



La passion du fromage au quotidien a fait de Fabienne Effertz une curieuse, chercheuse de goûts, dans toutes ses subtilités.

Assistante sociale de formation, c'est la vie à l'alpage, en Gruyère, avec sa famille, qui a constitué sa découverte de l'univers poétique du geste fromager, à travers les différentes fabrications.

Son implication dans la formation de crémier-fromager à l'IFAPME (Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises), dans l'UDCF (Union des Détaillants Crémiers-Fromagers), dans le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie et son attachement à la Confrérie du Gruyère sont autant d'aspects de sa passion. Son engagement dans le mouvement Slow Food depuis douze ans et la présidence du Convivium de Liège pendant quelques années, rencontrent et manifestent ses aspirations profondes, par l'introduction notamment des deux produits phares du Pays de Herve dans l'Arche du Goût.

S'appuyant sur son expérience du métier de crémière-fromagère, Fabienne Effertz met en lumière la richesse du patrimoine fromager. À vivre proche de ce monde, elle en est devenue intime, intimité qu'elle traduit de manière sensible dans les témoignages recueillis auprès des « dames du fromage de Herve ».

Fabienne Effertz vit au cœur du Pays de Herve.

Journaliste et photographe, auteur d'une trentaine d'ouvrages, Jean-Pierre Gabriel parcourt le monde entier pour réaliser livres et reportages consacrés aux jardins, à l'architecture et à la gastronomie.

Ingénieur agronome, né dans une « ferme à beurre », sa collaboration à ce livre marque un retour à ses origines et révèle une volonté de promouvoir la qualité et la diversité dans la ruralité d'aujourd'hui.

Titulaire de plusieurs prix internationaux dont celui du plus beau livre de cuisine au monde pour *Matière chocolat* (Éditions Françoise Blouard), ses ouvrages sont publiés dans une dizaine de langues.

Pendant près de deux années et à toutes les saisons, il a photographié le Pays de Herve. Il est également l'auteur des recettes de cet ouvrage.

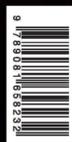
Àu début des années 1980, Carlo Petrini fonde l'association Arcigola dans le but de valoriser la culture de la convivialité et la promotion du vin et de la gastronomie de qualité. Le 9 décembre 1989, Carlo Petrini est à Paris à l'Opéra Comique où le Manifeste du Mouvement International Slow Food est signé par plus de vingt délégations provenant de plusieurs pays. Il est élu président, charge qu'il a conservée jusqu'à aujourd'hui. Il remet sans cesse sur le métier une nouvelle idée de la gastronomie qui considère la nourriture comme le résultat de processus culturels, historiques, économiques et environnementaux.

Il est également le concepteur de Terra Madre, le réseau de plus de deux mille communautés de la nourriture qui rassemble les paysans, éleveurs, fromagers et pêcheurs... de toute la planète.

Carlo Petrini est aussi le père spirituel de la première Université des Sciences Gastronomiques au monde. En 2004, il s'est vu attribuer le titre de *Héros Européen* par le Time Magazine et, en janvier 2008, il figure parmi les « cinquante personnes qui pourraient sauver le monde », liste rédigée par *The Guardian*.

UNE CÉLÉBRATION GOURMANDE

à découvrir sans modération



Seul fromage belge à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée européenne, le Herve méritait son ouvrage de référence.

Fabienne Effertz nous emmène dans l'univers de ce fromage d'exception, célébré par les gourmets depuis des siècles. Elle rend hommage à ceux et (surtout) à celles qui l'ont élaboré avec amour et passion.

Jean-Pierre Gabriel met le tout en images : les fromages, les personnages, les paysages.

FABIENNE EFFERTZ

LE HERVE - BIEN PLUS QU'UN FROMAGE

FABIENNE EFFERTZ

LE HERVE

BIEN PLUS QU'UN FROMAGE

Préface de Carlo Petrini



Photographies Jean-Pierre Gabriel

À l'est de la Belgique, dans une nature généreuse de collines et de vallons, une région revendique sa liberté en se nommant Pays de Herve.

