



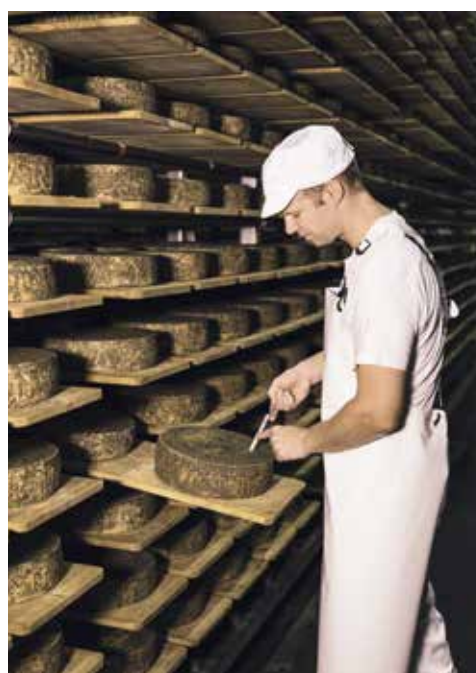
01



02



03



04

des organisations des producteurs de lait. «A l'époque, j'ai eu le sentiment qu'on me laissait faire dans l'espoir que j'échoue à réaliser un fromage original. Ainsi, j'aurais servi d'exemple aux autres.» Concevoir un fromage inédit au lait cru, à pâte mi-dure, semblait une gageure. Mais le maître fromager va réussir à transformer son coup de poker en coup de maître. «Nous sommes partis avec un cahier des charges strict, une production et une qualité de lait très surveillées. Nous avons encore décidé de créer des meules de petit format et, finalement, hérésie pour l'époque, de les enrober dans des herbes», évoque le créateur du Maréchal. Pour la

petite entreprise broyeur, il fallait que son pâte mi-dure se remarque sur l'étal des fromagers. «Outre son goût particulier, l'habiller lui donnait une identité forte. C'est une idée marketing qui nous est venue au feeling.»

Composé de plantes bio

«Avant de trouver les bonnes plantes, nous avons essayé avec des aiguilles de sapin, de la fleur de foin et bien d'autres choses encore, se souvient avec amusement le directeur. Puis je me suis rendu à Payerne chez un vieil épicier et je lui ai demandé de réaliser un mélange d'herbes aromatiques en lui disant que c'était pour le mettre sur un