

(lundi 24 août 2009)

VOYEZ LES PHOTOS SUR LAMEUSE.BE

10.000 amateurs de fromage à Harzé



Du monde mais on a vendu moins que l'an passé.

■ N.L.

La 30^e édition de la Fête du Fromage de Wallonie et d'ailleurs aligne un bilan positif: la météo était idéale et le public n'a pas boudé l'événement fromager. Les organisateurs estiment avoir accueilli au moins autant de monde que l'an dernier. Léger bémol exprimé par les exposants: cette année, le public a nettement moins dépensé! "Il suffit d'observer les gens qui quittent la fête: très peu de gens repartent avec un sachet de fromage", regrette l'un d'eux.

Pourtant, le vaste choix proposé par les 36 exposants (ils étaient 25 en 2008) pouvait satisfaire tous les gourmets: plus de 200 fromages réalisés à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis ont été testés sur place. Treize fromages ont été primés cette année: le coup de cœur de la presse va au brie Pempa, fromage de lait de vache cru de la Fromagerie du Vieux Moulin à Herve. Celui des chefs de cuisine va au St Servais, fromage de la même catégorie produit par

la Fromagerie des Ardennes, à Werbomont. Primés également le Petit Frais Paprika de la Chèvrerie d'Ozo et le Carré de Liège de la fromagerie Camal, à Barchon.

Certains artisans n'apprécient guère la présence de grandes laiteries à la Fête du Fromage: "Leurs produits ont toujours le même goût et sont vendus en grande surface. Rien à voir avec la production artisanale qui varie selon les saisons. En plus, ils ont les moyens de distribuer de gadgets pour les enfants: bics, pistolets à eau, on ne joue pas le même jeu!" Jacques Lilien, directeur du GREOA qui a repris l'organisation en mains, répond: "Les grandes laiteries sont les seules à proposer des fromages wallons qui ont obtenu un label: impossible d'imaginer la Fête du Fromage sans elles! La Fête n'existerait pas si elle ne rassemblait que des artisans fromagers à la production et à la diffusion confidentielles." Voyez les photos sur lameuse.be «

N. LEGRAND