

40^e FÊTE DU FROMAGE

Le camembert, hôte d'honneur à Harzé

Ces 24 et 25 août, laissez-vous guider par les arômes de la 40^e Fête du Fromage à Harzé. Avec le camembert mis à l'honneur

• Interview : Justine PONS

Jacques Lillien, vous êtes le président de l'ASBL Greova, de l'organisation. La fête du Fromage d'Harzé en est à sa 40^e édition. Qu'est-il prévu pour célébrer cet anniversaire ?

Nous aurons cette année une forte présence des confréries avec notamment celle du Herve et celle du Roux du côté de Fléron, Soumagne. Sans oublier l'hôte d'honneur, la confrérie du camembert de Normandie. Pour ce 40^e anniversaire, nous sommes revenus à ce grand classique qu'est le camembert. Et il va sans dire que la France est réputée pour ses fromages. Nous avons déjà eu des fromages qui venaient du Népal, de Grèce ou encore d'Autriche.

Plusieurs personnes seront aussi intronisées le dimanche : l'animateur de Vivacité Michel Vincent, Philippe Dodrimont et Claude Ancion (ancien député et bourgmestre de Sprimont). C'est assez impressionnant ! Les membres sont habillés de vêtements de cérémonies, ils vont se promener sur tous les stands de fromages. Puis le grand maître



EDA - 504900453

« Entre 8 000 et 10 000 personnes sont attendues, selon la météo » explique Jacques Lillien.

présente l'intronisé, qui passe un petit test gustatif, suivi d'un petit verre de vin, avant de recevoir sa médaille.

114 fromages, 37 fromagers... Que pourra-t-on goûter ces 24 et 25 août prochains ?

Essentiellement des fromages wallons. Mais nous avons aussi des luxembourgeois et des fromages français. Parmi la trentaine de stands, nous proposons aussi plusieurs produits dérivés du lait, avec du beurre, de la glace. Il y aura aussi un bar à lait,

du foie gras de Sprimont, et un boulanger pour accompagner le fromage comme il se doit !

Nous attendons entre 8 000 et 10 000 personnes. L'événement rencontre un beau succès. Il faut dire que le site est exceptionnel avec le château. Il y a d'ailleurs possibilité d'y séjourner pendant la fête. C'est aussi un événement gratuit, avec de chouettes animations musicales.

Quelles fromageries de notre région seront présentes ?

Il y aura notamment la

ferme Dugailliez à Trois-Ponts, Herve Société, la fromagerie du Vieux Moulin de Battice, la fromagerie du Plateau de Herve, Aux délices de mon enfance de Charneux, la sirperie Meurens...

Infos : retrouvez le programme sur www.letechefromage.be. Entrée gratuite. Ouverture de la fête dès 14 heures samedi, dès 12 heures dimanche. Remise des prix du concours des meilleurs fromages le samedi à 15 heures. Intronisations le dimanche à 15 heures.



Le camembert de Normandie est mis à l'honneur pour le 40^e anniversaire de la Fête du Fromage.

adrien amig - fotolia

Trois fromages régionaux récompensés

Trois fromages de notre région se sont distingués parmi quelque 154 produits en lice au Concours des Fromages de Wallonie, organisé en mai dernier. « Un appel avait été lancé pour les différentes catégories, précise Jacques Li-

lien. Un jury de spécialistes s'est réuni pour départager les fromages en fonction de plusieurs critères, tels que le goût bien sûr, la conformité, l'aspect général... Puis ils ont donné une cotation. Celui qui a remporté le plus de points est devenu le fromage de l'année. »

Et Cocorico ! Il s'agit du fromage hervien Le Frais artisanal fines herbes, de chez Marguerite Happy Cow.

Deux autres fromages primés

Deux autres Harzés sont décernés à des fromages de la ré-

gion. Le premier, primé dans la catégorie des pâtes molles et croûtes lavées, n'est autre que l'Exquis Remoudou (Herve Société) de Jean-Marc Cabay. Il reçoit le Harzé d'Or et se distingue de 25 autres fromages en compétition.

Le second, le Valèt 2 mois,

a décroché le Harzé d'argent dans la catégorie des fromages à pâte pressée cuite. Le fromage waimeira d'Andreas Keul s'était déjà distingué l'année dernière, sacré meilleur fromage de Wallonie par ce même concours. ■ J.P.