

**AYWAILLE**

# LA 43<sup>E</sup> FÊTE DU FROMAGE SE DÉROULERA BIEN AU CHÂTEAU DE HARZÉ

La 43<sup>e</sup> fête du fromage aura lieu les 26 et 27 août au Château de Harzé, comme précédemment, malgré la mise en vente du Château qui sera effective en septembre. Vous pourrez déguster et/ou acheter 200 fromages différents dont des nouveaux. Entrée gratuite.

**MARC GÉRARDY**

La 43<sup>e</sup> fête du fromage se déroulera bien au Château de Harzé ces 26 et 27 août malgré la mise en vente du Château qui sera bientôt effective. Le rendez-vous est fixé ces samedi 26 et dimanche 27 août prochains. 25 stands de fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs proposeront au grand public 200 sortes de fromages différents à déguster et/ou à acheter. Avec en nouveauté, le fromage de chèvre Ozo fabriqué à Izier qui a reçu ce jeudi le coup de coeur de la presse

pour son fromage au miel et au thym devant un bon fromage de Herve. Il y aura également un nouveau fromager, Xavier France de Fays (Sprimont) et sa «Faytoise» ainsi que le fromage du producteur luxembourgeois de la bière Lupulus. Sans oublier les producteurs locaux qui proposeront des bières, de la confiture, des champignons, du pâté au fromage de Herve et autres productions. «Il y a 16 brasseries sur le territoire du GREOVA (14 localités en Ourthe-Vesdre-Ambève)», se félicite Jacques Lilien, directeur du GREOVA. «Les fromages wallons s'af-

fichent aujourd'hui fièrement avec une importante panoplie de plus de 700 fromages dans les catégories vache (l'essentiel de la production wallonne), chèvre et brebis. Les Wallons sont de grands consommateurs de fromages. 80% d'entre eux en consomment au moins une fois par semaine, notamment les plus de 35 ans. 59% de ces consommateurs consomment wallons, parfois sans le savoir car un sur trois ignore en effet s'il consomme wallon ou non», indique Anne Jandrain, responsable de la promotion des fromages wallons à



Les organisateurs à la Brasserie Elfrique à Aywaille. © M.G.

l'APAQ-W.

« En 2022, le Wallon a consommé 13,8 kg de fromage par personne et le budget moyen consacré au fromage était de 153,7€ par habitant. Cela représente une diminution de 2,4% par rapport à 2021 en raison de la guerre en Ukraine notamment », ajoute-t-elle.

## **HÔTE D'HONNEUR HOLLANDAIS**

Cette année, l'hôte d'honneur sera Théo Warmerdam, 13<sup>e</sup> génération de fromagers fermiers dans la famille à Warmond, situé à 5 km de Leiden et dont la spécialité

est le beurre mais aussi un seul fromage, avec ou sans cumin avec une croûte colorée en rouge. Il a déjà été primé huit fois comme meilleur fromage artisanal lors de ces 10 dernières années.

Ouverture des stands le samedi à 14h jusqu'à 19h et à 21h, soirée Oberbayern sous chapiteau. Dimanche, ouverture des stands à midi jusqu'à 19h avec des intronisations de Confréries. Bar et petite restauration. Château gonflable pour enfants. Entrée gratuite. Infos sur le site trilingue [www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be) ■