

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 32 (1959)

Heft: 11

Artikel: L'incomparable fondue : de haute noblesse fromagère

Autor: Staub, Roland

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777621>

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: 02.02.2026

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

L'INCOMPARABLE

A un certain moment de l'année, absolument imprévisible, on ne résiste plus à l'envie de manger une fondue. Ce désir gourmand est collectif. Aucun auteur n'a pu encore expliquer ce phénomène.

Alors les restaurants spécialisés sont envahis par les amateurs qui se touchent les coudes. Un parfum éthéré, merveilleusement dosé, attaque aussitôt l'odorat. Avec une béatitude ruisselante

Chez soi, le soir de la fondue est avant tout l'affaire de l'homme. C'est lui qui sait, c'est lui qui fait. Il a un secret, un tour de main, un nez. Comme il est tout de même galant, il laisse à son excellente épouse le soin de préparer la salade de fruits de clôture. Le caractère masculin de la fondue donne à ce plat à la commune

Pour une soirée fondue-maison, il faut être au moins deux, mais pas plus de six personnes. Si l'on est trop nombreux, un deuxième caquelon est nécessaire et ça ne tourne jamais rond!



Passons maintenant aux opérations. Les femmes ont évacué la cuisine.

Dans la salle à manger où se sont réfugiées les femmes, tout est préparé pour recevoir le caquelon: un réchaud à alcool à brûler allumé, des assiettes garnies de pain rompu, de longues fourchettes. Et l'on se met à fourrager énergiquement dans le caquelon. Attention! Qui laisse s'égarer son pain dans la fondue, payera un litre ou donnera un gage!

FONDUE

DE HAUTE NOBLESSE FROMAGÈRE

de joies terrestres, hommes et femmes trempent, selon le rite, le pain piqué au bout d'une longue fourchette. On ne dit pas grand-chose, à part «elle va bien!», «baissions le feu» et les trépidantes «santés» au «coup du milieu». Mais, lorsque le «grillon» disparaît dans le ventre de celui qui se l'est promis, pour une cause dont l'analyse serait très subtile, tout le monde parle en même temps, vraisemblablement pour satisfaire une exhubérante vitalité.

marmite, l'air un tantinet bivouac, âge des cavernes, sauvage, barbu. Une soirée fondue ressemble assez à une popote militaire!

La femme, à la dernière bouchée, reprend tout son pouvoir. La fondue est sentimentale.

Les hommes règnent au milieu du désordre dont ils ont le secret. Dans un caquelon, sorte d'assiette profonde en terre, émaillée à l'intérieur, fortement passée à l'ail, on jette par convive 200 grammes de fromages très gras, un tiers gruyère, deux tiers emmenthal avec une petite portion de fromage en boîte, coupés en fines lamelles (jamais rapés). Puis, on verse, par personne, un décilitre d'un vin blanc sur lies, léger et vif, c'est-à-dire ayant encore du gaz carbonique (La Côte, Neuchâtel). Sur la table de cuisine, à portée de main, il faut avoir un moulin à poivre, le liant (farine ou fécule délayée dans du kirsch ou du cognac).

Le caquelon est mis sur un feu, d'abord très doux, progressivement plus fort. — L'instant est terriblement angoissant. Un faux mouvement et toute la savante préparation n'est plus qu'une affreuse boule de fromage baignant dans le jus tranché!

Alors voici deux recettes infaillibles pour ne pas perdre la face devant les invités:

prendre un fouet et l'agiter un instant comme ferait un éclaireur pour allumer un feu de fortune, en roulant le manche sur le plat des mains. Puis battre avec une spatule à un trou en faisant des huit toujours dans le même sens —

ou encore battre en travers (gauche-droite, droite-gauche) le mélange fromage-vin avec une fourchette en bois.

Ces deux systèmes sont dignes de la plus grande confiance. Le premier exige cependant une grande souplesse de poignet, mais il donnerait une émulsion un soupçon plus onctueuse.

Donc ne jamais battre en rond. Quand on sait cela, on sait tout de la fondue.

Continuons! Tout en battant sans répit, une main amie verse le liant au kirsch et un quart de pointe de couteau de bicarbonate. C'est l'ébullition!

On ne sait souvent que boire avec la fondue qui n'est pas d'une digestion commode.

Un «maître de maison» doit pouvoir ordonner la cérémonie. En apéritif, pour faire passer le temps, il servira, frais, un vin blanc très souple, sur lies, du type La Côte, Neuchâtel, Meilen, etc. ..., disons un vin guilleret qui n'échauffe que l'esprit.

UN PARFUM ÉTHÉRÉ

UNE AFFAIRE D'HOMME

PASSONS AUX OPÉRATIONS...

QUE BOIRE?

Avec la fondue, plus un verre de vin, mais un kirsch ou un vieux marc, au «coup du milieu» et au «coup de la fin».

