

Le Maréchal se met au beurre

Un nouveau produit vient compléter l'offre «De la Région»: le Petit Maréchal. A découvrir cette semaine à prix promotionnel sur les étals de votre Migros.

Bonne nouvelle pour les papilles et les artères, la laiterie de la famille Rapin à Granges-Marnand signe un beurre «De la Région», naturel et riche en oméga 3, baptisé tout simplement Le Petit Maréchal, en référence au fromage «Le Maréchal» déjà bien connu des consommateurs.

Mais pour faire du bon beurre, il faut de la bonne crème et pour que le premier soit labellisé De la Région, il est indispensable que le lait qui est à la base de la crème soit produit dans les environs. C'est pourquoi quatorze producteurs du cru livrent chaque jour leur traite à la famille Rapin.

Acides gras essentiels

Par ailleurs, pour que ce beurre porte en plus l'appellation «Maréchal», les vaches doivent être nourries avec soin, notamment avec un apport de farine de lin, car c'est ce dernier qui contient les fameux oméga 3 que l'on retrouve au final dans l'aliment. Les producteurs de lait qui fournissent la fromagerie sont donc liés par un cahier des charges extrêmement strict concernant la qualité de l'affouragement ainsi que le respect des bêtes et de la nature.

Aujourd'hui, on sait que l'apport alimentaire journalier d'un être humain doit être constitué de différents éléments, dont les oméga 3 qui ont fait beaucoup parler d'eux. Ce sont des acides gras essentiels, ce qui signifie que le corps ne peut pas les synthétiser lui-même. Leur rôle sur le bon fonctionnement du système cardiovasculaire est reconnu depuis quelques décennies.

A la fromagerie de Jean-Michel Rapin, qui travaille en collaboration avec ses trois fils et son épouse, on met en pratique cette découverte depuis les années nonante en produisant un fromage qui a acquis depuis lors ses lettres de noblesse: Le Maréchal. Cette pâte mi-dure se

Jean-Michel Rapin est le petit-fils du fameux Maréchal qui a donné son nom au fromage.



distingue par son goût particulier, élaboré grâce à l'ajout d'herbes en phase d'affinage et également, on l'aura compris, sa teneur en oméga 3. Il se démarque ainsi nettement de son cousin, le gruyère.

En fondue aussi

Nommé en hommage au grand-père du fabricant prénommé Emile, maréchal-ferrant de son état, ce fromage s'est taillé une large réputation et s'exporte aujourd'hui jusqu'aux Amériques. On le trouve aussi dans les magasins de Migros Vaud où il fait bonne figure au rayon des produits laitiers en compagnie des préparations pour la fondue. Car Le Maréchal se glisse également dans les caquelons où il fond pour un résultat onctueux et séduisant à souhait. Les emballages contiennent aussi la préparation liquide, ce qui permet de confectionner une bonne fondue en un tournemain.



Vendu en portion de 125 grammes, Le Petit Maréchal se repère facilement en rayon grâce à son emballage soigné.

Promotion découverte

Pour faire connaître ce délicieux beurre de fromagerie, Migros Vaud le propose à prix spécial du 11 au 17 janvier: Fr. 1.75 au lieu de Fr. 2.50



Mais revenons au Petit Maréchal qui est un beurre de fromagerie, ce qui veut dire qu'il est fabriqué artisanalement et mis en forme à la main. Il se présente dans une jolie boîte ronde et est vendu en portion de 125 grammes. Sa teneur en matières grasses d'environ 85% est légèrement supérieure aux produits standards. Il est donc particulièrement fin et succulent. Étendu sur du pain, il promet de délicieuses tartines, mais permet aussi de confectionner gâteaux et biscuits en ajoutant sa touche inégalable.

Myriam Berney