

VENDREDI 16 JUIN 2017

PROVINCE

L'or pour l'échauguette, de Fisenne

Au concours des fromages de Wallonie, il n'y a pas eu trois, mais bien quatre fromages luxembourgeois primés. Dans notre article publié jeudi, nous avons oublié le Harzé d'or décerné à l'échauguette nature de la Fromagerie des Tourelles dans la catégorie fromages à pâte pressée non cuite. Produit à Fisenne (Érezée), ce fromage s'est distingué parmi 23 autres concourant dans la même catégorie.

Quatre agricultrices

La Fromagerie des Tourelles est une société coopérative fromagère constituée à l'initiative de quatre agricultrices : Françoise Lespagnard, Annick Henrottin, Véronique Rouxhet et Martine Quiryren. C'est dans leur atelier établi à Fisenne, dans un château-ferme du XV^e siècle, que les fromagères transforment trois jours par semaine du lait cru de vache provenant de leur exploitation fermière en produits fromagers.

Les fromages « échauguettes » tirent directement leur nom de



La Fromagerie des Tourelles a reçu un Harzé d'or avec son échauguette nature.

l'atelier fromager dans lequel ils sont fabriqués. En effet, avant de devenir de délicieux fromages à pâte dure, les échauguettes passent par un pressage du caillé (en s'égouttant). Or, ce pressage a lieu à l'intérieur d'une vaste grange ornée d'élégantes écha-

guettes d'angle. En affinant les échauguettes de 3 à 6 mois, elles deviennent plus fermes et développent un goût très relevé. Il existe l'échauguette nature ou épicée (bruschetta, orties, oignons, ail des ours, fenugrec, herbes italiennes...). ■