

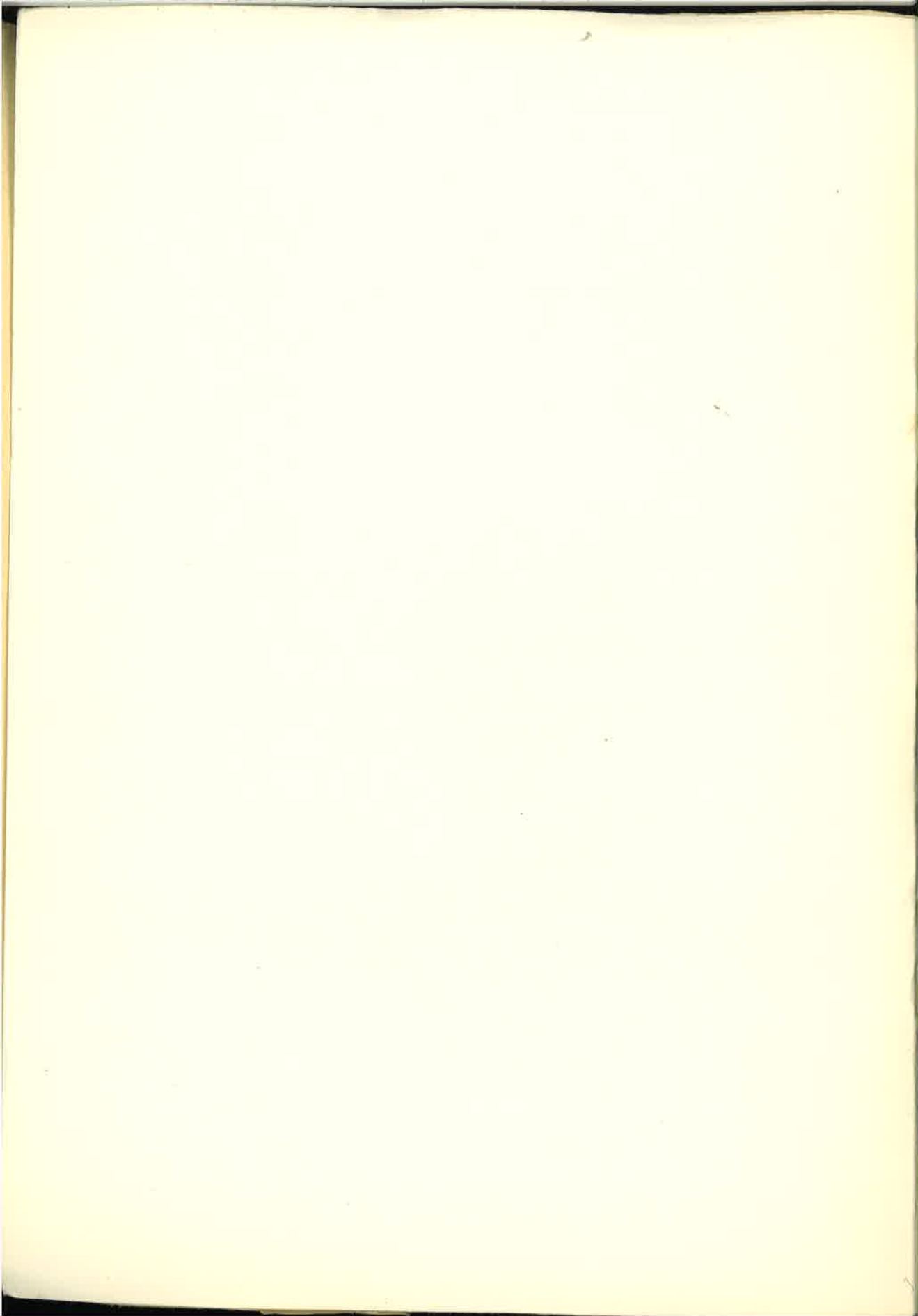
MAURICE LUGEON

La Recette
de la
Fondue Vaudoise

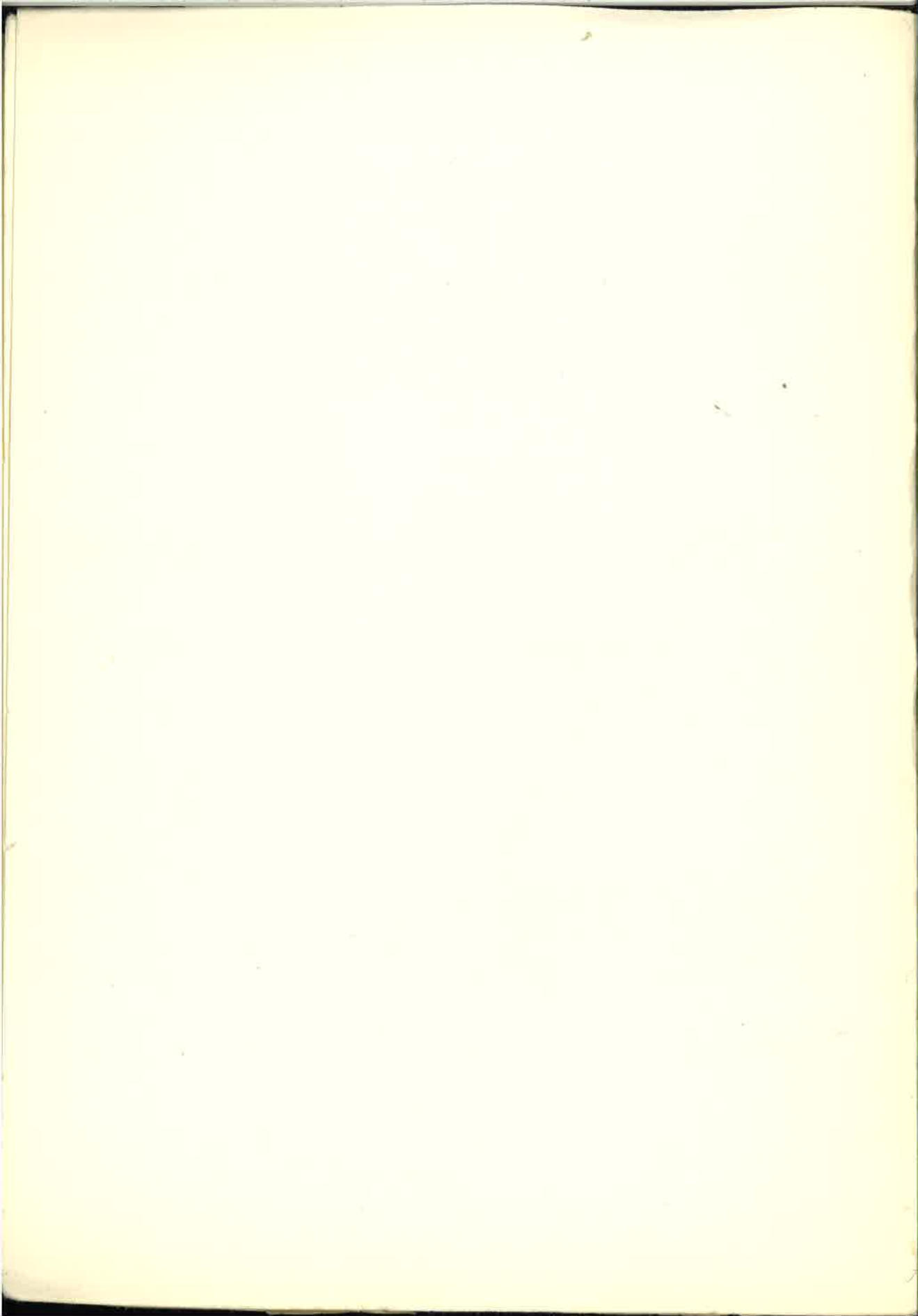
Illustrations de Jeanne Lugeon



LES EDITIONS DU CAPRICORNE
Chez Fernand Louis Gavillet
Rue de la Cité-Devant
A Lausanne
MCML



**LA RECETTE
DE LA FONDUE VAUDOISE**



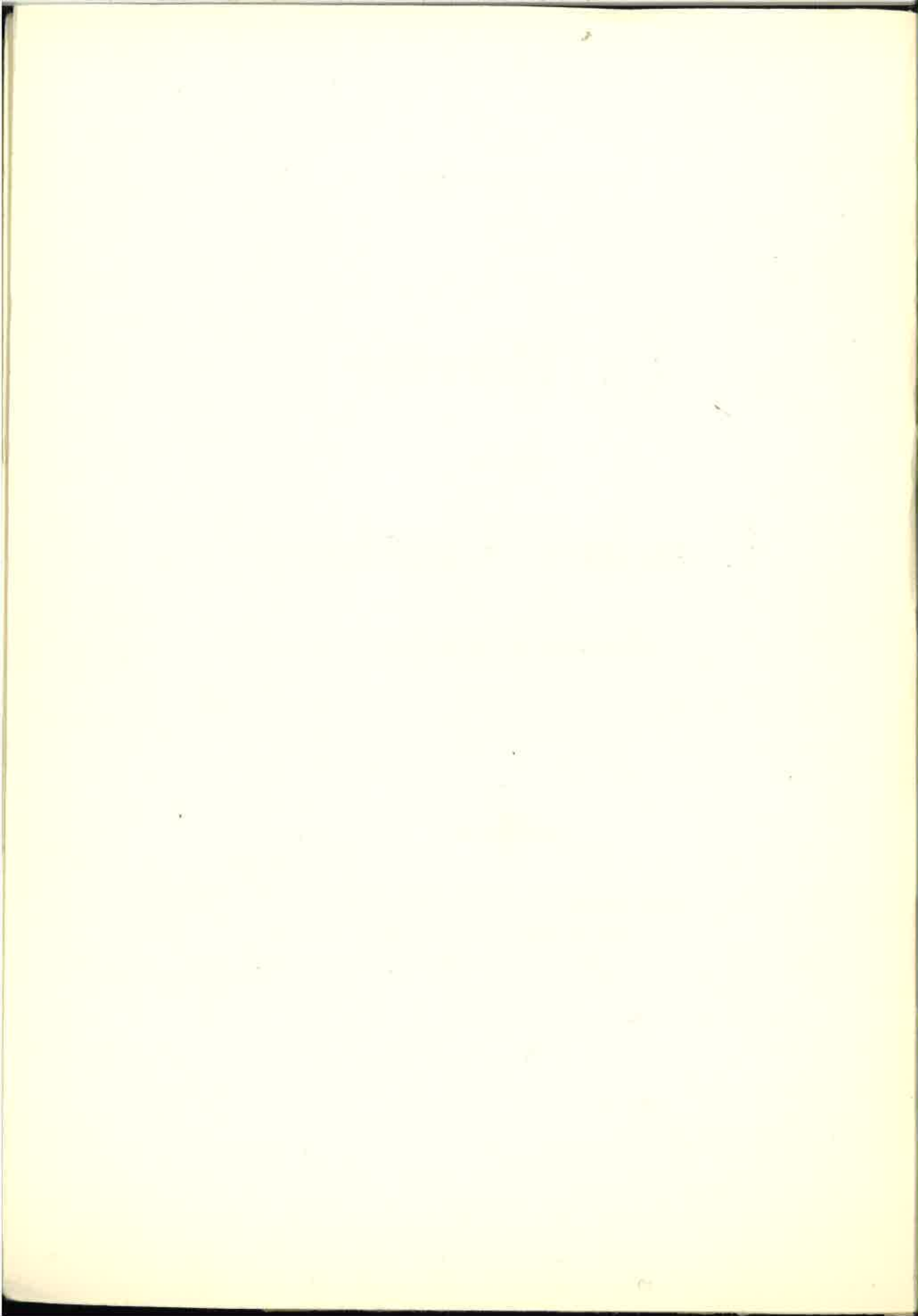
MAURICE LUGEON

La Recette
de la
Fondue Vaudoise

Illustrations de Jeanne Lugeon



LES EDITIONS DU CAPRICORNE
Chez Fernand Louis Gavillet
En la Cité-Devant 10
A Lausanne
MCML



AVERTISSEMENT

dû à un ami

L'auteur de cette présente brochure est un Vaudois, originaire, soit bourgeois, de Chevilly, village du pied du Jura.

Les ancêtres furent tous de bons paysans. Sous la féodalité, ils étaient les sujets des Seigneurs de La Sarraz, bourgade voisine, dominée par un château de fière allure. La légende raconte qu'en plus de

la dîme et autres vexations, incomparablement très douces comparées à celles, actuelles et inconstitutionnelles, du fisc fédéral,* ils devaient, chaque fois qu'une naissance était en vue au Château, détruire les grenouilles qui infestaient les environs, afin que ces Dames puissent dormir en toute tranquillité, d'où ce qualificatif, amusant pour nous aujourd'hui, mais moins



* Il n'y a pas beaucoup de changé, sauf en plus mal, les Seigneurs anciens se sont transformés en Saigneurs modernes. Le lecteur est libre de se livrer à des commentaires qui couvriraient des pages et des pages jusqu'au jour où le bon peuple, dit souverain, sera exsangue.

drôle pour eux à l'époque, de « Fouetta renailles » qui leur est encore malicieusement donné. Mais nos gens de Chevilly peuvent riposter, car les habitants d'un village voisin ne sont-ils pas les descendants des « Cura fifi », lesquels, de par une servitude féodale, étaient chargés de nettoyer ce qui se dépose de nos jours en des lieux retirés ?



