

Le Maréchal fait son beurre!

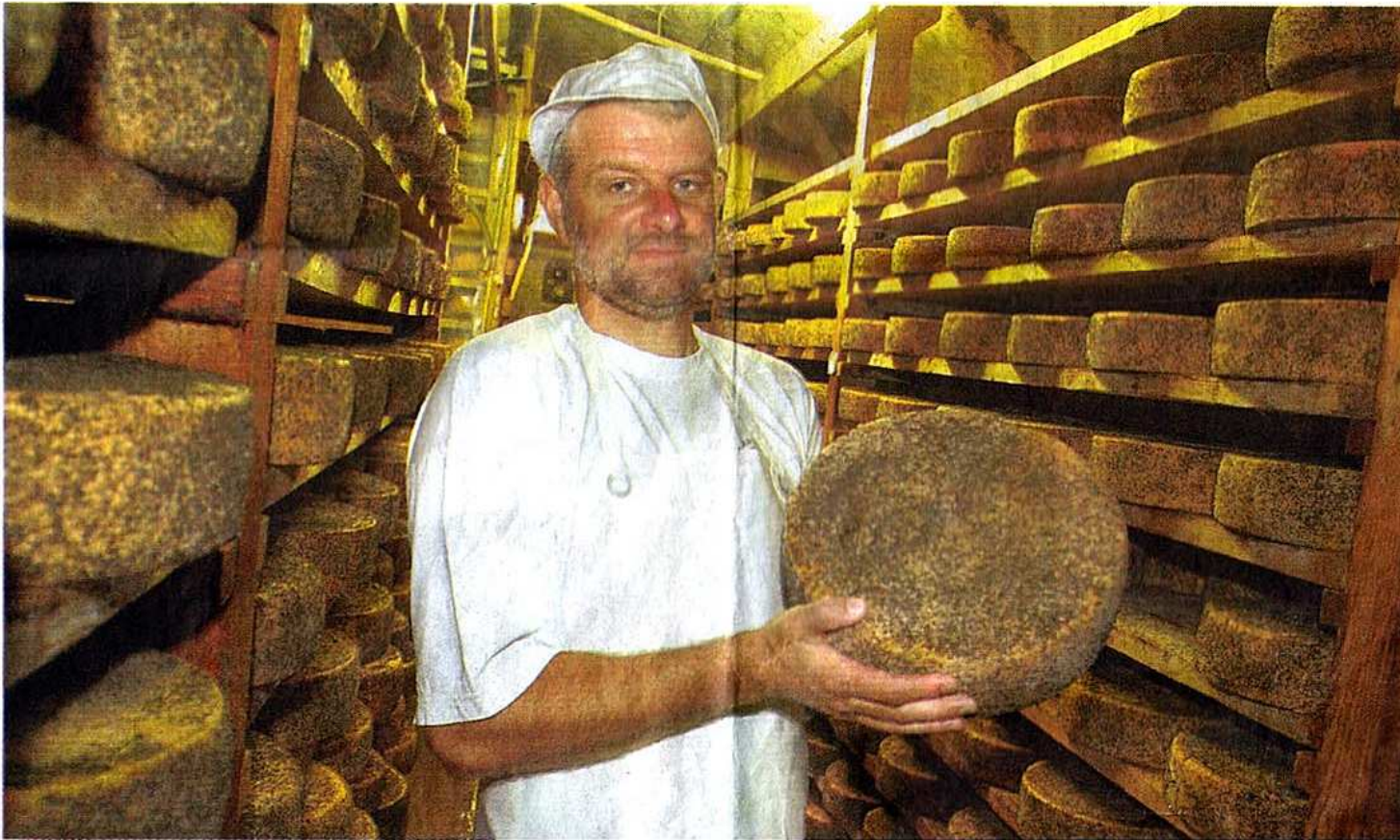
L'inventeur vaudois bien inspiré de la pâte dure relevée aux herbes de Provence se lance dans le beurre. Laitier et businessman, Jean-Michel Rapin a le sourire. Cheese!

