

a Herve à l'honneur lors de la fête du fromage (photos & vidéo)

À travers Terre de Fromage, la fête du fromage de Harzé a mis à l'honneur la richesse du terroir fromager du Plateau.

Romain Rixhon

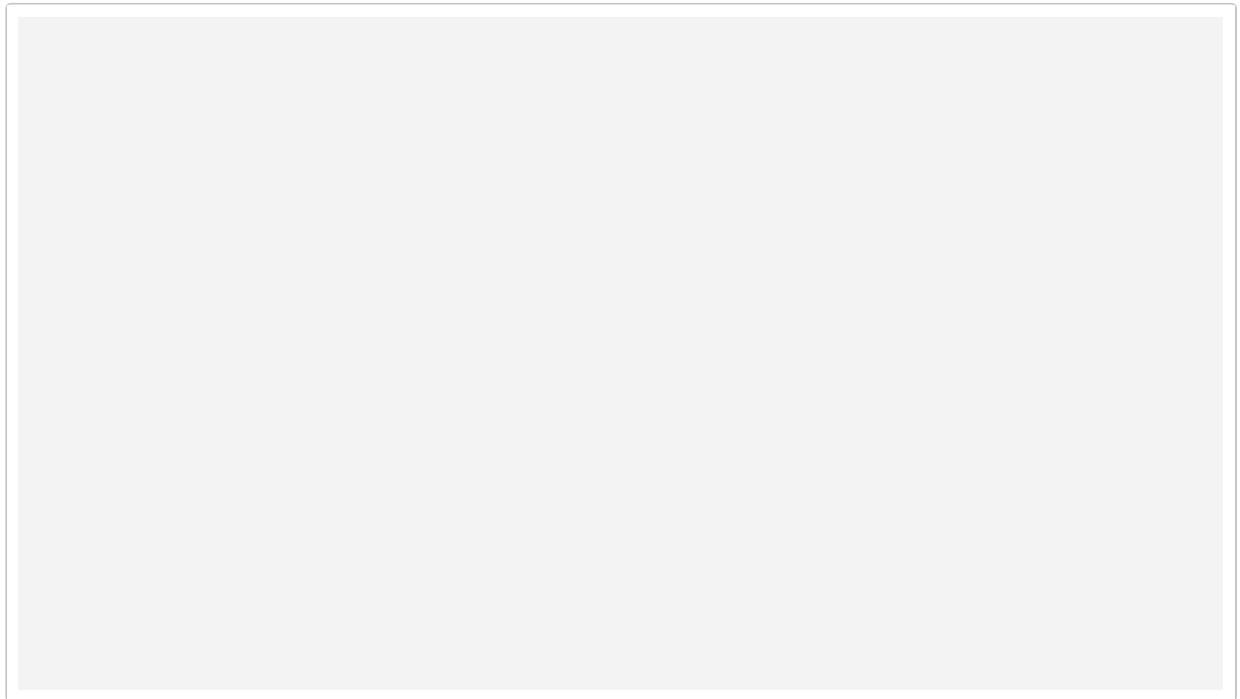
Publié le 15-08-2022 à 20h03 - Mis à jour le 15-08-2022 à 20h06



Savez-vous que chaque année, chaque Belge consomme en moyenne 14 kilos de fromage et en consomme au minimum une fois par semaine? Avec ce constat, nul doute que la fête du fromage de Harzé est cochée au calendrier de bon nombre de consommateurs!

Et cette année, il n'y avait pas moins de 170 fromages issus de notre pays. Un nombre tout de même important lorsque l'on sait également que la Belgique n'accueille pas moins de 700 références de fromages différents.

Parmi ceux-ci, il y a évidemment bon nombre de références qui proviennent de notre région verviétoise. À commencer par le plateau de Herve et son fromage piquant au même nom.



Terre de fromage invité d'honneur

Cela tombe bien car en cette année, les organisateurs, l'ASBL Greova a demandé à Terre de fromage, anciennement connue comme Herve Société, d'être son invitée d'honneur pour cette 42e édition. Un fait exceptionnel car habituellement, ce sont les fromages étranges qui sont invités d'honneur. Un beau coup de cœur donc pour le plateau herbager. Et la société hervienne a évidemment répondu positivement à l'appel et était présente avec tous ses produits comme la Meule du plateau, les fromages du Val Dieu ou encore son Herve.

Une kyrielle d'activités

Enfin, que serait la fête du fromage sans ses nombreuses activités qui animent le château de Harzé. Outre le concours des meilleurs fromages, il y avait les intronisations de la Confrérie du Herve ou de la Commanderie des Costes du Rhône. Il y avait aussi le musée de la boulangerie avec de la confection de pain qui émerveillait les enfants.

Sans oublier la dégustation de très nombreux produits non-fromages comme de la bière locale ainsi que de nombreux produits de bouche, sucrés comme salés.

Le Vieux Liège de la fromagerie biologique de Vielsalm plébiscité



Que serait la fête du fromage sans ses traditionnels concours des meilleurs fromages? La tradition fut respectée et plusieurs fromages ont concouru dans différentes catégories. Mais un sort, selon les spécialistes et le public, du lot: le Vieux Liège de la fromagerie biologique de Vielsalm.

En effet, ce fromage à pâte dure à base de lait entier bio, "*plein de goût et tendre en bouche*", a reçu le prix de la presse ainsi que le Grand Prix de la Province de Liège (soit le fromage ayant obtenu le plus de points pour les deux coups de cœur réunis. Rien que ça!

Enfin, un autre fromage se distingue encore.

Le Remoudou de la Fromagerie "Terre de Fromages" de Herve a reçu le prix des gastronomes.

