

**Plein Champ**  
(jeudi 22 août 2019)

## 40 ans de Fête du Fromage à Harzé !

*C'est dans le cadre prestigieux du Château de Harzé que le GREOVA (Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Ambève) organisera, le week-end des 24 et 25 août, la 40ème édition de la Fête au Fromage. Fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs se retrouveront pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive avec cette année encore, un hôte d'honneur : le célèbre Camembert de Normandie.*



*Le Château de Harzé, cadre prestigieux de la Fête du Fromage*

Le Camembert de Normandie tire son nom du village de Camembert, situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux, dans le département de l'Orne. Dans son Dictionnaire universel géographique et historique, publié en 1708, Thomas Corneille écrivait qu'« il se tient à Vimoutiers tous les lundis un gros marché où l'on apporte les excellents fromages du pays de Camembert ». A cette époque, le Camembert est l'un des nombreux fromages de Normandie fabriqués par les paysans et vendus « en blanc » à des affineurs.

### La saga du Camembert

Selon les dires non avérés à ce jour, le Camembert aurait vu le jour en 1791 dans le sud du pays d'Auge, à Vimoutiers, grâce à un savoureux transfert de compétences, entre un prêtre réfractaire, l'abbé Bonvoust, et Marie Harel, qui le cachait dans sa ferme, en cette période de Révolution. Toutefois, on affirme aujourd'hui que ses descendants, membres de la famille Paynel, vont, à partir de la première moitié du XIXe siècle, contribuer au développement d'un nouveau fromage. La production fromagère augeronne et sa commercialisation vont fortement augmenter avec l'aide de l'amélioration des outils et moyens de communication. La fabrication s'étend alors l'ensemble du pays d'Auge, où un grand nombre de petites fromageries s'implantent et où les familles des pionniers passeront à un niveau artisanal et, parfois même, à l'installation

de sites industriels. C'est le 20 mars 1909 que sera créé à Lisieux le Syndicat des fabricants de véritable camembert de Normandie (SVCN). Le SVCN entamera les démarches nécessaires pour obtenir l'appellation d'origine du camembert. C'est finalement et seulement en 1983 que le « Camembert de



*Chaque édition donne lieu à de nouvelles intronisations*

Normandie » se verra attribuer l'AOC, garantissant le respect du terroir et de la tradition.

### 10.000 visiteurs attendus

Lors de cette édition anniversaire, plus de 250 fromages seront proposés à un public de plus en plus nombreux au fil des années. L'événement attire en effet entre 8.000 et 10.000 au cours du week-end. Diverses intronisations de confréries fromagères, des animations pour enfants, la visite du Musée de la Meunerie et de la Boulangerie, ainsi que la remise des trophées du traditionnel concours des fromages de Wallonie, en partenariat avec l'APAQ-W et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, compléteront ces festivités à la découverte des plaisirs fromagers.

### LE PROGRAMME

#### Samedi 24 août 2019

- 14h00 : ouverture des stands fromagers.
- 15h00 : inauguration officielle de la Fête du Fromage en présence des personnalités. Remise des prix du concours des meilleurs fromages de Wallonie (Harzé d'or et d'argent) et du « Coup de cœur de la Presse », intronisations
- 16h30 : animation musicale avec l'ensemble instrumental « Les Echos d'Aywaille » qui célèbre cette année leur 170ème anniversaire.
- 19h00 : fermeture des stands fromagers et soirée festive animée par le DJ Alex jusque 22h.

#### Dimanche 25 août 2019

- 12h00 : ouverture des stands fromagers.
- 15h00 : concours des fromages de Wallonie : proclamation du « Coup de cœur des Chefs de cuisine » et remise du « Grand prix spécial de la Province de Liège ». Intronisations
- 15h30 : animation musicale
- 17h00 : fin de journée animée par le DJ Oscar
- 20h00 : Clôture des festivités.