



Le Maréchal se distingue par sa croûte foncée et imprégnée d'herbes bio.



Granges-près-Marnand (VD)

## Ces herbes qui font toute la différence

Le fromage Le Maréchal, labellisé «De la région. Pour la région.», fête cette année ses 30 ans. L'occasion de revenir sur sa création.

Fabriqué artisanalement dans la Broye vaudoise, à Granges-près-Marnand, le fromage Le Maréchal est avant tout une histoire de famille. À l'origine de cette petite entreprise qui emploie aujourd'hui treize personnes se trouvent Jean-Michel et Suzanne Rapin. Fromager de formation, Jean-Michel commence par produire du gruyère dans les années 1980 avant de nourrir l'idée un peu folle de créer son propre fromage. «À l'époque, il n'existait pas autant de spécialités fromagères qu'aujourd'hui. Mon père voulait un fromage qui se repère facilement sur les étals. Il a alors imaginé utiliser des herbes. Je me souviens encore de mes parents allant chercher des épines de sapin pour faire des tests. Cela a duré deux ans avant que Le Maréchal ne soit commercialisé, en 1994», se rappelle Grégory Rapin, l'un des trois fils de Jean-Michel, aujourd'hui codirecteur de l'entreprise avec ses frères.



Les fromages sont entoilés avant d'être pressés dans un moule.



maréchal-ferrant à Corcelles-près-Payerne, cette pâte mi-dure a rapidement trouvé sa place dans le cœur des consommateurs ainsi que sur les étals de Migros Genève. «Nous mettons un point d'honneur à assurer une qualité constante de notre fromage tout en privilégiant les circuits ultracourts. Pour cela, nous travaillons avec treize producteurs de lait situés à proximité de la fromagerie», précise Grégory Rapin.

Le succès du Maréchal tient également au mélange d'herbes utilisé dans sa fabrication. «Ce n'est pas juste pour lui donner un aspect particulier. Les herbes sont ajoutées lors de l'affinage, ce qui parfume la pâte et lui donne son goût si unique et aromatique. Le fait qu'il soit élaboré au lait cru a aussi une influence gustative importante», ajoute le codirecteur. Le Maréchal, vendu dans presque tous les supermarchés de la coopérative genevoise sous le label «De la région. Pour la région.», est donc un incontournable pour tout plateau de fromages qui se respecte.

### Onctueux et aromatique

Baptisée Le Maréchal en hommage à l'arrière-grand-père de la famille Rapin,