

# Un «Maréchal» devenu fromage

Produit à Granges-près-Marnand et disponible dans les magasins Coop, «Le Maréchal» est un fromage à pâte dure, fin et onctueux. Visite chez son créateur, Jean-Michel Rapin.

Un grand tablier blanc, des bottes en caoutchouc; la silhouette longiligne du fromager Jean-Michel Rapin se déplace dans les installations de la laiterie de Granges-près-Marnand. Au-dessous, une grande cave voûtée où patientent des dizaines de meules façonnées, retournées, frottées au fil des jours. On entre dans le royaume exclusif du «Maréchal», un fromage créé ici, dans la laiterie du village.

L'aventure a débuté voilà deux ans, par esprit d'initiative, mais aussi sur un coup de gueule. C'est en effet suite à l'autorisation octroyée à la fabrication industrielle du gruyère que Jean-Michel Rapin, fâché, décidait de créer son propre fromage, fort de l'appui des producteurs de lait d'alentour: «Le Maréchal» n'était cependant pas une déclaration de guerre, juste une référence au surnom du grand-père Rapin, autrefois maréchal-ferrant au village. L'opération était risquée, mais tant pis: adieu l'aide étatique garantie, bonjour la libre entreprise.

Après quelques essais, «Le Maréchal» a rapidement trouvé sa formule définitive. Fromage à pâte dure à la croûte aromatisée aux herbes de Provence, la spécialité offre une très légère touche salée qui laisse s'exprimer une saveur fine et onctueuse. Produit typique, mais grand public, «Le Maréchal» bénéficie de quelques secrets de fabrication. Ainsi, les souches de cultures, qui caractérisent la saveur d'un fromage, sont issues de la laiterie même. L'onctuosité s'obtient grâce à un écrémage manuel à la poche plutôt qu'à la centrifugeuse. Enfin, des moules en bois



A gauche: Jean-Michel Rapin, fromager à Granges-près-Marnand et créateur du fromage «Le Maréchal». Il est accompagné de Stéphane Hug, président de la Société de laiterie, et de Félix Baertschi, président de la Commission «Maréchal».

remplacent l'inox et confèrent à la pâte une consistance moelleuse.

## Un fromage régional à prix concurrentiel

Afin de garantir une qualité irréprochable au produit, la Société de laiterie et la Commission Maréchal, créée pour l'occasion, ont statué sur un cahier des charges strict. Celui-ci prévoit, entre autres mesures, 45 analyses mensuelles sur le lait ou encore une «prime qualité». En guise de récompense aux efforts consentis, «Le Maréchal» a obtenu en décembre 1996 la médaille d'or de la nouveauté, catégorie pâte dure, à l'exposition «Käse» de Zurich.

Démarrée à 130 kilos de fromage quotidiennement, la production du «Maréchal» s'élève aujourd'hui à quelque 400 kilos. La société Coop Broye-Fribourg-Moléson, puis l'ensemble des sociétés Coop l'ont intégré dans leurs principaux points de vente. Mieux encore, «Le Maréchal» échappe à la règle voulant que produit régional rime avec cherté: vendue 19 francs le kilo dans les magasins Coop, la spécialité de Granges-près-Marnand est très concurrentielle.

Marketing, publicité, vente ou relations publiques sont autant de notions auxquelles le fromager et les producteurs de lait, 16 agriculteurs au total, ont dû s'accoutumer: «Les producteurs et moi-même avons tous fait un effort pour offrir un produit typique, de qualité, à bon prix, et ce sans aucune aide. C'est notre fromage et chacun se sent très impliqué...»

L.S.

«Le Maréchal» est désormais disponible en préemballé dans tous les magasins Coop, ou à la coupe dans les points de vente Coop suivants: Auenches, Charmey, Château-d'Œs, Châtel-Saint-Denis, City-Centre (Fribourg), Domdidier, Eschvayre-le-Lac, Granges-Marnand, Jura (Fribourg), Lucens, Marly, Moudon, Oron, Payerne, Plaffeien, Romont, Schönberg.

## LA PETITE HISTOIRE

### Les Messieurs de Villars

«Villars-sous-Mont. Ce village est peut-être le plus poli et le plus heureux du canton. Nulle part ces hommes ne sont aussi serviables, aussi unis entre eux. J'y ai connu des fils à barbe grise qui en étaient aux petits soins avec leur mère. (...) La supériorité de cette commune sur celle des environs est tellement établie, qu'on appelle ses habitants les Messieurs de Villars-sous-Mont.»

Traité de Course dans la Gruyère, descriptions des mœurs et des sites par Hubert Charles, première édition en 1826.

