

Table des matières

- 1) **Le Moinette élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie**, Belga - 21 jui. 2016 **Page 0**
(BELGA) = Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), annonce celle-ci mardi dans un communiqué. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont ...
- 2) **Le Moinette élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie (2)**, Belga - 21 jui. 2016 **Page 0**
(BELGA) = Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), annonce celle-ci mardi dans un communiqué. La Wallonie regorge de variétés de fromages et ...
- 3) **Le Moinette**, La Libre Belgique - 22 jui. 2016 **Page 3**
Le Moinette de la brasserie Dupont à Tourpes (Hainaut) a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W). Vingt-neuf producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de ...
- 4) **Le fromage wallon de l'année est...**, Metro FR - 22 jui. 2016 **Page 4**
Le Moinette a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé par l'APAQ-W. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 21 d'origine biologique. C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont à Tourpes qui a ...
- 5) **La « Moinette », le fromage de l'année**, Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016 **Page 1**
- 6) **99fromages « participants »Près ...**, Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016 **Page 6**
99 fromages « participants » Près de 100 fromages ont été cotés par le jury. C'est environ 20 % de la production wallonne. La participation se fait sur base volontaire. C'est la première fois que participait la Brasserie Dupont. Parmi les 99 fromages, 71 sont à base de lait de ...
- 7) **La « Moinette » est le fromage de l'année**, Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016 **Page 6**
La « Moinette » n'est pas seulement une excellente bière, c'est aussi un fromage au malt et au houblon qui a été désigné fromage wallon de l'année par un jury de 23 spécialistes. C'est une belle récompense pour la famille Dupont qui le réservait jusqu'alors aux visiteurs de la brasserie de Tourpes. Le fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite devance 98 autres productions qui ont participé cette année au concours.
- 8) **Les Namurois : rois de la croûte fleurie**, L'Avenir - Local: Basse Sambre - 22 jui. 2016 **Page 8**
Des médailles pour six fromages namurois au concours wallon. A Haillot, Arsimont ou à Mozet, les artisans savent mettre la main à la pâte.
- 9) **Les meilleurs fromages wallons 2016**, L'Avenir - Local: Le Jour Verviers - 22 jui. 2016 **Page 10**
Près de 100 fromages wallons se sont inscrits au concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec le Groupement Régional Économique des vallées de l'Ourthe et de l'Amblève et le Comité de Soutien des Fromages ...
- 10) **LES LAURÉATS DES HARZÉ**, L'Avenir - Local: Le Jour Verviers - 22 jui. 2016 **Page 10**
Voici les 11 Harzé d'or et 12 Harzé d'argent qui seront présentés à la «Fête nationale du fromage» les 13 et 14 août au château de Harzé!
Fromages frais nature: Harzé d'or, Maquée artisanale Val-Dieu ; Harzé d'argent, Bidelot nature, tous 2 de la Fromagerie Régale à Queue-du-Bois . Fromages ...
- 11) **Le « Caprice de Chevron » primé à Harzé**, L'Avenir - Local: Huy-Waremme - 22 jui. 2016 **Page 9**
Belle récompense pour le «Caprice de Chevron», ce fromage fabriqué à Werbomont par la Fromagerie des Ardennes (Bioferme). Il a reçu un prix au concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W), en collaboration avec le Groupement régional ...
- 12) **La ferme de Rosière (Béclers) primée**, L'Avenir - Local: Le Courrier de l'Escaut - 23 jui. 2016 **Page 10**
P-L.C. La fromagerie Dupont n'est pas la seule exploitation, qu'elle soit de nature industrielle ou agricole, à être sortie du lot en Wallonie picarde. Thérèse et Jean Tetelain Seynaeve, de la ferme de Rosière à Béclers, ont ainsi obtenu un Harzé d'argent pour leur Rosière nature jeune. « Artisanal et ...
- 13) **Le Moinette, élu fromage de l'année**, L'Avenir - Local: Le Courrier de l'Escaut - 23 jui. 2016 **Page 10**
La brasserie Dupont n'est plus seulement reconnue pour ses bières, elle l'est désormais pour ses fromages qui viennent de rafler plusieurs prix.
- 14) **TourpesLe Moinette a gagné ...**, La Dernière Heure Ath Tournai - 23 jui. 2016 **Page 18**
Tourpes Le Moinette a gagné du galon Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des fromages de Wallonie, organisé par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W). La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 ...
- 15) **Un fromage Hainuyer "le ...**, RTBF info (@RTBFinfo) - 21 jui. 2016
Un fromage Hainuyer "le Moinette" de Tourpes élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie <https://t.co/V7HVpWH54m>

