

«Je ne connais plus la liste de mes clients par cœur!»

Le Maréchal, une croûte à succès

Grâce à Jean-Michel Rapin, ce petit fromage vaudois défie désormais les grandes appellations centenaires des pâtes dures suisses.

En bon Vaudois, Jean-Michel Rapin a le triomphe modeste. Et pourtant. Avec une progression de 9% par an, Le Maréchal et sa fameuse croûte aux herbes affichent un succès peu courant parmi les fromages suisses à pâte dure. «Au début, je visitais chaque épicerie de la région. Là, nous en fabriquons entre 100 et 120 pièces par jour, et forcément je ne connais plus la liste de mes clients par cœur!» Le créateur de ce lait cru désormais plébiscité au Canada comme aux Etats-Unis est d'abord un amoureux de l'artisanat et du travail bien fait.

Agrandissement indispensable

Signe extérieur de cette réussite: dans quelques semaines sera inaugurée à Granges-près-Marnand une nouvelle fromagerie, à côté de la cave actuelle, construite en 2003. L'espace de stockage, qui peut déjà contenir 18 000 pièces de 5 à 7 kilos, va s'agrandir. «Notre capacité de production pourra aller jusqu'à 4,4 millions de litres de lait transformés en fromage par an. Nous étions à 2,5 millions l'année dernière et ce sera 200 000 de plus cette année. Mais nous avons de la peine à honorer les commandes.»

Presque incroyable. En un peu plus d'une décennie, Le Maréchal a imposé son nom face aux vieux poids lourds du marché. A commencer par notre cher gruyère, que Jean-Michel Rapin connaît bien pour en avoir fabriqué – et vendu dans sa petite laiterie – jusqu'en 1992. «On commençait à sentir la fin de l'Union suisse du commerce des fromages et des prix garantis. J'ai commencé à avoir envie de créer mon propre

fromage. Après deux ans d'essais, je sortais définitivement de l'appellation gruyère.» Même s'il sait que la mort annoncée de l'union signifie l'arrêt des prix garantis, le maître fromager prend un très gros risque



Le Maréchal se distingue par sa croûte affinée aux herbes.

dans un marché saturé. «Autour de moi, pas grand monde n'y croyait. Pour ne pas être tenté de revenir en arrière, j'ai vendu mon matériel. Ça passait ou ça cassait.»

Débuts difficiles

Le fromager s'aperçoit vite que se muer en vendeur ne s'improvise pas. «Les stocks s'accumulaient, et je ne savais pas à qui j'allais les céder.» Pourtant, il croit au potentiel de son fromage. «Dans les pâtes dures, la recette de base s'avère toujours plus ou moins identique. Pour nous différencier, nous avons choisi d'appliquer des normes plus sévères et de nous rapprocher autant que possible de l'artisanat ancestral.»

Mais c'est sa croûte affinée aux herbes qui deviendra la marque de fabrique du Maréchal. Au départ, il s'agit de pouvoir repérer au premier regard le produit en vitrine.

«J'ai été à Payerne, chez un vieil épicier que je connais bien. Je lui ai demandé de me proposer un mélange d'herbes adapté.»

Second élément du succès: le lait, bien sûr. Alors qu'il décide de stopper sa production de gruyère, Jean-Michel Rapin réunit les paysans avec lesquels il travaille. Malgré le risque, ceux-ci lui font confiance, signent une charte de qualité qui inclut la réintroduction du lin dans l'enfouragement des animaux; et l'accompagnent dans l'aventure. «Sans eux, rien ne serait possible», insiste-t-il. Douze ans plus tard, ces derniers n'ont pas à le regretter, leur lait figurant parmi les mieux payés de Suisse romande.

Jean-Michel Rapin veut donc revenir à une fabrication telle qu'on la pratiquait il y a cent cinquante ans sur les alpages. Cultures de bactéries maison, moules en bois, toiles de chanvre, lait traité au maximum huit heures après la traite: autant de particularités qui assurent l'authenticité du Maréchal, dont raffolent les Allemands ou les Anglo-Saxons.

Ce qui n'empêche pas un outil de production ultramoderne. A l'image d'un étonnant robot qui baigne, brosse et bichonne les meules avec douceur et efficacité. Aux faux-semblants, Jean-Michel Rapin préfère le respect des vraies valeurs. La preuve? Le Maréchal était le métier puis le surnom de son arrière-grand-père, étonnant bonhomme décédé à 92 ans après avoir connu deux guerres. Autre coup de génie, puisque le portrait croqué par un dessinateur local s'affiche jusqu'en Amérique.

Pierre Lédérer

Photos Pierre-Yves Massot