



et Le Maréchal, son chef-d'œuvre.

orne d'ailleurs l'étiquette du nouveau fromage. Avec sa casquette à visière posée avec défi sur la tête, sa moustache broussailleuse et ses yeux malicieux, il rayonne la joie de vivre. Jean-Michel Rapin veut par là rappeler l'artisanat traditionnel, qu'il soit celui du maître-fromager ou du maréchal-ferrand, deux métiers solidement liés au terroir, qualités à nouveau promises à un bel avenir. Pour la fabrication du Maréchal, 16 paysans des proches environs de Granges ont élaboré des directives qui doivent être suivies à la lettre. Depuis l'affouragement jusqu'au rasage des pis et au lavage des installations de traite, tout est parfaitement réglé et fixé

par écrit dans des procès-verbaux. Deux fois par jour, les paysans de Montet, Granges et Marnand livrent leur lait, soit quelque 1,4 million de litres par an. Cette quantité permet de produire quotidiennement quelque 30 meules de Maréchal. En collaboration avec ses employés, Jean-Michel Rapin doit respecter strictement toutes les règles de fabrication stipulées.

Les quelque 5000 meules de Maréchal qui, dans les deux entrepôts de Granges et de Moudon, attendent le test de maturation n'ont pas toutes la même hauteur ni la même couleur. La nature a son mot à dire dans l'affinage de ce fromage gras à pâte dure. Il ne doit surtout pas obéir à des normes. Stefan Hugi et Jean-Michel Rapin se sont trop employés

à défendre ses particularités. A titre d'exemples, citons le pressage dans des moules de bois, l'emballage dans de la toile de chanvre, le bain relativement court dans une saumure douce. Suivent l'entreposage dans une cave d'affinage, où le fromage est régulièrement lavé avec un mélange de fines herbes et de saumure lui conférant tout son caractère: élégance corsée et bouquet fleuri. ♦

