

Concours Fromages de Wallonie

a. Contexte

Les gastronomes ne s'y trompent pas, les fromages sont une véritable source de plaisir ! Ils soulignent généralement un moment gourmand, empreint de goûts et de bienfaits. Et si, pendant de nombreuses années, les fromages wallons sont restés discrets, aujourd'hui ils s'affichent fièrement. Les producteurs ont ajouté une touche de créativité et d'audace à leur savoir-faire et proposent une panoplie de fromages wallons pouvant rivaliser avec les plus grands.

La Wallonie regorge de variétés de fromages et **près de 550 sont répertoriés** à ce jour. Afin de favoriser leur découverte et d'encourager leur production, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W) organise chaque année, dans le cadre prestigieux du Château de Harzé, un **concours destiné à élire les meilleurs fromages wallons de l'année**. Ce concours est **ouvert à tous les fromagers, qu'ils soient industriels, artisans ou fermiers**. De nombreux fromages proviennent d'ailleurs de fermes soucieuses de diversifier leurs activités.

Les conditions de participation sont le respect des normes réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, la garantie d'un approvisionnement minimum envers la clientèle et, bien sûr, la certitude d'être produit en Wallonie, avec des matières premières issues de l'agriculture wallonne.

11 catégories de fromages sont prises en considération. Le **lait de vache** constitue l'essentiel de la production laitière wallonne. Aussi, 6 catégories lui sont réservées :

- les fromages frais nature ;
- les fromages frais aromatisés ;
- les fromages à pâte molle à croûte lavée ;
- les fromages à pâte molle à croûte fleurie ;
- les fromages à pâte pressée non cuite ;
- les fromages à pâte pressée cuite.

3 catégories sont consacrées au **lait de chèvre** :

- les fromages de chèvre frais nature ;
- les fromages de chèvre frais aromatisés ;
- les fromages de chèvre affinés.

1 catégorie concerne enfin les fromages de brebis. Et une catégorie **tous types de laits confondus pour les bleus** (pâte persillée).

Dans chaque catégorie, les fromages sont cotés sur les critères suivants :

- **Le nez** : 10 points
- **L'aspect** : 10 points
- **La texture** : 20 points
- **Le goût** : 50 points

Un jury se charge d'évaluer l'aspect visuel du fromage tel que présenté pour la vente. L'aspect visuel emballé est coté sur 8 points. 2 points sont enfin attribués pour la conformité de l'étiquetage à la réglementation en vigueur.

b. 136 fromages en compétition

Le concours 2017 des Fromages de Wallonie, qui s'est déroulé le lundi 8 mai au Château de Harzé, a rassemblé **136 fromages** fabriqués par **36 producteurs** issus de Wallonie. Cela illustre l'**enthousiasme**, le **dynamisme** et le **professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

Parmi les 136 fromages, 91 sont à base de lait de vache, **39** au lait de chèvre et **6** au lait de brebis. **91 fromages sont au lait cru**, tandis que **45 sont au lait pasteurisé**. **13 produits** sont quant à eux d'**origine biologique**.

Ce concours vise à apporter aux artisans une **reconnaissance** et une **notoriété** importantes au travers de la **découverte** des fromages et de l'**encouragement de leur production**. Les fromages primés seront notamment présentés sur le stand de l'APAQ-W lors de la **Foire agricole de Libramont** du 28 au 31 juillet, ainsi que lors de divers événements organisés par le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, tels la **Fête Nationale du Fromage** les 19 & 20 août au Château de Harzé, le concours Toque blanche d'un soir à l'Ecole d'Hôtellerie à Liège ou encore le Village de Noël de Liège.

Le jury était, cette année, composé de **26 personnes** :

- 1 ou 2 crémiers par table ;
- des membres du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie ;
- une journaliste culinaire ;
- des techniciens fromagers
- des responsables de l'APAQ-W.
- notre ambassadeur des produits wallons, Gerald Watelet

c. Un palmarès gourmand !

Un Harzé d'Or et un Harzé d'Argent ont récompensé chacune des **11 catégories**. Pour la catégorie chèvre frais nature, deux fromages arrivent ex aequo pour le Harzé d'Or.