Le grand-père de l'auteur émigra et après des heures pénibles à Lyon, durant la révolution française, devint le tenancier et propriétaire d'une pinte, alors fort

connue, située sur la Place de Saint-François à Lausanne. Il est certain que l'on y préparait des fondues savoureuses et délicieusement odorantes. L'établissement était plus régulièrement fréquenté que l'église protestante d'en face, que rien ne parfumait. La concurrence fut redoutable, toutefois il faut reconnaître que l'église demeure encore et que la pinte, depuis longtemps, a cessé d'exister !

Mais cette disparition est due à des circonstances de famille. Sauf un garçon, le pintier ne mit au monde que des filles et le fils devait devenir un grand artiste. L'existence de l'église n'est donc pas exclusivement un triomphe de la foi, il faut le reconnaître, car un amateur de fondue peut être plus sincèrement croyant que de ceux qui vont mécaniquement au culte par habitude ou attirés uniquement par un prédicateur favori.

Est-ce peut-être par hérédité que l'auteur a conservé, dans un coin d'une circonvolution cervicale, le souvenir inconscient des fondues partagées, en Place St-François, par de vieux amis fidèles, reminiscence qui l'a porté à faire revivre des heures également heureuses à de ses semblables actuellement bon vivants ? Il y a là une question d'une grande portée dont pourraient s'occuper les psychiâtres ou les psychopompes. Aussi laissons à ces chercheurs de l'impondérable la croyance en leur supériorité. S'ils sont amateurs de fondues, on peut toujours s'expliquer avec eux, car alors non dangereux ; s'ils sont des buveurs d'eau, alors attention et prenez garde !

L'unique fils du pintier de St-François est devenu un artiste, pendant longtemps collaborateur du célèbre architecte français Viollet-le-Duc. C'est à David Lugeon

que l'on doit la plupart des chimères de N.-D. de Paris, puis la restauration de la cathédrale de Poissy, en Seine-et-Oise, ainsi que d'autres monuments, ce qui explique pourquoi les enfants sont nés dans cette petite ville et d'une mère française.

Viollet-le-Duc ayant été appelé par le Gouvernement vaudois à restaurer la cathédrale de Lausanne, il y vint avec son sculpteur, et toute la famille rentra en Suisse.

Des enfants de David, l'un devait suivre les traces du père. C'est le sculpteur et statuaire Raphaël Lugeon, auquel on doit une œuvre à peu près unique au monde, soit la remise à neuf du grand portail de N.-D. de Lausanne. Parmi les autres joyaux dus à son ciseau, allez voir l'exquise stèle fixée au mur de l'Église de Chevilly, au-dessus de la tombe d'un des plus grands peintres vaudois, Charles Gleyre, natif du village.

Le cadet, l'auteur de ce qui va suivre, en regardant son père buriner la pierre, tantôt perché sur un échafaudage de la cathédrale de Lausanne, tantôt dans son atelier, se pose, tout enfant, des questions sur l'origine de ces pierres. Il est né géologue et publie son premier travail scientifique alors qu'il n'a que dix sept ans.

Une telle précocité devait le mener loin dans la science de la Terre. Douze Universités le comptent dans les rangs de leurs docteurs honoraires. Il est le Lauréat d'une série de Sociétés scientifiques. Il est en particulier titulaire des médailles Prestwick, Wollaston, Trasenster, Gustav Steinmann, Albert Gaudry, etc. En Suisse également son œuvre a été couronnée par la fondation Marcel Benoist.

Dix Académies des Sciences l'ont nommé associé, correspondant ou honoraire. Il a le droit, sous sa signature, d'écrire

Membre de l'Institut de France et Associé étranger de l'Académie des Sciences, ce que ne peuvent faire que dix savants non français. En Angleterre, il peut placer après sa signature les fameuses lettres F.R.S. soit « Fellow of the Royal Society » aussi bien de Londres que de celle d'Edimbourg.

Cet homme, que vous voyez parfois dans l'une de nos pintes, partageant, avec ses amis quelques décis de nos vins blancs, en racontant de bonnes histoires ou en écoutant avec joie celles qui lui sont rapportées, n'allez pas lui faire la moindre allusion à sa vie d'homme de science. Vous le blesseriez. Il s'estime être un citoyen comme un autre, n'ayant fait que le devoir dicté par son destin.

Ne pouvant être toujours plongé dans la rédaction d'œuvres scientifiques, il se délasse parfois en sortant de sa plume des écrits fantaisistes. Tel est celui de la « Fondue vaudoise ».

PREFACE

Cela s'est passé le 3 décembre 1909. Je me trouvais en terre étrangère au milieu de chimistes attachés à une grande usine. L'un d'eux était suisse et nous nous mîmes à parler de la Patrie. Il lui vint l'idée de confectionner une fondue. Sa réalisation fut peu aisée, mais on arriva à découvrir, dans les environs, un fromage convenable, et, chose rarissime, l'indispensable eau de

cerise. Dans une sorte de vase de faïence, prêté par le laboratoire, je fis de mon mieux. Nous dûmes expliquer aux convives comment on devait s'y prendre pour absorber cette préparation. Immédiatement, par déformation professionnelle, au milieu des rires, la chimie culinaire fut discutée. On entendit parler de solutions colloïdales, de micelles et l'on arriva, si je me rappelle bien, à dire que la fondue était un alcoosol en milieu dispersé, sans que cependant l'accord fut complet, car on voyait aussi de grandes molécules en ballade tourbillonnaire à la Descartes, dans un milieu lui-même colloïdal. En finale de cette académique polémique une deuxième fondue dut suivre la première, et le mal du pays dont souffrait le Suisse en exil fut vaincu.

Mais quelques années plus tard, l'un des dégustateurs, vivant en pays éloigné,

demanda la recette à mon ami. Ce désir me fut communiqué et dans la nuit du 7 au 8 janvier 1940, j'écrivis ce qui sera lu plus loin.