16) **Les meilleurs fromages wallons ...**, [lavenir.net \(@lavenir_net\)](#) - 22 jui. 2016

Les meilleurs fromages wallons 2016 <https://t.co/9RgDOssRxv> <https://t.co/MMZfgJoSNr>

17) **...**, [Nord Eclair .be \(@Nord_Eclair_be\)](#) - 22 jui. 2016

Leuze-en-Hainaut : la «Moinette» est le fromage wallon de l'année 2016 <https://t.co/2u1kKZohZN> (Tournai)

Le Moinette élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie



Belga - 21 jui. 2016
Page 0

(BELGA) = Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), annonce celle-ci mardi dans un communiqué.

Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et cinq au lait de brebis. Vingt-et-un d'entre eux sont d'origine biologique.

C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont à Tourpes (province de Hainaut) qui a remporté la cote maximale et a dès lors été élu Fromage de l'Année 2016. Affiné durant six semaines, le Moinette est un fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite. Le lait utilisé provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie.

D'autres gagnants sont établis pour les différentes catégories que compte le concours (fromages frais nature, fromages de chèvre frais nature, fromages à pâte dure, etc.). Les 23 lauréats ont été officiellement proclamés mardi.

Belga

Copyright © 2016 Belga. Tous droits réservés

Le Moinette élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie (2)



Belga - 21 jui. 2016
Page 0

(BELGA) = Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), annonce celle-ci mardi dans un communiqué.

La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 sont à ce jour répertoriés. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et cinq au lait de brebis. Vingt-et-un d'entre eux sont d'origine biologique.

C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont à Tourpes (province de Hainaut) qui a remporté la cote maximale et a dès lors été élu Fromage de l'Année 2016. Affiné durant six semaines, le Moinette est un fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite. Le lait utilisé provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie.

D'autres gagnants sont établis pour les différentes catégories que compte le concours (fromages frais nature, fromages de chèvre frais nature, fromages à pâte dure, etc.). Les fromages ont été cotés sur le nez, l'aspect visuel déballé, la texture, le goût et l'aspect visuel emballé.

Habituellement organisée lors de la "Fête nationale du fromage" au château de Harzé (province de Liège), la remise des prix s'est tenue pour la première fois chez un fromager, mardi, en présence du ministre wallone de l'Agriculture René Collin.

Les fromages primés pourront ainsi être présentés sur le stand de l'APAQ-W lors de la foire agricole de Libramont (22 au 25 juillet), lors des festivités au château de Harzé (13 et 14 août), lors du concours des gastronomes "Retrouvailles" ou encore à la "Partycyclette" (3 et 4 septembre).

Belga

Copyright © 2016 Belga. Tous droits réservés

Le Moinette



La Libre Belgique* - 22 jui. 2016
Page 3

* La Libre Belgique Brabant Wallon, La Libre Belgique Liège, La Libre Belgique édition nationale

Le Moinette de la brasserie Dupont à Tourpes (Hainaut) a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W). Vingt-neuf producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et cinq au lait de brebis.

Le fromage au malt et au houblon de la brasserie Dupont a remporté la cote maximale. Affiné durant six semaines, le Moinette est un fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite. Le lait utilisé provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie.

