

SAVEURS DE NOS RÉGIONS

(mardi 4 décembre 2018)



Accueil

Edito

Articles

Infolettre

Partenaires



Vous êtes ici : [Saveurs de nos Régions](#) » [Articles](#) » [Comité de soutien des fromages de Wallonie](#)



Pour en finir avec 2018

Guy Delville
Chroniqueur gastronomique

COMITÉ DE SOUTIEN DES FROMAGES DE WALLONIE

Voici, en résumé, l'histoire palpitante de la création du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie. En 1985, Fernand Laverne, alors directeur de la laiterie de Bullange, fonde un « Comité de défense des fromages wallons ». Un partenariat étonnant avec le club de football local conduit à la création du concours de fromage de Harzé, lié à la fête du même nom, où se retrouvent traditionnellement fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs pour célébrer le goût dans une ambiance conviviale et festive. La **Fête du Fromage** qui draine des milliers de personnes a lieu, au mois d'août, dans le cadre prestigieux du château de Harzé (Aywaille) : sous l'impulsion du GREOVA, la quarantième édition se tiendra en 2019.

Le **Comité de propagande des fromages wallons** naît dans la foulée, grâce à l'ajout de quelques membres. Les producteurs fromagers, tous Wallons, sont principalement choisis par Fernand Laverne. L'implication à ses côtés de Léon Duysens va permettre d'ouvrir les portes à d'autres artisans.

Un véritable travail de prospection et d'échanges avec les fermiers et les fabricants de toute la Wallonie rend bientôt le concours de fromage de Harzé incontournable : le comité se rebaptise, en 2007, **Comité de soutien des Fromages de Wallonie**. L'APAQ-W s'intéresse puis s'investit dans l'organisation de l'événement ; la Wallonie, qui compte aujourd'hui plus de 500 fromages produits par plus de 130 artisans talentueux et vendus par une centaine de crémiers, porte désormais haut les couleurs et les saveurs du secteur.

Organisé par l'**APAQ-W** en collaboration avec le **Comité de soutien des Fromages de Wallonie**, le traditionnel **Concours des Fromages de Wallonie** a vu la confrontation qui a permis à un Jury indépendant de désigner les lauréats. Les fromages étaient appréciés et cotés suivant divers critères : goût, nez, aspect visuel, présentation, toucher. En 2018, parmi les 172 candidats dans les catégories « vache, chèvre, brebis » sur les quelque 500 fromages produits en Wallonie, on a décerné les prix à 24 lauréats (les convoités Harzé d'Or et Harzé d'Argent pour les meilleurs fromages de chez nous 2018 : voir liste sur www.apaqw.be/fromages). Le Jury a attribué le titre de « fromage de l'année » au Valêt de Waimes.

Au sein de la Fête du Fromage, depuis 2007, un éminent Jury, regroupant des personnalités du monde de la Gastronomie et des Chefs de Cuisine, choisit ses **Coups de cœur des gastronomes** parmi une panoplie d'une vingtaine de fromages (produits de qualité dans toutes les catégories répertoriées). Depuis onze ans, cette sympathique rencontre est mise en place par le Comité de soutien des Fromages de Wallonie qui organise aussi annuellement une dégustation gratuite des fromages lauréats du concours lors du salon « Retrouvailles » se tenant à Liège dans le Parc de la Boverie. Retrouvez et suivez le Comité de soutien des Fromages de Wallonie sur Facebook.



ARTICLES

[Restaurants coups de cœur](#)

[Comité de soutien des fromages de Wallonie](#)

[Rhum Cockney JRE](#)

[Septem Triones](#)

[Concours collectives](#) cuisines

[Michelin](#)

[Valrhona](#) - [Gamme Inspiration](#)

Share 5 Tweet 0