Le **Fromage de l'Année** a été élu par les consommateurs lors du marché des produits du terroir *C'est bon, c'est wallon* au WEX à Marche-en-Famenne le 21 mai dernier. Les 3 fromages Harzé d'Or ayant obtenu les cotations les plus élevées y ont été proposés en dégustation à l'aveugle.

René COLLIN, le **Ministre wallon de l'Agriculture** a récompensé personnellement ces producteurs ce mercredi 14 juin à la Ferme de la Bourgade à Somme-Leuze. Nous vous invitons à découvrir et déguster ces productions de haut niveau gustatif.

LAIT DE VACHE (91 fromages)

Le principal lait produit en Wallonie est le lait de vache. Cette production concerne **3.870 exploitations**, soit 14,2 % des exploitations agricoles, et s'élève à **1.384 millions de litres de lait** produits par an, soit 35 % de la production belge. 97 % du lait de vache produit en Wallonie est transformé par l'industrie laitière. La production moyenne par vache est, quant à elle, de **6.700 litres de lait par an**.

Fromages frais nature (8)



L'Arthur nature

Göhltaler Käserei – Tobias Boffenrath
Rothausstraße 61 – 4731 Eynatten
0472/68 35 23



Située en province de Liège, en communauté germanophone, la fromagerie Göhltaler, exploitée par Tobias Boffenrath, est une petite structure familiale qui propose des fromages au lait cru issus d'une production artisanale. Le lait destiné à la fabrication des fromages est produit sur place. Ce faisant, la chaîne de production peut être contrôlée dans son ensemble, de l'entretien des animaux jusqu'à l'engrais utilisé. Cela distingue non seulement le fromage par sa régionalité mais garantit aussi au produit fraîcheur et qualité. Tobias met beaucoup d'amour à fabriquer ses fromages. Il accorde une importance à l'identité propre de chaque fromage. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a décidé de personnaliser ses fromages avec des prénoms (Arthur, Félice, Giulietta).

L'Arthur nature est un fromage frais au lait cru de vache. Il est également décliné en diverses variétés : Félice épicé (ail et fines herbes), Giulietta bruschetta. Il peut se déguster en toute simplicité sur une tranche de pain avec de la confiture.



Bidelot nature

Fromagerie Régal – Damien Bruwier
Rue Derrière les jardins, 8 – 4610 Queue du Bois
04/370 63 98 – www.fromagerie-regal.be



La Fromagerie Régal est une fromagerie artisanale spécialisée dans la production de fromages frais. Elle perpétue un savoir-faire ancestral de valorisation du lait des fermes du Pays de Herve. Elle produit les traditionnelles maquées de campagne moulées à la louche, ainsi que des fromages frais lissés nature et aromatisés.

Le Bidelot nature, déjà récompensé à plusieurs reprises par le Harzé d'Or, est un fromage frais fabriqué avec du lait écrémé pasteurisé issu des pâturages du Pays de Herve. Il est enrichi en crème fraîche pour lui conférer sa douceur et son onctuosité. Il est surprenant en verrine, accompagné de pommes et crevettes grises ou de truite fumée, et assaisonné de poivre. Il se déguste aussi sur une tartine, au petit déjeuner, en dessert ou dans toute autre recette gourmande à base de fromage frais.

Fromages frais aromatisés (12)



Le Félice épicé

Göhltaler Käserei – Tobias Boffenrath
Rothausstraße 61 – 4731 Eynatten
0472/68 35 23



Déclinaison de l'Arthur nature, le fromage Félice épicé est un fromage frais artisanal, au lait cru de vache, épicé à l'ail et aux fines herbes. Il est délicieux sur une baguette de pain gris accompagnée d'un verre de vin blanc.



Le Caprice du Gerny bruschetta

Le Plateau du Gerny – Anne Lecaillie et Viviane Evrard
Rue de Tavys 29 – 6900 Aye
0499/33 07 87 – www.leplateaudugerny.be



Il y a quelques années, Anne Walhin-Lecaillie et Viviane Maillen-Evrard, toutes deux agricultrices à Aye en province du Luxembourg, ont pris la décision de suivre une formation à l'atelier fromagerie de l'Ecole Provinciale d'Agriculture de Ciney. Depuis lors, elles transforment avec brio le lait d'un agriculteur de la région en fromages au lait cru. Les fromages du Plateau du Gerny ont déjà été primés lors des concours Froma'wall de Malonne, Coq de Cristal et Fromages de Wallonie.

