

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	56 (1966)
Rubrik:	La fondue et les tripes de la Mère Tant-Pis

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: 07.01.2026

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

La fondue et les tripes de la Mère Tant-Pis

La Mère Tant-Pis – sobriquet donné à la veuve Jenny Desplands (1823–1899) – était une brave femme connue pour ses façons gaillardes et sa rude franchise. Dès l'âge de 32 ans, elle a tenu à Saint-Gervais, quartier populaire de la ville, un cabaret fort apprécié des amateurs de bon vin et de bonne chère, que fréquentaient «cabinetiers» et «péclotiers» de Genève et de Carouge mais que ne dédaignaient pas non plus les autorités, qu'elles fussent communales, cantonales ou même fédérales. Petite et maigre, avec des yeux très vifs sous son bonnet blanc tuyauté, la Mère Tant-Pis était reine et maîtresse en son domaine; elle tutoyait d'ailleurs tous ses clients¹.

Sous le titre «La véritable fondue de la Mère Tant-Pis», le Journal de Carouge a publié, le 14 octobre 1949, un article signé des seules initiales J.L. et consacré à cette spécialité au fromage dont les différents cantons romands se disputent la «paternité». Voici un large extrait de cet article:

«Si la fricassée ne supporte pas la médiocrité – comme, du reste, tous les mets qui ont une propension au caractère canaille – la fondue la tolère encore moins. Il ne faut pas oublier que, semblable en cela à la mayonnaise, elle est difficile à réussir, et qu'elle ne se justifie que si elle est parfaite. Sinon, elle n'est plus qu'une infecte mixture, indigne d'entrer dans la bouche d'un civilisé. C'est par des nourritures de son espèce que se vérifie le mieux l'adage populaire: «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es». Tous ceux qui la mangent croient savoir la faire. Mais en réalité il y a peu de gens qui en connaissent l'élaboration. La qualité et la quantité des ingrédients comptent pour beaucoup dans le résultat final; c'est néanmoins de la manière que tout dépend.

On n'est pas d'accord sur son origine. Les uns veulent qu'elle soit fribourgeoise, les autres neuchâteloise; peu importe qu'elle soit née sur les flancs du Moléson ou dans les ateliers des horlogers du Jura, si c'est à Genève qu'elle est devenue un chef-d'œuvre. La Mère Tant-Pis, de célèbre mémoire à St-Gervais (que je n'ai pas connue du reste), en a laissé par écrit une recette que l'expérience oblige à considérer comme un acte ne varietur, parce que plusieurs milliers de gourmets, appartenant à trois ou quatre générations, l'ont sanctionnée de préférences et de louanges insurpassables. La voici telle que je la copie d'un vieux papier, à moi transmis par une Genevoise aujourd'hui défunte, qui l'avait écrite de sa main sous la dictée de la Mère Tant-Pis elle-même:

¹ Renseignements tirés de l'«Almanach du Vieux Genève», 1929, p. 18 et ss.; 1938, p. 43 et ss.

*Le câclon*²: pas neuf, mais impeccable et sans défaut.

Le fromage: du Gruyère, mi-gras, ne faisant pas la goutte; 125 gr. par personne, coupé mince, jamais râpé.

Le vin: blanc, un peu râclant, jeune; un demi-verre à vin par personne.

Le poivre: blanc, moulu frais, très fin; une pointe de couteau à dessert par personne.

La muscade: râpée fine; une pointe de couteau à dessert par personne.

Le kirsch: un demi-verre à liqueur par personne. Verser la quantité totale dans un grand verre.

La cuisson: d'abord frotter le câclon à l'ail; ensuite y piler une demi-gousse d'ail pour trois personnes, avec une goutte de vin blanc; verser le vin dans le câclon; jeter le fromage, le poivre et la muscade, et mettre au feu assez vif.

