

## GRANGES-MARNAND

# Le «Maréchal» du fromager fait saliver les professionnels

*La spécialité artisanale mise au point par Jean-Michel Rapin a obtenu un premier prix à Zurich. Succès confirmé.*

«J'ai commencé à produire ce fromage en petites quantités il y a deux ans et demi. Mais sa fabrication a pris le pas sur le gruyère depuis novembre 1995.» En une année, Jean-Michel Rapin a produit 75 000 kilos de «Maréchal», une spécialité que le fromager de Granges-Marnand a mise au point lui-même. Sa pâte dure au lait cru se caractérise non seulement par sa taille inhabituelle (30 cm de diamètre) mais encore par l'aromatisme qu'il lui confère en l'enrobant d'herbes sélectionnées.

Autre caractéristique: l'artisan a passé une convention avec les producteurs de lait qui suivent les règles strictes de la production intégrée. «Je leur retiens dix centimes sur le prix du litre. Si le fromage est vendu, ces dix centimes leur sont restitués avec cinq centimes supplémentaires. C'est une manière de les responsabiliser et de garan-

tir la qualité sur toute la chaîne», explique le fromager grangeois.

Les qualités du «Maréchal» ont été reconnues le week-end dernier à Zurich: un jury a décerné à cette spécialité le premier prix de la Käse 96, un salon biennal ouvert aux professionnels du fromage. Trente-quatre nouveautés ont été présentées au concours organisé lors de cette 3<sup>e</sup> édition.

Encouragé par cette récompense, Jean-Michel Rapin n'entend pas relâcher ses efforts. «Ma capacité de production est de 120 000 kilos. Mon objectif est de l'utiliser totalement pour le «Maréchal.» Grâce à son produit inédit, le fromager a pu créer une quatrième place de travail dans son entreprise et offrir un poste de vendeur. Sa spécialité est distribuée dans toute la Suisse, via les détaillants et Coop-Broye notamment.

CAG

## Médaille d'or

### *Fromage honoré à Granges-Marnand*

Il n'y a pas si longtemps que le fromage «Maréchal» est né à la laiterie de Granges et pourtant son inventeur, Jean-Michel Rapin, peut déjà enregistrer sa première médaille d'or à la «tschisly olympics» de la Käse Messe de Zurich.

Ce fromage à pâte dure, au lait cru, de production intégrée et affiné aux herbes naturelles a su convaincre le jury par son goût typique du terroir.

Le comité ainsi que tous les membres de la société de laiterie de Granges-Marnand et Montet félicitent leur laitier pour ce premier succès.



## GRANGES-MARNAND

### Médaille d'or pour «Le Maréchal»

Il n'y a pas si longtemps que le fromage «Le Maréchal» est né à la Laiterie de Granges et, pourtant, son inventeur, M. Jean-Michel Rapin, peut déjà enregistrer sa première médaille d'or à la Tschisly Olympics de la Käse Messe de Zurich.

Par son goût typique du terroir, ce fromage à pâte dure au lait cru de production intégrée et affiné aux herbes naturelles a su convaincre le jury.



M. Jean-Michel Rapin, maître fromager, accompagné de sa femme, Suzy.

Le comité ainsi que tous les membres de la Société de laiterie de Granges-Marnand et de Montet félicitent leur laitier pour ce premier succès.

*La Société de laiterie*