

13|08 www.fetedufromage.be
04 384 35 44

Harzé

Lg

Maître Renard, par l'odeur alléché

La fête du fromage est une occasion unique de (re)découvrir les fromages de Wallonie. Fromagers, laitiers et producteurs fermiers s'y retrouvent l'après-midi dans une ambiance conviviale et festive. En plus de la dégustation de tous ces produits, diverses activités sont prévues : intronisations de confréries, concerts ainsi que le traditionnel concours de fromages de Wallonie.

Au château de Harzé, du 13 au 14/08



LA RÉFÉRENCE
(juillet & août 2016)



37^{ème} Fête du fromage
13 & 14/08, Harzê

(Aywaille)

Sa dès 14h & Di dès 12h

La 37^{ème} édition de la Fête du Fromage aura lieu dans le site prestigieux du château de Harzê. Fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs se retrouveront pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive avec cette année, en invité d'honneur, un fromage de la région «Beaujolais des Pierres Dorées».

La Fête du Fromage sera le théâtre de diverses intronisations de confréries (Confrérie du Herve, Confrérie des Magneus d'Makeye, Seigneurie du Remoudou, Confrérie du Roux d'Ayeneux).

Château de Harzê || 04 384 35 44
www.fetedufromage.be

PROXIMAG OURTHE-AMBLÈVE
(mercredi 13 juillet 2016)

HARZÉ

Une Fête du fromage pour tous

Preuve de son succès, la Fête du fromage de Harzé, organisée par le GREOA, en sera à sa 37^e édition les 13 et 14 août. Une fois de plus, ils seront encore des milliers à se retrouver dans les allées du beau parc du château où les effluves de près de 200 fromages s'échapperont des chapiteaux pour flatter les narines des connaisseurs, gourmets et gourmands. Les laiteries, fromageries mais aussi des producteurs petits ou grands y feront à nouveau connaître des produits de qualité, souvent réputés. Ce sera l'occasion aussi de faire des découvertes car chaque année on trouve de nouveaux froma-

gers sur le marché. Comme le veut la tradition, la Fête aura son invité d'honneur, il s'agira cette fois de la région du *Beaujolais des Pierres Dorées et de ses fromages* dont on nous dit le plus grand bien. On pourra aussi y assister à diverses activités festives, des intronisations de confréries fromagères, des concerts, et bien entendu déguster « un peu de tout »... c'est si bon ! Sans oublier les vins et bières spéciales qui se marient si bien à ces fromages. Info : www.fetedufromage.be Ce sera aussi l'occasion de visiter, dans la cour supérieure, le musée de la boulangerie et de la meunerie, d'y découvrir de bon-



nes recettes et, pourquoi pas, le samedi de 14 à 16 h de « mettre la main à la pâte en réalisant des moelleux au chocolat que vous pourrez emporter (aussi les autres samedis

d'août, sauf le 13). Un week-end à ne pas rater, il faut savoir profiter des bonnes choses...

086 21 20 33

Jean Honhan

OURTHE-AMBLÈVE **PROXIMAG** 5

LA MEUSE - LIÈGE
(vendredi 5 août 2016)

HARZÉ - 13 ET 14 AOÛT

37^e Fête du Fromage au Château de Harzé

Les meilleurs fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique s'y donneront rendez-vous

D'année en année, le succès est à chaque fois au rendez-vous. La Fête du Fromage en est déjà à sa 37^{ème} édition et vous accueillera à nouveau dans le cadre du Château de Harzé, ces 13 et 14 août prochains.

Cette année, la Fête du Fromage au Château de Harzé se déroule un peu plus tôt que d'habitude en raison du Grand Prix de Formule 1 de Spa-Francorchamps mais également de la Fête médiévale de Remouchamps. Qu'à cela ne tienne, gageons qu'il y aura autant de monde que lors des éditions précédentes — chaque année, près de 10.000 visiteurs s'y donnent rendez-vous ! Ce week-end des 13 et 14 août, fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique se retrouveront à nouveau « pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive avec, cette année en invité d'honneur, le Beaujolais des Pierres Dorées (voir encadré ci-contre). La manifestation sera animée

tout au long du week-end par Michel Vincent, bien connu des auditeurs de VivaCité-Liège. Diverses intronisations de confréries fromagères, la présence de la fanfare d'Ulsenheim, localité bavaroise jumelée avec Harzé, ainsi que le traditionnel concours des fromages de Wallo-

nie compléteront le programme des festivités.

