

Comment la fondue vint aux suisses

Autor(en): **Raboud-Schüle, Isabelle**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Annales fribourgeoises**

Band (Jahr): **72 (2010)**

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-817937>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LA KÄSE-UNION FAIT LA FORCE (DU LIEN CONFÉDÉRAL)

COMMENT LA FONDUE VINT AUX SUISSSES

Avant de chanter les louanges d'un plat national aussi vieux que la Suisse et plus immuable que les Alpes, il faut consulter les livres de cuisine et tourner sept fois sa fourchette dans le caquelon.

PAR ISABELLE RABOUD-SCHÜLE

Ethnologue formée à l'université de Neuchâtel, Isabelle Raboud-Schüle a pris la direction du Musée gruérien à Bulle en 2006, après une carrière muséologique largement axée sur les pratiques alimentaires (Musée valaisan de la vigne et du vin, Alimentarium).



Exposition à Bulle,
septembre 1922.
Musée gruérien
inv. G-18-24-05-04.
Photo Glasson

La fondue fait aujourd'hui partie d'une image stéréotypée de la Suisse, au même titre que le chocolat, les montres, les banques et quelques sites touristiques aux cimes neigeuses. «Que proposez-vous à des amis venus de l'étranger? Automatiquement on ira manger une fondue, parce que c'est convivial...s'ils survivent.¹» Manger une fondue fait donc partie des expériences incontournables du pays et cet emblème est revendiqué par ses ressortissants: «C'est l'acte d'être suisse à l'étranger. On se raconte les fondues qu'on a faites, à Londres, en Afrique du Sud... et toutes les difficultés à trouver les ingrédients.»

LE FROMAGE FONDU À ZURICH, PARIS, LA HAYE, NEUCHÂTEL OU MOUDON

«*Käss mit Wein zu kochen*. Verser un demi verre de vin dans une casserole, ajouter du fromage vieux râpé ou moulu; s'il est doux ne pas le râper mais le couper aussi mince que possible et le laisser cuire dans le vin jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'on ne sente plus le vin quand on goûte. Ensuite y tremper du pain et le manger avec ce pain. Il faut toujours laisser un peu de braise dessous, sinon il durcit à nouveau.»² Cette recette, tirée d'un livre publié à Zurich en 1699, est la plus ancienne attestation publiée, repérée par les historiens en Suisse. Elle ressemble bien à ce que nous appelons aujourd'hui une fondue.

Au siècle suivant, la recette se lie de manière privilégiée avec le Gruyère comme le mentionne Jean-Jacques Rousseau: «Si vous pouviez trouver un morceau de fromage de Gruyère, nous nous régalerions d'une fondue.»³ Le Gruyère est alors, avec le parmesan, le roi des fromages, le meilleur ingrédient pour le cuisinier du XVII^e ou du XVIII^e siècle.

«Fondue au fromage aux truffes fraîches.

Ayez de bon Fromage de gruyère ou parmesan, ou autres bons Fromages, & en mettez, selon la quantité que vous voudrez faire de Fondue, le tout coupez par petites tranches ou râpé; mettez-le dans un plat, avec un demi verre d'eau, ou bien de bon vin blanc; assaisonnez-le de poivre concassé, un peu de muscade, du persil, des ciboules, & quelques Truffes fraîches hachées fort fin; mettez votre plat sur un petit fourneau ou réchaud, & y mettez un morceau de beurre, de la grosseur d'un œuf, & quand votre Fondue commencera à fondre, vous aurez soin de la remuer avec ce que vous jugerez à propos. Etant fondue, vous aurez un couple

¹ Entretiens réalisés en préparation pour l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Citations tirées de trois sessions en groupe à Bagnes, Romainmôtier et Lausanne en hiver 2003-2004.

² Albert HAUSER, *Vom Essen und Trinken im alten Zürich*, Zurich 1962. Citation traduite par mes soins.

