



Fête du Fromage, les 24 et 25 août **Le fromage en haut de l'affiche à Harzé**

Transfusion de couleurs dans cette transparence de l'air nos yeux éphémères, avec nos âmes passagères enveloppent le paysage d'un dégradé de verts. Les vignes se hissent du menton jusqu'à capter le soleil. Sprimont et par vaux comme égaré dans l'horizon, là où VivArdent, projet collaboratif autour du vin et des produits de terroir, a accordé, le 16 août dernier, Bacchus et Comus pour annoncer la grande Fête du Fromage à Harzé. Ce sera ce week-end.

Cette 44^e édition organisée par le Greova (Groupeement Régional Économique Ourthe-Vesdre-Ambève), accueillera, dans l'élégant cadre du château de Harzé, fromagers et producteurs locaux pour célébrer cette traditionnelle étape festive du goût.

Les Wallons, grands consommateurs de fromage

Les fromages wallons ont plus que jamais la cote. Longtemps discrets, ils s'affichent désormais fièrement sur les plus grandes tables du Royaume, qu'ils soient de vache, de chèvre ou de brebis. Selon les chiffres transmis par l'Apaq-w, la Wallonie compte non moins de 170 producteurs qui produisent plus de 700 fromages différents. À l'échelle nationale, le Belge consomme environ 14kg de fromage par an. Si les Wallons plébiscitent assez largement les fromages à pâte dure (dont 20 % de fromages belges), les Flamands ont tendance à s'orienter vers les maquées. Enfin, 80 % des Wallons consomment du fromage au moins une fois par semaine, notamment les plus de 35 ans.

Le fromage de Herve, hôte d'honneur de l'édition 2024

Le parc du château de Harzé ouvrira ses grilles à 25 producteurs, wallons pour la plupart, qui feront découvrir environ 200 fromages, lesquels seront proposés à la dégustation et à la vente. Comme chaque année, la manifestation accueillera un hôte d'honneur. Ce sera le fromage de Herve AOP, seul fromage belge à bénéficier de ce label, obtenu en 1996.

À noter que cela fait plus de huit siècles que l'on entend parler de ce fleuron wallon dont la renommée a réellement pris son essor sous le règne de Charles Quint (voir *Le Sillon Belge* du 2 novembre 2023).

À côté de ce géant, la Fête du Fromage fera la part belle à de nombreux petits fromagers et autres producteurs et artisans locaux proposant confitures, champignons, bières, vins, pains.

Jean Galler, le chocolatier redevenu boulanger

Comment, d'ailleurs envisager le fromage sans le pain ? Ce n'est pas Jean Galler qui nous contredira. Fondateur de la marque éponyme et enseigne incontournable du paysage chocolatier belge, il est lui-même issu d'une longue lignée de boulangers. Un métier qu'il a choisi d'embrasser, comme l'on reviendrait à ses premières amours.

Si la profession de chocolatier bénéficie d'une certaine aura, il n'en va en général pas de même pour

celui de boulanger, souvent « déprécié et banalisé » regrette Jean Galler, bien décidé à lui redonner ses lettres de noblesse. Ce sera en fondant l'enseigne bio « Chez Blanche », avec son épouse.

« Quand on sait que 95 % des boulangers utilisent de la farine qu'ils mélangent avec de l'eau, du sel et de la levure, qu'ils mettent la pâte dans une machine, appuient sur un bouton, la ressortent pour la placer dans une pièce chaude afin de la faire lever au plus vite. Quand, deux heures plus tard, les pains seront enfournés puis défournés » rebobine M. Galler, « le métier ne revêt finalement que peu d'intérêt ».

La leçon de pain au levain

Pour lui, il est tout autre. « Tout commence par le choix des blés, à l'origine des farines d'exception que l'on va assembler avec de l'eau, du sel et du levain. Une fois la pâte prête, on va la laisser lever avant de la mettre dans des petits bacs et la laisser à nouveau reposer. Après ce repos, nous ferons des rabats, un très beau geste qui donne de la puissance à la pâte qui sera ensuite coupée à la main » illustre-t-il. Mise dans des bannetons, elle se repose une nouvelle fois dans une chambre froide (parfois jusqu'à 36 heures) car « c'est dans ces conditions que se développent les arômes » précise l'entrepreneur liégeois.

VivArdent, au cœur de l'écosystème agricole et viticole wallon

Fromage, pain... Il restait donc le vin. La toute jeune entreprise VivArdent qui ambitionne de devenir un outil tout à la fois touristique, agricole et économique, sera sans doute bientôt l'un des fers de lance de la production viticole wallonne.

L'aventure débute en France où une poignée de passionnés liégeois en vacances rachètent des terres viticoles dans la belle région d'Uzès, avant de faire de même à Sprimont.

Ils plantent 6,5 ha des vignes, des cépages inter-spécifiques, construisent un chai, et une cuverie surdimensionnée « destinée à accueillir le raisin de nos vignes et des vigneron locaux » développe Philippe Minne dont la société a noué des partenariats avec des fruiticulteurs et des agriculteurs en diversification.

En attendant de proposer le vin de ses vignes, VivArdent promotionne celui de 7 domaines wallons.



Le parc du château de Harzé ouvrira ses grilles à 25 producteurs, wallons pour la plupart, qui feront découvrir environ 200 fromages, lesquels seront proposés à la dégustation et à la vente.
M-F V.

Une manifestation pour toute la famille

Des pains, des vins, qui feront le bonheur des visiteurs du week-end au château de Harzé où il sera par ailleurs question d'intronisations de confréries fromagères (du Herve et des Magneûs d'Makeye), d'animations musicales, de château gonflable pour les plus petits. Un bar et une offre de petite restauration compléteront l'offre à destination du public. Les stands ouvriront le samedi 24 août à 14h00 et fermeront leurs portes à 19h00. Les festivités reprendront le dimanche 25 à 12h00 et se clôtureront à 19h00. L'entrée est gratuite. Pour (encore) plus d'informations, rendez-vous sur le site fetedufromage.be.

Marie-France Vienne

Les coups de cœur



Chaque année, des représentants de la presse (dont *Le Sillon Belge*) réunis en amont de la Fête du Fromage élisent leurs trois coups de cœur. Voici le podium 2024.

- Le Herve de la Fromagerie du Vieux Moulin (Madeleine Hanssen) ;
- Le Herve affiné à la bière brune de Val-Dieu de la Fromagerie Terre de Fromages ;
- « Le plaisir du berger » (brebis) de la Fromagerie de la Ferme du Chemin Châtaigne (Benoît Duysens).

Les proclamations du « Coup de cœur de la presse », et celle du « Coup de cœur des gastronomes » ainsi que la remise du « Grand prix spécial de la province de Liège » auront lieu le dimanche 25 août à 15h00.

M-F V.