

Fondue



La fondue au studio pour une nouvelle promotion, 1933 (© Glas-son/Musee gruérien, Bulle, 1933)

Dans un caquelon, faire fondre du fromage typiquement suisse. Placer le tout au centre d'une table, sur un réchaud, et déguster entre amis ou en famille à même le plat, en y trempant des morceaux de pain ou de patate piqués sur une fourchette. Voilà une recette dont les Helvètes font tout un plat : celle de la fondue au fromage. Dans sa version contemporaine – considérée à tort comme immuable – elle réunit pain, vin et fromage ; les produits les plus emblématiques du terroir. Ce repas-roi, gage de simplicité et de convivialité, fait même référence à l'imaginaire démocratique suisse, dans lequel fusionnent égalité, partage et... attrait pour la montagne.

Si son origine est attestée dès 1699, et sa mention dans les livres de cuisine courante depuis le XVIII^e siècle, il faut en revanche attendre le XX^e siècle pour que l'équipement adapté fasse son apparition dans la plupart des foyers. Devenu l'emblème d'une Suisse touristique, dans le canton de Fribourg comme en bien d'autres régions, elle existe en différentes variantes. Les plus connues sont la fondue « moitié-moitié » – composée d'un mélange de Gruyère et de Vacherin fribourgeois, agrémenté de vin blanc, de kirsch et de fécule de maïs – et celle au Vacherin fribourgeois, réputée plus légère, qui se compose de ce seul fromage rendu plus crémeux à l'aide d'un peu d'eau. Une fois équipé, il s'agit en somme d'un plat très simple à réaliser, même si les restaurateurs spécialisés gardent jalousement leurs petits secrets de préparation...

Localisation	Suisse
Domaines	Pratiques sociales
Version	juin 2018
Auteurs	Isabelle Raboud-Schüle, Jean Steinauer

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

La recette de la fondue apparaît dans les livres de cuisine dès le XVIII^e siècle. Son principe consiste à faire fondre du fromage dans une casserole ronde, plus large que haute, tout particulièrement adaptée à cet usage – le caquelon – que l'on place au centre de la table, sur un réchaud. Tous les convives y trempent ensuite des morceaux de pain, piqués sur une longue et fine fourchette, et mangent ainsi directement dans le plat commun.

Une casserole pour deux recettes

La fondue est un repas en soi. Elle peut être précédée d'une entrée de viandes séchées ou fumées de la région et suivie d'un dessert, généralement fait à base de fruits et / ou de meringues et de crème dans le canton de Fribourg. Il s'agit en tout état de cause d'un repas simple, à déguster de préférence dans un contexte montagnard (chalet, après-ski, randonnée) ou social (soirées de groupe ou d'association, festivités), dans certains restaurants qui s'en font une spécialité, à l'exemple du Tivoli à Châtel-Saint-Denis ou des établissements publics de Gruyères, ou bien entendu dans un cadre touristique (stations de ski, restaurants d'altitude).

La recette actuelle connaît deux variantes principales : d'une part la « fondue avec du vin », qui se compose de 150 à 200 g de fromage par personne, mis à fondre dans du vin blanc sec (1 dl); d'un verre de kirsch et d'un peu de fécule ou d'amidon de maïs, ajoutés pour assurer la bonne liaison de la fondue puisque celle-ci se doit d'être onctueuse à souhait. On utilise du Gruyère AOC, et divers autres fromages suisses se prêtant à la fonte, aux goûts équilibrés entre le corsé et le doux, selon un mélange proposé par le détaillant fromager. Cette fondue est considérée, à la fin du XIX^e siècle et dans la première moitié du XX^e, comme neuchâteloise. Aujourd'hui la fondue de ce type le plus couramment servie est la « Moitié-Moitié », terme qui désigne un mélange de Gruyère AOC et Vacherin fribourgeois AOC. Elle est aussi souvent considérée comme fribourgeoise, ou vaudoise.

D'autre part la « fondue au vacherin » ou « fondue fribourgeoise », faite uniquement d'un mélange de plusieurs pièces de Vacherin fribourgeois AOC, plus doux et plus corsés, mis à fondre à feu très doux, auquel ajoute un peu d'eau pour obtenir une consistance crémeuse. Cette fondue est plus délicate et ne doit jamais être amenée à ébullition, raison pour laquelle le réchaud ne contient qu'une simple bougie. Réputée plus légère, elle est très appréciée des connaisseurs, et ce tout particulièrement dans le canton de Fribourg. Elle se consomme avec du pain mais

aussi, de plus en plus souvent, avec de petites pommes de terre bouillies.