Copyright © 2016 IPM. Tous droits réservés

Le fromage wallon de l'année est...



Metro FR - 22 jui. 2016
Page 4

Le Moinette a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé par l'APAQ-W. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 21 d'origine biologique. C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont à Tourpes qui a remporté la cote maximale.

Copyright © 2016 Metro. Tous droits réservés

La « Moinette », le fromage de l'année



Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016
Page 1

Copyright © 2016 Sud Presse. Tous droits réservés



Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016
Page 6

99 fromages « participants » Près de 100 fromages ont été cotés par le jury. C'est environ 20 % de la production wallonne. La participation se fait sur base volontaire. C'est la première fois que participait la Brasserie Dupont. Parmi les 99 fromages, 71 sont à base de lait de ...

99

fromages « participants »

Près de 100 fromages ont été cotés par le jury. C'est environ 20 % de la production wallonne. La participation se fait sur base volontaire. C'est la première fois que participait la Brasserie Dupont. Parmi les 99 fromages, 71 sont à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis. 70 sont au lait cru contre 26 au lait pasteurisé, et 1 au lait thermisé. 21 fromages sont d'origine biologique.

5

fromages Dupont

La brasserie de Tourpes comprend cinq fromages dans sa gamme : trois à pâte pressée (Moinette jeune, Moinette au malt et houblon et Moinette Vieux), un à pâte molle à croûte lavée (Carré à la Moinette) et un à la Saison Dupont (Saison Dupont). Deux ont donc été récompensés : la Moinette au malt et houblon ainsi que la Saison Dupont.

Copyright © 2016 Sud Presse. Tous droits réservés

La « Moinette » est le fromage de l'année



La Meuse
La Gazette
La Province
Nord Eclair
La Capitale

Nord Eclair - Tournai - 22 jui. 2016
Page 6

La « Moinette » n'est pas seulement une excellente bière, c'est aussi un fromage au malt et au houblon qui a été désigné fromage wallon de l'année par un jury de 23 spécialistes. C'est une belle récompense pour la famille Dupont qui le réservait jusqu'alors aux visiteurs de la brasserie de Tourpes. Le fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite devance 98 autres productions qui ont participé cette année au concours.

C'est le ministre régional de l'agriculture en personne, René Collin (cdH), qui a remis les prix aux différents participants au concours des fromages de Wallonie picarde. La cérémonie se déroulait hier à la brasserie de Tourpes sous l'égide de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité. Ont été cotés 99 fromages sur les 500 variétés qui sont répertoriées en Wallonie. Les critères étaient le nez (10 points), l'aspect visuel déballé (10 points), la texture (20 points) et le goût (40 points). 11 catégories étaient prises en considération : 6 au lait de vache, 3 au lait de chèvre, 1 au fromage de brebis et 1 aux fromages bleus confondus.

La Moinette au malt et au houblon a remporté le Harzé d'or (du nom du château où a été créé le concours) dans la catégorie « fromages à pâte mi-dure », mais vu qu'elle a reçu le plus grand nombre de points, toutes catégories confondues, elle a été désignée fromage de l'année. La Saison Dupont, fabriquée également à la brasserie leuquoise, a reçu le Harzé d'argent dans la même catégorie. La production était jusqu'alors relativement confidentielle, réservée surtout aux visiteurs de la brasserie ou à la vente directe : 66.000 litres de lait transformés en 2015, soit à peine 2 % du chiffre d'affaires de l'entreprise brassicole. « Le prix est une formidable vitrine pour nous, car la brasserie était surtout connue pour ses bières, pas pour ses fromages », s'est réjouie Pascale Wauthoz, épouse du brasseur et bio ingénieur, à la base de la conception des produits laitiers. « On a envie de les commercialiser davantage, mais on devra faire quelques investissements au niveau des infrastructures, notamment pour l'affinage, pour lequel nous n'avons pas suffisamment de place ».

