



UNIQUE Le fromage vaudois Maréchal, une pâte dure aux herbes aromatiques.

Qu'est-ce qui caractérise le Maréchal?

- Le Maréchal se distingue des autres pâtes dures par son format et ces herbes aromatiques en surface.

En outre, je m'applique à transformer artisanalement le lait livré par les paysans sitôt après la traite. Tous les jours, matin et soir, le lait est pressé dans des moules en bois avec des toiles en chanvre.

A la cave, les soins manuels et l'adjonction d'herbes aromatiques lui garantissent son caractère unique du terroir.

Aucune crainte d'être imité par l'industrie ?

- L'écrémage à la poche, les cultures à base de petit lait, le pressage dans des moules en bois avec des toiles en chanvres, les soins manuels à la cave empêchent le Maréchal d'être imité par l'industrie fromagère. Le Maréchal est un vrai produit du terroir; 100% naturel, qui va satisfaire votre envie de chose vraie !

Précision à nos lecteurs: le Maréchal est uniquement fabriqué par la famille Rapin dans la petite fromagerie de Granges-Marnand VD. ■

LE SUCCÈS DU FROMAGE SUISSE LE MARÉCHAL

1995 : 50'000 kilos de fromage ont été fabriqués.

1996 : 75'000 kg et déjà une Médaille d'Or en catégorie pâte dure à «Käse 96» à Zurich.

1997 : 100'000 kg.

2002 : 163'000 kg, dont 25'000 kg exportés en Allemagne et 12'000 kg aux Etats-Unis.



PRODUCTION
163'000 kg, dont
25'000 kg pour
l'Allemagne et
12'000 kg pour
les USA



CARTE DE VISITE

Fromage suisse Le Maréchal,
Jean-Michel Rapin,
artisan-fromager,
rue du Collège,
1523 Granges-Marnand VD
(8 km de Payerne),
tél. 026 668 12 88.
E-mail : j-m.rapin@bluewin.ch.