

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 3

Rubrik: Traditions : l'histoire de la fondue

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.](#)

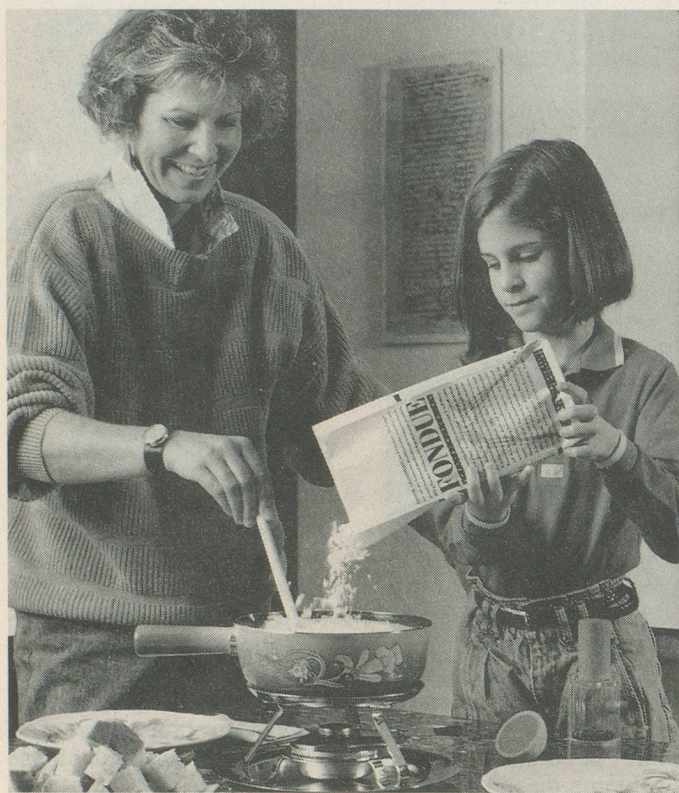
Terms of use

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: 02.02.2025

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

L'histoire de la fondue



Facile à préparer, la fondue est l'une des traditions respectées au long de l'histoire de notre pays.

Bien peu de gens seraient capables de dire à quand remonte la fondue dans notre pays. Si l'on sait que son origine remonte effectivement à bien des siècles, son nom n'apparaît dans la littérature que depuis deux cents ans seulement. En fait, la plupart de nos Confédérés n'ont appris à la connaître qu'au lendemain de la Seconde Guerre mondiale.

Brillat-Savarin révèle, dans la «Physiologie du goût», une recette de la fondue, extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Moudon, en 1794. On y lit ce préambule: «La fondue est originaire de Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage.» Dans le livre de recettes «La bonne cuisinière bourgeoise», éditée

à Berne en 1847, L. Rytz, née Dick, propose d'apprendre la fondue au fromage et aux œufs. «La Cuisine des familles», de Louis Maillard, paru à Genève en 1911, abandonne les œufs pour le vin blanc et propose le service à table sur un réchaud. En 1923, la 65^e édition du même ouvrage complète les ingrédients par l'ultime touche de bon goût: le petit verre de kirsch.

Des traces dans l'histoire

L'appât d'un mélange de vin et de fromage se pratiquait déjà dans la Grèce antique. Dans le Chant XI de l'Iliade, Homère parle d'Hécamède préparant une boisson de vin de Pramneios, dans lequel

elle râpe, avec un instrument d'airain, du fromage de chèvre et qu'elle saupoudre de farine blanche. La première référence «alpestre» à un mets laitier, collectivement partagé, nous est citée par l'histoire suisse. Lors de la guerre de religion opposant les protestants zurichois aux catholiques de Suisse primitive en 1529, la soupe au lait de Kappel réunissait fraternellement amis et ennemis autour des mêmes baquets. C'est de cette époque qu'émane la toute première recette: du sérac (sorte de fromage) mêlé à la soupe au lait. Les archives de ces débuts de la fondue s'arrêtent là, faute de témoignages écrits. Il faut cependant admettre la présence constante d'un repas aussi simple, si facile à préparer qu'il se passe de toute référence didactique. Son origine, on peut l'affirmer, remonte aux coutumes des fêtes montagnardes.

Mets national

S'il est vrai que la fondue est aujourd'hui notre mets national, il est bon de préciser qu'elle a obtenu ce titre en deux temps: avant et après la Seconde Guerre mondiale. Déjà connue au déclenchement du conflit, elle figurait à la carte du Pavillon suisse de l'Exposition universelle de 1940, à New York. La guerre a brisé quelque peu ce premier élan. La fondue doit sa percée définitive, en Suisse alémanique surtout, à son introduction dans l'armée vers la fin des années cinquante. Les soldats ramenaient chez eux le bon souvenir d'une soirée-fondue à l'école de recrues et en cours de répétition. Cette réunion anticonformiste autour du caquelon d'un

TRADITIONS

aliment partagé était alors ressentie comme une libération des contraintes, voire une révolution des usages de la table. Elle engendrait une convivialité simple et spontanée, généreusement décontractée. Notre mets national s'est encore plus largement généralisé lorsque les caquelons émaillés sont apparus sur le marché, avec des réchauds dispensant une flamme assez puissante pour la cuisson complète du fromage sur la table. Aujourd'hui, l'Union suisse du commerce du fromage estime la consommation annuelle à domicile à quelque 21 millions de portions, ce qui voudrait dire que chaque ménage helvétique consomme 9 fondues par an à la maison, soit plus de 3 1/2 par habitant.

Selon son goût... et sa région

Reste à choisir la fondue que l'on désire. La vaudoise, la genevoise, la neuchâteloise, la valaisanne ou encore la fribourgeoise. Cette dernière est appréciée «moitié-moitié», comprenant une part importante de vacherin, ou encore préparée seulement avec du vacherin (trois vacherins différents), sans vin mais avec de l'eau tiède... une fondue qui ne doit pas cuire!

Quelle que soit la fondue choisie, il s'agit d'un plat simple et vite préparé. Plusieurs ouvrages de cuisine en livrent les secrets, sa composition peut être différente en fonction de sa région d'origine. Mais une chose est sûre, il s'agit de l'une des meilleures recettes pour commencer une bonne soirée d'hiver.