

La fête du fromage a retrouvé son public après un an d'absence

HARZÉ

Les amoureux du fromage se sont retrouvés ce week-end au château de Harzé, pour la traditionnelle Fête du Fromage qui réunissait cette année, une vingtaine d'exposants.

Du beaufort, de la meule ou encore du fromage de chèvre à l'échalote, les visiteurs ont pu découvrir près de 150 variétés différentes ce week-end au château de Harzé. La Fête du Fromage a retrouvé son public, après l'annulation l'an passé suite à la crise sanitaire. « On vient chaque année normalement, ça nous a manqué l'an passé, raconte Tatania et Gérard Marquet qui habitent à Trooz. Avec les inondations, on avait un peu oublié l'événement mais on est quand même là et ça fait du bien de se changer les

idées. » D'autres découvrent cette fête pour la première fois, c'est le cas de trois Verviétois, Julie, Mathias et Whitney : « C'est vraiment chouette. On s'attendait à un événement un peu plus grand. Cependant, on a trouvé des bons fromages, aux algues notamment, ça change. »

Une très belle édition

Lors des meilleures années, l'organisation accueille jusqu'à 8 000 personnes sur le week-end. Cette édition 2021 ne dérogera pas à la règle. Avec la belle météo du samedi, les visiteurs étaient nom-

breux pour la première journée. « Il y a du monde, précise le président du Greova, le Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Ambève, Philippe Dodrimont. Ça fait du bien de revoir du public. Et puis, tous les bénéfices seront reversés au club de foot d'Aywaille qui est sinistré donc c'est positif de voir ce monde. On a atteint les 8 000 visiteurs. La pluie de ce dimanche ne les a pas découragés. Il y a eu une superbe ambiance. »

Outre les stands fromagers, plusieurs animations ont rythmé le week-end. Certaines personnalités ont

par exemple été intronisées dans la confrérie du Fromage de Herve, notamment le bourgmestre de Lierneux et la ministre de la Santé, Christie Morreale, habitant tout près, à Esneux. « C'est une manière de soutenir les producteurs locaux qui fabriquent leur fromage de manière artisanale. On se doit de promouvoir nos produits du terroir », note cette dernière.

Des fromages de chez nous

Parmi les exposants, plusieurs fromagers de l'arrondissement verviétois étaient de la partie. Le Fromage de Herve est un habitué de l'événement mais pour la Meule du Plateau, c'était une première. « C'est un fromage qui a deux ans mais qui com-

me à se faire connaître, annonce en souriant la commerciale Ines Spirlet. Ça se passe très bien, les gens ont envie de découvrir du fromage au lait cru. C'est un fromage de type d'alpage, un des premiers de ce type-là à exister en Belgique. Ici on a pas mal de succès et on vend très bien. » L'équipe a d'ailleurs dû aller chercher du stock à Herve pour tenir la journée de dimanche et globalement, tous les stands présents ce week-end ont vendu une grande partie de leur marchandise. Les produits de l'hôte d'honneur, le fromage Neufchâtel de Normandie, sont d'ailleurs tous partis.

Un événement réussi donc, qui signera une 43^e édition l'an prochain.

LISE CASSOTH



La Meule du Plateau a eu du succès. Ines Spirlet a pratiquement tout vendu.



Des prix pour Herve Société



Herve Société a raflé deux prix sur trois.

Dimanche après-midi, trois prix ont été décernés et Herve Société en a raflé deux. Ils ont remporté le Grand prix spécial de la Province de Liège, un prix attribué sur base du classement des dix dernières années. Ils ont également été le Coup de cœur de la presse grâce à l'Exquis Herve Remoudou, un fromage à pâte molle et à croûte lavée. Ce fromage est fabriqué à partir du lait de vache et est affiné huit semaines. On peut le différencier des autres Herve par son lait crémeux et plus riche. « On est toujours très content d'être là, explique le commercial de la Société, Christophe Dubois. C'est chouette événement et on y participe à chaque fois. » Le fromage de Herve étant le seul fromage AOP de Belgique, « on se doit d'être là. Il y a beaucoup de monde cette année. On s'est fait un peu dévaliser, on aurait dû prendre plus », sourit-il. Le dernier prix, le Coup de cœur des gastronomes, a été attribué au Vieux-Liège, fabriqué par une fromagerie bio de Vielsalm. ■ LC