Le Caprice du Gerny, fromage frais au lait cru de vache, se décline en diverses variétés : nature, ail et fines herbes, échalote et saveur du jardin. Bruschetta est le plus sucré de la gamme. Il se déguste à toute heure de la journée, en association sucré-salé, en apéritif enroulé dans du jambon cru ou tartiné sur une tranche de pain. Il est conseillé de le consommer dans les 10 jours après sa fabrication.

Fromages à pâte molle et croûte lavée (18)



Herve Remoudou crémier AOP et Herve Exquis piquant

Herve Société – Jean-Marc Cabay
Rue de Charneux, 32 – 4650 Herve
087/69 35 50 – www.herve-societe.be



La Fromagerie Herve Société est une PME familiale située au cœur du Plateau de Herve, dans la région des bocages. Créée en 1983, elle est dirigée par Jean-Marc Cabay, enfant du pays, dont les parents étaient affineurs et les grands-parents fabriquaient déjà du fromage de Herve à la ferme dès 1925. La fromagerie emploie aujourd'hui une soixantaine de personnes. Herve Société est riche d'une large gamme de plus de trente fromages. Elle tire sa passion du patrimoine fromager régional et de la richesse de sa filière laitière.



Le Herve Remoudou crémier est un fromage à pâte molle et croûte lavée au lait entier pasteurisé de vache issu d'une recette ancestrale. Il est affiné durant 6 à 8 semaines.

Les fromages Exquis sont des fromages de Herve, « Fromage de Herve » étant la seule Appellation d'Origine Protégée (AOP) belge en fromages. L'Exquis piquant s'inspire quant à lui d'anciennes recettes de fromages de Herve. Ce fromage au lait pasteurisé à pâte molle et à croûte lavée repose sur un affinage lent de sept à huit semaines en passant dans trois caves d'affinage différentes où il est régulièrement lavé et retourné.. L'Exquis piquant développe une belle complexité aromatique allée à une texture fondante. Il est le fromage des amateurs mais aussi celui des connaisseurs. Ce fromage a été élu Fromage de l'Année 2015 lors du Concours des Fromages de Wallonie.

Fromages à pâte molle et croûte fleurie (15)



Le pavé de Tavys fleuri

Le Plateau du Gerny – Anne Lecaillie et Viviane Evrard
Rue de Tavys 29 – 6900 Aye
0499/33 07 87 – www.leplateaudugerny.be



Le pavé de Tavys fleuri est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte fleurie, affiné minimum 3 semaines. Sa croûte blanche, techniquement complexe à obtenir, demande un affinage surveillé. Son goût doux et crémeux peut évoluer au fur et à mesure de l'affinage et devenir plus puissant. Il se décline sous formes nature, ail et poivre, fleuri ou à la bière Saint-Monon. Il est délicieux au barbecue.



Le Samson aux fleurs

Fromagerie du Samson – Vincent Verleyen
Chaussée de Gramptinne 37 – 5340 Gesves
081/58 36 66 – www.fromageriedusamson.com



La Fromagerie du Samson existe depuis de nombreuses années. Vincent Verleyen a repris le flambeau en juillet 2011. Depuis, il s'attache à préserver la qualité des fromages créés par ses prédécesseurs, propose des variantes et, pour son plus grand plaisir, crée régulièrement de nouveaux fromages. Tout en respectant les normes d'hygiène modernes, la Fromagerie du Samson maintient les techniques de fabrication propres aux fromages artisanaux.

Le Samson aux fleurs, déjà récompensé d'un Harzé d'Or en 2016, est un fromage à base de lait cru de vache à croûte fleurie enrobé d'un mélange de fleurs. Celui-ci confère au fromage une palette aromatique inédite, empreinte de saveurs noisette, cumin et moutarde. Aussi attirant par ses saveurs que par ses couleurs, il est affiné quatre semaines.