Mon manuscrit fut dactylographié et reproduit en plusieurs exemplaires, mais sa demande devint si grande que je me décidais de le faire imprimer. Telle est l'origine d'une première édition devenue rarissime.

Ces derniers temps, la recette m'est réclamée de nouveau presque chaque semaine. Il y a dans ce désir des raisons multiples dont l'une est que ce plat se popularise de plus en plus, si j'en juge par le nombre croissant de pintes ou de modestes restaurants qui satisfont la gourmandise d'un grand nombre de citoyens et de citoyennes : « Fondue à toute heure, croûtes et beignets au fromage » et de place en place, le mot valaisan : « Raclette ».

LOCALISATION GEOGRAPHIQUE
DE LA FONDUE

METS ROMAND

VARIETES CANTONALES

FONDUE PAPALE
ET FONDUES CALVINISTES

La fondue constitue un plat localisé et c'est en Suisse romande qu'il est triomphant. C'est, dans sa préparation actuelle et éternelle, sa terre d'origine.

Peu à peu il y a migration et ainsi, par exemple, dans Paris, même à New-York, on peut se faire servir une fondue dans de petites boîtes, mais ce n'est là

qu'une curiosité, tout comme l'on va, de temps en temps, dans un restaurant chinois. Ce parallélisme est flatteur pour la gastronomie de l'une ou l'autre des deux nations. La Chine n'a pas inventé la fondue, et nous, les Suisses latins, nous désirons laisser aux jaunes habitants, de ce qui fut le Céleste Empire, toute leur gloire et tous leurs droits de préparer des gigots de chiens ou des vomissures d'hirondelles !

Chez nous la fondue est un plat de maison, mais cependant c'est souvent hors de chez soi qu'on va le partager avec quelques amis fidèles, parce que nombreux de nos concitoyens ou leurs ménagères ne savent exactement comment s'y prendre pour en faire de l'incriticable. Raison pour que je livre à nouveau ma méthode morale et physique qui n'a donc rien de nouveau pour beaucoup. Cela pour que la fondue se mange en famille, avec femme,

enfants, copains et copines, le soir du dernier jour d'une laborieuse semaine, lorsque la bise fait vibrer les contrevents ou lorsque, en rentrant à domicile, l'on secoue la neige couvrant chapeau et manteau.

Il n'y a pas concurrence déloyale et les pintiers mes amis ne me garderont pas rancune. La faible clientèle que je peux ainsi leur enlever est compensée par la réclame indirecte que je leur fais. Santé et conservation !

*
* *

C'est la terre romande qui est le pays de la fondue. L'immortel auteur de la « Physiologie du goût », Brillat-Savarin mentionne la fondue qu'il dit originaire de Suisse. Il se trouvait, en 1794, dans ce qui deviendra le Canton de Vaud, chez le bailli, M. Troillet, à Moudon, où il fut

reçu « avec une bienveillance dont j'ai gardé le souvenir ». Un plat lui fut offert « mets sain, savoureux, appétissant, de prompt confection et partant, toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelque convive inattendu ». L'illustre gastronome en donne la recette « telle qu'elle fut extraite des papiers de M. Troillet, bailli de Moudon, en Canton de Berne ».

Dans cette recette on voit apparaître des œufs qui sont battus dans une casserole avec du beurre et du fromage. Ce n'était pas une fondue avec son caractère sociable, mais une de ces nombreuses préparations, selon l'imagination créatrice d'une bonne cuisinière. Le grand gourmet français a été trompé. Il a commis une faute, involontaire il est vrai : a-t-on idée de demander à un bailli bernois, la recette d'un plat essentiellement romand ? *

* Lire la note à la page suivante.

J'ai cherché chez les écrivains de la Suisse française une description de la fondue. J'ai parcouru en vain de nombreux écrits d'Urbain et de Juste Olivier, de Rambert, de Rod, de C.F. Ramuz, etc. Je n'ai rien trouvé.

Je dis que c'est la terre romande qui est le pays d'origine de la vraie fondue. Mais ici commencent des contestations, car cette terre se divise en cinq cantons, en majorité de langue française, dont quatre peuvent en revendiquer la paternité.

Quelles sont ces contestations ? L'un des cantons peut être mis à part, c'est le Valais, pays de la « Raclette ». C'est aussi

* (L'erreur de Brillat-Savarin sera difficile à détruire hors de la Suisse romande. Ainsi Alexandre Dumas, dans son « Grand dictionnaire de la cuisine » publié en 1873, répète la recette du bailli, puis Littré (édition de 1883, p. 1720) ainsi que Larousse (T. VIII, page 563) continue à introduire des œufs. Le « Nouveau petit Larousse » (édition de 1941) est à peu près exact sauf qu'il introduit du beurre. Il est probable que le rédacteur ignorait le fromage gras).

un plat sociable qui doit être surtout dégusté en plein air pour en tirer une joie absolue, là-haut, vers les chalets de bois de mélèze, les mayens, à côté de l'eau chantante d'un biss (canal d'irrigation) avec devant soi, à certaine distance, la draperie d'une haute muraille rocheuse couronnée de franges neigeuses, et, dans le bas, le Rhône se développant, sans bruit, en courbes gracieuses dans sa plaine fertile, au-dessus de laquelle s'élève le vignoble d'où, des grappes blondes, viendront des vins aux goûts multiples, constituant une symphonie dont chacune des notes successives vous plonge dans la béatitude (du moins si la symphonie ne se prolonge pas trop)!

C'est là qu'il faut partager une raclette avec de vieux amis. Ce mets se fait très simplement en exposant, à un feu de bois, une demi-roue d'un fromage spécial et en grattant « raclant » dans une assiette la

zone fondante. Il faut encore une « racletteuse », si je puis dire, qui doit être une de ces jolies filles du pays (elles sont nombreuses) bronzées par le soleil, qu'elles soient vestales ou bacchantes, peu importe, car l'heure de la raclette n'est pas heure d'amour, mais elles représentent le printemps immortel de la femme avec ses dents de nacre et son visage auréolé d'une abondante chevelure. Alors, verre de fendant en mains, tout est complet et dans vos souvenirs telle raclette prendra une place immense, clarté vespérale au déclin de la vie.

Tous les fromages valaisans se prêtent à la raclette, toutefois ceux de trois vallées sont préférés : Val d'Illyer, vallée des Dranse et vallée de Conche, soit le Haut Rhône. Le mets se mange sans pain, uniquement avec des pommes de terre en robe de chambre et quelques cornichons ou oignons.

