

PLEINCHAMP (jeudi 9 août 2018)



Retour à Harzé

La calligraphie rapide de l'été la sentence de sa chaleur pèse comme l'insolence de ce soleil, il darde son feu. Sa durée est si profonde, c'est celle qu'ont les éclairs dont on ramène un sentiment d'éternité. A Harzé août s'est arrêté, son air brûlant et toutes sortes de clarté visant la même totalité du temps. Le château s'anima, pour la 39ème fois, autour des saveurs. Faites du fromage, fête des fromages. Ce sera les 11 et 12 août prochains, pour le simple bonheur de chacun. Mais avant le coup d'envoi de ce weekend festif, plusieurs journalistes se sont rassemblés, le 2 août dernier au château pour y décerner le traditionnel «coup de cœur de la presse».

MARIE-FRANCE VIENNE



Le Greova a convié la presse qui a été amenée à désigner son «coup de cœur» parmi les fromages lauréats du concours de Harzé

Organisée par le Greova (Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Amblève), cette manifestation qui met en valeur le meilleur du terroir wallon rassemble fromageries, laiteries et producteurs fermiers dans les jardins du Château de Harzé. Elle permettra aux visiteurs de déguster notamment les fromages primés lors du concours des meilleurs fromages de Wallonie, de découvrir d'autres richesses fromagères du terroir wallon. Tout d'abord organisée à l'intérieur du château, cet événement s'est délocalisé, au fil des années mais surtout en raison de son succès croissant, dans les jardins situés devant cette belle bâtisse de style Renaissance. Une trentaine de stands proposeront tant à la dégustation qu'à la vente environ 250 fromages différents au lait de vache, de chèvre et de brebis. Ces productions sont issues aussi bien de grands noms du fromage en Wallonie que de petits artisans locaux.

L'Autriche à l'honneur

Cette année, les visiteurs pourront yodler et ainsi répondre à l'appel des alpages, puisque cette édition mettra l'Autriche à l'honneur. Ce

pays, qui produit environ 12.000 tonnes de fromages par an, offre quelques produits d'exception principalement issus des régions du Gailtal, du Voralberg et du Tyrol dont proviendra l'un des exposants à la manifestation du weekend prochain. Les fromages autrichiens ne sont pas des inconnus sur l'échiquier du goût au niveau international. L'un d'eux s'est en effet classé deuxième sur 2.615 produits en lice lors d'un concours organisé aux Etats-Unis en 2016. La Belgique a importé, l'année dernière, non moins de 616 tonnes de fromages autrichiens, un chiffre en hausse de 24% par rapport à 2016.

Fromage de foin

L'Autriche possède deux types de fromageries, de vallée et d'alpage. La ferme typique du Tyrol possède généralement 4 à 10 vaches, parfois traites ou laissées avec leurs veaux, pour entretenir les alpages. Mais même en plaine, les grosses structures restent rares et très peu d'élevages dépassent la cinquantaine de vaches. La plupart des fromages autrichiens sont élaborés à base de lait de foin dont la base est composée d'herbe juteuse, de céréales fourragères et de foin odo-

rant. La production de lait sans ensilage est indispensable pour l'Emmental et le fromage de montagne. Les zones principales de production sont le Tyrol, le Voralberg, mais aussi la région de Salzbourg, et la Styrie.

Lait cru, lait thermisé

En plus de diverses sortes de fromages au lait cru, l'Autriche produit également une sélection de fromages au lait thermisé. A une température de 58 à 68°, une grande partie des éventuelles bactéries nocives sont éliminées tandis que les enzymes du lait cru et les protéines ne sont pas modifiés. Les fromages tyroliens sont particulièrement goûteux et corsés. C'est le cas de l'Emmenthal, le Rahmtilsiter, le Steinbeisser, le fromage d'alpage mou, le fromage de chèvre, le fromage de brebis Auracher pour ne citer que ceux-là ou encore le Graukäse, ou fromage gris, l'un des plus anciens fromages tyroliens qui possède l'avantage d'avoir une très faible teneur en matières grasses.

Le Wallon grand amateur de fromage

Notre pays compte plus de 500 fromages, c'est dire si les Belges en sont friands, même si les habitudes de consommation diffèrent entre le Nord et au Sud du pays. Le Belge consomme en moyenne 12 kg de fromage par an et par habitant, dont 20% de fromages belges, essentiellement des pâtes dures mais ce sont les Wallons qui remportent la palme de la consommation avec environ 13,5kg par an. Le Château de Harzé a accueilli le 8 juin dernier le concours 2018 des Fromages de Chez Nous qui a atteint cette année un record en rassemblant 172 fromages fabriqués par 37 producteurs wallons. Un taux élevé

de participation illustrant l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme du secteur fromager qui contribue amplement à la richesse du patrimoine gastronomique de la Région wallonne.

Le «coup de cœur de la presse»

Réunie dans les murs du château de Harzé, la presse régionale a décerné son «coup de cœur» qui va, cette année au Herve Doux affiné à la ferme. Fabriqué au lait pasteurisé provenant de la filière durable «Margueritte Happy Cow», il est affiné pendant trois semaines minimum à la ferme. Sa pâte est couleur crème et sa croûte orangée. Son goût est franc, équilibré et typique.

INFOS PRATIQUES

Château de Harzé
1, rue de Bastogne à 4920 Harzé-Aywaille
L'entrée est gratuite!

Samedi 11 août

14h00: ouverture des stands fromagers.
15h00: inauguration officielle de la Fête du Fromage en présence des personnalités. Remise des prix du concours des fromages de Wallonie et du « Coup de cœur de la Presse ». Intronisations par la Confrérie du Herve, animation musicale
19h00: fermeture des stands fromagers et soirée festive jusqu'à 22h00

Dimanche 12 août

12h00 : ouverture des stands fromagers.
15h00 : proclamation du « Coup de cœur des Chefs de cuisine » et remise du « Grand prix spécial de la Province de Liège », intronisations par la Seigneurie du Remoudou et par la Commanderie des Costes du Rhône, animation musicale
20h00: clôture des festivités.

Durant tout le weekend: bars et petite restauration. Château gonflable pour les enfants

