



Le «petit frère» du Gruyère

L'idée de lancer son propre fromage date déjà de 1992. «J'ai demandé une autorisation pour faire des essais de fabrication d'un nouveau fromage. Puis j'ai prospecté sur le marché pour savoir quel produit serait susceptible de trouver preneur». Ainsi a vu le jour dans notre pays un nouveau fromage, venant rejoindre les Tilsit, Emmental et autres Gruyère et Sbrinz. D'un format plus petit (meules de 8 à 10 kg) et de fabrication et d'apparence rustique, ce fromage à pâte dure est proche du... Gruyère ! «C'est en quelque sorte son petit frère», lâche en rigolant le laitier. La différence entre les deux: le «Gruyère broyard», affiné lui aux herbes naturelles, comprend moins de sel, mais plus de matières grasses que son homologue. Et, fruit du hasard, «il plaît mieux aux enfants», se réjouit étonné Jean-Michel Rapin.

Hommage à son ancêtre

Ce dernier aspect pourrait peut-être lui servir dans sa phase de commercialisation. Car le plus difficile maintenant, c'est de vendre son produit et de le faire connaître. «Ce n'est plus de mon ressort normalement, car je n'ai pas une formation commerciale. Mais les agences de publicité que j'ai contactées m'ont énormément déçu, car toutes les idées à la fin se rejoignent». Jean-Michel a donc pris son bâton de pèlerin et s'en est allé frapper à la porte de différents grossistes. Première étape franchie, le baptême de son fromage personnalisé. Son nom: «Le Maréchal». Une sorte d'hommage à son arrière-grand-père Emile, qui était... maréchal-ferrant à Corcelles au

Tradition familiale

Traçabilité et origine définie
L'intégralité de la production provient de la fromagerie familiale de Granges-Marnand. Chaque meule a son numéro.



début du siècle. Ensuite, il a établi une maquette publicitaire, qui présente mieux au public son produit (voir encadré).

Titre pas encore déposé

«J'ai pris de gros risques, surtout financiers», soupire le laitier de 37 ans. Convaincre les producteurs et mettre en place les nouvelles infrastructures ne furent pas une sinécure. Aujourd'hui, Jean-Michel respire: la vente du Maréchal connaît un succès réjouissant. Le nom de son fromage a été déposé auprès des hautes instances et l'étiquette officielle avec le portrait de son arrière-grand-père ne devrait pas tarder à être protégée. Concernant le label, le maître-fromager avoue qu'il

n'a pas encore eu trop le temps de s'en occuper. Toujours est-il que «Le Maréchal» se fait lentement, mais sû-

rement une place au soleil et qu'un détour par la laiterie de Granges-Marnand s'impose. CR

«Le respect de la tradition» et «le bon goût des choses simples», tels sont les slogans de la maquette qui présente les différentes étapes du «Maréchal». Un souci constant anime les producteurs livrant leur lait à la fromagerie: «Produire en respectant la nature».

Soumis aux règles de la production indigène, les membres de la Société de laiterie de Granges-Marnand, qui comprend aussi depuis 1993 ceux de Montet, respectent des normes contrôlées en permanence. Une fois arrivé en boîtes à la laiterie, le lait est trans-

vasé dans des cuves en cuivre de 2400 litres chacune. Là se déroulent durant cinq-six mois, en caves humides, la maturation et la fabrication du fromage. Le pressage se passe ensuite dans des toiles en chanvre et des moules en bois. Très bon isolant, le bois garde l'humidité nécessaire à un pressage soigné. Ce petit plus écologique ne permet ainsi pas aux industries d'imiter «Le Maréchal». Pas de risque donc à ce que la recette concoctée par Jean-Michel Rapin soit «piquée». CR