C'est au fond un plat primitif car il ne nécessite aucune culture culinaire pour sa préparation et la preuve de son caractère un peu sauvage est démontrée par ce fait : la palme revient à celui qui absorbe le plus de raclettes (chaque portion s'appelle raclette).

La gloire de la fondue se partage donc entre quatre cantons.

En procédant par élimination, la fondue dite « fribourgeoise » peut être mise à part. Elle consiste à fondre, dans un peu d'eau, un fromage spécial dit « vacherin fribourgeois » (à ne pas confondre, grand Dieu ! avec le vacherin vaudois, jurassien de naissance, qui se mange froid, dès l'hiver naissant, et qui est simplement une merveille, quand il est bien à point, ce qui est absolument indispensable).

Cette fondue au vacherin fribourgeois est donc aussi un plat primitif, admirable,

bien qu'un peu doux pour les palais blindés !

Il reste donc les cantons de Vaud, Neuchâtel et Genève. Mais avant d'en parler, arrêtons nous sur un fait digne de la fédération qui lie entre eux les Suisses.

Des quatre cantons à fondue, l'un est catholique, celui de Fribourg. Il y a une centaine d'années s'est déroulée en Suisse une guerre intestine dite Sonderbund, guerre d'origine religieuse. On pourrait craindre une nouvelle bagarre (on ne peut jamais savoir) à propos de la fondue qui serait alors l'objet de discorde, chacun trouvant la sienne meilleure que l'autre. On connaît des guerres qui sont nées pour des contestations tout aussi futiles; tous les prétextes sont bons pour un agresseur !

La fondue des trois cantons protestants est à base de fromage à pâte dure, type gruyère, fondue protestante par opposition

à celle de Fribourg. Alors, pour éviter une nouvelle guerre de religion, de bons Suisses paisibles ont imaginé une fondue catholico-protestante. Cette fondue dite « moitié-moitié » est en effet constituée par des quantités variables de vacherin de Fribourg dans une quantité non également définie de fromage à pâte dure.

Cette fondue papalo-calviniste est chose appréciable, mais ce n'est pas un produit de pure race. On le croira ou non, mais j'ai un ami protestant, d'esprit un peu étroit, qui n'a jamais voulu accepter un tel mélange. C'est dire qu'il y a toujours possibilité de discorde.

Reste donc les trois cantons calvinistes. A vrai dire, il n'y a guère de différence entre les fondues de l'un ou de l'autre, sauf toutefois un fait capital, le caractère des dégustateurs plus ou moins froids, plus ou moins guindés, plus ou moins buveurs

de vins et, sous ce dernier rapport, il est à peu près certain que le Vaudois fait prime, simplement parce que le produit de ses vignes surpasse en délicatesse celui des voisins, bien que, pour mon propre compte, un bon Cortailod ou un bon Mandement genevois, ne me font pas cracher dans le verre.

En Neuchâtel, après enquête faite, le mets divin semble moins populaire. Il y a moins de petites pintes à fondue, ce qui est démonstratif. Ce léger retard, bientôt rattrapé, s'explique, peut-être, parce que ces bons amis du haut et du bas du canton sont les derniers venus des romands dans le ménage fédéral.

Quant à la fondue dite genevoise, au fond c'est la copie de la vaudoise, mais en voie de prendre un singulier chemin.

Nos excellents amis, les indigènes genevois, sont de plus en plus envahis par des

exotiques. Avec l'aide du Bureau international du travail et avec les experts de sections spéciales (et un peu bon marché*) de l'U.N.E.S.C.O., ils ont, paraît-il, étudié une nouvelle fondue dite « fondue œcuménique ». La recette en est inconnue ! Tout ce que l'on croit savoir, c'est qu'elle se mange autour d'une table ronde auréolée d'interprètes. Viennent s'asseoir (y compris, bien entendu, l'inévitable Conseiller d'Etat et l'indispensable Conseiller administratif) des blancs, catholiques ou protestants de sectes diverses (et Dieu sait combien il en existe), des circoncis, des buveurs d'eau, disciples de Mahomet, des

* Voir le budget de la Confédération. La part destinée à faire vivre les innombrables fonctionnaires (lire rentiers) de l'U.N.E.S.C.O. équivaut à des milliers de fondues que nos pauvres ne peuvent s'offrir, alors que la participation fédérale sert en partie à apprendre à lire, en anglais vraisemblablement, à de petits nègres auxquels on pourrait tout aussi bien apprendre le patois vaudois, qui deviendrait ainsi le vrai Espéranto.

jaunes, bouddhistes ou adorateurs de Confucius, des nègres, des métis tricolores, etc.

Mais voici, je ne le sais que par des racontars, ces êtres tout d'abord s'exprimant en langue d'Outre-Manche (où le mot fondue est inconnu) ne peuvent admettre un plat commun, tant il règne de confiance entre eux ! Il y a des Yankees qui, ne sachant déguster, absorbent l'eau de cerise par trombe. Il y a ceux qui remplacent le coup du milieu par l'eau du lac de Genève, heureusement filtrée; et ces Honorables ont devant eux une assiette où l'on verse de la fondue comme un potage à absorber à la cuiller !...

Il faut, toutefois, bien établir qu'il existe encore dans Genève de vieux descendants de ceux qui sauvèrent leur cité durant la fameuse nuit du 11-12 décembre 1602 : « la Nuit de l'Escalade ». De ces autochtones, avec leur accent si caractéristique,

qui font d'eux des êtres délicieux à fréquenter, nombreux sont ceux qui savent ce qu'est la bonne fondue genevoise qu'ils dégustent, en petit comité, dans un de ces caboulots compris dans le périmètre des anciennes murailles d'où les Savoyards dégringolèrent en masse.

Mais il y a plus. C'est peut être dans Genève que l'on pourrait prouver l'existence des plus anciennes fondues, ce que démontreraient des recherches très approfondies en céramique, recherches que pourront faire les conservateurs des collections du Musée de la ville. On sait en effet que dame Catherine Cheynel, femme du potier d'étain Pierre Royaume, lança ce que l'on a cru être, jusqu'à ce jour, une marmite sur un agresseur qui fut assommé définitivement. Or aujourd'hui des doutes s'élèvent sur la forme de l'objet contondant. Il s'agirait plutôt d'un caquelon ! La bonne

femme, n'écoulant que son esprit de grande patriote, aurait poussé son sacrifice en jetant en holocauste une fondue en préparation. On voit alors l'immense portée de son geste.

