

Le fromage sera à l'honneur à Harzé

Clap 39 pour la fête du fromage au Château de Harzé ces samedi 11 et dimanche 12 août.

C'est la première fois qu'elle aura lieu aussi tôt dans le mois d'août. « Nous sommes tributaires chaque année du Grand Prix de Formule 1 à Spa-Francorchamps mais aussi, tous les deux ans, de la fête médiévale de Remouchamps. Ce sont les raisons pour lesquelles notre Maison du Tourisme de l'ASBL GREOVA (Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Ambève) a programmé la fête du fromage à Harzé ce week-end », explique Jacques Lilien, directeur du GREOVA.

« Au départ, la fête du fromage se déroulait à l'intérieur du Château de Harzé mais vu son importance de plus en plus grande, elle s'est étendue autour du Château depuis douze ans. Cela fait onze ans cette année que le GREOVA s'occupe de cette fête qui célébrera son quarantième anniversaire l'an prochain », ajoute Jacques Lilien.

HÔTE D'HONNEUR : L'AUTRICHE

Cette année, c'est l'Autriche qui est l'invité d'honneur.

« L'Autriche compte six fromages AOP de trois régions de production différente : le Tyrol ; Gaaltaler et Vorarlberg, à l'extrême ouest du pays. Chaque année, la fonte des neiges permet d'obtenir des fromages particuliers. En fonction de l'altitude et de la saison, les fromages autrichiens ont une saveur différente car les fleurs sont différentes. Les herbes odorantes et les graminées fraîches sont la nourriture idéale pour les vaches qui donnent alors un lait excellent », précise Jacques Thomas, consul honoraire d'Autriche à Liège.

Il y a les fromages de pâturage, Galitaler et Tiroler Almkase, le Tiroler Bergkase et Graukase au goût citronné, le Vorarlberger Alpkase, fromage d'alpage et le Vorarlberger Bergkäse, fromage d'alpage et de montagne qui a un caractère salé dû à l'affinage. « Lors d'un concours international aux Etats-Unis, sur 2.615 fromages, un fromage autrichien

s'est classé deuxième derrière un Emmental suisse. C'est dire la qualité du fromage autrichien. Le prix moyen du fromage autrichien à l'exportation en 2018 est de 10,5 euros, c'est-à-dire 26 % moins cher que le fromage français. La Belgique a importé 616 tonnes de fromages autrichiens en 2017 », tient encore à indiquer Jacques Thomas.

Chez nous, le Belge consomme environ 12 kg de fromage par an dont 50 % de fromages à pâtes dures et il consacre un budget moyen par an de 115 euros pour ses fromages. L'Apaq-W a répertorié plus de 500 fromages en Wallonie. « Et vous pourrez en déguster plus de 250 à la fête du fromage à Harzé ce week-end. Nous avons organisé notre concours des meilleurs fromages wallons en juin dernier à Harzé et nous avons battu un record avec 172 fromages présents dans 11 catégories ! Vous pourrez déguster les lauréats ce week-end à Harzé », invite Jacques Lilien. ●

MARC GÉRARDY



Le fromage de Herve a toujours la cote à Harzé. © N.L.

En pratique

De nombreuses animations

Plus de 250 fromages seront proposés à la vente et à la dégustation sur une trentaine de stands ce samedi 11 août dès 14h et dimanche 12 août dès midi.

Les « Harzé d'or et d'argent » seront remis et les fromages lauréats pourront être dégustés à Harzé mais aussi lors du salon « Retrouvailles » dans le parc de la Boverie à Liège les 1er et 2 septembre prochains, ainsi que le 16 septembre lors d'une balade gourmande insolite à pied et à vélo.

Il y aura des intronisations dans les Confréries fromagères, la visite du Musée de la Meunerie et de la Boulangerie et des animations pour enfants dont un château gonflable. Entrée gratuite. La CILE distribuera de l'eau gratuitement vu la canicule. ●

M.G.