

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 106

Artikel: Ils sont fous de fondue
Autor: J.-M.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830955>

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: 25.04.2026

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



La fondue parfumée au curry doux, mais pour ceux qui aiment les mets bien relevés, on peut aussi utiliser du curry de Madras ou pâte thaïlandaise. Avec modération toutefois.

Dorian Rollin

Ils sont fous de fondue!



Quand on aime ça! Fondateur avec ses potes d'un festival dédié au plat national suisse, le Valaisan Arnaud Favre signe avec son épouse, Jennifer, un livre de recettes pour les dingues du fromage fondu*.

On ne dira pas qu'il est tombé dans le caquelon quand il était petit, mais c'est tout comme. «Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours mangé de la fondue, se marre Arnaud Favre, fier Valaisan de Riddes, âgé de 33 ans. Et, aujourd'hui, mon fils Ewan âgé de 4 ans et demi en consomme aussi. D'ailleurs, il a son propre petit caquelon.» Voilà qui est dit. Faut-il le préciser, Jennifer, son épouse, âgée elle, de 40 ans, est tout aussi fan de fromage fondu. «D'ailleurs, dimanche dernier, à 7 heures du matin, nous avons déjeuné au lit en amoureux avec une bonne raclette!»

De fait, quand Arnaud et Jennifer font une infidélité au plat national, «c'est pour couper la semaine et manger une raclette». Sinon, les autres jours? «On n'est pas véganes, nous sommes plutôt des carnivores. Ma femme essaie de faire des légumes, mais je n'ai toujours pas trouvé leur utilité.»

Chez les Favre, c'est donc la fondue. Avec des copains, il a de plus créé, en 2012 à Martigny, le Festival de fondues des compagnons du caquelon. Le livre qui sort aujourd'hui est ainsi une suite logique. Intitulé *Haute Fondue*, il comprend 52 recettes dont certaines pourraient vous étonner comme celles aux olives ou à la ratatouille, voire au gingembre citron sans même parler de la merguez. Toutes ont été testées et approuvées bien sûr. Un seul échec pour l'heure: la fondue à la liqueur d'edelweiss. «Pas concluant, mais on l'a quand même finie.»

POUR NOËL?

Et, pour Noël alors, puisqu'on y arrive bientôt? «Une fondue, bien sûr. Je conseille quelque chose d'un

Une sauce tomate maison, dont la recette figure dans le livre, pour une fondue-harmonie brebis et tomates.



De quoi préparer une fondue pleine d'énergie aux abricots secs.



peu sucré, comme une chèvre avec du miel et des noix.» Cela dit, la préférée d'Arnaud reste le mélange fromage-lardons-oignons. De quoi embaumer tout un logement. «C'est sûr, l'odeur est assez forte. On a essayé plein de trucs pour la dissiper, mais sans succès.» Et, pour ce qui est de la digestion, notre gourmet explique boire de la bière plutôt que du vin blanc.

Reste les problèmes de cholestérol et les calories. «J'ai de la chance, je suis fit, admet cet éducateur de rue. Et, pour ce qui est du cholestérol, on teste régulièrement, mais tout va bien.» A croire que le métabolisme

des Valaisans n'est pas fait comme celui des autres. Reste que, lorsqu'on lui parle de fondue moitié-moitié, la recette fribourgeoise avec du vacherin, notre homme se fait diplomate. «On aime bien aussi, mais on n'a pas l'habitude, chez nous, de la manger comme ça!» Tout est dit. J.-M.R.

*Haute Fondue, Editions Helvetiq