La fromagerie existe depuis 1995, mais il a fallu de la patience et de la recherche pour mettre au point le fromage lauréat. « Il fallait donner à la Moinette le goût épicé du houblon mais sans son amertume », raconte Pascale Wauthos. Le malt qui est l'autre composant a aussi nécessité un équilibre périlleux. Un produit typiquement régional, puisque le lait provient d'une ferme de Péruwelz. C'est à déguster en cubes avec une Moinette évidemment. Santé !

Daniel Foucart

Daniel Foucart

Copyright © 2016 Sud Presse. Tous droits réservés

Les Namurois : rois de la croûte fleurie



L'Avenir - Local: Basse Sambre - 22 jui. 2016
Page 8

Des médailles pour six fromages namurois au concours wallon. A Haillot, Arsimont ou à Mozet, les artisans savent mettre la main à la pâte.

Samuel HUSQUIN

Dans les verres à bière où les assiettes à fromages, il y a décidément un joli retour du bon goût à travers la région namuroise.

Au pays du houblon, le Bocq ou la trappe de Rochefort ne se sentent plus trop seuls avec l'arrivée de la Houpe, de la Cambrée ou de la Bertinchamps.

Constat identique dans le monde des artisans fromagers. De plus en plus de fermiers de nos contrées trouvent dans la diversification fromagère un nouveau terrain de jeu. Dans lequel ils excellent.

Confirmation de cette bonne forme retrouvée avec la proclamation hier après-midi des résultats du concours des fromages de Wallonie 2016.

29 producteurs avaient ainsi inscrit 99 de leurs petits protégés. Onze catégories avaient été définies: on ne compare pas un bleu à une pâte dure, voyons!

Et sur la ligne d'arrivée, on retrouve six lauréats sortis des ateliers de trois artisans différents. Et voilà les médaillés:

– la ferme de la Grosse Haie à Arsimont: son «Ciboulette échalote» obtient la médaille d'or dans la catégorie «fromages frais épicés», et médaille d'argent pour «Le Fleuri», dans la catégorie des fromages à pâte molle et croûte fleurie;

– la ferme Chèvre-feuille à Haillot: médaille d'argent pour son Rond'Haillot.

– la fromagerie du Samson à Mozet fait banco avec la médaille d'or pour le Samson aux fleurs, l'argent pour le Flocon de Brebis, et l'or encore pour son Bleu des Grottes.

Trois artisans et six fromages primés pour cette édition 2016: les fromagers namurois sont donc particulièrement bien dans leur assiette.

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés

Les meilleurs fromages wallons 2016



L'Avenir - Local: Le Jour Verviers - 22 jui. 2016
Page 10

Près de 100 fromages wallons se sont inscrits au concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec le Groupement Régional Économique des vallées de l'Ourthe et de l'Amblève et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie qui se réjouissent de cet engouement! Cela illustre le dynamisme et le professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional.

29 producteurs fromagers issus de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis, ce concours leur apportant une reconnaissance et une notoriété importantes. 70 fromages sont au lait cru contre 28 au lait pasteurisé, et 1 au lait thermisé. Enfin, 21 fromages sont d'origine biologique, soit 21%.

Le jury, composé de maximum 5 personnes par catégorie, a sélectionné les meilleurs fromages 2016 selon divers critères à l'aveugle (nez sur 10 points, aspect visuel déballé sur 10 points, texture sur 20 points, goût sur 40 points) et, finalement, selon le critère de l'aspect visuel emballé pour la vente sur 20 points.

Le «Fromage de l'Année 2016» a été décerné à l'unanimité au fromage ayant remporté la cote maximale, à savoir Le Moinette au malt et au houblon de la Brasserie Dupont à Tourpes, où ont été proclamés les lauréats ce 21 juin 2016, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture. Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite, Le Moinette est affiné durant 6 semaines. Le lait utilisé à la fabrication provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie. Son goût unique et subtil provient à la fois du houblon et du malt de la bière du même nom, incorporés au fromage, et des lavages à la bière Moinette qui lui confèrent une saveur délicieuse.

