

# VIVRE À HUY-WAREMME

Mardi 25 août 2015

l'avenir  
WWW.LAVENIR.NET

## Les producteurs de fromage, fidèles au château de Harzé

Ce week-end des 29 et 30 août, c'est la 36<sup>e</sup> fête du fromage à Harzé. Du lait cru à la pâte mi-dure, près de 250 fromages sont à déguster.

• Sarah JANSSENS

Exquis piquant à la brebis fumée en passant par des saveurs de Gol'Ath et un caprice du chevron, le tout dans le cadre enchanteur du château de Harzé. Voilà un très bref aperçu du programme envoi-rant et alléchant qui vous attend dans le cadre de la 36<sup>e</sup> édition de la fête du fromage à Harzé. La formule est la même depuis dix ans, et on ne change pas une recette qui fonctionne : trois grands chapiteaux dans les jardins du château, 30 stands de fromagerie et de produits de bouche de la région, 250 fromages à déguster, Michel Vincent de Vivacité au bout du micro et toutes sortes de concours, remises de prix et intronisations pour animer le week-end. « Nos artisans et producteurs sont souvent fidèles d'année en année... Seuls 5 ou 6 changent. Puis il y aura des démonstrations d'artisans boulangers et un château gonflable pour les enfants » énumère Jacques Li-



Sur place, vous trouverez 30 stands de fromagerie et de produits de bouche de la région

lien, le directeur de l'ASBL qui organise l'événement.

L'entrée, gratuite, pourra être combinée avec une visite du musée de la boulangerie et de la

meunerie au prix de 2 €, une visite historique guidée du château au même prix et enfin une présentation des salles et chambre pour mariages sera égale-

ment prévue le dimanche de 9 h jusque 13 h. Infos supplémentaires et programmes complet sur au 04/384.35.44 ou sur [www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be).



3 SAINT-GEORGES Un été solidaire réussit



5 HANNUT Douette, metteur d'ambiance



7 MODAVE La passion de Serge Robert

SPORTS 19-24  
RÉGION

## 10 000 visiteurs attendus

« Chaque année, nous accueillons près de 10 000 visiteurs », sourit-il fièrement. Des gens de la région mais aussi d'ailleurs, puisque l'événement est très courtisé par nos voisins hollandais et allemands qui n'hésitent pas à se déplacer jusqu'au château pour déguster ces fromages uniques. « Il y a deux ans, nous avons même eu un car d'Allemands qui est venu nous rendre visite. »

« Il faut savoir qu'il y a, en Belgique, pas moins de 412 sortes de fromages différents, explique Guy Delville, fromager au lait de vache, de brebis ou de chèvre, à pâte



Le superbe cadre du château, attrait supplémentaire de la manifestation.

molle, demi-dure ou dure, les catégories de fromage sont nombreuses et parmi chacune d'entre elles est primé chaque année un Harzé d'or, d'argent et de bronze. Il y a quelques semaines, nous avons organisé un grand concours pour

promouvoir les fromages de la région. 19 en sont sortis gagnants, félicités pour leur senteur, le visuel emballé et déballe, la texture et évidemment le goût. Tous seront évidemment à déguster ce week-end dès 14 h. ■ S. J.

## Le pays Basque invité d'honneur



Chaque année, un petit nouveau venu d'ailleurs promeut parmi ses confrères les produits de sa région. « D'habitude, ce sont des amis français. Cette fois, nous avons l'honneur d'accueillir un Liégeois originaire du Pays

Basque qui viendra faire déguster les fromages de son terroir », présente Jacques Lillen. Des fromages surprenants, fumés, aussi bien de vache, de chèvre et surtout de brebis frais au lait cru.