Il apparaît à beaucoup, du moins à tous mes amis de Genève — et ils sont nombreux — que la « mère Royaume », qui est pour eux comme la Sainte Geneviève pour les Parisiens, mérite sa statue sur une des principales places de la vieille ville. Il est à espérer que les femmes de Genève adopteront cette proposition.

* * *

Et voici la recette de la Fondue vaudoise, copie de l'édition ancienne quelque peu modifiée, non dans son essence même, mais dans des détails très secondaires concernant, par exemple, le vase à utiliser ou bien la source calorifique et cela à cause de quelques inventions survenues entre temps.

RECETTE
DE LA FONDUE VAUDOISE

En hommage
à un vieil ami L. F. en souvenir d'une
glorieuse soirée, le 3 décembre 1909, qui
se passa autour d'une fondue improvisée,
sur terre étrangère, et qui me demande la
recette pour un des participants vieilliss,
comme nous tous, sauf du cœur.



Ecrit à Lausanne,
pour son ami, le 7 janvier de l'an
de grâce 1940, entre minuit et une heure
du matin & modifié le 10 juillet 1950.

I — AVANT-PROPOS

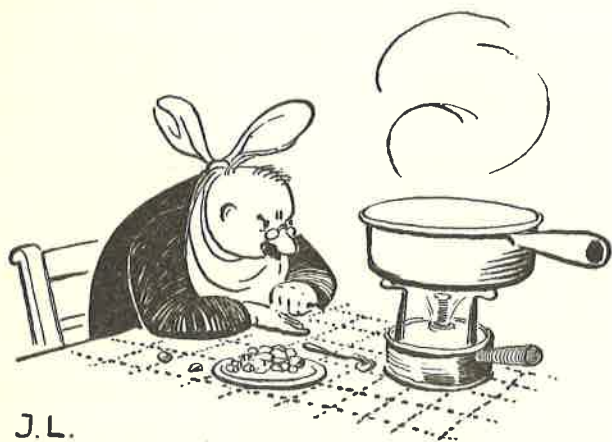
L'art de la fondue vaudoise est multiple. Il se divise. Il y a l'anticipation qui est morale, puis la préparation physique et l'effet du phlogistique suivis de la déglutition à laquelle succède la digestion et enfin les suites génésiques possibles.

Cette présente étude rend compte de ces stades qui doivent être rigoureusement suivis tout comme un sacrement.

II — L'ANTICIPATION MORALE

Seul, on ne mange jamais une fondue. 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 hypocondriaque, un désespéré. On a signalé également des maris trompés adressant leur soliloque au plat fumant devant leurs yeux. Ces gens-là sont donc à plaindre ou à fuir.

La fondue est donc, avant toute chose, un plat sociable. Il faut être au moins deux, et par cela on n'entend nullement un couple d'amoureux, mais tout aussi



On a signalé également des maris trompés adressant leur soliloque au plat fumant devant leurs yeux

bien la réunion de deux copains. Il est préférable d'être plus nombreux, mais ne dépasser que rarement le nombre de six. Car alors il y a deux fondues, chacun

trouvant la sienne meilleure que l'autre, ou, si c'est l'inverse, cherchant à voler le produit du caquelon voisin. On a vu s'élever des discordes violentes, mais des plus gaies, toutefois capables d'amener des protestations du propriétaire (le capitaliste) ou du locataire voisin (le prolétaire) qui espèrent ainsi se faire inviter, ce qui ne serait que justice. Il ne faut jamais créer des envieux.

Le principe absolu, admis, du caractère plural des dégustateurs, les convives doivent être triés sur le volet. On ne tolérera aucun contagieux d'une maladie physique ou morale, par exemple un raseur, un cerveau qui se plaint de l'amertume de la vie, un critique littéraire qui ne dit que trop de mal ou trop de bien. Si vous aimez la musique ancienne, évitez les amateurs d'Honegger, de Strawinsky, etc. ou l'inverse selon votre culture musicale



La fondue vaudoise est donc, avant toute chose,
un plat sociable

réelle ou de pose. Bref, seuls sont admis des gens, mâles ou femelles, tous normaux, aimant la vie, de caractères bien faits, non de ces oiseaux fabriqués au compte-gouttes par leurs créateurs.

Toutes ces recommandations sont de la plus haute importance.



III — HISTORIQUE

L'homme, dès sa venue sur la terre a connu peu à peu des fournisseurs de lait. Puis il a découvert la flamme. Il a donc pu préparer du fromage cuit de très bonne heure dès qu'il fut en possession d'un vase résistant au feu.

Le premier fournisseur de lait fut certainement la compagne du prétendu roi de la création, mais malgré l'emballage charmant et inimitable du lait humain, personne ne peut penser (mais on ne peut

tout savoir) qu'il ait pu soustraire la moindre goutte, pour la préparation d'un plat quelconque, de ce qui revient, délicieusement tiède, au nourrisson.

Je suis remonté dans l'histoire pour essayer de me renseigner. Je me suis arrêté à Homère qui a rapporté, en deux fois, la recette d'un mets au fromage cuit.

Dans l'Iliade (livre XI, 625-640) c'est Hécamède, à la belle chevelure, qui est de cuisine. Elle se sert d'un vase d'airain où elle place des oignons « pour irriter la soif » puis du miel nouveau et du fruit de farine. Dans une coupe, elle mêle du vin de Pramnée, y jette du fromage de chèvre réduit en poudre avec une râpe d'airain, répand à la surface de la blanche fleur de farine. Et voici Nestor et Machaon qui absorbent cette sorte de breuvage ainsi préparé, ce qui apaise leur soif dévorante, après quoi ils se racontent des histoires.

Dans l'Odyssée (Livre X, 230-240), Homère fait mention d'une drogue assez semblable. Ulysse et ses compagnons débarquent devant le promontoire de Circé, dominé par le Palais de la fameuse magicienne du même nom. Une partie des compagnons vont faire une visite de politesse à la dite dame. Celle-ci, après les avoir fait asseoir dans des trônes, leur fait servir un mélange semblable à celui d'Hécamède, les oignons en moins. Mais la particulière ajoute des plantes funestes. Les matelots de s'abreuver, mais voici qu'ils sont transformés en porcs par la tête, la voix, les poils et le corps, alors qu'en eux persiste l'esprit d'autrefois.

