

Un nouveau fromage a été présenté



Le Maréchal, un bon fromage du cru.

Décidément, le district de Payerne n'a pas fini de bouger, ces temps, en matière de fromage. Après le Petit Chevrier à Champtauroz (voir notre édition de mardi) c'est une pâte dure, Le Maréchal, qui a été présentée jeudi 22 juin dernier au refuge de Granges.

A l'origine de ce nouveau fromage, le fromager de Granges Jean-Michel Rapin qui exploite depuis 1985 la laiterie du village. Après avoir analysé les problèmes que rencontre le gruyère lors de sa commercialisation, celui-ci s'est dit qu'il fallait trouver un nouveau débouché. Et en décembre 1992, il a demandé une autorisation pour faire les essais de fabrication d'un nouveau fromage. L'amour du laitier pour la fabrication d'une pâte dure et le désir de valoriser au mieux le lait produit sans recours à des ensilages ont dicté le choix d'un fromage à pâte dure au lait cru.

Après étude de marché, l'idée d'un fromage plus petit que de coutume (des meules de 8 à 10 kilos seulement) et d'apparence rustique s'est imposée. Le Maréchal était né. Pourquoi le maréchal? «*Parce que ce nom évoque pour moi un vieux métier qui a tendance à disparaître, le noble art de créer avec l'eau et le feu, les bonnes choses du passé*, a précisé Jean-Michel Rapin. *Mon arrière-grand-père était maréchal ferrant et avait fait le tour de France en compagnonnage. Il m'a laissé une certaine nostalgie de ce temps, d'où le nom de maréchal.*»

Mais pourquoi un nouveau fromage, serait-on tenté de demander? «*L'incertitude toujours plus grande au sein de l'agriculture, la chute des prix et les marchés saturés nous forcent à nous prendre en*



Jean-Michel Rapin confectionne son fromage avec amour.