Fromages à pâte pressée non cuite (24)



L'échauguette nature

Fromagerie des Tourelles – F. Lespagnard, A. Henrottin, V. Rouxhet, M. Quiryren
Rue du Château 3 – 6997 Erezée
086/47 72 71 – 0476/69 13 88 – www.lafromageriedestourelles.be



La Fromagerie des Tourelles est une société coopérative fromagère constituée à l'initiative de quatre agricultrices originaires de l'Ardenne belge : Françoise Lespagnard, Annick Henrottin, Véronique Rouxhet et Martine Quiryren. C'est dans leur atelier établi à Fisenne en province du Luxembourg, dans un château-ferme du XVe siècle, que les fromagères transforment trois jours par semaine du lait cru de vache provenant de leur exploitation fermière en produits fromagers.

Les fromages « échauguettes » tirent directement leur nom de l'atelier fromager dans lequel ils sont fabriqués. En effet, avant de devenir de délicieux fromages à pâte dure, les échauguettes passent par un pressage du caillé (en s'égouttant). Or, ce pressage a lieu à l'intérieur d'une vaste grange ornée d'élégantes échauguettes d'angle. En affinant les échauguettes de 3 à 6 mois, elles deviennent plus fermes et développent un goût très relevé. Il existe l'échauguette nature ou épicée (bruschetta, orties, oignons, ail des ours, fenugrec, herbes italiennes...).



La Tomme de la Goyette

Ferme de la Goyette – Daniel et Lucienne Courtain
Rue Fontaine L'Évêque 14 – 1471 Loupoigne
067/77 24 63



La Ferme de la Goyette est située dans le village de Loupoigne (entité de Genappe) en Brabant wallon, et est exploitée par la famille Courtain depuis 3 générations. Daniel Courtain et son épouse, Lucienne, ont repris le flambeau en 1996. L'exploitation, d'une soixantaine d'hectares, est consacrée aux cultures et à l'élevage. À la ferme, tout est encore produit à l'ancienne, même le fourrage et les granulés qui nourrissent le bétail. Et c'est probablement la raison pour laquelle les produits laitiers ont ce goût particulier et réellement authentique.

Fabriquée à partir du lait cru des vaches Jersey et Montbéliarde de la ferme, la tomme est un fromage à pâte pressée non cuite affinée 6 semaines. Son goût est doux. Elle se déguste en cubes à l'apéro ou en tranche sur du pain. Elle fond délicatement et surprend en raclette.

Fromages à pâte pressée cuite (8)



Le Bodan

L'atelier 117 Artisan fromager – Bernard Rosart et Véronique Gobin
Rue de la Gare 117D – 5590 Leignon
0486/11 75 23 – www.facebook.com/latelier117



C'est en province de Namur qu'est situé l'Atelier 117. Cette fromagerie est également un magasin, tenu par Véronique Gobin, productrice et vendeuse. Véronique est artisane-fromagère, diplômée de la Haute Ecole provinciale d'agronomie de Ciney. Elle a travaillé 18 ans chez GSK à Rixensart avant de se lancer dans la fabrication de fromages. Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de la Ferme Laurent Samson à Corbion. Les fromages de Véronique trouvent en partie leur nom dans l'environnement proche de la fromagère.

Le Bodan, fromage à pâte dure affiné minimum 3 mois, au goût aromatique, tient son nom du petit ruisseau qui coule dans l'environnement de la Ferme de Corbion. Le Bodan peut se déguster en morceaux pour l'apéritif, avec du pain lors d'un repas ou sur un plateau de fromages en fin de repas avec des marmelades sucrées et des fruits en accompagnement. Il peut aussi être associé à d'autres fromages pour réaliser une fondue. Un vin de poires sec convient très bien pour accompagner la dégustation ou la fondue.



Le Goli'Ath

Fromagerie – École du CARAH
Rue de l'Agriculture 301 – 7800 Ath
068/26 46 30 – www.carah.be



La Fromagerie-École de la ferme expérimentale et pédagogique du CARAH, située à Ath, fabrique toutes les familles de fromages pour former les futurs fromagers des provinces de Hainaut et du Brabant wallon. Tous les fromages sont produits avec le lait cru entier des vaches et des chèvres de la ferme.

Déjà récompensé d'un Harzé d'Argent en 2015, le Goli'Ath est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache. Il a la caractéristique d'être affiné minimum 6 mois et possède une texture ferme aux parfums d'Emmental. Il peut être dégusté à toute heure de la journée : en apéro, en dessert, fondu ou râpé.

