

**Zeitschrift:** The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK  
**Herausgeber:** Federation of Swiss Societies in the United Kingdom  
**Band:** - (1951)  
**Heft:** 1156

**Artikel:** Billet de Suisse: la fondue et l'art de la manger  
**Autor:** Hofstetter, Pierre  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-691317>

### **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:** 02.03.2025

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

**Billet de Suisse.**

**LA FONDUE ET L'ART DE LA MANGER.**

Jean Nicollier raconte que, lorsqu'elle dégustait à Lausanne sa première fondue, l'actrice Valentine Tessier, un peu effarée par la richesse du plat, demanda en toute innocence si les Suisses en mangeaient beaucoup.

— Tous les matins, au petit déjeuner! déclara, sans rire, un farceur.

On s'en doute, la charmante artiste ouvrit des yeux ronds ... D'ailleurs, comme pour toutes les bonnes choses, ce serait une erreur d'abuser de cette merveille onctueuse, tendre, ravigotante et sociale qu'est la fondue. De plus, elle est un plat sociable, qu'on ne mange jamais seul: "Si tel est le cas, c'est qu'il s'agit d'un individu en situation spirituellement ou physiquement anormale. C'est sans doute un avare, un hypochondriaque, un désespéré".

Tel est l'avertissement fort précieux que nous livre M. Maurice Lugeon, octogénaire verdoyant et géologue de qualité, dans l'aimable et séduisant petit livre qu'il vient de placer dans la vitrine du libraire, et qui porte ce titre prometteur: "La Recette de la Fondue Vaudoise".

\* \* \*

Dans le Pays de Vaud, M. Maurice Lugeon, fils et frère de sculpteurs réputés, est connu pour ses travaux de géologie. Doit-on s'étonner qu'une telle personnalité s'attarde à notre bifteck au fromage national et à sa subtile composition?

Mais non! Que voulez-vous, on ne peut sans cesse s'entretenir du pacte Atlantique, de la guerre de Corée ou des mégalomanies de M. Staline. De même, M. Lugeon ne dédaigne pas délaissier parfois ses chers cailloux. On le rencontre alors dans quelque pinte, partageant avec ses amis trois décis de vin blanc. Peut-être parle-t-il de fondue.

Peut-être, et même certainement, d'autant plus que c'est un sujet qu'il connaît bien. Le livre qu'il lui consacra récemment, pétri d'humour et de malice, montre combien il est attaché à ce plat savoureux qui, au demeurant, se popularise chaque jour davantage. Il y dépeint les vertus de la fondue contre la neurasthénie et célèbre ce mélange terrestre et divin sur le mode le plus plaisant du monde. "La fondue est un plat pour gens sans remords", écrit-il. Puis, nous ayant brossé à longs traits un historique de la fondue à travers les âges, il nous donne enfin avec une minutie de laboratoire les soit-disants secrets, simples en somme, de sa fabrication authentique.

Dans des pages d'une lecture charmante, l'auteur explique que Brillat-Savarin, le malheureux, prétendait qu'une fondue doit contenir des œufs. Ce qui est non seulement comique, mais faux. La fondue n'est pas plus une "soupe au fromage", comme le pensent d'aucuns: il y a même des béotiens qui se font verser une portion de fondue dans une assiette à potage et dégustent cela à l'aide d'une cuillère ... Plus loin, M. Lugeon fait quelques recommandations. En voici une, assez importante: ne pas boire de vin pendant que l'on mange la fondue, à cause de la digestion, mais de l'eau de cerise, le "kirschwasser" germanique bien connu. "C'est, explique l'auteur, le résultat expérimental donné par la tradition remontant à plusieurs siècles en arrière. Respectons-la".

La conclusion la plus valable qui ressort de ce bel ouvrage que chacun voudra garder aussi précieusement que son livret militaire c'est que, qui n'a jamais dans sa vie, trempé un fragment de pain dans l'odorante mixture, a perdu quelque chose ...

\* \* \*

Il y a autre chose. Il y a que la publication de "La Recette de la Fondue Vaudoise" constitue vraiment un événement, tant sur le plan du folklore romand que de l'édition.

En effet, sa présentation est incomparable, délicate et délicieuse. Si M. Lugeon est un grand savant, son éditeur, M. Gavillet, qui travaille à l'enseignement des Editions du Capricorne, est un grand artiste. Logé dans une adorable boutique de la Cité, derrière la cathédrale de Lausanne, il a, en ami des livres, des hommes et de Dieu, composé à la main ce bel ouvrage, en caractères de choix, sur un vélin immaculé. Cet authentique fils de Gutenberg a doublement servi nos lettres romandes et notre art culinaire.

*Pierre Hofstetter.*

# ALLTRANSPORT

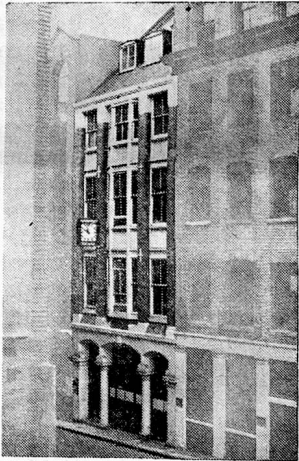
& STORAGE LTD.

Telegrams :  
Alltrans, London


Telephone :  
CENTral 5200 (20 Lines)

Head Office :

**ALLTRANSPORT BUILDING**  
Little Trinity Lane  
LONDON E.C.4



Official Agents for  
British Railways  
(Ferry Boat Routes)  
and all their  
International  
Passenger Services



Our Head Office

Official Passenger  
Agents for all  
Principal Steamship  
Companies - Official  
Freight & Passenger  
Agents for all Air  
Lines