En apprenant cette triste nouvelle, « l'industriel » Ulysse se précipite chez Circé. Il a avec lui une plante, à propos de laquelle les savants botanistes, qui se sont mêlés dans cette sombre affaire, ne

savent pas exactement ce qu'elle fut. Le grand navigateur menace Circé de la poignarder, laquelle, prise de peur, frappe les cochons mi-humains de sa baguette et les voici qui redeviennent des hommes normaux. Elle met toutefois une condition : Ulysse devra partager sa couche. D'après Homère, il serait resté une année entière dans ce doux pays, sous ce beau ciel de lit à lit, alors que la fidèle Pénélope l'attend, l'attend tout en tissant.*

* Un de mes vieux amis a lu le récit d'Homère dans la bonne traduction de 1842-1843 par Eugène Barest. Son opinion critique est assez pittoresque pour être rapportée.

Ulysse avec sa flotte vient de Sardaigne. On connaît exactement, par la magnifique enquête due à l'historien Bérard, ce que fut le périple du grand Grec. Le voyage a été long quand ils arrivent devant Circé où débarquaient souvent les navigateurs. Comme dans tous les ports de mer existent une bande de trafiquants plus ou moins louches. Les matelots et guerriers, jeunes gars qui viennent de recevoir leur paye, se précipitent dans certaines maisons hospitalières. Celle de dame Circé est la plus connue. Comme la maîtresse de l'établissement tient



Circé est de son goût

Luculus, lui-même, n'a pas connu le mets divin, notre vraie fondue. C'est que pour la parfaire il faut un produit distillé. Ce n'est que depuis l'invention de l'alambic que la fondue vaudoise, avec son eau de cerise, (le Kirschwasser des Germains), a pu apparaître sur les tables joyeuses. Or

Suite de la note en page 44.

à conserver ses clients d'occasion jusqu'à vidange complète de leurs bourses, elle leur fait boire des drogues, jusqu'à soûlerie absolue. Dans des moments de lucidité et de remords, ces pauvres bougres, complètement noirs, se voient transformés en cochons. Tout cela est simple et peu ragoûtant, mais n'étonne en rien ceux qui connaissent les ports de mer.

Mais Ulysse, qui a dû s'occuper de ses bateaux, ne voit pas rentrer ses matelots. Il va chez Circé, la menace en même temps qu'il fait donner de la tisane à ses ivrognes qui, reprenant peu à peu leur lucidité, rient à l'idée qu'ils ont eue d'être des pourceaux. Le plus coupable c'est Ulysse. Circé est de son goût. Il est victime de son minois et de ses charmes, puisqu'il reste un an chez elle et même retournera la voir plus tard. Tout cela est peu moral et cependant c'est ce que l'on fait apprendre aux candidats à certains baccalauréats. Mon vieil ami, qui est passablement pudibond en est scandalisé, bien que je lui aie fait remarquer que les lycéens ne doivent rien comprendre et que leurs maîtres sont d'une naïveté angélique!

l'alambic, sa cucurbite, son chapiteau, son serpent in sont d'origine arabe.

Il n'y a donc que quelques siècles que la fondue a été imaginée et encore dans un territoire restreint, celui du fromage de Gruyère.

Et l'inventeur inconnu de la fondue n'a pas encore de statue ! Quelle basse ingratitude parmi les nombreuses ! Pas de statue non plus à l'inventeur des bretelles (et cependant pour les moralistes cet objet devrait être vénéré), pas de statue, pas le moindre monument à celui qui sut construire l'objet de l'amour propre au sens physique... que d'oublis. Oh ! humanité sans mémoire !...

Ce rappel historique était d'impérieuse nécessité pour bien comprendre ce qu'est ce grand privilège pour le dégustateur de ce mets, célèbre et inoubliable, pour celui qui a trempé, une fois dans sa vie, un fragment de pain dans l'odorante mixture.

IV — LA PRÉPARATION PHYSIQUE

A) — Posséder un caquelon, qui est donc une sorte d'assiette profonde en terre, émaillée à l'intérieur, à fond plat, légèrement convexe vers l'extérieur, muni d'une poignée.*

* Depuis que fut écrite, en 1940, la recette de la fondue vaudoise, on a perfectionné des vases en pyrex qui parfois remplacent l'antique caquelon. Celui-ci tend donc à disparaître sur certaines tables, mais un charme est perdu. Alors, maintenons la tradition du caquelon.

Ce caquelon sera de diverses grandeurs, mais il est préférable qu'il ne puisse contenir, à sec, jusqu'à son bord, plus de 1200 grammes de fromage coupé en lamelles, soit une quantité normale, mais qui peut être augmentée, de 200 grammes par tête de convive. Nous admettons des normaux, hommes et femmes valides en pleine santé.



B) — Du fromage, soit du fromage dur du type Gruyère, toujours de la qualité la plus grasse. De préférence un mélange de deux fromages, soit un tiers Gruyère et le reste en Emmenthal.*

Ces proportions peuvent varier selon la « force » du Gruyère et celle du blin-

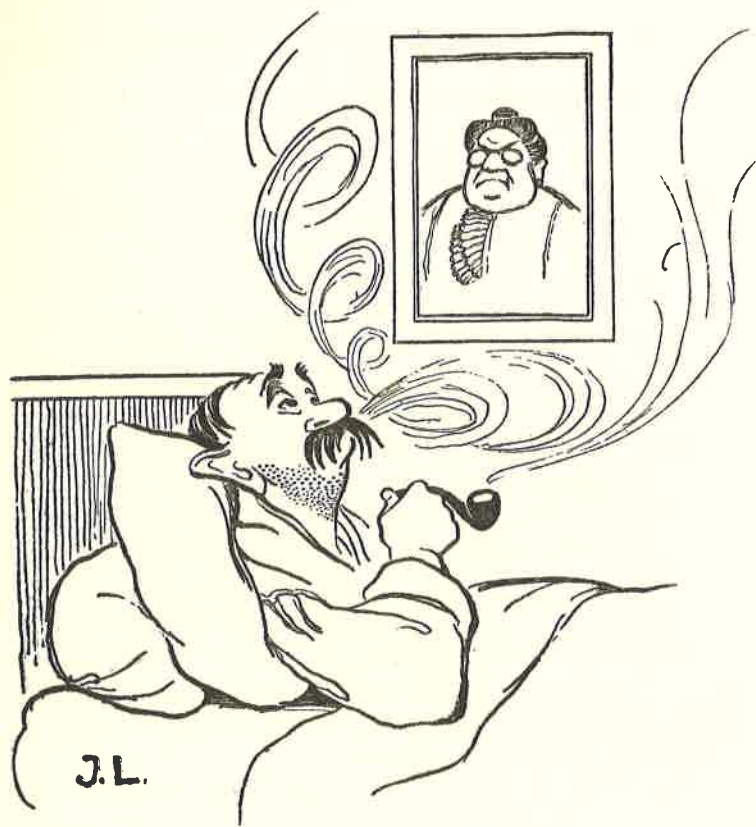
dage du palais et de la langue du dégustateur.

