

Informations générales sur le Fromage de Herve AOP

I. Le fromage de Herve : une tradition vieille de 8 siècles...

Une étude de professeur Remacle de l'Université de Liège a établi qu'on fabriquait déjà du fromage au XIII^e siècle sur le « Plateau de Herve ». Dans le « Roman de la Rose » de Jean Renard, en 1230, on parle déjà d'un fromage « cras et sain ».

Ce qui est sûr, c'est que le « Herve » doit beaucoup à l'empereur Charles Quint ! En effet, c'est au XVI^e siècle que la région du Plateau de Herve est devenue herbagère suite à un édit de Charles Quint interdisant l'exportation du blé aux Pays-Bas anciens. Dès lors, les paysans, empêchés de valoriser leurs céréales en les exportant, se reconvertirent en transformant leurs terres en prairies et en se livrant à l'élevage de la vache laitière. Comme les moyens de communication étaient réduits et lents, il fallait trouver un produit dont le temps de mûrissement était assez long afin d'en permettre le transport vers des régions parfois très éloignées.

On fit donc du « Herve » qui à partir de ce moment servi aussi de monnaie. On constate avec certitude que, dans les villages, des maisons sont vendues contre paiement par une rente de produits faite de beurre et de fromage de Herve. Au XVII^e siècle, le Herve était un cadeau princier, offert, entre autres, aux officiers occupants pour gagner leurs bonnes grâces. Cela démontre l'existence, la qualité et la valeur commerciale de ces fromages anciens.

Le XVIII^e siècle voit notre ambitieux fromage quitter ses frontières. A cette époque, on allait vendre le Herve en Alsace, en Lorraine et même en Bourgogne où les marchands descendaient avec des charrettes remplies de fromages et remontaient chargées de marchandises et de vins qui étaient revendus sur les marchés de la région.

Malgré les taxes, droits de passage et autres impôts, les marchands vendirent de plus en plus de fromages de Herve.

Au 19^e siècle, on fabriquait le Remoudou à partir de lait crémeux : « on n'moudève nin les vaches fou » : on ne trayait pas les vaches à fond lors de la première traite (au départ pour cacher à l'œil vigilant du fisc la quantité réelle de lait tiré !). Une première « mouderesse » ne tirait du pis de la vache que le lait inférieur. Une seconde personne venait retraire (« rimoude » en wallon liégeois). De cette deuxième traite, on obtenait un lait riche et crémeux. Voilà d'où est né le nom « remoudou », de la même manière d'ailleurs qu'a été créé le Reblochon français fabriqué ancestralement avec du lait de re-traite (« blocher » signifiant traire en dialecte de la région)

Cette remarquable tradition s'est perpétuée de génération en génération jusqu'à nos jours. Il y a 50 ans, les producteurs de Herve étaient au nombre de 500. C'est depuis ces années qu'on a pu atteindre la production actuelle suite à la régularité similaire de fabrication des différents producteurs.

Actuellement trois producteurs (la fromagerie Herve Société, la Ferme du Vieux Moulin et la Ferme Colyn) fabriquent encore le fromage de Herve, produisant plus de 500 tonnes par an.

2. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Avec son label AOP (décerné par la Commission européenne en 1996), le fromage de Herve est plus que jamais un excellent ambassadeur de sa région d'origine.

Pour porter l'appellation "Fromage de Herve", le fromage doit être produit, transformé et élaboré dans une aire géographique déterminée, avec du lait de cette région, en respectant des méthodes de fabrication précises, selon un savoir-faire reconnu et constaté.

Cette région spécifique est le Pays de Herve, pays qui sent bon l'herbe verte, le foin mûr et le lait de nos vaches... Situé en Belgique, dans la province de Liège, il est délimité au nord et à l'est par les frontières allemandes et hollandaises, au sud par la Vesdre et l'Ourthe et à l'ouest par la Meuse.

De cette région pleine de ressources, les fromages du Pays de Herve ont tiré des saveurs qui ne se retrouvent nulle part ailleurs.

Plusieurs tentatives de produire le fromage de Herve dans d'autres régions semblent avoir échoué. Le climat, la nature particulière des herbages, une microflore spécifique et le savoir-faire des fabricants sont des atouts irremplaçables liés au terroir.

3. La dégustation du fromage de Herve

C'est son affinage de plusieurs semaines (4 à 5 semaines pour le Herve doux - 5 à 6 semaines pour le Herve piquant) qui confère au Herve son caractère et son piquant.

Si vous passez au Pays de Herve, vous dégusterez sans doute le fromage de Herve dans la tradition, avec un peu de sirop de Liège et la tasse de café de l'amitié.

C'est un grand fromage de fin de repas qu'accompagneront avec bonheur un vin chaleureux, un Porto vintage ou une bière brune d'abbaye. Les amateurs l'apprécient également avec un bon Gewurtztraminer.

4. Autres informations

Rendez-vous sur le site internet de l'asbl Fromage de Herve www.fromagedeherve.com