³ *Glossaire des patois de la Suisse romande*, t. VII, p. 655.

de blancs d'œufs fouettés en neige, que vous jetterez dedans, & le jaune. Vous aurez aussi des mouillettes de pain que vous frirez, ou grillerez, longues comme le doigt, que vous mettrez dans la Fondue, tout autour de votre plat. Ajoûtez-y un jus d'orange, & servez chaudement. Une autrefois, vous la pouvez faire sans truffes, si vous voulez, & sans persil, ni ciboules, en y ajoûtant une rocambole [ail], échalotte, persil, & un verre de vin de Champagne.»⁴

Les recueils de recettes des XVIII^e et XIX^e siècles ne comportent en général pas de chapitre consacré au fromage. Mais on y trouve les mets au fromage fondu, parmi les recettes à base d'œufs. La formule la plus célèbre est celle publiée par Brillat-Savarin où il fait état d'une dégustation fort plaisante et bien arrosée de vin blanc, chez un notable de Moudon. Cette recette a été maintes fois répétée et semble bien étrange aux yeux de l'amateur de fondue d'aujourd'hui: «Prenez autant d'œufs que de convives et le tiers du poids de Gruyère et le sixième de beurre [...]».⁵ Ces œufs brouillés au fromage se lisent déjà dans *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office* de Menon, ouvrage de 1746 réédité à Neuchâtel à la fin du XVIII^e siècle, puis repris en *Cuisinier Suisse* dès 1824.⁶ La même recette se lit dans un cahier manuscrit fribourgeois de 1867: «Mettez dans une casserole un quart de livre de fromage râpé, comme la moitié d'un œuf de beurre frais, du persil haché, du sel, du poivre, un demi verre de vin blanc, faire bouillir le tout à petit feu en le remuant toujours jusqu'à ce que le fromage soit fondu, ensuite on y met six œufs que vous aurez battus, vous les brouillerez avec le fromage, cuire à petit feu, servez chaud».⁷ La préparation devient une sorte de soufflé, qu'on cuirait aujourd'hui au four.

«Fondue au fromage. Prenez ¼ de pot de crème, faites la cuire et faites y fondre un bon morceau de fromage, prenez 2 œufs mettez les jaunes avec la crème et quand elle est cuite, laissez la refroidir, battez les blancs en neige, graissez le plat et mettez-le dans la tourtière.»⁸

Dans le canton de Fribourg, le vacherin se profile à côté du Gruyère: «Une espèce de fromage, presque particulière au canton, est celle des *vacherins*, qui sont recherchés dans les villes, surtout en hiver, et dont on fait un met généralement goûté, qui est connu sous le nom de *fondue*.»⁹ A la fin du XIX^e siècle, le dictionnaire de cuisine que le valaisan Joseph Favre publie à Paris¹⁰ décrit diverses recettes sous le titre «fondue»: fondue soufflée à l'italienne, à la vaudoise (avec Gruyère et Emmental,

⁴ Vincent LA CHAPPELLE, *Le cuisinier moderne*, La Haye, 1742, t. 4, p. 220.

⁵ Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris 1828 (1826).

⁶ DE CAPITANI 2002.

⁷ Cahier manuscrit, conservé au Musée gruérien, Bulle: «Ce livre appartient à Laurent Vincent Python d'Arconciel pour le service de cuisine, l'an de grâce 1867».

⁸ Lucie BOLENS, *Elixirs et merveilles. Un manuscrit inédit sur la cuisine en Suisse romande à la fin du XVIII^e siècle*, Genève, 1984, p. 55.

⁹ Franz KUENLIN, *Dictionnaire géographique, statistique et historique du Canton de Fribourg*, Fribourg, 1832, vol. I, pp. 216-217.

