Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 12

Artikel: Bonnes soirées : au seuil de l'hiver, la fondue est de toutes les fêtes
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829225

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

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

Montres & Bijoux
Pierre Jeangros

Rue du Tunnel 15
1000 Lausanne 17, tél. 021/312 44 31

Pour vos cadeaux, un choix important de montres de marque, de pendules et réveils, de bijoux, perles, étains, cristaux, argenterie, vases en émail cloisonné, émaux peints et laqués, gravures importées de Chine.

Réparation de montres de toutes marques et bijoux de tous genres. Travail soigné et rapide. Devis sur demande. Achat de vieil or et or dentaire.

A l'Anémone — A. Keim

SOUS GARE

Av. William Fraisse 6, 1006 Lausanne, tél. (021) 26 80 26

Robes, jupes
Pulls et blouses
Lingerie, gaines, soutiens-gorge
Robes de chambre

BADAN
Les voyages épatants

Partez en Espagne, avec le spécialiste des voyages en car

dès Fr. 250.–
arrangement minimal

- Départ chaque vendredi soir, **toute l'année**, depuis le Valais, Vevey, Lausanne, Morges, Nyon et Genève.
- Nombreuses possibilités d'hébergement: 15 hôtels à choix, appartements, bungalows, etc.
- Plus de 10 destinations possibles: Denia, Benidorm, Alicante, Torrevieja, Ciudad Quesada, etc.

Nos nouveaux séjours:
SALOU (Costa Dorada)
PENISCOLA (Costa del Azahar)

Demandez notre programme spécial. Prix attractifs.

Renseignements et inscriptions:
Morges: *Grand-Rue 34, tél. 021/803 07 33*
Cossonay: *Vy-Neuve 1, tél. 021/861 21 25*
Lausanne: *Chauderon 4, tél. 021/311 21 55*
Vevey: *tél. 021/921 14 15*
ou à votre agence habituelle

Au seuil de l'hiver,

BONNES SOIRÉES

S'il est un repas qui attise les rencontres et l'amitié, c'est bien la fondue. Or, il est parfois difficile, particulièrement pour les aînés qui ne disposent parfois que de petites cuisines, de prévoir à table un certain nombre de convives. C'est pourquoi un service spécial vient d'être mis au point, afin que ceux qui auraient besoin de ce matériel puissent en faire usage et, chose sympathique, ce service est tout à fait gratuit. Il est également disponible pour les homes et maisons de retraite.

Dans plus de 100 centres de prêt, plus de 3000 réchauds et caquelons attendent d'être empruntés. En hiver, ils seront sur toutes les tables. Car aujourd'hui, ce n'est plus à la cuisine, mais directement à table que l'on prépare la fondue.

Trois Suisses sur cinq vivent seuls ou en couples. Et la plupart du temps, la cuisine est trop petite pour organiser de grandes réceptions. Ce qui autrefois constituait le cœur de l'habitation a pris des allures de laboratoire monoplace où se côtoient des appareils en tous genres. Rien n'est prévu pour inviter beaucoup de monde: ni les casseroles, ni la vaisselle, ni même les couverts. Sans compter l'entraînement: ce n'est pas simple de cuisiner pour un grand nombre de personnes. Et lorsque les invités sont là, on souhaiterait justement ne pas passer tout son temps à la cuisine.

Ce qu'il faut, ce sont des plats simples que l'on puisse préparer sans y consacrer un temps exagéré. Par exemple la fondue. Et, atout non négligeable, le plat national n'est plus seulement préparé en cuisine par le chef désigné aux fourneaux ce soir-là. On a en effet découvert que la fondue peut se préparer directement sur le réchaud dans un caquelon émaillé. Il suffit donc de préparer les ingrédients (fromage, vin, jus de citron, Maïzena, ail) et de les déposer froids dans le caquelon frotté d'ail. Les invités font le reste.

30 000 fondues d'un coup?

Etant donné la simplicité de l'opération, le plat national a été adopté pour bon nombre de réunions de familles et de soirées d'associations. Qu'il s'agisse de dix, vingt ou cent personnes, c'est très facile: on forme des groupes de quatre ou six personnes qui sont chacun responsables de leur fondue. L'Union suisse du commerce de fromage apporte son soutien à ce nouveau procédé et met à disposition 3000 caquelons et réchauds qui peuvent être empruntés dans plus de cent centres de prêt

la fondue est de toutes les fêtes

(des fromageries et détaillants en fromages) répartis dans tout le pays. Grâce à ce service et si l'on tient compte des caquelons en dépôt dans les casernes, il serait théoriquement possible que 30 000 personnes mangent simultanément la fondue.
Même si la fondue se mange désormais toute l'année, elle se prête tout particulièrement aux longues soirées d'hiver, lorsque l'on aime se réunir nombreux pour partager un bon repas.