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés

LES LAURÉATS DES HARZÉ



L'Avenir - Local: Le Jour Verviers - 22 jui. 2016
Page 10

Voici les 11 Harzé d'or et 12 Harzé d'argent qui seront présentés à la «Fête nationale du fromage» les 13 et 14 août au château de Harzé!

Fromages frais nature: Harzé d'or, Maquée artisanale Val-Dieu ; Harzé d'argent, Bidelot nature, tous 2 de la Fromagerie Régal à Queue-du-Bois .

Fromages frais épicés: Harzé d'or, Ciboulette échalote, Arsimont; Harzé d'argent: Bidelot fines herbes, Fromagerie Régal, Queue-du-Bois

Fromages à pâte molle et croûte lavée: Harzé d'or et d'argent: Val-Dieu Grand Cru et L'Exquis piquant de Herve Société.

Fromages à pâte molle et croûte fleurie: Harzé d'or, Samson aux fleurs; Harzé d'argent, Le Fleuri.

Fromages à pâte mi-dure: Harzé d'or: Moinette au malt et au houblon; Harzés d'argent Saison Dupont, Le Rosière nature jeune, Le Valèt de Waimes.

Fromages à pâte dure: Harzé d'or, La Tome de Tavys; Harzé d'argent, Vieux Liège, Fromagerie Biologique de Vielsalm .

Chèvres nature: Harzé d'or, Le Crottin; Harzé d'argent, Le Mageroti nature.

Chèvres épiciés; Harzé d'or, Coeur épicié de l'Enclus; Harzé d'argent, Chèvre frais à la Canadienne.

Chèvres autres catégories: Harzé d'or, Le Caprice de chevron, Fromagerie des Ardennes, Werbomont ; Harzé d'argent, Rond'Haillot.

Brebis: Harzé d'or, L'Œillet du château; Harzé d'argent, Flocon de brebis.

Bleus: Harzé d'or, Bleu des grottes brebis.

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés

Le « Caprice de Chevron » primé à Harzé



L'Avenir - Local: Huy-Waremme - 22 jui. 2016
Page 9

Belle récompense pour le «Caprice de Chevron», ce fromage fabriqué à Werbomont par la Fromagerie des Ardennes (Bioferme). Il a reçu un prix au concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W), en collaboration avec le Groupement régional économique des vallées de l'Ourthe et de l'Ambève et le Comité de soutien des fromages de Wallonie. À Harzé (Aywaille), 29 producteurs fromagers issus de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis, ce concours leur apportant une reconnaissance et une notoriété importantes.

Si le premier prix, toutes catégories confondues, le «Fromage de l'Année 2016», a été attribué à l'unanimité au «Moinette au malt et au houblon» de la Brasserie Dupont à Tourpes, d'autres médailles ont été attribuées: 11 Harzé d'Or et 12 Harzé d'Argent... Dans la catégorie fromages de chèvre, c'est le «Caprice de Chevron» de Marc Rosen, de la Fromagerie des Ardennes à Werbomont qui a été promu «Harzé d'or». Une sorte de brie à base de lait cru de chèvre qui a séduit le jury de professionnels. C'est loin d'être la première médaille pour Marc Rosen, un habitué du concours...

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés

La ferme de Rosière (Béclers) primée



L'Avenir - Local: Le Courrier de l'Escaut - 23 jui. 2016
Page 10

P-L.C. La fromagerie Dupont n'est pas la seule exploitation, qu'elle soit de nature industrielle ou agricole, à être sortie du lot en Wallonie picarde. Thérèse et Jean Tetelain Seynaeve, de la ferme de Rosière à Béclers, ont ainsi obtenu un Harzé d'argent pour leur Rosière nature jeune. « Artisanal et ...