¹⁰ Joseph FAVRE, *Dictionnaire universel de Cuisine. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*, Paris 1894.

vin, œufs), à la genevoise (la même avec de la crème) et à la piémontaise (Tomme ou Fontina, crème, œufs, truffes). Sous fondue valaisanne, il décrit un repas champêtre où une demi-meule de fromage de l'alpage de Thyon est présentée au feu. Dès l'exposition cantonale de 1909, le fromage valaisan ainsi rôti prend définitivement le nom de raclette. Sous la plume de Favre, cuisinier habitué des grandes maisons européennes, le mot fondue désigne divers plats qui ont en commun un fromage chauffé. Il suit en cela le dictionnaire de l'Académie française (1798 et 1831): «On appelle au substantif, une fondue, un mets qui se fait avec du fromage fondu au feu». En revanche, le Littré est plus précis puisqu'il mentionne, comme c'est souvent le cas dans les ouvrages de cuisine, le Gruyère comme ingrédient: «Fondue. Terme de cuisine. Mets qui se fait avec des œufs brouillés et un mélange de fromage de gruyère fondu au feu» (Littré 1863/77).

Les recueils de recettes publiés à la fin du XIX^e et durant le premier tiers du XX^e siècle attribuent le plus souvent la fondue aux cantons de Neuchâtel et de Vaud. La différence entre ces cantons s'affirme par le vin utilisé. La fondue au vacherin est mentionnée pour le canton de Fribourg, avec la particularité de ne pas comporter de vin.¹¹ Une fondue figure en bonne place sur la carte du restaurant du Village suisse de l'Exposition nationale, à Genève en 1896. En 1875 déjà, la recette apparaît comme «mets national» dans le manuel scolaire neuchâtelois:

«Le fromage cuit se digère mieux que lorsqu'il est cru; il est rare que la fondue cause des indigestions. Le gâteau au fromage est plus indigeste, parce qu'il contient des œufs et du lait; le plus délicat se fait en cuisant du fromage mis en copeaux dans du lait; quand il est délayé, on passe à travers une écumoire, on ajoute des jaunes d'œufs et on porte au four.

La fondue est un mets national pour lequel il existe plusieurs recettes. Voici une des plus appréciées: On prend une demi-livre de fromage par personne, on le met en copeaux très fins. On frotte avec une gousse d'ail la casserole de terre, spécialement affectée à cet usage, on y met un peu de beurre, et on chauffe, puis on y verse un petit verre de vin blanc ordinaire par personne; quand le vin est tiède, on y jette le fromage qu'on remue avec une fourchette, en coupant et sans tourner, jusqu'à ce qu'il soit fondu. On délaye une cuillerée de farine dans un peu de vin et on l'ajoute au fromage; puis une cuillerée d'eau de cerise par

¹¹ MAILLARD 1906.

personne, enfin une pincée de muscade. On retire du feu, et on mange la fondue dans la casserole même, qu'on a placée sur un réchaud ou sur une lampe à esprit de vin.»¹²

En Suisse alémanique la préparation du «fromage fondu dans du vin» mentionnée dès 1699 ne porte pas encore le nom de fondue. Les ouvrages du XIX^e siècle publient la recette correspondant à la description Brillat-Savarin, sous le titre d'œufs brouillés au fromage (*Rührei mit Käse*). C'est donc bien en Suisse francophone que cette préparation de fromage et d'œufs cède progressivement la place, vers 1870-1900, à la préparation que nous appelons fondue aujourd'hui. En 1929, Basile Luyet décrit cette transition en opposant ville (Sion) et campagne (Savièse). Il garde encore le terme entre guillemets: «La "fondue", mets très répandu, consiste à faire fondre dans la poêle du fromage gras. A la différence de la "fondue" préparée en ville, celle préparée par les cuisinières de la campagne ne contient presque pas de farine. Les œufs, par contre, en constituent une partie essentielle.»¹³ Notons que le caquelon n'apparaît pas ici.

LE FROMAGE AU MENU

L'équilibre alimentaire et la valeur des aliments est une préoccupation importante dans les ouvrages éducatifs. La viande et les mets d'origine animale ont été considérés, dans les siècles précédents, comme plus digestes et nutritifs que les végétaux, grossiers et fibreux.

