

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** 33 (1987)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Gastronomie : recettes de saison

### **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**

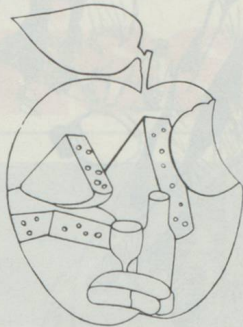
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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

## Gastronomie

### Recettes de saison



## GENÈVE

### Fondue à la genevoise

Mélanger dans une casserole 8 jaunes d'œufs avec 200 g de fromage râpé, du poivre, de la muscade et un peu de sel. Ajouter petit à petit 150 g de beurre en menus morceaux et remuer constamment sur une petite flamme sans jamais laisser cuire. Dès que la fondue commence à s'épaissir, ajouter un demi-verre de crème, remuer encore un peu et dresser dans un plat creux garni sur les bords de tranches de pain rôties au beurre. Cette fondue est généralement servie avec un plat de nouilles.



## NEUCHÂTEL

### Fondue neuchâteloise

#### Ingrédients, par personne

- 200 g d'Emmental,
- 1 dl de vin de Neuchâtel ou d'un autre vin blanc pétillant,
- 1 gousse d'ail,
- un peu de féculé de pommes de terre,
- un peu de kirsch et à volonté poivre et muscade.

#### Préparation :

Frotter d'ail un caquelon ou une cocotte à manche de Porrentruy, y chauffer le vin avant d'ajouter le fromage râpé et amener à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter la féculé de pommes de terre délayée dans un peu de kirsch et, à volonté, le poivre moulu et la muscade râpée. Après quelques minutes, la fondue s'est épaissie et peut être apportée à table toujours dans son caquelon. La poser à table sur une lampe à alcool ou toute autre flamme pour que la fondue soit maintenue en ébullition pendant toute la durée du repas.

### Le vacherin n'est plus ce qu'il était

Voulons-nous consommer des aliments sans courir de risque ? Si oui, la fabrication du fromage à pâte molle au lait véritablement cru a vécu ; si non, il faut faire accepter à l'opinion les éventuels désagréments et ne pas crier au scandale, comme ce fut le cas pour les cas de salmonelles en Suisse alémanique. Ce sont les termes de l'alternative présentée par la Centrale du Vacherin Mont-d'Or, à la Vallée de Joux, qui est le cœur de la production de cette spécialité vaudoise de renom international.

La polémique a éclaté à la suite de nouvelles normes fédérales, qui n'ont pas été demandées par les fabricants, mais que ceux-ci ont été amenés à appliquer.

Aujourd'hui, pour confectionner le vacherin vaudois, on chauffe le lait à 62 degrés et on l'ensemence ensuite en ferments lactiques ; il n'est donc plus fait au lait cru, mais au lait "thermisé".

"On a tué le vrai vacherin", ont alors protesté les gastronomes et de nombreux consommateurs qui ne retrouvent plus le goût typique et le moelleux d'un fromage qui se mange à la cuillère et non au couteau. Un cuisinier vaudois de réputation mondiale l'a retiré de sa carte. "Vaudois, au secours, ton vacherin fout le camp" : le cri d'alarme s'entend au loin.

### Tartelettes au fromage à la neuchâteloise

#### Ingrédients pour la pâte (environ 16 tartelettes) :

- 200 g de farine,
- 1 tasse de peau de lait cuit ou 60 g de beurre,
- 1 prise de sel.

#### Masse :

- 250 g de fromage moitié gruyère, moitié emmental,
- 2 œufs,
- 2 dl de lait.

#### Préparation :

Travailler les ingrédients indiqués en une pâte délicate et la laisser reposer 1/4 d'heure au froid. L'abaisser assez fin et en foncer des moules à tartelettes. Mélanger fromage, œufs et lait en une masse dont on remplira à moitié les moules. Cuire au four à bonne chaleur et servir chaud.



## VALAIS

### Fondue de Conches

Avec un peu de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine et environ 1 tasse de lait, apprêter une sauce blanche pas trop épaisse et y donner 200 g de fromage de Conches coupé en petits morceaux. Cuire la fondue en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la masse soit bien lisse. Pour finir, assaisonner d'un peu de muscade, de sel et de poivre. La fondue est apportée à table en pleine ébullition sur un réchaud à fondue. Chaque convive pique un morceau de pain à sa fourchette et le trempe dans la fondue.

Autrefois, la fondue se préparait toujours dans un caquelon de grès ou de faïence.



### Gratin montagnard

#### Ingrédients :

- 1 dl de lait,
- 1 cuillerée à soupe de beurre,
- 1 prise de sel,
- 2 cuillerées à soupe de semoule,
- 250 g de fromage râpé,
- 4 œufs.

#### Préparation :

Chauffer le lait dans une casserole, ajouter le beurre et le sel, puis la semoule en remuant constamment et enfin le fromage lorsque la masse commence à s'épaissir. Continuer à remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu et ensuite laisser refroidir le mélange. Lorsque la masse est froide, lui incorporer d'abord les jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige. Mettre le tout dans une forme beurrée et cuire 40 minutes au four jusqu'à ce que le soufflé soit d'un beau jaune doré.

### Ramequins

#### Ingrédients :

- 100 g de fromage,
- 25 g de beurre,
- 1 cuillerée à soupe de farine,
- sel, poivre,
- 3-4 œufs,
- 250 g de pâte à gâteaux,
- un peu de crème.

#### Préparation :

Bien mélanger les œufs avec la farine, la crème, le beurre, le sel, le poivre et 50 g de fromage râpé, puis ajouter 50 g de fromage coupé en petits dés. Foncer de pâte à gâteau de petites formes beurrées, les remplir à moitié de la masse ci-dessus et les glisser au four dont la chaleur ne doit monter que lentement. Servir les ramequins d'un beau brun-doré immédiatement au sortir du four.