P-L.C.

La fromagerie Dupont n'est pas la seule exploitation, qu'elle soit de nature industrielle ou agricole, à être sortie du lot en Wallonie picarde. Thérèse et Jean Tetelain Seynaeve, de la ferme de Rosière à Béclers, ont ainsi obtenu un Harzé d'argent pour leur Rosière nature jeune.

« Artisanal et au lait cru, ce fromage à pâte mi-dure et croûte lavée est fabriqué avec le lait frais de la traite du matin », peut-on lire dans le palmarès gourmand de l'organisation.

La fromagerie, 2% du chiffre d'affaires de la brasserie

Autre distinction, le Cœur épicié de la Chèvrerie de l'Enclus (Amougies) fait encore mieux en s'adjudgeant un Harzé d'or dans la catégorie des chèvres épiciés. Pour Bruno Hespel, qui élève une soixantaine de chèvres poitevines au pied du Mont de l'Enclus, il s'agit là d'une nouvelle mise en lumière après avoir récemment reçu un coq de cristal par l'APAQ-W (voir nos éditions de lundi).

Son mariage audacieux entre du fromage frais égoutté, très peu salé, et un savant mélange d'épices provençales a séduit les membres du jury de ce concours des meilleurs fromages wallons. Pour en revenir à la brasserie Dupont qui accueillait la cérémonie

de remise des prix, le succès apparaît d'autant plus savoureux pour Olivier Dedeycker et son équipe que la production fromagère ne jouissait pas de la vitrine qu'elle méritait.

« L'an dernier, nous avons transformé 66 000 litres de lait, ce qui est assez peu, relève Mme Wauthoz, la responsable de la fromagerie. À l'échelle de la brasserie, cette activité artisanale ne représente en effet que 2% de notre chiffre d'affaires, évalué à cinq millions d'euros par an. On tient cependant beaucoup à nos traditions ».

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés

Le Moinette, élu fromage de l'année



L'Avenir - Local: Le Courrier de l'Escaut - 23 jui. 2016

Page 10

La brasserie Dupont n'est plus seulement reconnue pour ses bières, elle l'est désormais pour ses fromages qui viennent de rafler plusieurs prix.

Pierre-Laurent CUVELIER

La réputation de la brasserie Dupont, qui produit les célèbres Moinette et Saison Dupont, n'est plus à faire tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de nos frontières.

Le grand public le sait moins mais ce fleuron familial qui a vu se succéder à sa tête quatre générations de brasseurs a développé depuis 1995 un autre créneau: la fabrication de fromages. « C'est principalement pour répondre à une demande des visiteurs de la brasserie, pour accompagner la dégustation de nos bières, que l'on a été amené à concevoir des fromages affinés à la bière dans nos bâtiments », explique Pascale Wauthoz, l'épouse du gérant, qui dirige par ailleurs la petite fromagerie tourpière.

Ce mardi après-midi, le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, était en visite dans les locaux de l'entreprise brassicole fondée en 1920. Il n'est pas venu les mains vides puisqu'il avait tenu à honorer personnellement les lauréats au concours des meilleurs fromages wallons.

Lors de cette épreuve corneaquée par l'APAQ-W, 99 fromages, principalement à base de lait de vache, issus de 29 producteurs du terroir wallon ont été mis en compétition. Après avoir glané la médaille d'or de la meilleure bière belge avec sa Saison bio, la brasserie Dupont atteint de nouveau la consécration. Dans un autre registre cette fois.

Concourant dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure, le Moinette au malt et au houblon s'est vu attribuer la note maximale par un jury de fins connaisseurs. Un savoir-faire récompensé de la plus haute distinction, à savoir le titre de « Fromage de l'année 2016 ».

