

# LE MARÉCHAL: UN NOUVEAU FROMAGE SUISSE, NÉ D'UN COUP DE GUEULE

Spécialité vaudoise, le Maréchal est né d'un coup de gueule dans la Broye vaudoise. Aujourd'hui, ce fromage suisse est produit par le seul artisan fromager Jean-Michel Rapin. Et exporté avec succès en Allemagne et aux Etats-Unis

**L**e coup de gueule ? Artisan producteur de Gruyère, Jean-Michel Rapin le pousse en 1992: à cette époque, l'entreprise industrielle fribourgeoise Cremo obtient aussi le feu vert pour produire le Gruyère et concurrence directement dès lors les petits producteurs.

Par Jean-Pierre Aubert



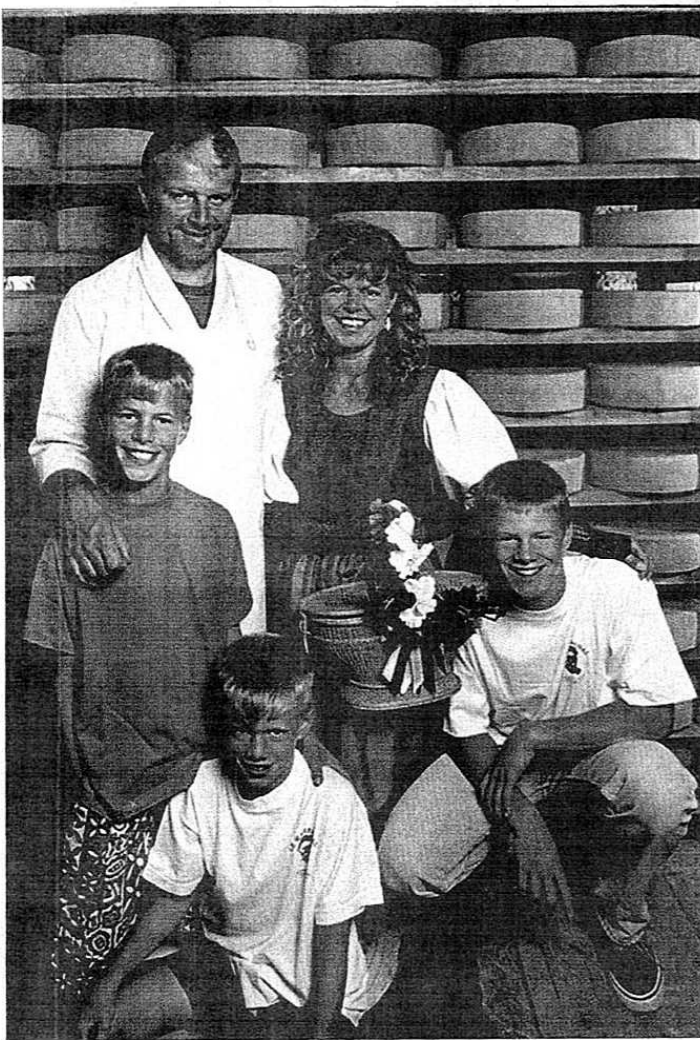
«MARECHAL»  
Jean-Michel  
Rapin.

Pour réagir en artisan du produit du terroir, la petite fromagerie Rapin de Granges-Marnand, près de Payerne, abandonne sa production de Gruyère. Et lance en 1995 une spécialité au lait cru: le fromage Maréchal, une pâte dure aux herbes aromatiques. Clin d'œil: le

Maréchal est fabriqué dans la Broye vaudoise avec une partie de lait... fribourgeois.

*Jean-Michel Rapin, vous êtes le fromager créateur: pourquoi le nom de «Maréchal»?*

- Mon aïeul Emil Rapin était le maréchal-ferrant de mon village au début du siècle passé. Nous avons appelé notre fromage «Le Maréchal» pour rendre hommage à ce grand-père.



ARTISAN Le fromager Jean-Michel Rapin en famille à Granges-Marnand.  
(photos DR)