

# Le Carré de l'Enclus, Fromage wallon de l'Année

« Les fromages de chez nous, à chacun son caractère », comme l'annonce le slogan de la campagne de l'APAQ-W. Qu'en est-il alors du Carré de l'Enclus, affiné au lait de chèvre à la Fromagerie de l'Enclus à Amougies (Hainaut) par Bruno Hespel, qui a été élu Fromage wallon de l'Année 2017 ?



C'est un fromage au lait de chèvre pasteurisé affiné minimum 6 semaines. Son goût est doux et rappelle la noisette. Plus son affinage est long, plus son goût est prononcé. Pour les amateurs de fromages plus puissants, c'est à 12 semaines qu'il révèle véritablement son caractère. Il se déguste sur un morceau de pain de campagne, sur un plateau de fromages, légèrement cuit sur une

pièce de viande passée au four ou encore cuit au four avec un fruit local et de saison. Il se marie parfaitement avec une bière artisanale, un cidre ou un vin rouge.

**Ce sont les consommateurs qui l'ont élu et récompensé, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle lors du marché des produits du terroir C'est bon, c'est wallon à Marche-en-Famenne le 21 mai dernier. Étaient en lice 3 fromages, lauréats d'un Harzé d'Or au Concours Fromages de Wallonie, ayant obtenu les cotations les plus élevées.**

Bruno Hespel a délaissé son métier de comptable pour se reconverter à l'élevage de chèvres. Au sein de la ferme familiale d'Amougies, cet autodidacte transforme le lait produit en fromages, glaces, beurres,

pâtes à tartiner et autres produits. Il attache une grande importance à l'alimentation de ses chèvres (herbe, foin et jamais d'ensilage), ce qui permet d'obtenir des produits de saveurs gustatives particulières.

## LES FROMAGES WALLONS SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE !

Le concours 2017 des Fromages de Wallonie organisé par l'APAQ-W s'est déroulé en mai au Château de Harzé. Les résultats ont quant à eux été proclamés lors d'une conférence de presse à la mi-juin, en présence de Gerakl Watelet, ambassadeur des Fromages de Wallonie, ainsi qu'à la fin août lors de la Fête du Fromage à Harzé.

Ce concours vise à apporter aux artisans une reconnaissance et une notoriété importantes au travers de la découverte des fromages et de l'encouragement de leur production. Cette année, il a rassemblé 136 fromages fabriqués par 36 producteurs issus de Wallonie. Cela illustre l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional !

Dans les prochaines semaines, les 550 fromages de chez nous tiendront la vedette dans une toute nouvelle publicité télévisée, sous la forme d'un « remake » d'un spot bien connu des années 80... Ouvrez l'œil et faites-vous plaisir. À chacun son fromage !

Plus d'infos : [www.apaqw.be/Home-Fromages.aspx](http://www.apaqw.be/Home-Fromages.aspx)