

Wallonie Nouvelle

Fête du fromage au Château d'Harzé



©Fête du Fromage - Srce : www.fetedufromage.be

Quoi de plus normal alors pour Jacques Lilien, Directeur du Groupement Régional Economique Ourthe-Ambève que de choisir cet endroit pour organiser chaque année la fête du fromage. Un endroit bien choisi et une fête bien connue et reconnue puisque c'est la 34^{ème} édition qui se tenait cette année.

Animations, dégustations animent ainsi le château et son parc et drainent les visiteurs qui ont ainsi l'occasion de découvrir ou de redécouvrir cette région de la Province de Liège où la nature propose de nombreux circuits et sentiers de découverte. Peut-être les noms comme « *Les Fonds de Quarreux* » (classés au Patrimoine exceptionnel de Wallonie), les Grottes de Remouchamps, le centre de pèlerinage de Banneux, le monde Sauvage ou encore l'Avouerie d'Anthistes évoqueront des souvenirs à celles et ceux qui ont du mal à replacer ce bout de Wallonie sur une carte.

A proximité de Harzé, la société Bru-Chevron compte d'ailleurs un de ses points de pompage d'eau, c'est dire si l'endroit est préservé.

Mais revenons à l'événement qui, cette année, comme les autres années d'ailleurs, comptait un invité de marque, un invité d'honneur: l'Auvergne. Une région riche en fromages reconnus et appréciés: Cantal, Salers, Fourme d'Ambert et, bien entendu, parmi les plus connus, le célèbre bleu d'Auvergne.

Au total ce sont 250 fromages qui ont proposé leur corps, leur rondeur et leur parfum aux visiteurs. Parmi ceux-ci, quelques privilégiés: un concours est organisé chaque année et un jury doit désigner les

Il ne faut pas forcément être un spécialiste du fromage pour venir, le second Week-End d'août, se balader au Château d'Harzé, situé sur l'entité d'Aywaille.

En effet, la région présente de nombreux points d'attraction pour le tourisme de proximité. Ce château, qui date du XVII^{ème} siècle héberge d'ailleurs le Musée de la meunerie et de la boulangerie. De la récolte du blé jusqu'à l'atelier du boulanger en passant par les moulins d'autrefois, ce sont six salles des dépendances du château où prennent place des pans entiers de notre histoire gourmande. Ce musée propose d'ailleurs des animations et des ateliers de fabrication de pain ou de spéculoos.

meilleurs fromages de Wallonie dans différentes catégories. Cette année, l'OPW a participé à ce jury composé de journalistes, restaurateurs, responsables touristiques, critiques gastronomiques. Un Jury présidé par Monsieur Léon Duysens, Président du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie et coraqué par Guy Delville, critique Gastronomique dont la news-letter « *Saveurs de nos régions* » mérite que tout gourmand s'y abonne.

Nous avons trop peu de place pour évoquer ici tous les nominés, que vous retrouverez d'ailleurs sur le site de la manifestation www.fetedufromage.be. Les multiples catégories donneront à chacun l'occasion de trouver son content: fromage frais, fromage à pâte molle et croûte lavée, pâte demi-dure, pâte dure, fromage au lait de brebis, pâte molle à croûte lavée, bleus, ...