

HARZÉ

L'authenticité du fromage beaujolais

Ce week-end, le fromage régnait en maître au château de Harzé. Sur les étals, les variétés beaujolaises étaient mises à l'honneur.

• Céline DEMELENNE

Dès l'entrée, les effluves de fromage viennent chatouiller les narines des visiteurs. Pour sa 37^e édition, la fête du fromage a une nouvelle fois investi le cadre verdoyant du château de Harzé, pour le plus grand bonheur des gourmands. Sur les étals, près de 200 variétés de ce produit laitier, des pâtes molles aux croûtes fleuries, sont ainsi présentées. Au-delà des différents concours organisés pour l'occasion, ces festivités favorisent avant tout les découvertes gustatives. La mise en évidence d'un savoir-faire wallon, mais pas seulement. « Cette année, notre hôte d'honneur est le Beaujolais des Pierres Dorées, avec la Ferme de l'Anneau d'Or, spécialisée dans le



La fête du fromage, c'est une belle vitrine pour leur commerce mais aussi pour leur profession, méconnue.



fromage de chèvre, affirme Jacques Lilien, directeur du GREOA. Notre objectif, via cette sélection, est de faire vivre les chartes d'amitié qui existent entre les territoires.»

Derrière son stand, Matthieu Rochette représente les couleurs de sa région, et d'une production artisanale. « Ma ferme se trouve dans le Haut Beaujolais, j'y élève 200 chèvres, dont tout le lait est transformé en fromage, explique-t-il. Nous nous centrons sur deux grandes familles de fromages : les lactiques, qui sont des fromages traditionnels de la région, et d'autres gammes qui sont des co-

pies de fromages de vache. » Tomme, reblochon et bleu sont alors entièrement déclinés en fromages de chèvre. Une approche originale, qui permet à ce jeune artisan de se distinguer de la concurrence.

La vitrine des commerces locaux

Si l'événement fait la part belle aux producteurs – de Wallonie et d'ailleurs – il valorise également les métiers périphériques, essentiels à ce milieu. Artisans affineurs, Denis et Maud Wilkin tiennent La Cave du Fromager, à Aywaille. La fête du fromage, c'est évidemment une belle vi-

trine pour leur commerce mais aussi pour leur profession, parfois méconnue. « En venant ici, nous avons décidé de sélectionner un comté et un valet, de Waimmes, pour nous distinguer des autres, souligne Maud. L'objectif de notre crèmerie, c'est de sélectionner des fromages de qualité, produits à échelle raisonnable. On essaie de se distinguer des grandes surfaces, en proposant un produit goûteux, que l'on affine nous-mêmes. On vend donc les fromages, quand on estime qu'ils sont bons. » Un travail ancestral et exigeant, dont la valorisation constitue l'une des priorités de la fête du fromage. ■

Une fête canalisée

Comme chaque année, la fête du fromage propose un programme pour le moins chargé. « En plus des concours, nous avons eu une fanfare bavaroise, qui a joué pendant 3 heures », souligne Jacques Lilien. Si la fête a battu son plein le samedi, l'ambiance était nettement moins enjouée le dimanche. « Quatre jeunes se sont tués en voiture, à quelques centaines de mètres d'ici », explique Dominique Simon, échevin des travaux de la commune d'Aywaille. Par respect pour leurs familles, les organisateurs ont donc décidé d'effectuer quelques aménagements. « Il devait y avoir de la musique, mais ça n'a pas été le cas, poursuit l'échevin. Nous nous sommes aussi posé la question pour l'intronisation des confréries fromagères. L'événement est maintenu, mais il est clair qu'aujourd'hui, dimanche, le cœur n'est pas à la fête. »