

## «Le Maréchal» à la fromagerie!

Lorsque les dirigeants de l'Union centrale des producteurs de lait ont donné à l'entreprise Crème l'autorisation de fabriquer du gruyère industriel, bien des fromagers ont perdu courage devant cette attaque sournoise contre une fabrication restée jusque-là artisanale.

À Granges-Marnand, M. Jean-Michel Rapin — qui exploite depuis 1985 la laiterie du village et transforme en gruyère le lait de 15 producteurs de Granges, Marnand et Montet — a fait la nique à la morosité. Avec cet optimisme qui est bien dans sa nature, il a demandé — et obtenu! — de l'UCPL, l'autorisation de fabriquer un nouveau fromage, à pâte dure également. C'est qu'il avait, depuis quelque temps déjà, une idée derrière la tête et les essais tentés dans la discrétion semblaient concluants. Dans les caves voûtées de la fromagerie de Granges, le fromager Rapin — tel un moine affinant la composition d'un élixir — mélangeait des herbes aromatiques destinées à un noble usage: donner à un fromage en gestation une subtile saveur, naturelle et à nulle autre pareille.

Aujourd'hui, un nouveau fromage est né, et bien né. Pâte dure au lait cru, il a trouvé sur les fonts baptismaux un nom propre à évoquer toutes les valeurs et la tradition du fait main: «Le Maréchal». C'est que dans son genre le fromager de Granges est un authentique artisan, capable et soucieux de redonner aux bonnes choses leur personnalité gustative.

### Fruit d'une concertation éclairée entre producteurs et fromager

M. Jean-Michel Rapin y tient, à cette concertation développée entre ses paysans et lui. Il les connaît assez, dit-il, pour savoir que s'ils gardent du bétail c'est pour le bien soigner et il y a des années que les membres de la Société de laiterie ont accepté le principe du paiement du lait à la qualité. L'écologie, ils la pratiquent donc chaque jour.

Moules en bois, toiles en chanvre, le fromager de son côté connaît aussi les secrets qui pendant des générations ont fait le succès du gruyère de Suisse romande. Les conditions étaient donc réunies pour fabriquer un produit naturel de haute qualité.

L'affinage de cette pâte dure au lait cru, moulée en pièces de 7 à 10 kilos, est de cinq à six mois au minimum. Un semestre d'évolution ponctuée de dégustations sélectives jusqu'à l'émerveillement final et la mise sur le marché du «Maréchal», commencée il y a peu.

Cette éclosion, dans l'intimité de quelques connaisseurs puis des clientes et clients de la laiterie Rapin qui ont partagé le privilège des premières dégustations publiques, pourrait bien être le prélude d'une belle et grande aventure! Et quelque part, le fait qu'un fromager et des producteurs broyards en soient les initiateurs nous remplit d'aise.

Longue et belle vie au «Maréchal» qui est déjà sur le chemin d'obtenir ses lettres de noblesse, en Suisse allemande aussi, où M. Rapin compte de solides attaches.

jd.



Présentation souriante du «Maréchal» par son «père», le fromager Jean-Michel Rapin, sous le regard bienveillant de M. Stefan Hugli, président de la Société de laiterie.

(Photo F. Fritsch)