILLE

## Chèvre beaujolais et folklore bavarois

Pour sa 37<sup>e</sup> édition, la fête du fromage au château de Harzé invite un fermier beaujolais et une fanfare bavaroise. Rendez-vous le 13 et 14 août.

• Sarah JANSSENS

**A**mateurs de pâtes dures, molles, mi-dure, à croûte fleurie, lavée ou épicée, mais aussi aux matures palais raffolant des fromages bleus, au lait de chèvre ou de brebis, notez-le dans vos agendas : le samedi 13 et le dimanche 14 août, 300 fromages seront à déguster au château de Harzé (Aywaille).

Comme chaque année, la maison du tourisme GREOVA (groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève) met les petits plats dans les grands pour cet événement qu'elle prépare depuis plusieurs mois. Il faut choisir les fromagers, puis délivrer les fameux et très enviés Harzé d'or



La fête du fromage rassemble des milliers de personnes chaque année depuis 37 ans.

et d'argent qui seront à savourer lors de l'événement. « *Chaque année, l'agence wallonne pour une agriculture de qualité organise un concours pour élire les meilleurs fromages wallons, explique Jacques Lilién, directeur de la maison de tourisme. De là, sur 99 fromages wallons inscrits, 23 ont été primés, toutes catégories confondues. Cette année, le Harzé d'or est revenu au Val-Dieu grand*

*cru.* » Quant à la presse, elle a élu le Valèt, un fromage à pâte mi-dure originaire de Waimes.

Remise de prix des meilleurs fromages wallons, donc. Mais ce n'est pas tout. « *Cette année, nous avons un invité d'honneur qui est un fermier qui ne produit exclusivement que du fromage de chèvre* », sourit Dominique Simon, premier échevin de la commune d'Aywaille, en

charge des travaux et de l'agriculture. « *J'ai eu l'occasion de le rencontrer pendant les vacances par hasard, il a 200 chèvres, c'était marrant !* » Présent lors du week-end, Matthieu Rochette, l'hôte tout droit venu du Beaujolais des Pierres dorées, se fera une joie de vous faire découvrir ses produits originaux comme des fromages de type reblochon ou camembert au lait de chèvre.

« *Nous avons aussi une fanfare venue d'Ulsenheim* », surenchérit Jacques. L'ambiance sera donc bavaroise, savoureuse, chaleureuse et enjouée.

Trois cents fromages, des invités d'honneur, puis les traditionnelles intronisations de confréries fromagères, animations musicales diverses en plus de la présence, comme chaque année, de Michel Vincent de Vivacité et, en parallèle, des visites guidées du musée de meunerie et de la boulangerie : le programme de cette 37<sup>e</sup> édition sera bien chargé. ■

► Ouverture le samedi dès 14 h jusqu'à 19 h. Le dimanche de midi à 20 h. Infos : 04/384 35 44, [www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be)