

(mardi 17 août 2010)

HARZE

Les fromages sous la drache

Malgré la météo calamiteuse, 7 500 visiteurs ont goûté les pâtes fromagères présentées à la Fête du Fromage.

● Nathalie LEGRAND

Seul le soleil a loupé le rendez-vous fixé à Harzé par la Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe-Ambève et l'ASBL GREOA (pour Groupeement Régional Économique des vallées de l'Ourthe et de l'Ambève), organisateurs de la 31^e édition de la manifestation qui offre l'occasion de découvrir les fromages de Wallonie et d'ailleurs. Samedi, après l'inauguration officielle, le député provincial Georges Pire a été l'un des trois prestigieux intronisés par la Confrérie de Herve. Tout le monde a ensuite pu parcourir les deux chapiteaux animés par une trentaine de producteurs qui offraient de quoi déguster près de 200 spécialités. « Certains picorent un peu de tout, testent chaque sorte de fromage avant de se décider, d'autres n'en goûtent qu'un avant d'en acheter un morceau. Chez nous, le Saint Servais a du succès car il a gagné un prix cette année, explique le jeune homme qui tient le stand de la Fromagerie des Ardennes (Werbomont), très sollicité dimanche après-midi.

Le public n'est pas uniquement composé d'ainés : en-

fants et adolescents picorent volontiers les carrés disposés à leur portée. La manifestation a également séduit une journaliste britannique. Côté

positif de la météo, la pluie a poussé du monde à franchir le seuil du Musée de la Meunerie et de la Boulangerie ce week-end. Cette année, le res-

taurant du château de Harzé avait aménagé sa terrasse et organisé un concert samedi soir, à l'occasion des festivités fromagères. L'initiative a obtenu tant de succès qu'il serait question, l'an prochain, de redéployer la Fête du Fromage dans la cour arrière du château. « Les avis sont mitigés, certains apprécient la vue sur le château et le bel alignement des chapiteaux dans le bas du parc mais cette année, avec la pluie et la boue, c'était un peu limité ! Mais il n'est plus question d'organiser la fête à l'intérieur du château, sur deux étages, comme cela se faisait jadis, » déclare Jacques Lilien, directeur du GREOA. ■



Comme d'autres, le stand de la Fromagerie des Ardennes a eu du succès ce week-end à Harzé.

Un concours plus professionnel

Cette année, le concours organisé par la Fête du Fromage a professionnalisé ses critères de sélection : étiquette munie de toutes les informations légales, emballage, présentation, diffusion nationale ou locale comptent autant que le goût et la consistance. Précédemment, près de 150 fromages étaient en lice. Cette fois-ci, 43 candidats ont tenté de décrocher l'une

des 13 récompenses attribuées par la presse, les chefs de cuisine ou le Comité de soutien des fromages de Wallonie. De la Fromagerie des Ardennes, le Cru des Fagnes décroche un Harzé d'Or et le Saint Servais, un Harzé d'Argent. La Tomme à pâte dure (lait de brebis) de Benoit Duysens emporte un Harzé d'Or et le Grand Prix spécial de la Province de Liège.