Quoi de plus naturel pour son fromage que de vouloir respirer en toute liberté, loin des frigidaires et emballages, juste sous la cloche à fromage, sentir encore l'air, le vent, l'humidité, sentir encore la vie, et affirmer de plus en plus fort son appartenance à ce « Pays » verdoyant, d'herbages, d'arbres fruitiers, et de petits hameaux, où veille la bactérie linens.

Le fromage de Herve ne laisse jamais indifférent... Dans le fier et beau Pays de Herve, ce petit cube, dont le principal capital génétique est l'odeur, fait partie des fêtes, des farces, des rires, des gourmandises et du quotidien. Il parle de l'enfance, de la famille, c'est un vieux fromage, qui a bien des histoires à raconter.

Mon métier de crémière-fromagère m'a permis d'entrer peu à peu dans son univers, intriguée par ce fromage qui a lui seul porté un « Pays », une région, au-delà de nos frontières. Fallait-il qu'il soit bien costaud, ce parallélépipède à la peau orangée, couronné de la seule AOP fromagère belge (Appellation d'Origine Protégée), pour entrer ainsi dans la cour des plus grands fromages !

Le fromage de Herve a toujours été un sujet enflammé d'échanges et de questionnements ! C'est à croire que c'est le fromage lui-même qui provoque l'intensité, la vivacité des conversations à son sujet, par l'énergie qu'il dégage.

Qu'il puisse susciter autant d'émotions, d'adoration ou de rejet est une invitation majestueuse, curieuse et alléchante à découvrir ce fromage plein de relief, son essence, son origine... et ainsi le rendre aimable.

Qu'il puisse à lui seul faire retrouver le nez, ouvrir grands les yeux d'étonnement, et les refermer de sitôt, comme pour capturer de merveilleuses images de bocages et de délicieuses impressions gustatives, relève du mystère. Le fromage, le vrai, est le reflet des saisons, quand il est lié

à une alimentation naturelle, au terroir, aux troupeaux. Le Herve a ses périodes d'excellence, comme tout autre vrai fromage.

Dès la fin du printemps, où le soleil et l'herbe fraîche s'associent pour donner un lait riche en arômes nouveaux, pour le Herve, c'est le début de la saison faste. L'été, les fromages arrivent à pleine maturité. Et quand vient l'automne, après la sécheresse de l'été, un renouveau dans les pâturages redonne la force de la terre à cette pâte molle qui perdure.

Le Herve vient nous montrer la place du vivant dans l'univers, lui qui, au départ d'une goutte de lait, nous laisse entrevoir les cycles de la terre.

La fabrication du fromage de Herve repose sur ce qui fait la valeur d'une société : la transmission d'un savoir. Derrière ce fromage, il y a des mains de femmes. Il y a des gestes, inlassablement les mêmes et pourtant, chaque jour différents.

Les mains de ces femmes furent habitées par l'énergie de leur cœur. Partout sur la terre, c'est le même « cœur » qui suscite, qui agit, pour guider le lait vers sa transformation en fromage.

Le défi est immense pour un fromage de longue tradition, de conserver, au travers des générations qui se succèdent, ce qui fait son essence. Il n'échappe pas à l'évolution, aux changements...

En 2012, il reste UNE productrice de fromage au lait cru, et UN producteur fermier, qui fabrique le fromage à partir du lait cru de son propre troupeau. Que s'est-il passé pour ce fromage venu du Moyen Âge ? Quel est son devenir ?

L'exploitation agricole familiale, à dimension humaine, contient la culture paysanne. C'est cela même qui est menacé.

Il nous reste à espérer que, grâce aux petits yeux de sa pâte, le Herve gardera la vision juste de ce qu'il se doit d'être !