LAIT DE CHÈVRE (39 fromages)



La Wallonie produit annuellement **5,5 millions de litres de lait de chèvre** alors que le Wallon en consomme 35,5 millions de litres. Peu présentes sur notre territoire, les exploitations caprines concernent 1.560 éleveurs, dont une cinquantaine de professionnels. Elles se caractérisent par leur ouverture au circuit court (magasins à la ferme, marchés hebdomadaire...).

85 % des éleveurs wallons de chèvres sont par ailleurs producteurs de fromages fermiers, majoritairement à base de lait cru, afin de garantir la qualité et la typicité gustative. Une chèvre produit en moyenne **800 à 900 litres de lait par an**.

Fromages frais nature (8)



Le Crottin frais de chèvre

Le Chèvre-Feuille – Kathy Lanckriet
Voie des Gérons 258 – 5351 Haillot
085/61 20 56 – 0476/35 37 28 – www.chevre-feuille.be



L'exploitation se situe dans le Condroz au cœur d'une nature sauvage et étonnante. Ce territoire situé en zone agricole accentue fortement la qualité et la typicité des fromages. Actuellement, le cheptel se compose de 72 chèvres, 3 boucs et une vingtaine de chevrettes de renouvellement. Les chèvres de race alpine sont élevées dans un environnement riche et varié. Toujours dans une démarche de qualité et de respect du bien-être animal, le bétail sort tous les jours en pâturage et dans une nouvelle parcelle.

Le crottin frais de chèvre est un fromage au lait cru bio. La production est saisonnière (de mars à novembre) comme la majorité des fromages de chèvre artisanaux. Il se décline aussi avec diverses épices : poivre, thym et miel, ciboulette, ail des ours, miel et spéculoos, échalote...



Cœur nature de l'Enclus (ex-aequo)

Chèvrerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies



Bruno Hespel a délaissé son métier de comptable pour se reconvertir dans l'élevage de chèvres. Dans la ferme familiale d'Amougies, en province de Hainaut, cet autodidacte transforme le lait produit en propre en fromages, glaces, beurre, pâtes à tartiner et autres produits. Il attache une grande importance à l'alimentation de ses chèvres (herbe, foin et jamais d'ensilage) ce qui permet des produits de saveurs gustatives particulières. La Fromagerie de l'Enclus a déjà été primée d'un Harzé d'Or pour son Cœur épicede l'Enclus en 2016, et d'un Coq de Cristal pour son Cœur provençal de l'Enclus en 2016.

Le Cœur nature de l'Enclus est fabriqué à partir du lait pasteurisé d'une soixantaine de chèvres poitevines qui broutent l'herbe des prairies situées au pied du Mont de l'Enclus. La race poitvine est réputée comme race fromagère au goût très doux. Il se déguste sur du pain, enrobé de lard, en entrée, en salade avec une vinaigrette ou en cheese-cake. Il s'accompagne à merveille avec un vin blanc.



Le chèvre frais nature

Chèvrerie des Saules – Clarisse Van Thielen
Allée Centrale 90 – 6040 Jumet
0475/61 71 71 – www.chevrerielessaules.be



La Chèvrerie des Saules est un élevage de chèvres situé à Jumet Houbois sur un terrain de 9 hectares. Les chèvres peuvent pâturer sur le site et ainsi donner un lait d'une grande diversité gustative par les multiples espèces végétales dont elles peuvent se régaler. Toute la production laitière est transformée en produits laitiers au lait cru et en yaourts. Les fromages frais sont nature ou épicés : à la Méditerranéenne, fines herbes, sel cendré, échalotes, ciboulette, persil, herbes printanières, miel, miel-noix, miel-amandes, poivres, oriental, birdy, provençal...

Le chèvre frais nature a une texture onctueuse dont on apprécie le goût légèrement acidulé et frais. Il se déguste de multiples façons : sur du pain agrémenté d'aromates ou de préparations sucrées, chaud passé au four, dans les préparations culinaires.

[Fromages frais aromatisés \(13\)](#)



Le Magerotî aux raisins

La Ferme d'Antan – Patrick Dourcy
Magerotte 31 – 6680 Tillet
0493/18 74 30 – www.lafermedantan.weebly.com



La Ferme d'Antan à Magerotte, en province du Luxembourg, a pour but essentiel de promouvoir un art de vivre et des produits du terroir de qualité. Cette ferme diversifiée est axée principalement sur une chèvrerie de 30 chèvres et sur la production de fromage dont la recette – affinée au fil du temps – est gardée secrète par l'artisan des lieux : Patrick Dourcy. Le lait cru est transformé en fromages frais (Le Mageroti), nature et épicés, en maquées nature et épicées, en fromages à croûte fleurie (La Fleur de Magerotte), de type lactique ainsi qu'en crottin (Le Cabri).