Pour la parenthèse, une dégustation gratuite des fromages lauréats du concours aura lieu les 3 et 4 septembre prochains, dans le parc de la Boverie à Liège, dans le cadre du salon « Retrouvailles ».

PROGRAMME

> Visite du musée de la boulangerie et de la meunerie

Le musée sera ouvert le samedi 13/08 et le dimanche 14/08 de 12h à 18h. Le tarif est fixé à 4€ par adulte et 2,50€ par enfant (6 à 13 ans). Des démonstrations seront organisées par les boulangers les 2 jours.

> Restaurant « la p'tite auberge »

Cuisine régionale variée de qualité. Réservation souhaitée au 04246.63.53. ☎

à noter Infos : Au Château de Harzé — rue de Bastogne 1, 4920 Harzé. Tél. : 04246.63.63. Retrouvez le programme complet des festivités sur www.fetedufromage.be



L'événement sera animé par Michel Vincent tout au long du week-end



Avec les confréries fromagères. © D.R.

Hôte d'honneur 2016

Beaujolais des Pierres Dorées

L'hôte d'honneur de cette 37^{ème} édition sera donc le Beaujolais des Pierres Dorées, de la Ferme de l'Anneau d'Or, de Mathieu Rochette. Située dans le Haut Beaujolais, proche de Beaujeu, au nord de Lyon, existe depuis plus de 25 ans, 200 chèvres alpines y sont élevées sur 70 hectares pour produire du lait et le transformer en fromages fermiers.

Avec une production annuelle de 100.000 litres de lait de chèvre, ses fromages sont vendus sur la région lyonnaise pour un quart en vente directe et le reste en circuits courts.

Mathieu propose une belle gamme de allant de fromages fermiers traditionnels à des produits plus atypiques tels que des tommes ou des fromages type reblochon ou type camembert au lait de chèvre. ☎

AYWAILLE

Chèvre beaujolais et folklore bavarois

Pour sa 37^e édition, la fête du fromage au château de Harzé invite un fermier beaujolais et une fanfare bavaroise. Rendez-vous le 13 et 14 août.

• Sarah JANSSENS

Amateurs de pâtes dures, molles, mi-dure, à croûte fleurie, lavée ou épicée, mais aussi aux matures palais raffolant des fromages bleus, au lait de chèvre ou de brebis, notez-le dans vos agendas : le samedi 13 et le dimanche 14 août, 300 fromages seront à déguster au château de Harzé (Aywaille).

Comme chaque année, la maison du tourisme GREOVA (groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Amblève) met les petits plats dans les grands pour cet événement qu'elle prépare depuis plusieurs mois. Il faut choisir les fromagers, puis délivrer les fameux et très enviés Harzé d'or



et d'argent qui seront à savourer lors de l'événement. « *Chaque année, l'agence wallonne pour une agriculture de qualité organise un concours pour élire les meilleurs fromages wallons*, explique Jacques Lilien, directeur de la maison de tourisme. *De là, sur 99 fromages wallons inscrits, 23 ont été primés, toutes catégories confondues. Cette année, le Harzé d'or est revenu au Val-Dieu grand*

cru. » Quant à la presse, elle a élu le Valèt, un fromage à pâte mi-dure originaire de Waimès. Remise de prix des meilleurs fromages wallons, donc. Mais ce n'est pas tout. « *Cette année, nous avons un invité d'honneur qui est un fermier qui ne produit exclusivement que du fromage de chèvre* », sourit Dominique Simon, premier échevin de la commune d'Aywaille, en

charge des travaux et de l'agriculture. « *J'ai eu l'occasion de le rencontrer pendant les vacances par hasard, il a 200 chèvres, c'était marrant !* » Présent lors du week-end, Matthieu Rochette, l'hôte tout droit venu du Beaujolais des Pierres dorées, se fera une joie de vous faire découvrir ses produits originaux comme des fromages de type reblochon ou camembert au lait de chèvre.

« *Nous avons aussi une fanfare venue d'Ulsenheim* », surenchérit Jacques. L'ambiance sera donc bavaroise, savoureuse, chaleureuse et enjouée.