Tournez en hélice en décrivant de très petits cercles le long de la paroi du câclon. Le fromage se dissout lentement, il fait paquet au milieu du câclon. L'attaquer sur les bords; le bloc devient plus souple. Bientôt les premiers boutons se forment, la fondue est presque égale. Verser alors en minces filets le long de la paroi la farine (une demi-cuillerée à café par personne, délayée dans de l'eau très froide jusqu'à consistance de mayonnaise claire). Remuer avec entrain. En 30 secondes, la fondue sera égalisée; tournez encore jusqu'au nappage absolu. A ce moment, la fondue est réussie. Laissez boutonner une minute. La fondue doit être trop épaisse car au moment où l'on met le kirsch elle s'éclaircira d'un coup. Verser alors le kirsch d'un seul coup. Laisser reboutonner pour évaporer l'alcool.

C'est tout!

Mais surtout pas de pain noir.

Essayez. Bonne chance!»

*

Pour sa part, Albert Foucon, professeur de cuisine, aujourd'hui décédé, qui a recherché d'anciennes recettes culinaires genevoises³, donne celle des «Tripes à la Mère Tant-Pis»:

«Prenez environ 3 livres de gras-double blanchi que vous couperez en lamelles d'un demi-centimètre de large.

Ayez une marmite de grandeur appropriée, mettre une assiette de faïence épaisse, dans le fond. Placer dessus un demi-jarret de bœuf, 4 carottes, 4 gros

² Le *câclon* – que certains écrivent *caquelon*, ce qui éloigne de la prononciation genevoise – est une sorte de casserole en terre généralement peu profonde mais assez évasée. De nos jours, il est souvent remplacé par un récipient fait d'une autre matière telle que l'acier émaillé ou le «Dru» par exemple. [J.T.].

³ «Anciennes recettes genevoises de cuisine recherchées par M. A. Foucon, professeur», dans l'*«Almanach du Vieux Genève»*, 1935.

oignons, 4 gousses d'ail écrasées, 6 tomates bien mûres et un peu de tomate en purée, de conserve, un bouquet garni, mettez les tripes et mouillez d'un litre de cidre, complétez le mouillement avec du bouillon, salez, poivrez, couvrez et fermez le couvercle avec une pâte obtenue en mélangeant de la farine avec du blanc d'œuf. On l'applique lorsque le récipient est chaud, sinon la pâte coule.

Dès l'ébullition, poussez la marmite au four très doux, pour continuer la cuisson pendant 6 à 8 heures. Une fois [les tripes] cuites, vérifiez l'assaisonnement et, au besoin, dégraissez la sauce.

Les servir [les tripes] dans la marmite, en les accompagnant de pommes de terre en robe de chambre.»

J.T.

Noté pour vous

Deux légendes

Les participants à la 70^e assemblée générale feront une excursion dans la campagne genevoise. L'itinéraire prévu passe par Veyrier, au pied du Salève, cette montagne si chère aux Genevois. On n'ignore pas que c'est dans les éboulis tout proches qu'on découvrit, en 1833, les vestiges du plus ancien habitat du Pays de Genève, modestes abris de la période magdalénienne. Ce que l'on connaît moins sans doute, c'est l'existence de la «Fontaine de César», sise en contrebas de la grande route française qui conduit de Veyrier à Etrembières, puis à Annemasse, source qui conserve le souvenir de la chasse légendaire du roi Hérode¹ laquelle, pour Waldemar Deonna, constitue assurément une trace du vieux culte des eaux². En termes poétiques qu'il sied d'évoquer en ce jour, Henri Bressler-Gianoli en a fait le récit que voici³:

«A Veyrier, après la messe de minuit, hommes et femmes couraient vers leurs chaumières.

Cependant, quelques esprits forts demeuraient seuls sur la route. Rampant de grange en grange, ils disparaissaient bientôt dans la nuit.

La lune montait derrière le Petit-Salève, la dernière cloche se taisait.

Alors, à cent pas, une ombre étrange surgissait. Elle était de ténèbres et lente à se parfaire. L'apparition se précisait, s'animait et, soudain, on devinait un chevalier et sa monture dont la silhouette inquiète tourmentait déjà l'ombre de la montagne.

¹ Cf. P. Bertrand, Veyrier, (Veyrier 1963) p. 17.

² W. Deonna, Les croyances religieuses et superstitieuses de la Genève antérieure au christianisme, dans Bulletin de l'Institut national genevois, 42 (1917), p. 276.

³ H. Bressler-Gianoli, Les îles genevoises, (Genève 1933) p. 71.