



Le Belge mange en moyenne 14 kilos de fromage par an.

Le fromage, la star du week-end

La traditionnelle Fête du fromage se tiendra ce week-end à Harzé (Aywaille). L'occasion de mettre ce produit, toujours très apprécié, à l'honneur.

AYWAILLE Harzé

Du fromage au lait de chèvre, de vache ou de brebis, à pâte dure ou molle, les amateurs de fromages pourront s'en donner à cœur joie ce week-end du côté du château de Harzé. La traditionnelle Fête du

fromage se tiendra ces 21 et 22 août. Après 41 ans d'existence, cette célébration est toujours bien d'actualité, les Wallons étant de grands consommateurs de fromage. « 80 % d'entre eux en mangent au moins une fois par semaine, notamment les plus de 35 ans, précise Jacques Lilien, directeur du

Greova, le Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève, qui organise l'événement. 59 % des consommateurs prennent des produits wallons, et, pour la plupart, sans forcément le savoir. C'est un événement qui est attendu. D'ailleurs, au départ, il se déroulait dans l'en-

cour. Aujourd'hui on est situé sur le parking, vu l'ampleur que ça prend. » 8 000 visiteurs sont d'ailleurs attendus sur le week-end. Ils pourront acheter toutes sortes de fromages sur les stands, mais aussi profiter de petites dégustations sous les chapiteaux.

700 fromages wallons recensés

Annulée l'année dernière suite à la crise sanitaire, la dernière édition s'était tenue en 2019. À l'époque, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité recensait 565 fromages fabriqués en Wallonie. Aujourd'hui, on en compte 700. « C'est vrai que le commerce fromager a explosé en deux ans. On voit de plus en plus de petits producteurs se lancer. On le voit aussi sur les petits marchés qui prônent le circuit court et qui sont de plus en plus nombreux un peu partout. »

Cependant, ce week-end, c'est surtout les plus gros producteurs qui seront mis à l'honneur. La Confrérie du Herve fait notamment partie des fidèles, toujours au rendez-vous. « Il y aura quelques petits producteurs, mais, le problème, c'est souvent qu'ils ont une production plus réduite et donc leurs fromages partent souvent très vite. C'est déjà arrivé que le dimanche certains ne savaient plus rien proposer, et ; pour nous, c'est embêtant. »

À côté des 150 fromages différents qui seront proposés dans les différentes échoppes, les visiteurs pourront goûter des sirops ou du vin. Un stand de boulangerie sera également installé et géré par le Lions Club Liège Val Mosan. Ses bénéfices seront reversés à une œuvre touchée par les inondations.

LISE CASSOTH ■

23 stands et 150 fromages différents

Cette 41^e édition de la Fête du fromage proposera près de 150 fromages différents.

Les fromagers seront prêts à accueillir les visiteurs dès 14 heures ce samedi au château de Harzé. 23 stands seront de la partie cette année, avec, au total, près de 150 fromages différents présentés. En hôte d'honneur pour cette édition, le fromage Neufchâtel de Normandie. « C'est un fromage au lait de vache, à pâte molle et avec une croûte fleurie. Tout comme le fromage de Herve, c'est un fromage très



Cet événement gourmand est ouvert à tous et ce, gratuitement.

vieux, l'un des plus vieux de Normandie. Il date du Moyen Âge », note le directeur du Greova, Jacques Lilien. Plusieurs intronisations de personnalités sont au programme dimanche, par la Confrérie du Herve et la Confrérie des Compagnons du fromage Neufchâtel notamment. « Des manifestations toujours impressionnantes, avec les costumes. »

Des fromages primés

Chaque année, les « Harzé d'or et d'argent » récompensent les meilleurs produits issus du con-

cours des fromages de Wallonie. Cependant, en 2021, le concours sera organisé au mois de septembre, contre le mois de mai habituellement. « On organise malgré tout un petit concours avec les coups de cœur des gastronomes et la remise du grand prix spécial de la Province de Liège. »

Et puis, outre cette célébration du fromage, diverses animations sont prévues avec la visite du musée de la meunerie et de la boulangerie, un château gonflable et une animation musicale par le DJ Joe Van-nerum. L.C.