

PLEINCHAMP

(18 août 2011)

Le fromage fait sa fête au château de Harzé

La Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe-Amblève (asbl GREOA) organisera, le week-end des 20 et 21 août 2011, la 32ème édition de la Fête du Fromage dans le site prestigieux du château de Harzé, situé sur la Commune d'Aywaille en Province de Liège.

JOSEPH PONTHER



Une trentaine de producteurs présenteront plus de 200 sortes de fromages différents. Il s'agira principalement de fromages locaux produits de façon artisanale et provenant d'exploitations qui ont misé sur la diversification de leur production pour apporter une meilleure valorisation de leur lait. Cette année c'est « Le Langres », une AOC française qui sera l'invité d'honneur. Le Langres est produit dans une zone limitée centrée sur une partie des départements de la Haute-Marne et quelques cantons des Vosges et de la Côte d'Or. Il est issu d'exploitations détenant au moins 50% de vaches de race montbéliarde, brune ou simmental alimentées uniquement à l'herbe. Pendant le week-end, plusieurs personnalités seront intronisées dans

des confréries régionales comme la Confrérie du Remoudou, la Confrérie du Herve et la Confrérie des Magneus d'Makeye de La Gleize.

Durant les deux jours un bar à lait sera ouvert et tenu par des agriculteurs de la région qui feront déguster du lait entier au goût de ferme en collaboration avec l'APAQ-W. A noter, une nouveauté cette année sous la forme d'une animation qui permettra, pendant les deux jours et au moins deux fois sur la journée aux de participer à une démonstration de fabrication de fromage au lait cru de vache. Cette activité est proposée par la Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne (FLPLW).