



CHÂTEAU DE HARZÉ (AYWAILLE), LES 13 ET 14 AOÛT

Le fromage en fête à Harzé

Descendant des hauteurs brûlées de vent, un paysage que l'on cache dans sa joie comme une lettre en plein soleil. Harzé, le divin et l'infime de cet écrin, on y échappe au grand bruissement du monde, le murmure des pas, les nuages engourdis. Les 13 et 14 août, son château ouvrira sa cour aux meilleurs fromages.

C'est reparti pour la Fête du Fromage dans « le Jardin de Liège », cette belle région de l'Ourthe-Amblève, lieu touristique majeur où l'événementiel de terroir tient une place prépondérante.

Un grand événement familial

Dans le cadre prestigieux du Château de Harzé, le Greova (Groupement ré-

gional économique Ourthe-Vesdre-Amblève) permettra à cette incontournable manifestation gourmande de revenir sur le devant de la scène « après deux années compliquées » a rappelé le président de l'Asbl, Philippe Dodrimont.

Ce sera la 42^{ème} édition de cette Fête en présence de nombreux fromagers qui offriront au public la possibilité de déguster leurs produits d'exception, notamment la gamme de fromages « Abbaye de Val Dieu » (Délice des Moines, Pique-Nique, Bleu des Moines...), mais aussi la célèbre bière éponyme (notamment au fût) qui « célébreront leur accord tout au long du week-end » a encore souligné M. Dodrimont.

L'entrée est gratuite, les boissons sont proposées à un prix démocratique, les enfants pourront bénéficier des activités d'un « mini-club », profiter d'un château gonflable tandis qu'un stand de grimage sera à leur disposition.

Par ailleurs, un petit train ralliera le site depuis les parkings plus éloignés du château.

160 fromages au pied du château

Quelque 160 fromages de vache, de chèvre et de brebis seront proposés à la dégustation par des artisans-producteurs fermiers.

« Si les fromages wallons étaient jusqu'à présent assez discrets, ils s'af-



Le Greova permettra à l'incontournable manifestation gourmande de revenir sur le devant de la scène « après deux années compliquées ». M-F V.

fichent désormais fièrement » indique Jacques Lilien, le directeur du Greova.

Le fromage est l'ami des Belges qui en consomment environ 14kg/an pour un budget oscillant entre 135€/an à 145€/an, avec une petite différence marquée entre Wallons et Flamands, ces derniers préférant les maquées et fromages à pâte molle, les habitants du sud du pays plébiscitant généralement ceux à pâte dure.

« Terre de Fromages », hôte d'honneur

Cette année, la célèbre fromagerie « Terre de Fromages » située au cœur du Pays de Herve sera l'hôte d'honneur de la Fête. Il faut savoir que cette entreprise familiale transforme l'équivalent de la production de 30 fermes laitières de la région en fromages de terroir dont le Herve, l'unique fromage (à pâte molle et à croûte lavée) AOP belge. Seront aussi de la partie, la boulangerie Meurens, un boulanger mais aussi un stand dédié aux producteurs

locaux car « notre territoire rassemblant 14 communes comporte notamment non moins de 16 brasseries » a pour sa part précisé le directeur du Greova, ajoutant qu'il y aura également « du miel, des confitures, du foie gras en provenance de l'épicerie sprimontoise « Au canard gourmand » ainsi que de la farine et des pâtes signées « Bel'grains », la coopérative agricole 100 % locale.

Marie-France Vienne

Le coup de cœur de la presse

Plusieurs représentants de la Presse, parmi lesquels Le Sillon Belge, réunis au château de Harzé en amont de la Fête du Fromage ont décerné leur « coup de cœur » dont voici les lauréats :

- Le Vieux Liège
- Le Remoudou
- La Meule du Plateau

Le programme

Le week-end en un coup d'œil.

■ Samedi 13 août

- 14h00 : ouverture des stands.

- 15h00 : inauguration officielle et intronisation dans la Confrérie du Herve.

- 16h00 : concert des « Échos d'Aywaille ».

- 19h00 : fermeture des stands.

■ Dimanche 14 août

- 12h00 : ouverture des stands.

- 15h00 : proclamation du « Coup de cœur de la Presse », du « Coup de cœur des Gastronomes » et remise du « Grand prix spécial de la Province de Liège », intronisations par la Commanderie des Costes du Rhône.

- 20h00 : clôture des festivités.