Lorsque les recueils de 1900 proposent des menus sans viande aux ménagères – soit pour faire des économies, soit pour respecter les règles du Carême catholique – les pommes, les poires et les pruneaux en compote agrémentent des plats roboratifs à base de pommes de terre ou de céréales bouillies. Le fromage n'est pas encore mentionné comme alternative ni comme ingrédient principal d'un plat. L'instruction publique étant en Suisse de la compétence de chacun des cantons, les éditions des ouvrages destinés aux écoles ménagères se multiplient. L'industrie alimentaire ajoute son lot de brochures et de recueils promotionnels. Dans ce type d'ouvrages du début du XX^e siècle, les mets au fromage sont disséminés sous différents chapitres, parmi les œufs brouillés, les soufflés, en forme de boulettes et de beignets, de ramequins puis de tartes. Utilisant un produit de valeur, le fromage gras et la crème, ces plats ne se voient pas attribuer une quelconque connotation rustique ni de lien privilégié avec la montagne, ils apparaissent comme des plats délicats.

¹² LOUIS FAVRE, *L'habitation - le vêtement - les aliments. Manuel d'économie domestique à l'usage des écoles secondaires et primaires supérieures*, Neuchâtel 1875.

¹³ B. LUYET, *L'art culinaire à Savièse*, Cahiers valaisans de folklore 1929.

Après la Seconde guerre mondiale, le fromage peut figurer au plat principal. L'enseignement d'économie familiale insiste désormais sur sa valeur nutritive, jugée équivalente à celle des produits carnés: «Les œufs et le fromage permettent de préparer de nombreux plats appétissants et qui prendront avantageusement la place de la viande ou du poisson dans les menus une ou deux fois par semaine.»¹⁴

Pour les cuisiniers de métier, la fondue a été, jusque dans les années 1980, un «en-cas», un mets d'appoint, conseillé pour les caveaux à vin. Certains ouvrages professionnels la décrivent comme plus appréciée des groupes masculins. Les restaurants qui en font leur spécialité se différencient de la majorité des établissements qui n'en servent pas.

LES INGRÉDIENTS DE LA FONDUE

La fondue n'est plus aujourd'hui ce mets raffiné cité et servi parmi d'autres sur les tables bourgeoises du XVIII^e siècle. Pour les Suisses du XX^e siècle, la fondue est devenue un repas en soi avec un cérémonial qui lui est propre. D'autres régions, à l'instar du Piémont, ont conservé une fondue (la *fonduta*) qui s'intègre en toute petite portion à un menu varié. La recette de la fondue est simple mais la préparation de l'émulsion peut malgré tout rater lamentablement. La principale difficulté réside dans l'obtention d'une texture adéquate et stable jusqu'à la fin du repas. L'amidon de maïs connu sous la marque *Maïzena*, développé en 1862 par Duryea aux USA, est commercialisé en Suisse dès 1905. Aujourd'hui, cet ingrédient discret et indispensable est connu de tous les amateurs de fondue. Cet amidon, délayé de préférence dans de l'eau-de-vie de cerises, donne du liant et permet de renoncer à la farine qu'il faut cuire et aux œufs des recettes du XIX^e siècle.

Les œufs ne quittent cependant pas entièrement la scène. Si la quantité de fondue servie n'a pas suffi à satisfaire les plus gros appétits, l'hôte propose de casser quelques œufs dans le caquelon presque vide et de les brouiller. Très souvent évoqué dans la conversation, ce supplément n'est, dans les faits, qu'exceptionnel. Les quantités de fromage indiquées dans les recettes sont actuellement assez généreuses puisqu'elles ont augmenté régulièrement. Brillat-Savarin proposait un œuf par convive et du fromage pour le tiers du poids, ce qui ne fait pas une grosse portion. Au XX^e siècle on passe progressivement à 150 puis 200 grammes de fromage par personne, voire à 220 grammes pour les militaires.

¹⁴ *La ménagère moderne lausannoise. Conseils pratiques pour fiancés et mariés*, Neuchâtel (impr.) 1951.

Le choix des fromages en revanche n'a pas beaucoup varié. Il s'agit toujours d'un mélange dans lequel le Gruyère joue le premier rôle. Plusieurs pâtes d'âges différents permettent d'équilibrer le goût et l'onctuosité. La discussion sur le mélange choisi fait partie du rituel de la fondue et implique une vraie relation de confiance avec son fournisseur.

