

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 32 (2005)
Heft: 6

Artikel: Fondu et bonne humeur : aux origines de la fondue
Autor: Wey, Alain
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-911993>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Aux origines de la fondue.

Mets national par excellence, la fondue au fromage a traversé l'histoire suisse comme une amie bienveillante. Petits contes de caquelon et de fromage fondu... Par Alain Wey



Onctueuse et synonyme de convivialité, la fondue est née non pas par souci gastronomique mais bien plus par question de survie. Il faut se projeter dans l'ère des armaillis, des désalpes et des hivers rigoureux des Préalpes fribourgeoises et du Jura pour toucher les origines de notre mets national. Sans ces braves et robustes bergers d'altitude, cette recette simple comme «Grüezi» ou «bonjour», n'aurait peut-être pas vu le jour. Préparez donc les morceaux de pain, nous allons plonger dans les méandres du passé de la fondue.

Selon certains, la fondue serait donc d'origine fribourgeoise et plus précisément de la région de la Gruyère. D'autres courants la situent dans le Jura. On ne saura sans doute jamais ni où, ni quand la fondue a véritablement été inventée. Quoiqu'il en soit, il semble que ce soit bien aux armaillis que l'on doit sa création. Isolés durant de longues périodes dans les alpages des Préalpes, ces bergers mirent au point la célèbre recette en réutilisant les restes de fromage et de pain rassis de leurs précédents repas.

La plus ancienne trace écrite se trouve, étrangement, dans «L'Iliade» d'Homère. L'écrivain de la Grèce antique décrit un met à base de fro-

mage de chèvre râpé sur une râpe de bronze, fondu, puis mêlé de vin et de farine blanche. Cependant, les historiens s'accordent à dire que le plat est apparu dans toutes les régions jurassiennes et alpines qui fabriquent du fromage, d'où la paternité helvétique de la fondue. Mais, si elle est effectivement suisse, sa recette a été pour la première fois rédigée par le gastronome français, Brillat-Savarin, en 1794 et se compose de gruyère, d'œufs et de beurre. Le vin n'apparaîtra dans la recette qu'en 1911 et le Kirsch en 1923. Il va donc de soi que la préparation a évolué à travers les siècles et évolue encore aujourd'hui grâce à la créativité des faiseurs de fondue!

Dans les années 30, alors que la crise fait rage dans le monde et que l'Europe s'enflamme, l'atmosphère en Suisse n'est pas des plus radieuses. L'Union suisse du commerce du fromage a alors la brillante idée de miser sur l'association «fondue et bonne humeur» pour relancer les ventes. Aujourd'hui encore, le slogan «la fondue crée la bonne humeur» n'a pas pris une ride! C'est en 1940, à l'Exposition universelle de New York, que le monde découvre le caquelon. Et la décennie suivante, l'armée suisse s'équipe de ca-

quelons à fondue. Après leur service militaire, les soldats suisses l'apportèrent dans leur famille, ce qui contribua à la diffuser dans tout le pays. Dès lors, la fondue devint un des piliers de l'identité suisse. La fondue prête à l'emploi est lancée en 1955 et la plus célèbre, Gerber, en 1960. Le succès est immédiat avec comme slogan, le fameux «elle réussit toujours, ce qui n'était pas le cas auparavant!»

Depuis notre plat national s'est exporté dans bien des pays, chacun se l'appropriant à sa manière en utilisant les produits de son terroir. On retrouve donc en Angleterre la fondue Welsh Rabbit (à la bière et au cheddar) et au Mexique celle que l'on prépare à base de fromages locaux. Ainsi, s'il y a bien une chose dont les Suisses peuvent être fiers, c'est d'avoir réussi à exporter la bonne humeur grâce à la fondue!



LA FONDUE EN CHIFFRES

La fondue est-elle véritablement un des deux piliers de l'identité gastronomique suisse avec le chocolat? La preuve par les chiffres. On estime que 88% des ménages suisses possèdent un réchaud et un caquelon à fondue. De plus, les Helvètes consomment 21 millions de portions chaque année, soit en moyenne trois par personne. De là à dire que les Suisses fondent de plaisir à la vue d'une fondue, il n'y a qu'un morceau de pain!

www.fromagesdesuisse.com

La fondue crée la convivialité.