



Le château de Harzé, joyau patrimonial du XVII^{ème} siècle, est l'une des attractions touristiques de la province de Liège M-F. V.

21 ET 22 AOÛT : UN WEEK-END AU CHÂTEAU

Harzé, capitale du fromage

Août se moque de bientôt conclure, un bruit, un silence, un rire et la route qui dégringole en étreignant les flancs du château. Véritable pépite patrimoniale du petit village agricole de Harzé qui se déploie sur la commune d'Aywaille, c'est à ses pieds que se déroulera, les 21 et 22 août, la 41^{ème} édition de la « Fête du Fromage ».

En 2020, la crise sanitaire avait chassé de ce lieu tout à la fois féérique et imposant cet événement phare du goût, de la convivialité et du terroir.

Une bonne vingtaine de producteurs wallons ont répondu présents à l'appel du Greova (Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève) pour cette édition et mettront en valeur plus de 150 fromages de vache, chèvre et brebis.

Parmi eux, quelques noms bien connus comme le Herve Société, mais aussi une foultitude de petits artisans, dont un boulanger, ainsi qu'un hôte étranger.

Un petit air de Normandie

Les pommes, le cidre, le calva, le Camembert, le Pont-l'Évêque, voire le Livarot, autant d'appellations ronflantes bien connues des gourmets appréciant les AOP normandes.

Parmi celles-ci, le Neufchâtel, un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte fleurie, rendu célèbre par sa forme en cœur.

On le sait peu ou prou, il est le plus ancien des fromages normands puisqu'il apparaît dans la littérature

dès 1035.

Il est produit en Seine-Maritime, plus précisément dans la « Boutonnière du Pays de Bray », une plaine étroite creusée par des falaises calcaires et abritée des vents.

11 millions de litres de lait par an sont utilisés pour le fabriquer et 42 éleveurs laitiers, dont 16 producteurs fermiers, produisent le lait AOP nécessaire à sa fabrication.

Environ 1.600 tonnes de Neufchâtel sont élaborées chaque année par 16 producteurs fermiers, 4 artisans et une laiterie.

Les chiffres du fromage wallon

Longtemps discrets, les quelque 700 fromages wallons s'affichent désormais fièrement sur les meilleures tables.

Le Belge dépense en moyenne 135€/an en achat des fromages.

Les Wallons, qui consomment pour 80% d'entre eux du fromage au moins une fois par semaine, préfèrent les pâtes dures tandis que les Flamands s'orientent davantage vers les fromages frais.

Un tiers des citoyens wallons



Après une année blanche, les organisateurs de la « Fête du Fromage » s'apprentent à accueillir la 41^{ème} édition de cet événement festif et convivial M-F. V.

consomment des fromages de leur région... sans en être nécessairement conscients.

Coup de cœur de la presse : un tiercé gagnant

Pandémie oblige, le concours des « Meilleurs Fromages de chez nous » organisé conjointement par l'Apaq-W, DiversiFerm et le Comité de soutien des fromages de Wallonie et qui décerne ses « Harzé d'Or » et « Harzé d'Argent » a été postposé au mois de septembre. C'est ainsi que les journalistes ont décerné leur « coup de cœur de la presse » parmi les fromages lauréats des cinq dernières éditions sous forme de tiercé. C'est L'Exquis Herve piquant, qui remporte la palme, suivi, dans l'ordre, du Bleu des Moines de l'Abbaye du Val-Dieu et du Herve Remoudou.

Marie-France Vienne

Infos et programme

- Samedi 21 août
 - 14h00 : ouverture des stands fromagers.
 - 15h00 : inauguration officielle de la Fête du Fromage en présence des personnalités.
 - 16h30 : animations musicales
 - 19h00 : fermeture des stands fromagers.
 - Soirée festive jusqu'à 22h.
 - Dimanche 22 août
 - 12h00 : ouverture des stands fromagers.
 - À partir de 15h00 : concours des fromages, intronisations, animations musicales, château gonflable, bar, petite restauration...
 - 20h00 : clôture des festivités.
- Adresse du château : 1, rue de Bastogne à 4920 Harzé-Aywaille. ●