

AYWAILLE

Plongeon au paradis du fromage à Harzé

La 40^e Fête internationale du Fromage a battu son plein ce week-end à Harzé. Et nos producteurs s'y sont distingués, dont le « meilleur fromage de l'année » qui se présentait à une foule d'amateurs.

■ Caroline BEAUVOIS

Frais nature ou aromatisé, à pâte molle ou pressée, cuite ou non cuite, au lait de chèvre ou de vache... du fromage, il y en avait pour tous les goûts ce week-end au Château de Harzé. Avec environ 200 fromages et 27 stands de fromagers, la Fête du Fromage, tant appréciée, aura réussi de nouveau à faire frémir de mille feux les papilles des très nombreux visiteurs. Et nous en faisons partie...

Nos fromages à l'honneur

Et en cette 40^e édition de la Fête du Fromage à Harzé, c'est un fromage de la région qui a reçu tous les honneurs. Le fromage frais artisanal aux fines herbes de la filière Marguerite Happy Cow a décroché le titre de fromage de l'année! C'est-à-dire celui qui, parmi les 20 fromages récompensés du Harzé d'or et d'argent (dans dix catégories), a obtenu les cotation les plus élevées. Rien que ça. Et dire qu'ils étaient 154 en lice au début... Ce dimanche, le fromage frais a aussi soufflé le grand prix de la Province de Liège! Sans oublier qu'il était dans le top 3 des Coup de cœur des Chefs de cuisine.

« C'est une vraie fierté, sourit Vé-

ronique Dourcy-Magis, agricultrice et administratrice déléguée de la filière laitière durable établi sur le Plateau de Herve. *On est un groupe motivé d'agriculteurs et de fabricants de fromage.* » Mais qu'a-t-il de si particulier ce fromage qui faisait déjà la Une de notre journal le 13 juin dernier? « *Il est onctueux, frais et les fines herbes sont là mais pas trop. Et il est surtout fabriqué avec du lait d'agriculteurs qui prennent fort soin de leurs vaches.* »

Originaires de chez nous aussi, l'exquis Remoudou de Herve Société a décroché le Harzé d'or dans la catégorie fromage à pâte molle et croûte lavée, tandis que le Valet deux mois de Waimés a reçu le Harzé d'argent en tant que fromage à pâte pressée cuite.

La Fête de fromage a également été l'occasion pour la Confrérie du Herve d'introniser quelques personnalités des communes d'Aywaille et de Comblain-au-Pont, tandis que le public se promenait de stands en stands, piochant allégrement dans les différentes assiettes de fromages, tout en dégustant une bonne bière. Pain, charcuterie, olives étaient, aussi, de la partie, une bien belle manière finalement de compléter ce week-end apéro gourmand. ■

MIAM!

Et le « Coup de cœur des Chefs de cuisine » a été désigné à...

C'est le fromage « La Bastognette », de Chèvr'Ardennes qui a gagné le premier prix au concours du « Coup de cœur des Chefs de Cuisine », organisé ce dimanche lors de la Fête du fromage de Harzé. « C'est un fromage au lait de chèvre affiné. Il vient du producteur Didier Loicq (Chèvr'Ardennes), de Nivelles », explique Jacques Lilien, président de l'ASBL Greova (organisation).

Ils étaient, en effet, une vingtaine de gastronomes à délibérer pendant un peu plus d'une heure sur les 16 fromages proposés en compétition. Dans le top 3, on retrouve également le fromage frais artisanal fines herbes de la filière Marguerite Happy Cow (Herve). Qui a décidément gagné tous les cœurs cette année à la Fête du Fromage de Harzé.



EdA Philippe Labeye

Le fromage frais artisanal aux fines herbes de la filière Marguerite Happy Cow a été désigné fromage de l'année!



EdA Philippe Labeye

L'exquis Remoudou de Herve Société a été honoré d'un Harzé d'or dans les fromages à pâte molle et croûte lavée.



EdA Philippe Labeye

114 fromages, 37 fromagers... De quoi faire de belles découvertes.



EdA Philippe Labeye



EdA Philippe Labeye