

HERVE le 23 mai 2024

Nous sommes accueillis sur le coup de 11 heures par Madame Madeleine Hanssen qui nous fait visiter et découvrir la fromagerie et les secrets de la fabrication du « Herve AOP».



Pour porter l'appellation Fromage de Herve, le fromage doit répondre aux conditions suivantes :

- * être produit dans la région appelée communément Pays de Herve
 - * utiliser un lait produit dans cette région
 - * respecter un cahier des charges précis



Le Herve est le seul fromage belge à bénéficier de l'appellation AOP.

Sa fabrication

Le lait réchauffé à une température de 32 degrés est transféré dans une cuve d'une capacité de 1200 litres.

Il est ensuite transvasé dans des bacs de traitement de 125 litres.



On y ajoute une petite quantité de **présure**.

La présure est une enzyme naturelle extraite de l'estomac du veau qui a la propriété de faire se coaguler le lait qui se transforme en une partie solide, le **caillé**, et une partie liquide, le **sérum**.

Après 1h30, le caillé est découpé avec une « lyre » (grille métallique) et brassé avec précaution pour obtenir des grains de la grosseur d'une noisette.

Le sérum qui surnage est évacué.

La masse de caillé (dont l'humidité est minutieusement estimée par le fromager) est transférée dans des bacs à formes en nylon. Ces bacs sont laissés à reposer durant une douzaine d'heures.

Les fromages sont démoulés et enrobés manuellement de gros sel.



Ils sont entreposés dans la cave d'affinage.

La production actuelle est de 3200 litres de lait tous les deux jours ce qui correspond à +/- 1.600 fromages.

Après la projection d'un petit film documentaire, nous avons droit à une petite dégustation des produits de la maison et la possibilité d'achat.



Ensuite, nous nous déplaçons vers le restaurant « l'Epicurien » près de l'ancienne gare de Herve où nous pouvons y déguster un repas gastronomique dans une chaleureuse ambiance.



Bien restaurés, nous rejoignons ensuite l'église Saint-Jean Baptiste de Herve.



Nous y sommes accueillis par notre membre François Hendrickx qui nous fait un superbe exposé sur HERVE et le pays de Herve « A mi-chemin de Liège et Aix-la-Chapelle ».



Cette église classée, qui a 399 ans, est composée de deux éléments d'époques différentes.

Une tour massive de défense datant du XIII^{ème} siècle et le corps du bâtiment néo-gothique, accolé au XVII^{ème} siècle à la tour qui a remplacé la « capella arvam » du 9^{ème} siècle (dont Herve tire son nom).



Après cet exposé certains parmi nous sont montés en haut de la tour jusqu'à la base du clocher pour y découvrir, depuis 4 clochetons, une magnifique vue sur le pays de Herve.



D'autres, qui ne voulaient pas gravir la tour, avaient tout loisir de visiter les autres bijoux de l'église, notamment des peintures des 3 courants classiques liégeois du 17^{ème} siècle.



Une magnifique journée.

Un tout grand merci à nos organisateurs Yvon Provoost et François Hendrickx

Texte : Site de la Ferme du Vieux Moulin et Luc Dussaussois
Photos : Luc Dussaussois et Pol Rondeux