Le nom « Mageroti » est un clin d'oeil en patois aux habitants du village de Magerotte. Le Mageroti aux raisins se déguste en apéritif pour une note de fraîcheur ou bien après le repas en assiette de fromages.



Le chèvre frais aux oignons verts

Chèvrerie des Saules – Clarisse Van Thielen

Allée Centrale 90 – 6040 Jumet

0475/61 71 71 – www.chevreriedessaules.be



Ce fromage frais au lait cru de chèvre est épicé aux oignons verts frais. Son goût est un délicieux mariage entre l'acidité du fromage frais de chèvre et le peps des oignons verts finement ciselés, issus de cultures locales. Il se déguste sur du pain ou une pomme de terre en chemise, en salade, dans une omelette ou comme base de sauce...

Fromages affinés (18)



Fromage
DE L'ANNEE

Le Carré de l'Enclus

Chèvrerie de l'Enclus – Bruno Hespel

Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies



Le Carré de l'Enclus est un fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé affiné minimum 6 semaines. Son goût est doux et rappelle la noisette. Plus son affinage est long, plus le goût va être prononcé. Pour les amateurs de fromages plus puissants, c'est à 12 semaines qu'il révèle véritablement son caractère.

Il se déguste sur un morceau de pain de campagne, sur un plateau de fromages, légèrement cuit sur une pièce de viande passée au four ou encore cuit au four avec un fruit local et de saison.

Il se marie parfaitement avec une bière artisanale, un cidre ou un vin rouge.

Le Carré de l'Enclus a été élu « **Fromage de l'Année 2017** » par les consommateurs au cours d'une dégustation à l'aveugle organisée durant le marché de terroir C'est bon c'est wallon à Marche-en-Famenne. Ces consommateurs l'ont élu parmi 3 fromages ayant obtenu les cotations les plus élevées selon l'estimation du jury professionnel.



Le Lingot

Fromagerie du Samson – Vincent Verleyen

Chaussée de Gramptinne 37 – 5340 Gesves

081/58 36 66 – www.fromageriedusamson.com



Le Lingot est un fromage au lait cru de chèvre, cendré et affiné dans une feuille de châtaignier. On retrouve le goût du chèvre cendré avec moins d'acidité et rehaussé d'un petit côté tannique provenant de la feuille de châtaignier. La feuille garde aussi l'humidité du fromage, ce qui lui confère une certaine souplesse à l'affinage. L'affinage peut se prolonger et ainsi renforcer le caractère caprin. Il se déguste avec un verre de vin blanc sec.

LAIT DE BREBIS (6 fromages)

La Wallonie ne produit annuellement que **50 tonnes de fromage de brebis** alors que le Wallon en consomme en moyenne 820 tonnes. Il s'agit d'un des secteurs agricoles les plus déficitaires. L'absence d'industrie laitière implique que les fromages de brebis wallons sont presque exclusivement distribués en vente directe et en circuits-courts. Une brebis produit environ **250 litres de lait par an**. Le rendement fromager à base de lait de brebis est particulièrement élevé puisque 6 litres de lait sont nécessaires pour la fabrication d'1 kg de tomme, contre 11 litres de lait de chèvre ou de vache.



Tiesse di Fou

Fromagerie du Samson – Vincent Verleyen
Chaussée de Gramptinne 37 – 5340 Gesves
081/58 36 66 – www.fromageriedusamson.com



Tiesse di Fou est un fromage au lait cru de brebis fabriqué à la manière d'un cantal, c'est-à-dire à base d'un caillé « rebroyé ». Ce type de fabrication apporte une pâte plus granuleuse assez caractéristique. Le goût est prononcé avec une légère pointe piquante. Il peut s'utiliser comme un parmesan, râpé, ou peut convenir pour la réalisation d'un pesto.