Trois cents fromages, des invités d'honneur, puis les traditionnelles intronisations de confréries fromagères, animations musicales diverses en plus de la présence, comme chaque année, de Michel Vincent de Vivacité et, en parallèle, des visites guidées du musée de meunerie et de la boulangerie : le programme de cette 37^e édition sera bien chargé. ■

➤ Ouverture le samedi dès 14 h jusqu'à 19 h. Le dimanche de midi à 20 h. Infos : 04/384 35 44, www.fetedufromage.be

LE SOIR
(samedi 6 août 2016)

HARZÉ

Fête du fromage ce week-end

Ce week-end des 13 et 14 août, fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique se retrouveront à nouveau avec, cette année, en invité d'honneur, le Beaujolais des Pierres Dorées et ses fromages.

Diverses intronisations de confréries fromagères et le traditionnel concours des fromages de Wallonie animeront les deux jours. Retrouvez le programme complet des festivités sur www.fetedufromage.be.

Gazette de Liège

Rien que du fromage

Aywaille La 37^e Fête du fromage se tiendra les 13 et 14 août au château de Harzé.

Au fil de l'été

Comme chaque année au mois d'août, les effluves de plus de 300 fromages s'échapperont du parc du Château de Harzé à l'occasion de la traditionnelle Fête du fromage qui se tiendra les samedi 13 et dimanche 14 août prochains. Pour cette 37^e édition, connaisseurs et amateurs se retrouveront comme à l'accoutumée pour célébrer le produit laitier dans une ambiance conviviale et festive.

Laiteries, fromageries mais aussi producteurs, de Belgique et d'ailleurs, feront à nouveau connaître leurs produits aux plus gourmands. Comme le veut la tradition, la Fête aura son invité d'honneur. Il s'agira cette fois de la région du Beaujolais des Pierres Dorées et de ses fromages. La manifestation sera animée tout le week-end par Michel Vincent (Vivacité-RBTF). L'APAQ-W offrira quant à elle des plateaux de fromages. Et ce n'est pas tout puisque la Fête du fromage sera également le théâtre de diverses intronisations de confréries (Confrérie du Herve, Seigneurie du Remoudou). Le traditionnel concours des fromages de Wallonie viendra en outre compléter ces festivités des plaisirs fromagers.

Et non, il n'y aura pas que du fromage à Harzé puisque des animations musicales seront également organisées tout le week-end avec notamment le samedi soir jusque 22 heures,



Il sera possible de découvrir plus de 300 fromages de Belgique et d'ailleurs.

une soirée festive animée par la fanfare d'Ulsenheim (localité bavaroise jumelée avec Harzé). Pour les enfants, château gonflable et grimage (gratuit, le samedi) seront prévus.

Visite du musée de la Boulangerie

Enfin, pour ceux qui n'auraient pas encore mis les pieds à Harzé, la Fête du fromage sera aussi l'occasion de visiter, dans la cour supérieure, le musée de la Boulangerie et de la Meunerie (entrée payante – ouvert tout le WE), et d'assister aux démonstrations organisées par des boulangers : fabrication et vente de gaufres 4/4 et de pains.

A.Q.

→ Entrée gratuite. Toutes les infos au 04.384.67.88, à greoa@greoa.be et sur www.fetedufromage.be.

SAVEURS DE NOS RÉGIONS

(newsletter du lundi 8 août 2016)



[Accueil](#) | [Edito](#) | [Articles](#) | [Infolettre](#) | [Partenaires](#)



Vous êtes ici : [Saveurs de nos Régions](#) » [Articles](#) » [Fête du fromage](#)



Avant-propos de rentrée...

Guy Delville
Chroniqueur gastronomique

FÊTE DU FROMAGE

Le Pays d'Ourthe-Vesdre-Amblève est une région touristique majeure aux attraits nombreux et variés où l'événementiel de terroir tient une place importante. C'est dans ce cadre que la Maison du Tourisme (asbl GREOVA) organisera, le week-end des 13 et 14 août prochains, la 37^{ème} édition de la **Fête du Fromage** dans le cadre prestigieux du château de Harzé. Fromageries, laiteries et producteurs fermiers de Belgique et d'ailleurs se retrouveront pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive avec, cette année en invité d'honneur, le *Beaujolais des Pierres Dorées* et ses fromages.