Le caquelon à fondue et le réchaud adapté, ainsi que les fourchettes spéciales, font partie depuis le milieu du XX^e siècle de l'équipement de la plupart des ménages suisses. Offert en cadeau de mariage, ou lors d'une mise en ménage, ce matériel est aussi disponible dans les chalets de location, les salles de sociétés ou les hébergements collectifs. La poterie de Bonfol (Jura) a dominé le marché suisse jusqu'en 1957, à tel point que les habitants de ce village portent aujourd'hui encore le sobriquet de « caquelons ». Au milieu du XX^e siècle, le caquelon en fonte ou en acier émaillé, plus adapté aux plaques électriques puis aux installations des restaurants, devient le modèle le plus courant. Le caquelon se décline par ailleurs depuis les années 1980 selon les tendances à la mode : en poterie de style rustique, rouge à croix blanche, aux couleurs des interprofessions du Gruyère AOC ou du Vacherin AOC, ainsi que dans des formes revisitées par les designers.

Un triomphe populaire tardif

Si la plus ancienne attestation de la recette, sous le titre « manière de fondre le fromage dans le vin » date de 1699 (« Kochbuch der Anna Margaretha Gessner » cité par Albert Hauser dans « Essen und Trinken im alten Zürich », Zurich 1962), dès le XVIII^e siècle la fondue est bien connue dans les ouvrages culinaires. Le fromage gras, un produit que les Préalpes suisses exportent alors sous forme de Gruyère vers le marché de Lyon, en est l'ingrédient principal, souvent cité nommément aux côtés du Parmesan.

Au cours du XIX^e siècle, Brillat-Savarin publie par ailleurs dans son ouvrage « La Physiologie du Goût » une recette de fondue, contenant beaucoup d'œufs, qu'il attribue à la ville de Moudon. La fondue est alors surtout connue à Neuchâtel mais des variantes genevoises, bernoises ou piémontaises sont également citées dans les ouvrages de cuisine de l'époque. Le Vacherin fribourgeois, dont on fait des fondues en hiver, est également mentionné dans le « Dictionnaire géographique, statistique et historique du canton de Fribourg » de Franz Kuenlin (1832). Quant au dictionnaire de Joseph Favre (1894), édité à Paris, il décrit la raclette sous le nom de fondue valaisanne.

Un repas emblématique de la Suisse

A la fin du XIX^e, la fondue devient déjà un mets emblématique des pratiques helvétiques, proposé qu'il est par exemple dans l'une des pintes du Village

Suisse de l'Exposition nationale de Genève, organisée en 1896. Elle est alors systématiquement présente dans les manuels d'éducation ménagère, avec sa variante neuchâteloise (ou d'autres cantons romands, en fonction du vin blanc utilisé) et sa variante fribourgeoise. Au cours du XX^e siècle, l'Union suisse des producteurs de lait conduit en outre plusieurs campagnes de promotion de la fondue comme mets national. Incorporée dans les recettes de la cuisine militaire dès les années 1950, la fondue est aussi promue auprès des restaurateurs et tenanciers de pintes. « Un temps à fondue » et « Figuguel » (« Fondue isch guet und git gueti luune » – « La fondue est bonne et met de bonne humeur ») sont ainsi des slogans qui ont marqué les habitants de la Suisse et sont restés bien vivants. Présentée lors de grandes manifestations populaires (Village fribourgeois de la Fête des vigneron de 1999) et dans des événements à l'étranger (Salons de l'Agriculture à Paris), la fondue est devenue dès le dernier tiers du XX^e siècle un véritable emblème national et un mets incontournable pour les touristes visitant le pays. Les interprofessions et organisations des producteurs de fromage se chargent de le faire connaître et d'entretenir son succès auprès du public suisse et des touristes ainsi que dans un contexte international. Le cérémonial bon enfant de ce repas – où tous les convives mangent sans faire de chichis à partir d'un même caquelon – participe à n'en pas douter à sa notoriété et à sa popularité.

Dérivés et imitations

En France, la fondue est considérée comme typiquement savoyarde. Dans les deux départements de Savoie, la fondue est effectivement perçue comme un mets local, même si son origine suisse est parfois évoquée. Pour les connaisseurs, la fondue savoyarde s'avère cependant différente de la fondue suisse parce que plus liquide, bien que la manière de la manger et le contexte montagnard restent tout à fait semblables.

Avec une organisation similaire, les « fondues » à la viande sont tout aussi connues et pratiquées en Suisse. Dans un caquelon (en général métallique), de la graisse fondue ou un bouillon qui peut être additionnée de vin permet aux convives de faire cuire de petits morceaux de viande piqués sur leur fourchette. Ces fondues de viandes, dites « Bourguignonne », « Chinoise » ou « Bacchus », sont très appréciées dans toute la Suisse – en particulier durant les fêtes de fin d'année – mais ne sont pas considérées comme emblématiques de la culture helvétique.

Informations

François de Capitani: Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime, Lausanne 2002.

Musée gruérien (Hg.): La Civilisation du gruyère, Cahiers du Musée gruérien Nr. 2, Bulle 1999.

Isabelle Raboud-Schüle: Comment la fondue vint aux Suisses, in: Annales fribourgeoises 72, 2010, S. 101–112.

Michel Schlup, Caroline Calame: Neuchâtelois à table (1750–1930). Fragments d'une mémoire culinaire et gastronomique oubliée, La Chaux-de-Fonds 2011.