

LA MEUSE
(mercredi 10 août 2022)

AYWAILLE

« Terre de fromages » mis à l'honneur à la fête du fromage à Harzé

La 42^e édition de la fête du fromage se tiendra les 13 et 14 août prochains au château de Harzé. Il y aura 170 fromages wallons à déguster et à acheter avec de nombreuses animations. Entrée gratuite.

Place à la 42^e édition de la fête du fromage au château de Harzé le week-end des 13 et 14 août. Une édition organisée pour la 15^e fois par la Maison du Tourisme du GREOVA (Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève).

« Nous avons dû avancer notre fête en raison du Grand Prix de Formule Un de Spa-Francorchamps et de la grande fête médiévale de Remouchamps », indique Jacques Lilien, directeur du GREOVA.

« Il y aura 24 stands qui proposeront à la dégustation et à la vente près de 170 fromages wallons de vache, de chèvre et de brebis. Il y aura de gros et de petits producteurs fromagers ainsi que des producteurs du terroir comme la Siroperie Meurens ou le Théâtre du Pain de Dolembreux qui a confié la gestion de son stand au Lion's Club Liège Val Mosan et les

bénéfices de la manifestation seront reversés intégralement à des œuvres. Et pour la première fois cette année, le GREOVA disposera d'un stand pour présenter la quinzaine de brasseries de la région Ourthe-Vesdre-Amblève, le foie gras, les confitures, le miel... du terroir », ajoute Jacques Lilien.

Invité d'honneur

Cette année, c'est « Terre de fromages » qui est l'invitée d'honneur. « Notre fromagerie produit et affine des fromages au cœur du Pays de Herve depuis presque 40 ans. Cette PME familiale implantée à Herve vient de changer de nom il y a quelques mois. Ne dites plus « Herve société » mais « Terre de fromages » car on était souvent associé uniquement au fromage de Herve. Or, aujourd'hui, on produit plus de 80 types de fromages différents et on transforme l'équivalent de la production de 30 fermes laitières

de la région en fromages de terroir belges dont l'unique fromage AOP belge, le fromage de Herve, mais aussi les fromages de l'Abbaye de Val-Dieu, les fromages de la gamme Fagne, la Meule du Plateau et bien d'autres », détaille Marie-Line Delière, responsable du nouveau magasin d'usine.

« Dans la foulée de notre changement de nom, on a décidé d'ouvrir notre magasin d'usine Outre-Cour à Herve fin 2021 pour être encore plus proche de nos consommateurs. Il s'agit d'un magasin de vente en direct qui propose notre gamme de fromages ainsi que des seconds choix à prix réduit, c'est-à-dire des fromages hors calibre, trop petits, qui ne peuvent être vendus via un circuit traditionnel. Il est ouvert du mercredi au vendredi de 11h à 18h et le samedi de 10h à 17h, sans oublier les ventes en ligne sur l'e-shop www.lemagasin.terredefromages.be », précise encore Marie-Line Delière.

Les Wallons sont de grands consommateurs de fromages avec une moyenne de 14 kg par an et par habitant. Ils en mangent au moins une fois par semaine, surtout les plus de 35



Un cadre idéal au château de Harzé. © FB

ans, plutôt portés sur les pâtes dures tandis que les Flamands préfèrent les pâtes molles et maiguées, et ils dépensent un budget

moyen de 135 €/an pour le fromage. Il y a plus de 700 fromages wallons différents. ■

MARC GÉRARDY

À noter : à découvrir le samedi 13 août de 14h à 19h et dimanche de midi à 19h. Entrée gratuite. Infos sur le site www.fetedufromage.be.