Une distinction aussi pour le Saison Dupont

« Il s'agit d'une formidable reconnaissance de la qualité de notre travail, souligne Mme Wauthoz, bio ingénieur de formation et responsable de la fromagerie. Qui sait, cela va peut-être nous ouvrir des portes à travers une plus grande visibilité sur nos gammes de fromages. C'est vraiment un plus pour notre brasserie, qui attache beaucoup d'importance au respect des traditions ».

Nouveau porte-drapeau des fromages wallons, le Moinette au malt et au houblon de chez Dupont offre un goût unique et subtil en bouche.

Ce fromage à pâte pressée non cuite, affiné durant six semaines, doit ses saveurs délicieuses à l'emblématique Moinette incorporée dans le fromage et servant également pour les lavages. « On a réussi à trouver un juste milieu en conservant le goût du houblon mais pas son amertume. Quant au lait pasteurisé que l'on utilise, il provient d'une exploitation agricole de Péruwelz », précise notre interlocutrice.

L'armoire à récompenses de la brasserie leuzoise accueille en outre un second diplôme.

L'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité a en effet profité de l'occasion pour remettre un Harz d'argent (NDLR: du nom du château qui a accueilli le concours au début du mois de juin) pour le Saison Dupont. « Un fromage non pressé, affiné pendant quatre semaines, qui goûte davantage encore la bière que l'on déverse directement dans la cuve ».

Autant de prix qui devraient donner une autre dimension à la fromagerie tourpière qui, à ce jour, réalise cinq types de produits: les Moinette jeune, vieux (pâte pressée), le Carré à la Moinette (pâte molle à croûte lavée) ainsi que le Saison Dupont primé au même titre que le Moinette au malt et au houblon.

Copyright © 2016 Editions de l'Avenir. Tous droits réservés



Tourpes Le Moinette a gagné du galon Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des fromages de Wallonie, organisé par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W). La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 ...

Tourpes

Le Moinette a gagné du galon

Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des fromages de Wallonie, organisé par l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W). La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 sont à ce jour répertoriés. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et cinq au lait de brebis. Vingt-et-un d'entre eux sont d'origine biologique. C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont à Tourpes qui a remporté la cote maximale et a dès lors été élu fromage de l'année 2016. Affiné durant six semaines, le Moinette est un fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite. Le lait utilisé provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie.

Le Moinette a été élu fromage de l'année 2016

Copyright © 2016 IPM. Tous droits réservés



RTBF info (@RTBFinfo) - 21 jui. 2016

Un fromage Hainuyer "le Moinette" de Tourpes élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie <https://t.co/V7HVpWH54m> Un fromage Hainuyer "le Moinette" de Tourpes élu Fromage de l'Année 2016 en Wallonie Le Moinette de la brasserie Dupont a été élu fromage de l'année - © Document Brasserie Dupont PublicitéBelga
Publié à 18h08

FacebookTwitterWhatsAppEmailGoogle +PinterestPlus0

Le Moinette de la brasserie Dupont à Tourpes (près de Leuze-en-Hainaut) a été élu fromage de l'année lors du concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), annonce celle-ci mardi dans un communiqué.

La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 sont à ce jour répertoriés. Pour cet événement, 29 producteurs de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et cinq au lait de brebis. Vingt-et-un d'entre eux sont d'origine biologique.

C'est le Moinette au malt et au houblon de la brasserie Dupont (province de Hainaut) qui a remporté la cote maximale et a dès lors été élu Fromage de l'Année 2016. Affiné durant six semaines, le Moinette est un fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite. Le lait utilisé provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie.

D'autres gagnants sont établis pour les différentes catégories que compte le concours (fromages frais nature, fromages de chèvre frais nature, fromages à pâte dure, etc.). Les fromages ont été cotés sur le nez, l'aspect visuel déballé, la texture, le goût et l'aspect visuel emballé.