CHRISTIAN AEBI

Un lingot doré, ça n'échappe à personne: la forme et l'emballage du nouveau défi que s'est lancé Jean-Michel Rapin, concrétisent une réalité: ce laitier-là a de l'or dans les mains. Cinq ans après avoir inventé et su commercialiser habilement le Maréchal — un fromage que les distributeurs s'arrachent jusqu'à la rupture de stock — le patron de la petite laiterie de Granges-Marnand s'apprête à lancer, cet automne sur le marché, un nouveau beurre.

Pour l'instant, l'imposante baratte de 500 litres en inox dans laquelle la crème se transforme en beurre, ne tourne que pour les essais d'élaboration. A terme, la beurrerie artisanale, créée dans une annexe de l'entreprise occupant quatre personnes, devrait produire près de 10 tonnes d'un beurre traditionnel de fromagerie. Un produit aux saveurs d'alpage acidulées par un savant mélange de crème de lait et de crème de petit-lait. Quant à son moulage, il est tout aussi rustique. Il s'effectue avec un poussoir à saucisse muni d'une buse spéciale d'où s'échappe un continu boudin blanc qu'il n'y a plus qu'à débiter en lingots de 200 grammes. «On arrive à la mise au point, explique le laitier. Mais il reste encore des détails à régler.»

Perfectionniste Jean-Michel Rapin? Sans doute. Mais bien inspiré surtout; il veut appliquer à son beurre les recettes qui ont fait mouche avec le Maréchal: un peu



Jean-Paul Guinard

Cinq ans après avoir inventé et su commercialiser le Maréchal, Jean-Michel Rapin va bientôt lancer sur le marché un nouveau beurre.

d'originalité, beaucoup d'authenticité et une qualité irréprochable. Tout un savoir-faire que le laitier a compris, très tôt, qu'il était indispensable de faire connaître, avec un démarchage ciblé et efficace. En passant des bottes et du tablier blancs, du matin, au costard-cravate de l'après-midi, Jean-Michel Rapin a séduit les

gros distributeurs et les importateurs étrangers. Résultat: le Maréchal fait un tabac, aussi bien en Suisse, qu'à l'étranger comme en Allemagne, où il s'y vend 45 marks le kilo (deux fois plus cher qu'en Suisse).

Le fromage à la croûte recouverte d'herbes de Provence a débarqué depuis ce printemps aux

Etats-Unis. Mais la *success story* a son revers: les 120 tonnes de production annuelle de l'entreprise familiale ne suffisent pas à répondre à la demande. Comme entre mai et juin lorsque, faute de stock, les ventes ont été stoppées durant six semaines. Les caves étaient pourtant pleines d'un fromage, en fin de maturité, tout à

fait livrable. «J'ai cédé une fois à la demande, explique Jean-Michel Rapin. Nous avons livré nos fromages après quatre mois seulement d'affinage (n.d.l.r.: au lieu de cinq). On y était presque, mais ça n'avait pas tout à fait le même goût, la même texture. Les ventes se sont effondrées.» On ne joue pas avec l'authenticité. □

Jovial et moustachu

Malgré ses airs ancestraux, le Maréchal est récent. Tout commence au début des années nonante avec l'ouverture des marchés laitiers. Face à la libéralisation des prix des fromages et du lait, Jean-Michel Rapin, alors producteur de gruyère, réagit par le grand écart. Il abandonne le créneau au profit de son propre fromage. Il sort les moules en bois, les draps de chanvre, écrème son lait à la main, à l'ancienne et donne naissance au Maréchal. En souvenir de son arrière-grand-père, maréchal-ferrant dans le village de Corcelles-près-Payerne. Son portrait moustachu et jovial orne tous les fromages, dont la croûte est recouverte d'un mélange d'herbes de Provence, élaboré par un épicier payernois. «L'image et les herbes lui donnent un côté terroir authentique. Ce que les gens recherchent. Côté marketing, ça le rend aussi bien visible à l'étal», commente le laitier. Reste la plus-value gustative des herbes? «Alors là, c'est les goûts et les couleurs!», s'exclame Jean-Michel Rapin: y a ceux qui les sentent et ceux qui ne sentent rien. Je trouve qu'elles apportent un tout petit quelque chose...»

C. A.