



Harzé, les 23 et 24 août

La Fête du fromage retrouve les murs du château

Cette chaleur épurée de toute consolation, rincée de tout imaginaire, comme un ressassement furieux, désaxant de lumière arcades, meneaux et tourelles. Le château, sa belle architecture mosane. Après des années passées sous chapiteau à son pied, la Fête du fromage retrouve, pour sa 45^e édition, les salles historiques de l'édifice les 23 et 24 août. Un retour attendu et préparé de longue date, rendu possible grâce aux nouveaux propriétaires.



Philippe Dodrimont (g.) et Gonzague Milis (d.) sont aux manettes d'une nouvelle édition remaniée de la manifestation. M-F V.

« C'est un retour comme il y a quarante ans », résume Philippe Dodrimont, président du Greova (Groupement Régional Économique Ourthe-Vesdre-Amblève), structure organisatrice. « Il faut se réhabituer, se réapproprier les lieux. Ils ont été restaurés, changés. C'est une autre expérience que de présenter les produits dans un cadre patrimonial ». Pour Gonzague Milis, nouveau directeur du Greova, cette réintégration est une opportunité de « faire découvrir l'intérieur du château, et non plus seulement ses abords ». Les visiteurs emprunteront un cheminement vers les salles où seront installés les fromagers, tandis que l'espace restauration, les boissons et les animations se tiendront dans la cour et les caves voûtées.

Un écrin patrimonial pour les artisans

Le retour à l'intérieur du château change le visage de l'événement. Les salles renovées, capables d'accueillir 200 personnes simultanément, offriront un cadre plus frais pour les fromages et une atmosphère singulière. « Cela change d'une foire traditionnelle sous chapiteau, ici le lieu a un cachet particulier », souligne M. Milis.

Les organisateurs entendent mettre en lumière non seulement les produits, mais aussi les parcours des producteurs. « Derrière chaque fromage, il y a une histoire », insiste M. Milis. L'édition 2025 accueillera ainsi des artisans aux parcours atypiques, comme cette fromagère ayant débuté à 18 ans ou cet ancien chef passé aux terrines et produits du terroir après un grave accident.

Les brasseries, la coopérative vinicole VivArdent de Sprimont, des producteurs de confitures, chocolats

et autres douceurs compléteront l'offre. « C'est la fête qui met à l'honneur le terroir et qui, nous l'espérons, donnera un éclat nouveau au patrimoine du château », se réjouit M. Dodrimont.

Un concours inédit : marier bières et fromages

Grande nouveauté cette année, un concours du meilleur accord bière-fromage. 17 brasseries locales, soit près de 80 références, ont été contactées pour participer à cette expérience gustative. « On ne sait pas toujours quelle bière va avec quel fromage. Nous allons tester et désigner les accords les plus harmonieux », explique M. Dodrimont.

Trois fromages régionaux – un chèvre, un croûte lavée et un fromage de vache – seront associés à des bières sélectionnées par un jury mêlant personnalités et habitants. Le public pourra également voter lors de la dégustation dominicale. L'objectif est de créer des associations reproductibles dans les restaurants et commerces locaux.

La fête proposera également des animations musicales avec la fanfare locale, la présence de confréries gastronomiques, et un espace enfants incluant un château gonflable et des jeux anciens prêtés par les musées du Domaine de Wégimont. Un stand de la Maison du tourisme permettra aux visiteurs de découvrir les balades et activités de la région.

L'art contemporain au cœur du patrimoine

Cette 45^e édition sera aussi marquée par la présence de l'artiste italien Andrea Ravo Mattoni, figure internationale du Street Art, bien connu pour ses fresques monumentales qui réinterprètent des chefs-d'œuvre classiques à la bombe aérosol. Au Château de Harzé, il réalisera une œuvre dans la cage d'escalier, visible en cours de création durant la fête.

Pour les responsables du Greova, il s'agit d'illustrer leur volonté de donner au château « une autre dynamique, au croisement du patrimoine, de la culture et du tourisme », « Nous voulons le rendre aux habitants et aux visiteurs », insiste M. Dodrimont.

Préserver l'avenir de la fête

Au traditionnel « invité d'honneur », les organisateurs ont préféré concentrer les moyens sur la mise

en valeur des producteurs wallons et sur la viabilité à long terme de l'événement.

« Nous voulons nous inscrire dans la durée, pour les producteurs qui en ont besoin et pour l'économie locale », souligne M. Milis. « Des artisans nous disent qu'ils se sont fait connaître grâce à la fête. Cet impact économique et ce soutien au terroir sont essentiels ». Avec un retour dans un cadre patrimonial, un concours inédit, des animations pour tous et une ouverture sur l'art contemporain, la 45^e Fête du fromage entend célébrer autant les savoir-faire que le lieu qui les accueille.

En pratique

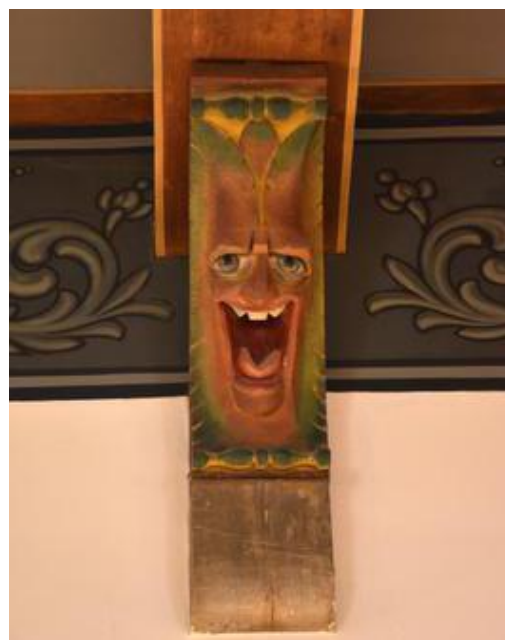
Le 23 août, les stands ouvriront à 14h00. Auront également lieu, l'inauguration officielle, l'intronisation des confréries et diverses animations musicales. Le lendemain, les stands accueilleront les visiteurs dès 12h00. L'entrée est gratuite tout au long du weekend. Les stands fermeront à 19h00.

Tél. : 04/384.35.44 et fetedufromage.be

Marie-France Vienne



Les salles renovées sont capables d'accueillir 200 personnes simultanément. M-F V.



L'un des nombreux corbelets grotesques qui décorent les salles du château où seront accueillis les fromagers. M-F V.