

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1993)
Heft: 55: Fondue isch guät und git ä guäti Lunä

Rubrik: Les recettes du Président

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 recettes du Président

PAR PIERRE JONNERET



Nous n'avions pas le choix : il nous fallait bien inaugurer notre nouvelle rubrique "Les recettes du Président" par celle

de la fondue. Fribourgeoise, qui plus est. Car, dans chaque numéro, vous trouverez une nouvelle recette. Parfois inédite, puisque inventée et mise au point par le Président. D'autres fois, elles vous rappelleront sûrement un air d'enfance... Et maintenant, bon appétit !

La vraie fondue fribourgeoise comme à Châtel-Saint-Denis

INGRÉDIENTS

150 gr de fromage/personne
(200 gr pour les affamés)

Vin blanc sec
(3/4 de verre par personne)

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe de crème

Kirsch

Poivre

Maïzena

Noix de muscade

Bicarbonate de soude

U

tiliser un solide caquelon en fonte émaillée type "Le Creuset". Plus il est lourd et épais, meilleure sera la fondue. Proscrire les caquelons en céramique ou verre résistant au feu genre Pyrex ou autre. Préparer la fondue sur le gaz. Il faut pouvoir moduler la chauffe. Il est difficile de réussir une fondue sur l'électricité.

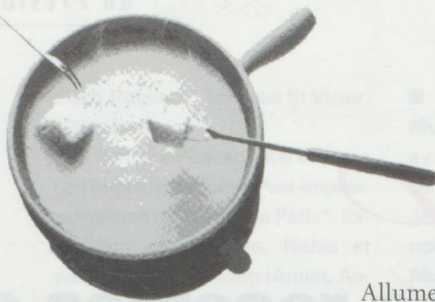
Couper la gousse d'ail en deux et en frotter vigoureusement l'intérieur du caquelon. Réserver les morceaux d'ail en les ciselant finement. Mettre dans le caquelon 3/4 de verre de vin blanc sec par personne. Un vin ordinaire suffit : Muscadet, Blanc de Blanc ou encore Gros Plant Nantais. Les vins d'Alsace sont trop fruités. Le Jurançon n'est pas mal.

On aura auparavant râpé à la main sur une râpe "La Ménagère" 150gr de fromage par personne en utilisant le gros module de la râpe. Attention, le module "râpé" ordinaire est trop fin et risque de donner lieu à des grumeaux. Si on n'a pas la râpe voulue, émincer le fromage au couteau en fines lamelles.

Verser le vin dans le caquelon et chauffer à feu doux. Lorsque le vin commence à "boutonner" (faire des bulles), incorporer le fromage par fortes pincées seulement et remuer en tournant, toujours dans le même sens avec une "poche" (mouvette) en bois. Ne jamais s'arrêter ; ne remettre du fromage que lorsque la pincée précédente est totalement fondue. Maintenir à température élevée, mais le mélange ne doit jamais bouillir. Mettre peu à peu l'émincé d'ail.

Lorsque tout le fromage est fondu, élever un peu le feu et tourner plus vite en ajoutant rapidement : 1/2 verre de kirsch (pas de kirsch fantaisie, ni du bâlois, trop sucré, mais un kirsch sec, comme le "Fougerolle" français, venu de Haute Marne), ce demi-verre de kirsch comportant 1 cuillère à café de Maïzena préalablement diluée dans le kirsch.

Poivrer abondamment (5 à 6 tours de moulin) et terminer en incorporant 2 cuillères à soupe de crème, une cuillère à café de bicarbonate de soude et un peu de muscade râpée. Porter aussitôt le caquelon sur la table et le maintenir chaud sur un réchaud à alcool durant tout le repas.



Précautions

Allumer sur la table du repas un réchaud à alcool (dit "lampe à esprit de vin" dans le canton de Vaud) avant la fin de la préparation pour y porter la fondue dès qu'elle est prête. La fondue ne doit jamais refroidir. Ce réchaud doit être réglable.

Le choix du fromage est essentiel : à part le Fribourg, le meilleur (il doit être salé) est du vrai Comté un peu jaune (fleur de printemps), pas trop gras. On râpera le fromage une ou deux heures avant de faire la fondue, de façon à le laisser s'égoutter et s'aérer. Les mélanges (Beaufort, Emmental, Vacherin, etc....) n'apportent rien et, comme ces fromages fondent à des températures différentes, cela comporte des risques. Le pain sera un peu (pas trop) rassis. Pain de la veille, par exemple. La baguette parisienne est excellente. Le pain complet donne trop de goût. On comptera 30 à 35 bouchées par personne. En cou-

pant le pain, on privilégiera la croûte, car l'on pique le morceau de pain avec sa fourchette le long de la croûte. Fourchettes à fondue bien évidemment.

Le "Brescio" est ce qu'il reste au fond du caquelon. On force le feu du réchaud pour le griller et on le ramasse au couteau. C'est la récompense du cuisinier.

Durant le repas, on boit du blanc sec ou du kirsch. Les vicioux trempent de temps à autre leur pain dans le kirsch avant de le tremper dans le caquelon. Là encore, tout le monde tourne lentement dans le même sens.

Une fondue ratée est une fondue où le vin est d'un côté, le fromage, réduit en boule, de l'autre. Il ne reste qu'à appeler le chat du voisin.

P.S. : On ne prend rien avec la fondue, même pas un dessert.

PROCHAINE RECETTE : LE VRAI POISSON LIBOKÉ
COMME À DOUALA.

