

**LA MEUSE**  
(vendredi 13 août 2021)

CHÂTEAU DE HARZÉ - ÉVÉNEMENT

# Retour de la 41<sup>e</sup> fête du Fromage

Après l'annulation de l'édition 2020 de la fête du Fromage suite au coronavirus, le GREOVA, Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève, organise la 41<sup>e</sup> édition le week-end des 21 et 22 août dans le cadre prestigieux du château de Harzé à Ay-waille.

« Il y a donc une attente du public de retrouver cet événement convivial et familial après deux ans d'attente et l'entrée est toujours totalement gratuite », indique Philippe Dodrimont, le nouveau président épicurien du GREOVA.

« C'est la 14<sup>e</sup> fois que le GREOVA organise cette fête en collaboration avec la Région wallonne et la Province de Liège, propriétaire du château. Il y aura 23 producteurs de fromages et 150 fromages différents de vaches, chèvres et brebis. Il y aura aussi trois confréries présentes : du Herve, la Commanderie des Costes du Rhône et la Confrérie des Compagnons du

Fromage Neufchâtel de Normandie qui est l'hôte d'honneur de cette année (AOP depuis 1969 et déjà mentionné au Moyen Âge tout comme le fromage de Herve », précise Jacques Lilien, directeur du GREOVA.

## 700 FROMAGES WALLONS

« Il y a plus de 700 fromages différents en Wallonie contre 565 en 2019. Le budget moyen consacré au fromage est de 135€/an/habitant, ce qui représente 14 kg de fromages consommés par habitant wallon. 80% des Wallons mangent au moins du fromage une fois par semaine, surtout les plus de 35 ans. En Région wallonne, ce sont les fromages à pâtes dures qui ont la cote et en Flandre les fromages frais et la maquée », détaille l'Apaq-W.

Le concours des fromages wallons a été reporté au 17 septembre prochain. Le comité organisateur a donc sélectionné cette année une



Les organisateurs de la fête du Fromage à Harzé. © M-F Vienne

vingtaine de fromages qui ont reçu le « Harzé d'Or » et le « Harzé d'argent » lors de ces cinq dernières années et qui seront proposés à la dégustation du public, le samedi dès 14h et le dimanche dès midi.

Tout au long du week-end, des visites guidées du musée de la Meunerie et de la Boulangerie seront organisées avec démonstrations des boulangers, fabrication et vente de pains et de gaufres 4/4. Bar et petite restauration ainsi

que « La P'tite Auberge » qui proposera une restauration régionale.

Les mesures sanitaires seront en vigueur avec le port du masque (masques et gel disponibles à l'entrée), distanciation sociale, giratoire instauré dans les trois chapiteaux aérés, service à table et maximum huit personnes par table.

Infos au 04/3843544 ou sur le site [www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be).

MARC GÉRARDY