La manifestation sera animée tout au long du week-end par Michel Vincent, le présentateur bien connu des auditeurs de VivaCité-Liège (RTBF). Diverses intronisations de confréries fromagères, la présence de la fanfare d'Ulsenheim, localité bavarroise jumelée avec Harzé, ainsi que le traditionnel concours des fromages de Wallonie compléteront ces festivités à la découverte des plaisirs fromagers. Toutes les informations concernant cet événement sont disponibles sur le site Internet www.fetedufromage.be.

En partenariat avec l'APAQ-W et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie.

[Share](#) 4 [Tweet](#) 0



ARTICLES

[Restaurants coups de cœur](#)

[Brame du cerf](#)

[Balades gourmandes](#)

[Ils ouvrent, ils ferment](#)

[Fête du fromage](#)

[La Boucherie Ardennaise à l'image d'une Wallonie qui bouge!](#)

[Tout beau, tout nouveau](#)

[Livres](#)

Saveurs de nos Régions - guy.delville@saveurs-regions.be

PLEINCHAMP (jeudi 11 août 2016)

ACTUALITÉS

Harzé, capitale du fromage

La main se posait sur le versant de la route d'août doute dégringolait au bas du village, fontaine aux gestes de miroir. Il tente de saluer les nuages, lance ses élans au fil de ses colonnes toscanes, ses arcades. Fleuron de la Renaissance mosane, le château de Harzé vivra pour la 37ème fois au rythme de la Fête du Fromage les 13 et 14 août prochains.

MARIE-FRANCE VIENNE



Les organisateurs de la Fête du Fromage, parmi lesquels, Joseph Ponthier, le Président de la FWA

Le succès de la manifestation ne se dément pas au fil des années. Et les amoureux des plaisirs du folklore et des produits de terroir rattreront à nouveau Harzé le temps d'un weekend pour célébrer cette grande étape du goût dans une ambiance conviviale et festive.

La Wallonie, amoureuse de ses fromages

C'est bien simple, la Wallonie compte plus de 370 fromages différents. Si le Belge en géné-

ral est plutôt amateur de fromage, puisqu'il en consomme en moyenne 11,7 kg par an et par habitant, c'est le Wallon qui tient la corde avec un peu plus de 13kg par habitant tandis que le Flamand se « contente » d'un peu moins de 11kg. Le château de Harzé accueillera durant deux jours une trentaine de stands de fromagers et artisans locaux. Fromageries, laiteries et producteurs fermiers et d'ailleurs se retrouveront avec, cette année en invité d'honneur, la région du Beaujolais des Pierres Dorées qui a signé un pacte d'amitié avec la région de l'Ourthe-Ambève permettant

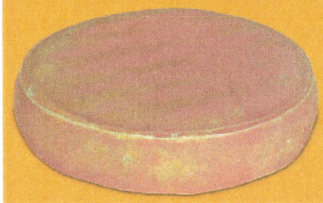
ainsi des échanges non seulement au niveau du folklore mais aussi d'ordre économiques.

Trophées et intronisations

C'est au cours de la Fête du Fromage que seront remis officiellement les trophées et diplômes à une trentaine de fromages primés lors du concours des fromages de Wallonie organisé par l'APAQ-W en collaboration avec le Groupement régional économique Ourthe-Vesdre-Ambève (Greova) et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie le 3 juin dernier au Château de Harzé. 99 fromages étaient en lice, 71 fromages de vache, 23 chèvres et 5 de brebis. Diverses intronisations de confréries fromagères, la présence de la fanfare d'Ulsenheim, localité bavaroise jumelée avec Harzé, ainsi que le traditionnel concours des fromages de Wallonie compléteront ces festivités à la découverte des plaisirs fromagers.

Le Coup de cœur de la Presse

Le 4 août dernier au château de Harzé, la presse a attribué son Coup de Cœur au fromage « Le Vallet » de la Fromagerie « Le Vallet » à Walmes. Ce fromage au lait cru bio à pâte mi-dure, pressée et mi-cuite est par ailleurs Harzé d'argent.



