

La fondue, un mets aux saveurs hivernales

Par Emilie Nasel

La fondue est le plat incontournable de l'hiver. La Fromagerie Gourmande de Montricher en a fait sa spécialité grâce à son gruyère labellisé AOP.

Sur les pistes de ski, dans un carnotzet ou même sur une terrasse, tous les prétextes sont bons pour manger une fondue. En plein hiver, la saison se prête d'autant plus à l'exercice. C'est d'ailleurs la période de l'année où la Fromagerie Gourmande de Montricher produit le plus de ses fameux mélanges.

Composée de véritable gruyère AOP (appellation d'origine protégée) fabriqué directement sur place, la fondue de Montricher se fait une belle réputation dans la région depuis bientôt une année. Et cela grâce à des produits sélectionnés avec soin. «C'est comme pour tous les plats, s'exclame Etienne Aebischer, le fromager de l'établissement. Lorsqu'on utilise de bons ingrédients, le goût est toujours meilleur. Notre fondue contient du fromage AOP, un produit de qualité. Cela nous permet alors d'être réguliers. Une régularité est sans doute le point fort de notre préparation.»

Idoux tiers un tiers

En termes de fabrication, le procédé est relativement simple. D'abord écroûté puis coupé en bandes, le gruyère est ensuite râpé. Puis mélangé à de la fécule. La fondue de Montricher est constituée de deux



Jean-Pierre Magnin, Etienne Aebischer et Thierry Doberer Nasel

tiers de gruyère et un tiers de vacherin fribourgeois. Ce dernier, aussi appelé «mi-dur» est préparé de la même manière: écroûté, puis coupé en bandes. Les deux sortes de fromages sont alors mélangées en un ensemble homogène, qui est finalement conditionné dans des sachets mis sous vide.

A Montricher, la fondue se fait en grosses quantités et en quelques heures seulement, tous les lundis et vendredis. Plus de la moitié des préparations sont alors proposées en ventes dans le magasin à l'entrée de l'établissement, tandis que l'autre partie est destinée à la consommation sur place, dans le restaurant de la fromagerie.

«C'est difficile de dire combien de kilos nous fabriquons chaque année, cela dépend en général des commandes que l'on nous passe, souligne Etienne Aebischer. Mais ce sont au minimum 45 kg qui

La recette Fondue

Pour une personne

- ▶ Mettre dans le caquelon, 200 g de mélange à fondue (deux tiers de gruyère et un tiers de vacherin fribourgeois)
- ▶ Ajouter une cuillère à soupe de maïzena
- ▶ Verser 1 dl de vin blanc
- ▶ Intégrer une pincée d'ail haché
- ▶ Incorporer une cuillère à soupe de kirsch
- ▶ Ajouter une pointe de cuillère à café de bicarbonate
- ▶ Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit fondu

sont préparés lors de chaque production.»

Inratable

Cet hiver, on observe à la Fromagerie Gourmande une demande un peu moins élevée, en raison des températures relativement chaudes pour la saison. «Mais de plus en plus, on constate que la fondue se mange toute l'année, remarque Jean-Pierre Magnin, président de

la structure. Ce n'est pas rare que des personnes en consomment en été, sur une terrasse.»

Car il s'agit avant tout d'un plat convivial. Et qui plus est facile à cuisiner. «C'est quasiment impossible à rater, relève Thierry Doberer, le cuisinier de la fromagerie de Montricher. Il suffit de bien laisser fondre le mélange et de veiller à ne pas trop le faire cuire. Et le tour est joué.»

Autre avantage du plat: la variété de goûts possibles. Fondue 100% gruyère, à la tomate, aux bolets ou au champagne... Les possibilités sont immenses et permettent aux cuisiniers de laisser libre cours à leur imagination. Certains la font même à la crème double. «Celle-ci remplace le vin et l'ail, explique Thierry Doberer. La fondue a alors un autre goût.» Une variante qui ne la rend peut-être pas moins calorique mais plus onctueuse. |