La recette de base

Pour 4 personnes:
1 gousse d'ail pelée et coupée en deux (ôter le germe)
600 g de gruyère râpé (si possible de plusieurs meules)
200 g d'emmental râpé
4 cuillères à café rases de Maïzena (on peut aussi utiliser de la farine ou de la fécule de pommes de terre, mais pas de Maïzena express)
3,5 dl de vin blanc (4 dl si la fondue est préparée à table)
1 cuillère à café de jus de citron
1 petit verre de kirsch
poivre fraîchement moulu
noix de muscade fraîchement râpée

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger le gruyère, l'emmental et la Maïzena, ajouter le vin blanc et le jus de citron et amener à ébullition en remuant vigoureusement. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le kirsch, assaisonner de poivre et de muscade et servir aussitôt. Une fois sur le réchaud, maintenir une flamme moyenne et bien remuer avec chaque morceau de pain. Si la fondue est préparée sur le réchaud, le temps de cuisson est légèrement rallongé. Voilà pourquoi il faut ajouter un ½ dl de vin.

On peut emprunter réchauds, caquelons et fourchettes à fondue auprès de plus de cent fromageries et détaillants de fromages. Comme ces caquelons émaillés permettent de préparer la fondue à table, c'est un véritable jeu d'enfant d'accueillir dix, vingt ou cent personnes qui, par groupes, se chargeront de la préparation.
Photo: Markus Niederhauser

Peut-on congeler la fondue?

Le fromage râpé se conserve six mois au congélateur. La fondue se prépare en quelques minutes: chauffer dans le vin le mélange de fromage encore surgelé, ajouter un peu de jus de citron et de la Maïzena, comme dans la recette de base, et terminer par un peu de kirsch et de poivre du moulin.

Où peut-on emprunter le matériel?

S'il n'en dispose pas lui-même, votre marchand de fromages vous renseignera sur les centres où vous pouvez emprunter des caquelons, réchauds et fourchettes. Vous pouvez aussi appeler le 031/45 18 11/12 à l'Union suisse du commerce de fromage SA, 3001 Berne.

Les centres de prêt

Renens: M. M. Stegmann, Produits Laitiers Lausanne SA, 021/634 21 34. **Le Mont s/Lausanne:** Orlait SA, Mme Jordan, 021/38 12 61. **Lutry:** M. Pierre Pfeiffer, conseiller USF, 021/39 33 94. **Anières:** M. Robert Racine, laiterie, 022/51 11 37. **Nyon:** Laiteries Réunies Genève, Dépôt de Nyon, 022/61 15 25. **Vaulion:** M. E. Schüpbach, laiterie du village, 021/843 28 29. **Orbe:** M. Freddy Fragnière, laiterie, 024/41 31 70. **Payerne:** M. André Meylan, Fromagerie A. Meylan SA, 037/61 22 51. **Bulle:** M. Gérard Dougoud, Dougoud-Fromages, 029/2 71 87. **La Tour-de-Trême:** M. Edmond Richoz, laiterie, 029/2 72 86. **Pringy:** Mme Galley, fromagerie de démonstration, 029/6 14 10. **Schwarzsee:** M. Patrick Jungo, laiterie, 037/32 11 55. **Marly FR:** Berger SA, fromages en gros, 037/46 19 85. **Château-d'Œx:** M. Hans Lahme, Buffet de la Gare, 029/4 77 17; Mme Mireille Bertholet, «La Fruitière»/Laiterie Centrale, 029/4 61 44. **Villeneuve:** M. Jacques Tinguely, laiterie «A l'Armailli», 021/960 13 75. **Les Diablerets:** M. Lucien Morerod, laiterie «Le Petit Diable», 025/53 11 76. **Bex:** M. Félix Buchs, Laiterie Modèle, 025/63 21 96. **Sion:** M. Pierre-Joseph Sciboz, Fromagerie de la Grenette, 027/22 29 03. **Neuchâtel:** M. Willy Bille, laiterie/fromagerie, 038/25 26 36. **Travers:** M. Roger Pagnier, laiterie, 038/63 20 33. **La Chaux-de-Fonds:** M. Pierre-Alain Sterchi, Laiterie du Centre, 039/23 79 95. **Les Ponts-de-Martel:** Nicolet SA, fromages en gros, 039/37 12 59. **Bienne:** M. Rast, Grünig Molkerei AG, 032/23 75 75; M. Hans Zaugg, laiterie, 032/22 48 94; M. Manfred Rohrer, produits laitiers, 032/41 12 12. **Le Landeron:** M. Jean-François Bille, laiterie, 038/51 23 20. **St-Imier:** M. R. Grünig, Laiterie Centrale, 039/41 30 30. **Tramelan:** M. Pierre Romang, laiterie, 032/97 41 94. **Saignelégier:** M. André Paratte, laiterie, 039/51 11 55. **Delémont:** M. Hans Maurer, laiterie, 066/22 11 54. **Courtételle:** Mme Doris Seuret, laiterie, 066/22 18 56. **Porrentruy:** M. Nicolas Caffat, Laiterie Centrale, 066/66 12 74.