

BEYNE-HEUSAY – AU CŒUR DE LA FROMAGERIE RÉGAL

Le succès du fromage liégeois

Oui, on fait du frometon dans notre région. Des produits récompensés ce week-end à Harzé

Ce week-end, fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs vont se retrouver au château de Harzé pour la 36^{ème} édition de la Fête du

Fromage. Si on produit 412 fromages différents en Wallonie, quels sont ceux qui viennent de chez nous ? Découverte de la fromagerie Régal, à Beyne-Heusay.

Une fois de plus, la fromagerie Régal, située à Queue-du-Bois, se verra récompensée lors de la Fête du Fromage. C'est le Bidelot nature qui a fait la différence cette année et qui remporte un Harzé d'or, tandis que le Bidelot fines herbes gagne un Harzé d'argent.

« Ça nous conforte dans notre façon de produire, commente Damien Bruwier, à la tête des activités Régal depuis 2011. On garantit une qualité qui est récompensée. » Une qualité dans la tradition, avec des méthodes artisanales de fabrication propres à la fromagerie, comme la production à basse température pour tous les fromages. Et des fromages frais uniquement.

Le produit phare reste la maquée de campagne, avec

un caillé moulé à la louche. « Par rapport aux fromages concurrents, il est plus consistant et a plus de goût car la maturation du caillé est faite à basse température. Les arômes ont le temps de se développer davantage, c'est comme dans tout : le vin, etc. »

Au fil des années, Régal prend de plus en plus d'importance. « Les ventes augmentent chaque année. Les clients nous connaissent et ça devient pour eux une habitude d'acheter nos produits. » La clientèle est en majorité issue de la province de Liège, mais aussi dans l'ensemble de la Belgique via les industries. Aujourd'hui, la fromagerie em-

ploie quatre personnes, et traite un 1.300.000 litres de lait par an pour 340 tonnes de fromage. Le volume a doublé depuis 2013.

UNE HISTOIRE VIEILLE DE 100 ANS

En 1918, Marie Camal arpenteait les rues avec son fromage. Dans les années '60, son fils, Joseph, commence à donner de l'importance à la fromagerie. L'activité est reprise en 1984 par les deux fils de Joseph Bruwier, Philippe et Benoît, qui avait installé son élevage de vaches laitières à Retinne, la « Ferme Bidelot ».

Damien Bruwier, le fils de Philippe, reprend finalement les activités de Régal en 2011. ■

AF.



La maquée, le produit phare. ■ DR



Damien et ses fromages, qu'on retrouve en grandes surfaces. ■ S.K

AU CHÂTEAU DE HARZÉ

Jusqu'à 10.000 visiteurs à la Fête du Fromage

De nombreuses personnes font chaque année le déplacement pour se rendre à la Fête du Fromage au château de Harzé. Pour cette 36^{ème} édition, les organisateurs espèrent en faire tout autant. « Il y aura une trentaine de stands, avec 250 fromages proposés à la dégustation gratuitement, détaille Jacques Lilien, directeur de l'ASBL GRÉOA. Les festivités commencent le samedi, dès 14 heures, avec l'ouverture des stands fromagers. Cette année, l'invité d'honneur est le Pays Basque. »

L'événement se veut convivial, avec de la musique, un château gonflable pour les enfants, des visites du Musée de la Meunerie et de la Boulangerie, avec des démonstrations organisées par des boulangers. « On peut même loger dans le château... s'il reste encore des places ! »

Durant ces festivités, les fromages wallons sont largement mis en avant afin de montrer les qualités de chacun. Et comme chaque année, des fromages seront récompensés : 16 lauréats recevront ainsi

durant le week-end leur Harzé d'or ou d'argent.

« Il y avait 116 candidats inscrits cette année : 92 lait de vache, 17 de chèvre et 7 de brebis. Ils ont été répartis en huit catégories, en fonction du type de pâte, et il y a un Harzé d'or et d'argent pour chacune. » Par ailleurs, l'Exquis de Herve sera élu Meilleur fromage de l'année 2015. ■

À NOTER Entrée gratuite. Dès 14h samedi et 12h dimanche. Le programme complet à découvrir sur le site : www.fetedufromage.be