Le Programme

Samedi 13 août 2016

- 14h00 : Ouverture des stands fromagers.
- 15h00 : Inauguration officielle de la Fête du Fromage en présence des personnalités. Remise des prix du concours des fromages de Wallonie et du « Coup de cœur de la Presse ». Intronisations par la Confrérie du Herve.
- 16h00 : Concert de l'ensemble instrumental « Les Echos d'Aywaille ».
- 19h00 : Fermeture des stands fromagers. Soirée festive jusque 22h animée par la fanfare d'Ulsenheim (localité bavaroise jumelée avec Harzé)

Dimanche 14 août 2016

- 12h00 : Ouverture des stands fromagers.
- 13h30 : Animation musicale.
- 15h00 : Concours des fromages de Wallonie : proclamation du « Coup de cœur des Chefs de cuisine » et remise du « Grand prix spécial de la Province de Liège ». Intronisations par la Seigneurie du Remoudou.
- 17h00 : Animation musicale par le « Duo Retro Nouveau ».
- Tout le week-end : Bars et petite restauration. Château gonflable



Le Château de Harzé

HARZÉ

L'authenticité du fromage beaujolais

Ce week-end, le fromage régnait en maître au château de Harzé. Sur les étals, les variétés beaujolaises étaient mises à l'honneur.

• Céline DEMELENNE

Dès l'entrée, les effluves de fromage viennent chatouiller les narines des visiteurs. Pour sa 37^e édition, la fête du fromage a une nouvelle fois investi le cadre verdoyant du château de Harzé, pour le plus grand bonheur des gourmands. Sur les étals, près de 200 variétés de ce produit laitier, des pâtes molles aux croûtes fleuries, sont ainsi présentées. Au-delà des différents concours organisés pour l'occasion, ces festivités favorisent avant tout les découvertes gustatives. La mise en évidence d'un savoir-faire wallon, mais pas seulement. « Cette année, notre hôte d'honneur est le Beaujolais des Pierres Dorées, avec la Ferme de l'Anneau d'Or, spécialisée dans le



La fête du fromage, c'est une belle vitrine pour leur commerce mais aussi pour leur profession, méconnue.



fromage de chèvre, affirme Jacques Lilien, directeur du GREOA. Notre objectif, via cette sélection, est de faire vivre les chartes d'amitié qui existent entre les territoires. »

Derrière son stand, Matthieu Rochette représente les couleurs de sa région, et d'une production artisanale. « Ma ferme se trouve dans le Haut Beaujolais, j'y élève 200 chèvres, dont tout le lait est transformé en fromage, explique-t-il. Nous nous centrons sur deux grandes familles de fromages : les lactiques, qui sont des fromages traditionnels de la région, et d'autres gammes qui sont des co-

pies de fromages de vache. » Tomme, reblochon et bleu sont alors entièrement déclinés en fromages de chèvre. Une approche originale, qui permet à ce jeune artisan de se distinguer de la concurrence.

La vitrine des commerces locaux

Si l'événement fait la part belle aux producteurs – de Wallonie et d'ailleurs – il valorise également les métiers périphériques, essentiels à ce milieu. Artisans affineurs, Denis et Maud Wilkin tiennent La Cave du Fromager, à Aywaille. La fête du fromage, c'est évidemment une belle vi-

trine pour leur commerce mais aussi pour leur profession, parfois méconnue. « En venant ici, nous avons décidé de sélectionner un comté et un valet, de Waimes, pour nous distinguer des autres, souligne Maud. L'objectif de notre crèmerie, c'est de sélectionner des fromages de qualité, produits à échelle raisonnable. On essaie de se distinguer des grandes surfaces, en proposant un produit goûteux, que l'on affine nous-mêmes. On vend donc les fromages, quand on estime qu'ils sont bons. » Un travail ancestral et exigeant, dont la valorisation constitue l'une des priorités de la fête du fromage. ■

Une fête canalisée

Comme chaque année, la fête du fromage propose un programme pour le moins chargé. « En plus des concours, nous avons eu une fanfare bavaroise, qui a joué pendant 3 heures », souligne Jacques Lilien. Si la fête a battu son plein le samedi, l'ambiance était nettement moins enjouée le dimanche. « Quatre jeunes se sont tués en voiture, à quelques centaines de mètres d'ici », explique Dominique Simon, échevin des travaux de la commune d'Aywaille. Par respect pour leurs familles, les organisateurs ont donc décidé d'effectuer quelques aménagements. « Il devait y avoir de la musique, mais ça n'a pas été le cas, poursuit l'échevin. Nous nous sommes aussi posés la question pour l'intronisation des confrères fromagers. L'événement est maintenu, mais il est clair qu'aujourd'hui, dimanche, le cœur n'est pas à la fête. »