Pour terminer la jolie fête et apaiser une soif qui n'a cessé de croître, il convient de servir une aimable salade de fruits aromatisée au rhum, puis un bon café. Ainsi l'harmonie est constamment réalisée.

Certes, rien n'interdit au maître de maison d'ouvrir quelques bouteilles de vin, mais, ce faisant, il risque sa réputation.

Une fondue, par sa nature, excite en diable les papilles gustatives. Après son ingestion, le vin ne révèle plus son bouquet

et son corps. On ne sent plus guère sa finesse. Ou bien il faut choisir un blanc puissant, riche en alcool et en esters, ou bien, si l'on veut vraiment se rafraîchir copieusement, faire suivre la fondue d'un plat de cochonnailles, de jambon à l'os froid ou légèrement tiédi, de saucisson de Payerne qui rétabliront assez vite l'équilibre gustatif.

Si l'on se tient à nos principes, une soirée-fondue devient, au restaurant ou chez soi, mais toujours passée entre parents ou amis, une sorte de vraie communion à la mode antique. C'est autour de la première marmite que naquit le premier foyer. Autour du caquelon, l'amitié se fait belle. *Roland Staub*

SAVEZ-VOUS CE QUE LE FROMAGE VOUS DONNE?

Il y a mille manières d'accommoder le fromage comme il y a plusieurs centaines de façons de traiter le lait de vache, de chèvre ou de brebis pour le mettre en conserve! Aux gourmands, notre

pays peut offrir de succulentes spécialités cuisinées qui font aller la langue en procession des plus raffinés. – Nous avons, pour parler en premier des spécialités les moins connues

LA SALADE DE FROMAGE

la salade de fromage, composée d'emmental coupé en grosse julienne, escortée d'oignons hachés, d'ail pilé, de sel et de poivre, de radis, cornichons, câpres et tranches d'auf dur recouverts d'une épaisse mayonnaise;

LA COUPE AU FROMAGE

la coupe au fromage, délicieuse, dont la recette est assez simple. Il faut préparer une crème au fromage et la fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement. Un peu de cayenne et de raifort. Montez la masse avec de la crème fouettée et dressez dans une coupe rafraîchie décorée de tranches de tomates et de crème fouettée.

Chacun connaît notre gâteau au fromage qu'il est d'usage de consommer le lundi ou les jours de foire, avec de la bière ou du vin blanc du pays.

LES BEIGNETS À LA MODE VALAISANNE

Les beignets à la mode valaisanne sont exquis, mais pour les réussir parfaitement il faut tailler dans un gras de Bagnes de belles tranches rectangulaires de 8 cm de longueur, 4 cm de largeur et 1 cm et demi d'épaisseur, les passer à l'œuf battu poivré et non salé. Au moment de servir, on plonge les beignets dans la friture bouillante. En coupant les beignets sur l'assiette, le fromage doit couler comme une fondue.

LA CROUTE AU FROMAGE VAUDOISE

La croûte au fromage vaudoise se fait très aisément. Rôtissez légèrement des deux côtés des tranches de pain de l'épaisseur d'un doigt. Mélangez du gruyère râpé avec du vin blanc de la Côte jusqu'à consistance d'une pâte

LA RACLETTE VALAISANNE LES FONDUES DOUCES DE FRIBOURG

La raclette valaisanne est, selon l'adorable appréciation de Maurice Lugeon, «un plat sociable qui doit être surtout dégusté en plein air pour en tirer une joie absolue, là-haut, vers les chalets de bois de mélèze, les mayens, avec devant soi, à certaine distance, la draperie d'une haute muraille rocheuse couronnée de franges neigeuses... C'est là qu'il faut partager une raclette avec de vieux amis... Ce mets se fait très simplement en exposant, à un feu de bois, une demi-roue d'un fromage spécial et en



épaisse. Assaisonnez assez fortement, étendez cette masse sur le pain, cassez par-dessus un œuf. Cuire au four chaud. Ne pas oublier les oignons et les cornichons et si possible les chanterelles appelées «clous».

«raclant» dans une assiette la zone fondante. Il faut encore une «racleteuse», si je puis dire, qui doit être une de ces jolies filles du pays bronzées par le soleil... Alors, verre de fendant en mains, tout est complet...»

Fribourg offre ses fondues douces sans vin au vacherin (ne pas confondre avec le vacherin de la Vallée de Joux!). Les amateurs, à la dégustation, trempent le pain dans le kirsch.

HORS DU DOMAINE DU FROMAGE...

LA FONDUE BOURGUIGNONNE

Sortons une minute du domaine du fromage pour dire un mot de la «fondue bourguignonne», l'invention que fit, en 1947, un cuisinier vaudois. A l'aide d'une longue fourchette, on trempe dans un petit caquelon de faïence ou de métal que

chauffe un réchaud à alcool, de petits morceaux de filet de bœuf que l'on retire, quand ils sont saisis, pour les assaisonner de diverses sauces – on en compte dix-huit – dont la meilleure assurément fait la gloire d'un traiteur de Lausanne.