Le vin blanc pour la fondue n'est pas choisi parmi les crus les plus précieux, il faut un bon vin local du cépage chasselas, ayant suffisamment d'acidité. Celle-ci est déterminante pour l'homogénéité de la fondue. A défaut, il est possible de mettre trois gouttes de citron. Le liquide de base définit également les variantes actuellement en usage: la fondue fribourgeoise au vacherin ne comporte pas de vin, mais, si nécessaire, un peu d'eau tiède. Lorsque le Valais cherchait à promouvoir sa grosse production maraîchère, dès les années 1960, apparut une recette de fondue aux tomates dont la base est un coulis. La préparation de couleur rosée est servie avec des pommes-de-terre bouillies. Chaque convive les épluche, les dépose dans son assiette et les nappe d'une petite louche de fondue. Cette variante est réputée moins lourde – la quantité de fromage y est moindre – et plus digeste, car on ne la mange pas avec le pain blanc. Elle a été appréciée comme repas du vendredi et connaît également une version à base de purée de courge.

Le poivre est présent dans toutes les recettes, des plus anciennes à nos jours. Il est réputé pour aider la digestion. Il relie sans doute la fondue à des pratiques culinaires bien antérieures et signale, par l'épice anciennement précieuse, un mets qui n'a rien de modeste. En revanche, le persil des anciennes recettes nous étonne aujourd'hui.

LE COUPLE INDISPENSABLE, CAQUELON ET RÉCHAUD

Le mot régional «caquelon» désigne une petite casserole et il est attesté au XX^e siècle essentiellement dans l'arc jurassien.¹⁵ La poterie de Bonfol, dans le Jura, fournit le marché suisse jusqu'en 1957. A Bulle, le potier Pierre Messerli, actif dès 1930, aurait mis deux ans pour réussir à produire des caquelons qui ne se fendent pas à la chaleur. En effet, la terre utilisée par des générations de potiers bullois n'est pas adaptée pour façonner des récipients allant au feu.

Les récipients en fonte émaillée, moins fragiles, prennent le dessus au milieu du XX^e siècle. Le mot «caquelon» suit la diffusion nationale de la fondue et apparaît, toujours dans sa forme française, dès 1975 dans des

¹⁵ André THIBAUT, Pierre KNECHT, *Dictionnaire suisse romand*. Genève 1977.

imprimés en toutes nos langues nationales. Aujourd'hui l'ustensile et le mot sont liés exclusivement à la fondue. Le réchaud à braises mentionné au XVIII^e siècle a disparu, remplacé par un appareil à alcool, à gaz ou électrique. La promotion de la fondue comme mets familial passant aussi par la fabrication de réchauds adaptés, sûrs et accessibles à tous, le couple réchaud et caquelon fait partie de l'équipement standard des ménages après 1950; mais il n'était pas si usuel pour les générations précédentes. Aujourd'hui le caquelon s'achète en diverses tailles, s'offre en cadeau et son décor suit les modes: jaune avec de gros trous comme la combinaison des skieurs helvétiques des années 1990, rouge à croix blanche après l'Exposition nationale de 2002, blanc et noir suivant le succès du motif de la vache tachetée. Les recettes imprimées ne reflètent pas entièrement les pratiques. Néanmoins l'évolution de ces attestations et recettes depuis la fin du XVII^e siècle permet d'affirmer que la fondue n'est pas un mets d'origine montagnarde ni une spécialité de l'alpage. Au XVIII^e siècle, la recette circule dans les maisons aisées des petites villes du Moyen Pays et du Jura. La production de fromage à pâte dure est alors florissante dans les Préalpes suisses et particulièrement en Gruyère. Les riches «barons du fromage» en contrôlent l'exportation lucrative jusqu'à Lyon. Au cours du XIX^e siècle, les fromageries de plaine se développent avec un équipement moderne et elles transforment du lait toute l'année. La production estivale, en chalet d'alpage et au feu de bois, décline face à cette forte concurrence, et l'économie des zones préalpines anciennement exportatrices s'appauvrit. L'image montagnarde des produits laitiers et fromagers sera construite et utilisée par la presse pour inviter tout le pays à consommer un fromage produit principalement en plaine.