Habituellement organisée lors de la "Fête nationale du fromage" au château de Harzé (province de Liège), la remise des prix s'est tenue pour la première fois chez un fromager, mardi, en présence du ministre wallone de l'Agriculture René Collin. Les fromages primés pourront ainsi être présentés sur le stand de l'APAQ-W lors de la foire agricole de Libramont (22 au 25 juillet), lors des festivités au château de Harzé (13 et 14 août), lors du concours des gastronomes "Retrouvailles" ou encore à la "Partycyclette" (3 et 4 septembre).

FacebookTwitterWhatsAppEmailGoogle +PinterestPlus0Publicité



lavenir.net (@lavenir_net) - 22 jui. 2016

Les meilleurs fromages wallons 2016 <https://t.co/9RgDOssRxv> <https://t.co/MMZfgJoSNr>

Cela illustre le dynamisme et le professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional.

29 producteurs fromagers issus de Wallonie ont présenté 99 fromages, dont 71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis, ce concours leur apportant une reconnaissance et une notoriété importantes. 70 fromages sont au lait cru contre 28 au lait pasteurisé, et 1 au lait thermisé. Enfin, 21 fromages sont d'origine biologique, soit 21%.

Le jury, composé de maximum 5 personnes par catégorie, a sélectionné les meilleurs fromages 2016 selon divers critères à l'aveugle (nez sur 10 points, aspect visuel déballé sur 10 points, texture sur 20 points, goût sur 40 points) et, finalement, selon le critère de l'aspect visuel emballé pour la vente sur 20 points.

Le «Fromage de l'Année 2016» a été décerné à l'unanimité au fromage ayant remporté la cote maximale, à savoir Le Moinette au malt et au houblon de la Brasserie Dupont à Tourpes, où ont été proclamés les lauréats ce 21 juin 2016, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture.

Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite, Le Moinette est affiné durant 6 semaines. Le lait utilisé à la fabrication provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie. Son goût unique et subtil provient à la fois du houblon et du malt de la bière du même nom, incorporés au fromage, et des lavages à la bière Moinette qui lui confèrent une saveur délicieuse.

Les 11 Harzé d'Or et 12 Harzé d'Argent...

Lait de vache - Fromage frais nature: Maquée artisanale Val-Dieu, Fromagerie Régal; Bidelot nature, Fromagerie Régal

Lait de vache - Fromage frais épicés: Ciboulette échalote, Ferme de la Grosse Haie; Bidelot fines herbes, Fromagerie Régal

Lait de vache - Pâte molle - Croûte lavée: Val-Dieu Grand Cru, Herve Société; L'Exquis piquant, Herve Société

Lait de vache - Pâte molle - Croûte fleurie: Samson aux fleurs, Fromagerie du Samson; Le Fleuri, Ferme de la Grosse Haie

Lait de vache - Pâte mi-dure : Moinette au malt et au houblon, Brasserie Dupont; Saison Dupont, Brasserie Dupont ; Le Rosière nature jeune, Ferme de Rosière; Le Valèt, Fromagerie Le Valèt

Lait de vache - Pâte dure : La Tome de Tavys Le Plateau du Gerny; Vieux Liège Fromagerie Biologique de Vielsalm

Lait de chèvre - Chèvre nature : Le Crottin Chèvrerie d'Ozo; Le Magerotî nature La Ferme d'Antan: Chèvre frais à la Canadienne Chèvrerie des Saules

Lait de chèvre - Chèvre autre type de pâte que les frais : Le Caprice de Chevron, Fromagerie des Ardennes ; Rond'Haillot, Chèvre-Feuille

Brebis : L'Oeillet du Château, La Bergerie d'Acremont; Flocon de Brebis, Fromagerie du Samson

Bleu : Bleu des Grottes Brebis, Fromagerie du Samson

Fermer
Précédent

Suivant



Nord Eclair .be (@Nord_Eclair_be) - 22 jui. 2016

Leuze-en-Hainaut : la «Moinette» est le fromage wallon de l'année 2016 <https://t.co/2u1kKZohZN> (Tournai)