

LE MARÉCHAL

La tradition a bien meilleur goût

Pas très compliqué de faire du fromage, croyez-vous? Bon. On en fait depuis plus de 5000 ans. Le procédé aurait d'ailleurs été découvert par hasard: un nomade – bien entendu – transportant du lait dans des outres et découvrant tout à coup que celui-ci a caillé. Le fromage venait d'être inventé... ou presque!



L'égouttage, l'affinage viennent ensuite, avec la patience, la compétence d'une longue chaîne d'artisans. Car la vache (chèvre, brebis ou autre, dans certains cas) y est bien pour quelque chose mais plus encore les soins qu'elle reçoit, les aliments dont on la nourrit. Ce qui fait qu'il y a fromage et que la réussite est exceptionnelle, dans ce domaine comme dans d'autres, est le résultat d'une chaîne de coopération entre l'homme, l'animal et la nature.

LE MARÉCHAL:

UN FROMAGE SANS COMPROMIS

Pas de compromis dans la fabrication du Maréchal, un fromage suisse, de conception artisanale. Il faut un lait de qualité supérieure, riche en oméga-3. Les producteurs – triés sur le volet – qui fournissent le lait destiné à la fabrication du fromage sont liés au fromager par une convention. L'«interprofession du Maréchal», qu'ils ont eux-mêmes créée, les contraint à respecter scrupuleusement un

La fromagerie reçoit le lait deux fois par jour. Contrôle serré dès la réception et analyses sévères. Les «cultures» sont produites sur place. Les fromages sont pressés dans des cercles de bois et emballés dans des toiles de chanvre. La maturation dure un minimum de trente jours. Traçabilité oblige: chaque pièce de fromage porte son propre numéro d'identification.

«cahier des charges» qui non seulement garantit la qualité du lait mais également le respect de l'animal et de la nature en général. «J'ai aussi appris, d'une longue lignée de paysans qui ne connaissaient ni les engrais chimiques, ni les hormones ni les OGM, qu'une bête heureuse, bien nourrie, donnait, on ne peut plus, le meilleur d'elle-même. Le Maréchal exige que du lin, riche en oméga-3, entre dans l'alimentation du bétail, l'hiver notamment. Excellent pour la santé de l'animal et pour la nôtre!» dit Jean-Michel Rapin, maître fromager.

LE RESPECT DES TRADITIONS

Au début des années 1990, l'idée de fabriquer un fromage qui se démarque du gruyère mais s'inscrit dans la tradition fait son chemin chez un artisan fromager de Granges. Jean-Michel Rapin devine avant d'autres que les goûts standardisés des produits alimentaires usinés vont bientôt lasser. Des consommateurs, de plus en plus nombreux, se mettent en effet à la recherche de produits différents, authentiques. La tradition revient à la mode, le vrai devient tendance... Cet artisan fromager suisse, un peu visionnaire, convainc des producteurs laitiers de la nécessité d'établir des règles exigeantes qui permettront de créer et de garantir ensuite l'originalité d'un authentique produit artisanal, de qualité supérieure. Le succès est là: un fromage vrai, savoureux, onctueux, encore imprégné des arômes contenus dans les herbes ajoutées manuellement en phase d'affinage. Un succès qui ne se dément pas depuis 1992, année où les premières pièces du Maréchal mûrissent dans les caves de la fromagerie de Granges, alors qu'on le retrouve de plus en plus sur les bonnes tables.

Les qualités nutritionnelles du Maréchal? Comparables, pour une part, à celles d'autres fromages à pâte mi-dure. Riche en calcium, en protéines. Recommandé pour la santé des os mais, en prime, la présence d'oméga-3 grâce à l'adjonction de farine de lin dans l'alimentation des vaches produisant le lait qui sert à élaborer le fromage.

DANS LA BOUCHE...

Le fromage se présente sous une croûte recouverte d'herbes. Les arômes étant concentrées en forte proportion à 1 mm sous la croûte, pour votre plus grand plaisir, n'enlevez pas celle-ci mais grattez-la délicatement avec un couteau. La pâte de couleur beige est ferme. Au nez on sent le beurre rance, des odeurs de fruits secs, de noix, avec une touche animale. En bouche, le fromage est intense, fondant et laisse échapper des arômes de caramel au sel, d'amandes grillées, avec une finale herbacée. Un superbe fromage! ■