

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 75 (1948)
Heft: 11

Artikel: Les secrets de la vraie fondue : la recette de la Mère Tanpis
Autor: Rms.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226637>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Les secrets de la vraie fondue

La recette de la Mère Tanpis



En a-t-elle fait déjà couler de l'encre, notre « fondue » ...

Plus d'une cuisinière, cordon bleu pourtant, a souffert dans son amour-propre (et l'amour-propre d'un Cordon bleu est absolu : 100 % d'amour et 100 % de propreté)... quand elle ne parvenait pas à la servir baveuse du commencement à la fin.

C'est qu'elle a ses secrets, la fondue, comme notre cœur à ses mystères. La raison même ne les connaît pas !

Que je vous dise vite que j'ai découvert un petit livre fameux. Il est signé Edouard de Pomiane, savant de l'Institut Pasteur, qui, en smocking et en manchettes, oui mesdames, vous réussissait une béarnaise sans avoir l'air d'y toucher...

Un homme d'esprit de surcroît.

Ce petit livre me fut remis par celle-là même qui le reçut de son auteur avec la dédicace suivante :

A Madame M..., ma savante collaboratrice, en témoignage de ma très grande sympathie...

Et voici ce qu'on y lit au chapitre intitulé « De la fondue au fromage » ...

La fondue ne donne pas la goutte, car le fromage est peu podagrogène, mais en la mangeant, on boit sec... Voilà pourquoi je veux vous apprendre à faire ce plat merveilleux.

Certes, Brillat-Savarin fut un grand homme, mais la fondue dont il parle dans la « Physiologie du Goût » n'est pas une vraie fondue. Contenant des œufs, elle durcit à la cuisson, tandis que la vraie fondue doit rester continuellement baveuse, depuis la cuisine jusqu'à l'estomac. La fondue de Brillat-Savarin est tout simplement un excellent plat d'œufs brouillés, au fromage.

La vraie fondue se mange en Suisse.

Je ne veux pas, moi-même, vous en donner la technique. Pour ce, je laisserai la plume à une femme admirable, une Suisseuse de Lausanne, Mme M., cuisinière de son état et profonde psychologue.

Écoutons Mme M. :

La voici la recette exacte de la mère Tant-Pis¹, apprise alors que toute gosse, j'étais employée à « tourner les fondues » les samedis de grande presse.

D'abord le nécessaire :

1. Le câclon (ou caquelon) : *Le meilleur que vous trouverez : terre à feu dure, pas poreuse, émail brillant, sans un défaut, sans une craquelure ; si l'émail n'est pas impeccable, ça sentira le graillon*

Gardez précieusement les câclons craquelés après de bons services ; ils vous seront utiles et vous leur ferez une fin amusante ; vous verrez plus bas.

2. Fromage : *Toujours un excellent gruyère ayant bien du goût, mi-gras, mais ne faisant pas la goutte. Le fin du fin, c'est d'employer deux gruyères différents, dont l'un est plus doux que l'autre ; le résultat est excellent.*

120 grammes par personne, coupé aussi mince que votre patience vous le permettra. Jamais le fromage râpé, c'est une hérésie ! Le fromage perd son goût !...

3. Le vin : *De chez nous, du nouveau, un peu raclant, du vrai genevois. Pas de « vins fins », à part peut-être un Neuchâtel tout jeunet ; les vins fins en bouteilles donnant une fondue douceuse. Un demi-verre à vin par personne.*

¹ La spécialiste genevoise de la fondue au gruyère, tenancière d'un petit « bouchon » qui fut le rendez-vous des gourmets, fussent-ils des politiciens renommés.

4. Le poivre : L'excellent poivre blanc Sazary ; moulu frais, très fin. Le poivre noir, doux, des charcutiers, n'existe pas. Une pointe de couteau à dessert par personne.

5. La muscade : Râpée légèrement, très fine ; aussi une pointe de couteau à dessert.

Ne vous étonnez pas de ces proportions qui semblent peut-être exagérées à certains. Cent fois éprouvée avec des convives qui, soi-disant, habituellement ne pouvaient pas digérer la fondue, elles ont permis une digestion facile, agréable, sans reproche, et la fondue n'est pas forte de goût. Des enfants s'en régalaient sans avoir le palais offensé.

Le kirsch : du vrai, un demi-verre à liqueur par personne qu'on verse dans un grand verre, pour pouvoir le jeter d'un coup.

La cuisson : Le câclon est sérieusement frotté à l'ail et je conseille vivement d'en piler une demi-gousse par trois personnes. Cela fait délicieux. Chose curieuse, l'ail empêche la fondue de « revenir ». Vous comprenez !...

Versez le vin, jetez le fromage, le poivre, la muscade, tout ensemble, et mettez au feu assez vif. Et en avant la musique !

Tournez en hélice, soit en décrivant de très petits cercles tout le long de la paroi du câclon.

Le fromage se dissout lentement. Il fait paquet au milieu du câclon ; attaquez-le dans les bords. Le bloc devient plus souple, il va former une masse encore consistante nageant dans une solution plus claire.

Ne vous effrayez pas, ça marche admirablement. Bientôt les premiers boutons se forment, la fondue est « presque égale ».

Versez alors votre farine (une demi-cuillerée à café par personne) délayée dans de l'eau très froide, consistance d'une mayonnaise claire.

Versez en filet mince le long de la paroi. Brassez avec entrain ; en vingt secondes, la fondue va s'égaliser d'une façon épatante. Tournez toujours jusqu'au nappage absolu. A ce moment, la fondue est réussie. Laissez bouillonner une minute. La fondue doit être « trop épaisse », car rappelez-vous qu'au moment où vous mettez le kirsch, elle s'éclaircira d'un coup. Versez votre liqueur. Laissez rebouillonner pour évaporer l'alcool.

Vous êtes prêts... à faire une blague à vos invités. Laissez les portes de la salle à manger

et de la cuisine grandes ouvertes ; puis, vous donnez les commandements traditionnels : « Allumez la lampe, mettez-vous à table, attention, j'arrive !... »

A ce moment, prenez un de vos vieux câclons, laissez le choir avec force sur le carrelage ; poussez un cri ou un juron convenable.

Vous entendrez alors la troupe de vos invités se bousculer dans sa hâte à venir constater le désastre. Vous, souriant, vous leur direz : « Alors quoi... pourquoi vous dérangez-vous ? Restez-donc à table ; je vous suis... c'est à l'étage au-dessus !... »

Le procédé est seulement recommandable quand vous avez de grandes « goules »² qui mangent sans arrêt, sans mâcher, sans savourer la bonne fondue brûlante. L'émotion leur serrera l'estomac : ils iront moins vite.

Couvrez le câclon. Ne découvrez qu'au moment où tous les invités, respectueusement debout, ont le nez sur le couvercle.

Le silence absolu, qui est le compliment le plus éloquent qu'un vrai gourmet puisse trouver quand il se concentre en lui-même pour ne rien perdre d'un plat admirable, sera votre récompense.

Buvons une lampée de vin blanc à la santé de Mme Mercier, qui habite Lausanne, entre dans sa 79^e année et cuit maintenant pour elle-même et ses nombreux parents et invités... Elle a gardé toute sa verve et, en bonne Vaudoise, nous déclame, en patois, les fables qu'autrefois écrivait M. Dénéreaz... pour le Conteur Vaudois.

Quelle leçon pour les jeunes que de voir si vaillante vieillesse.

Respect !

rms.

² Mot bien genevois pour dire grande « gueule ».

Entreprise d'Electricité

Max Rochat

Pré-du-Marché 24 Téléph. 2 29 60

Lausanne