La tomme de brebis nature

Chèvrerie des Saules – Clarisse Van Thielen
Allée Centrale 90 – 6040 Jumet
0475/61 71 71 – www.chevreriedessaules.be



La tomme de brebis, fromage à pâte pressée non-cuite est affinée de 3 à 6 mois. Elle est fabriquée à partir de lait cru biologique de brebis. Son goût est légèrement fruité avec un arrière-goût de noisette. Elle se déguste en cube, sur du pain, en croque-monsieur ou râpée.

BLEUS (6)



Le Bleu bouleau

Ferme des 30 bouleaux – Philippe Vastrade et Marie-France Roelandts
Rue Solbreucq 6 – 7863 Ghoy
0473/82 14 15



La Ferme des 30 bouleaux est située à Ghoy en province du Hainaut. C'est en 2004 que Marie-France et Philippe lancent leur élevage de chèvres, aujourd'hui composé de Col noir du Valais. En 2006, ils complètent cet élevage d'un troupeau d'ovins laitiers belges. Ils ont également 5 brebis. Le couple produit non seulement de délicieux fromages artisanaux mais exerce aussi, à la ferme, une activité de traiteur.

Le Bleu bouleau est un fromage au lait cru de brebis. Il est affiné 1 mois et est idéal en fin de repas, accompagné d'un pain riche en céréales et très agréable pour des préparations de sauces.



Le Bleu d'Ath

Fromagerie-École du CARAH

Rue de l'Agriculture 301 – 7800 Ath

068/26 46 30 – www.carah.be



Le Bleu d'Ath, déjà récompensé d'un Harzé d'Argent en 2015, est un fromage à pâte persillée au lait cru de vache. Il est affiné durant 5 à 8 semaines et possède une texture ferme avec un peu de souplesse et un goût prononcé sans excès. Il accompagne très bien une tranche de pain gris beurré et s'accommode parfaitement de gelée aux groseilles blanches.

Plus d'infos sur le secteur fromager : www.apaqw.be/fromages. **146 producteurs wallons** sont inscrits sur ce site et **557 fromages** y sont répertoriés.

Plus d'infos sur le secteur laitier : **Cellule d'Information Lait (CIL)**

<http://www.celluleinfolait.be/>

d. Au paradis de la Ferme de la Bourgade !



Cachée entre les collines d'un petit hameau, se trouve la Ferme familiale de la Bourgade où petits et grands participent aux tâches quotidiennes. Lorsqu'il a rencontré sa future épouse Suzanne, Jean-Marie Leboutte n'imaginait sans doute pas que sa ferme deviendrait tôt ou tard un **lieu de détente, de rencontres, d'apprentissage, de loisirs ou de plaisirs gourmands.**

Car la Ferme de la Bourgade, c'est un peu tout cela réuni. C'est d'abord un troupeau de 250 bovins Blanc-Bleu mixte, dont 100 vaches à traire et des veaux ou génisses destinés aux remplacements. Mais ce sont aussi Zoro, Melchior, Pomerol et Sourire, les quatre ânes qui peuplent les étables et prairies, ainsi que Noisette, le poney.



Outre ses animaux, la ferme dispose de trois gîtes – « Les fleurs de la Bourgade » (19 personnes), « Le grenier à grains » (21 personnes) et « Les gîtes ensemble » (40 personnes) – afin d'offrir aux visiteurs des séjours agréables en famille ou entre amis.

La ferme se dote également d'un restaurant, sur réservation, où la cuisine de terroir est élaborée avec passion avec des produits dont la plupart sont directement issus de la ferme.

De ses Pays-Bas, Suzanne Leboute a également ramené une idée bien originale, celle de constituer un golf fermier, le fameux « boerengolf », très populaire dans les fermes à fromages. Entre veaux, vaches, cochons et couvées, le golf fermier de Moressée fait la fierté d'un endroit où les activités de la ferme s'accommodent, désormais, des cris de joie de leurs nombreux visiteurs.

Depuis janvier 2016, la ferme est également en conversion vers une agriculture et production biologiques.

Et, depuis février 2017, le couple s'est lancé dans un nouveau projet : celui de fabriquer un fromage « Pavé Bleu » spécialement créé pour la race Blanc-Bleu mixte, avec l'aide du pôle fromager de Ciney et La Fromagerie du Gros Chêne.

Plus d'infos : www.lafermedelabourgade.be