En Gruyère, les cartes postales des années 1930 ne mettent pas encore en scène la fondue. Celle-ci semble relever davantage de la modernité que d'usages considérés comme locaux. C'est dans la seconde moitié du XX^e siècle que la fondue est considérée comme une tradition particulièrement liée au canton de Fribourg. La Fête des Vignerons de 1999 l'a très bien mis en évidence grâce à une action de charme organisée autour des armaillis et de leurs fromages. La fondue se consomme aujourd'hui notamment dans toutes les régions de montagne, en Savoie comme en Suisse, dans les stations de ski et les restaurants d'altitude qui en exploitent vaillamment l'image.

I. R.-S.

* Les Suisses et la fondue,
Journal de Genève,
1^{er} Mars 1961, p. 4.
À propos du rapport
annuel 1979-1980
de l'ASE, L'ancien
Comité du Journal
Genève.

** Mars 1975.

Bibliographie

François DE CAPITANI, *Festliches Essen und Trinken im alten Bern. Menüs und Rezepte vergangener Jahrhunderte*, Berne, 1982

– *Soupes et citrons, la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne 2002

La Civilisation du Gruyère, Cahiers du musée gruérien 2 (1999), Bulle

Louis MAILLARD, *La cuisinière romande*, Genève 1997 (1906)

Robert SCHNIEPR, *Nos fromages, une Suisse gourmande*, Vevey 1995

La fondue crée la bonne humeur

Connue surtout en Suisse romande, la fondue a conquis toutes les régions du pays et tous les milieux à partir des années 1930, au point de devenir un mets emblématique de la Suisse et de son unité. C'est le résultat de campagnes de promotion particulièrement intensives et réussies. La production de fromage à pâte dure est alors excédentaire et en crise. Pour trouver de nouveaux débouchés à cet ancien produit d'exportation, l'Union suisse du commerce du fromage doit convaincre la population suisse de le consommer sous différentes formes. Dans les livres de recettes de l'entre-deux-guerres, la fondue se décline en quatre variantes très explicitement reliées aux cantons de Suisse romande, Neuchâtel en tête. Des conseils élémentaires sont prodigués pour bien préparer la fondue, preuve que le savoir-faire n'était pas vraiment répandu dans tous les milieux. La fondue doit trouver sa place à la table familiale et elle y célèbre la fraternité des Suisses.

Après les restrictions de la Seconde guerre mondiale, la campagne s'intensifie. L'armée inscrit la fondue dans ses menus. L'Union suisse du commerce du fromage se pourvoit en caisses contenant caquelons, réchauds et ustensiles qu'elle expédie par train aux compagnies militaires ou aux organisateurs de manifestations, dans tout le pays et sur simple demande. «Grâce à la propagande entreprise par l'USF (le fameux «nécessaire pour fondue» mis gratuitement à disposition de la troupe a réconcilié beaucoup de citoyens avec le fromage!), on a réussi à stopper la diminution de la consommation et même à l'accroître quelque peu.»¹⁶ Des recettes et conseils sont intensément diffusés, détaillant la procédure pour quatre, dix ou cent personnes. Le génial slogan «la fondue crée la bonne humeur» entre résolument dans le langage courant. Des affiches de pluie ou d'hiver proclament «un temps à fondue» et confortent l'idée que celle-ci apporte une chaleur alimentaire et sociale. Les convives trempent leur fourchette dans le même récipient et renforcent la cohésion des groupes. Dans les années 1980 le slogan sera traduit en dialecte alémanique et l'abréviation imprononçable «*figugegl*» est depuis restée célèbre.¹⁷

I. R.-S.

¹⁶ «Les Suisse réconciliés avec le fromage», *Journal de Genève*, 1^{er} février 1961, p. 4. A propos du rapport annuel 1959-1960 de l'USF. Citation transmise par Samuel Sandoz.

¹⁷ SCHNIEPR 1995.