



Jean-Michel Rapin, le maître-fromager...

Nouveauté de la vallée de la Broye:

Le Maréchal

Le paysage de la vallée de la Broye consiste en une alternance de vastes champs et de grasses prairies. Les cultures de tabac voisinent avec celles de maïs, de pommes de terre, de blé et de légumes. L'agriculture occupe la majeure partie de la plaine. Sur les collines aux pentes douces, dans les pâturages situés entre les bosquets, paissent les vaches.

Quelques kilomètres après Payerne se situe Marnand sur l'ancienne route principale conduisant à Lausanne. À droite, en direction du lac de Neuchâtel, c'est Granges. À Granges-Marnand, à ne pas confondre avec Granges-sous-Trey, bourgade voisine, un jeune maître-fromager travaille en parfaite harmonie avec son environ-

nement. C'est en effet la nature environnante qui a inspiré à Jean-Michel Rapin un nouveau fromage. En collaboration avec Stefan Hugi, président de la Coopérative fromagère, il imagina un plan audacieux. En 1991, tous deux demandèrent en effet à L'UCPL l'autorisation d'expérimenter un nouveau fromage à pâte dure – permission qu'ils obtinrent.

Jean-Michel Rapin et Stefan Hugi décidèrent de rendre l'assise de la coopérative et de la fromagerie plus solide encore. Aussi leur nouveau fromage devait-il non seulement être savoureux mais encore correspondre aux tendances du marché. Entreprise guère facile! Le

lait était trop abondant, le temps pour les essais faisait défaut. À côté du gruyère, le nouveau-venu n'avait guère de place. En même temps la fromagerie devait être renouée, ce qui représentait d'importants investissements. Mais, pour finir, on tomba d'accord: la coopérative et le fromager se prononcèrent pour un plan de financement d'un genre particulier dans le cadre duquel chacun assumait une part de risque.

Jean-Michel Rapin fit les premiers pas avec quelques meules de fromage fabriquées à partir de lait non pasteurisé. Il voulait surtout commercialiser des meules d'environ 11 kilogrammes, qu'il jugeait plus maniables que les gigan-

tesques meules de gruyère traditionnelles. Cette question d'ordre pratique se posait de la fabrication à la vente. La dernière impulsion fut donnée par l'UCPL qui voulait voir des résultats et en savoir davantage sur l'avenir de l'expérience.

En 1995, Jean-Michel Rapin donna à ses compagnons d'armes son nouveau fromage à déguster: pâte crémeuse, arôme corsé, légèrement salé, prêt à la vente au bout de huit mois au minimum. Un fromage qu'il baptisa Le Maréchal en l'honneur du métier de maréchal-ferrand en vogue au siècle dernier. Une profession précisément exercée par l'arrière-grand-père de Jean-Michel Rapin. Son portrait