# Fondue et bonne humeur : aux origines de la fondue

Autor(en): **Wey, Alain**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **32 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-911993

**Nutzungsbedingungen**

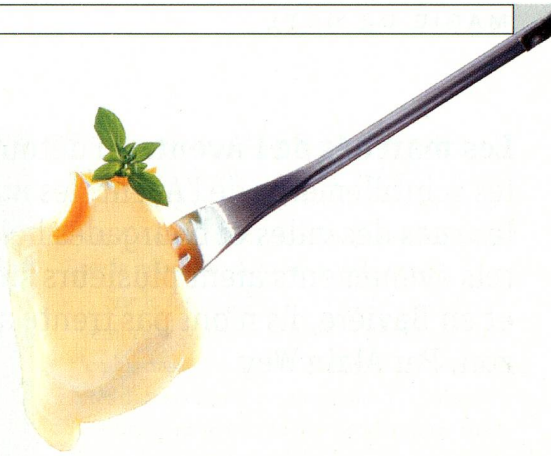
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**



**Aux origines de la fondue.** Mets national par excellence, la fondue au fromage a traversé l'histoire suisse comme une amie bienveillante. Petits contes de caquelon et de fromage fondu... Par Alain Wey

Onctueuse et synonyme de convivialité, la fondue est née non pas par souci gastronomique mais bien plus par question de survie. Il faut se projeter dans l'ère des armaillis, des désalpes et des hivers rigoureux des Préalpes fribourgeoises et du Jura pour toucher les origines de notre mets national. Sans ces braves et robustes bergers d'altitude, cette recette simple comme «Grüezi» ou «bonjour», n'aurait peut-être pas vu le jour. Préparez-donc les morceaux de pain, nous allons plonger dans les méandres du passé de la fondue.

Selon certains, la fondue serait donc d'origine fribourgeoise et plus précisément de la région de la Gruyère. D'autres courants la situent dans le Jura. On ne saura sans doute jamais ni où, ni quand la fondue a véritablement été inventée. Quoiqu'il en soit, il semble que ce soit bien aux armaillis que l'on doit sa création. Isolés durant de longues périodes dans les alpages des Préalpes, ces bergers mirent au point la célèbre recette en réutilisant les restes de fromage et de pain rassis de leurs précédents repas.

La plus ancienne trace écrite se trouve, étrangement, dans «L'Iliade» d'Homère. L'écrivain de la Grèce antique décrit un met à base de fromage de chèvre râpé sur une râpe de bronze, fondu, puis mêlé de vin et de farine blanche. Cependant, les historiens s'accordent à dire que le plat est apparu dans toutes les régions jurassiennes et alpines qui fabriquent du fromage, d'où la paternité helvétique de la fondue. Mais, si elle est effectivement suisse, sa recette a été pour la première fois rédigée par le gastronome français, Brillat-Savarin, en 1794 et se compose de gruyère, d'œufs et de beurre. Le vin n'apparaîtra dans la recette qu'en 1911 et le Kirsch en 1923. Il va donc de soi que la préparation a évolué à travers les siècles et évolue encore aujourd'hui grâce à la créativité des faiseurs de fondue!

Dans les années 30, alors que la crise fait rage dans le monde et que l'Europe s'enflamme, l'atmosphère en Suisse n'est pas des plus radieuses. L'Union suisse du commerce du fromage a alors la brillante idée de miser sur l'association «fondue et bonne humeur» pour relancer les ventes. Aujourd'hui encore, le slogan «la fondue crée la bonne humeur» n'a pas pris une ride! C'est en 1940, à l'Exposition universelle de New York, que le monde découvre le caquelon. Et la décennie suivante, l'armée suisse s'équipe de caquelons à fondue. Après leur service militaire, les soldats suisses l'apportèrent dans leur famille, ce qui contribua à la diffuser dans tout le pays. Dès lors, la fondue devient un des piliers de l'identité suisse. La fondue prête à l'emploi est lancée en 1955 et la plus célèbre, Gerber, en 1960. Le succès est immédiat avec comme slogan, le fameux «elle réussit toujours, ce qui n'était pas le cas auparavant»!

Depuis notre plat national s'est exporté dans bien des pays, chacun se l'appropriant à sa manière en utilisant les produits de son terroir. On retrouve donc en Angleterre la fondue Welsh Rabbit (à la bière et au cheddar) et au Mexique celle que l'on prépare à base de fromages locaux. Ainsi, s'il y a bien une chose dont les Suisses peuvent être fiers, c'est d'avoir réussi à exporter la bonne humeur grâce à la fondue!

La fondue crée la convivialité.

**LA FONDUE EN CHIFFRES**

La fondue est-elle véritablement un des deux piliers de l'identité gastronomique suisse avec le chocolat? La preuve par les chiffres. On estime que 88% des ménages suisses possèdent un réchaud et un caquelon à fondue. De plus, les Helvètes consomment 21 millions de portions chaque année, soit en moyenne trois par personne. De là à dire que les Suisses fondent de plaisir à la vue d'une fondue, il n'y a qu'un morceau de pain!

www.fromagesdesuisse.com


Photo: fromagesuisse