Le fromage est aminci, soit taillé en fines tranches. Ne pas le râper parce qu'une certaine impression de granulé peut persister et les langues délicates et expertes (utilisées bien entendu exclusivement dans le sens d'appareil gustatif et non mécanique) peuvent être frappées de ce petit défaut. La fondue doit être, terminée, un produit colloïdal...

Note de la page 49.

* Le mélange indiqué peut être modifié. C'est ainsi que l'on peut employer du fromage du Jura (type Gruyère), puis on peut aussi ajouter un fromage valaisan, du Tilsit, même de l'Appenzellois, en quantités variables selon les amateurs. Nous laissons à chacun apporter ce qu'il estime parfait pour sa satisfaction. Si l'on emploie du fromage mi-gras, le « liant » doit être augmenté. L'essentiel est la suite et surtout l'eau de cerise.

On sait que les mathématiciens manient des valeurs positives, négatives ou imaginaires. Théoriquement ils peuvent concevoir une fondue dont le fromage positif diminuerait peu à peu pour devenir un fromage négatif. Laissons ces paisibles et indispensables chercheurs à leurs calculs ou à leur philosophie. Imaginez une fondue virtuelle, sans fromage ! Ce serait un lit sans femme !



Imaginez une fondue sans fromage.
Ce serait un lit sans femme.

Ce phénomène étrange du granulé fait actuellement, de la part des chimistes et des physiciens, et des plus illustres, l'objet d'études approfondies.*

* Un laboratoire spécialement outillé dit « *Laboratoire de la Fondue* » doit être créé, du moins on en parle beaucoup, à l'Université de Lausanne, Capitale du pays de la Fondue vaudoise, pour des recherches d'un caractère éminemment national. Avec le bon sens qui règne dans ce doux Canton, on s'est aperçu qu'il était peu intéressant, pour un décédé, de connaître les raisons qui l'avaient fait abandonner ce bas monde pour un monde meilleur. Aussi, en parallèle avec les crédits accordés à l'Institut de pathologie, qui s'occupe de la mort, il en sera accordé de plus considérables au Laboratoire de la fondue, qui s'occupe de la vie. Ce sera un centre de recherches de haute culture gastronomique.

Du reste, depuis quelques années, des médecins vaudois ont institué des cliniques spéciales dont le principe guérissant s'appuie sur des cures de fondue. La neurasthénie a été ainsi vaincue.

Les cures de macaronis qui, jadis, en la bonne ville de Lausanne, amenèrent des multitudes de citoyens, de tous les pays de la terre, qui se croyaient malades pour avoir abusé d'une trop bonne chère et qui ont été guéris d'un mal imaginaire, sont tombées dans l'oubli. Des concurrents, paraît-il, avaient fait courir le bruit que les macaronis, étant des tuyaux, il pouvait se déterminer, dans l'intérieur du corps, des courants d'air amenant des refroidissements très perfides et à effets gazeux tardifs.

Laboratoire de la Fondue



C) — Frotter vigoureusement le fond du caquelon avec une gousse d'ail.



Depuis quelques années, des médecins vaudois ont institué des cliniques spéciales dont le principe guérissant s'appuie sur des cures de fondue.

D) — Dans le caquelon avec son fromage, verser du vin blanc, et cela est déjà l'art et non plus de la science, car la quantité est difficile à déterminer. On



J.L.

La neurasthénie a été ainsi vaincue.

en verse en général un demi verre soit 1 dl. ou 1,5 dl. par portion de 200 grammes de fromage. Il vaut mieux mettre moins de vin que trop, pour éviter une trop grande liquidité future. Il n'y a pas à craindre l'introduction de vin, même froid, à verser lentement durant la cuisson si on estime le produit trop épais, ce qui est rare.



E) — Avoir à côté de soi un moulin à poivre.

F) — Préparer, dans une tasse, le liant, soit un liquide formé par de la farine délayée dans de l'eau de cerise. En bonne



règle, un bon petit verre d'eau de cerise par portion. La solution doit être liquide, donc ne pas exagérer la dose de farine.

G) — Enfin avoir à ses côtés du bicarbonate de soude dont l'usage, très modeste, sera indiqué plus loin.

H) — Sur la table de la salle à manger un réchaud à flamme variable, de préférence à un réchaud électrique.

I) — Une fourchette en bois.



V — L'EFFET DU PHLOGISTIQUE

On peut utiliser un fourneau à bois, celui à gaz est préférable à cause de la variation de la flamme.

Le fourneau électrique était anciennement banni, simplement parce que le caquelon est à fond convexe et ne repose pas assez sur la plaque chauffante. Dès lors avec les verres Pyrex à fond plat cet inconvénient a disparu, puis certains fabricants ont imaginé des anneaux chauffants qui épousent la forme du fond du caquelon.

Un bon feu, d'abord doux, puis plus fort, sans crainte d'incident.

Mais c'est ici qu'il faut faire bien attention.

Règle (digne de la règle d'or) et règle absolue :

*il faut faire une émulsion
et non une centrifugation*

C'est-à-dire qu'il faut battre, sans arrêt, le mélange fromage-vin, battre en travers, soulever de temps en temps le centre, pour bien détacher le fond du caquelon.



Ne jamais, au grand jamais (vous m'écoutez bien, nom d'un chien mouillé)

battre en rond ce qui amène une centrifugation mortelle. On dit que la fondue a « tranché ». Vous avez fait une ignoble boule de fromage élastique baignant dans un jus d'une sorte de petit lait, impossible à manger et trop indigeste. Mieux vaut alors donner votre triste produit à des cochons.

Battez, battez toujours en travers, et avec la fourchette en bois (car avec une fourchette en métal le fromage glisse et, en plus, vous vous brûlez les doigts).

Battez jusqu'à fusion complète, jusqu'à l'émulsion totale. Ne vous étonnez pas, si le fromage est très gras, de voir du beurre jaune surnager sur le fond ivoire de la masse. Mettez à ébullition.

Alors poivrez, selon vos besoins (le poivre, vous le savez, c'est de l'avoine de curé, alors je retire ma responsabilité). Prolongez l'ébullition pour chasser les éthers du poivre dans toute la masse.

Puis, pendant que l'un continue à battre, un voisin verse lentement le liant, soit la solution de farine-eau de cerise...

Ebullition.

Et c'est alors (la chose est peu connue) que vous mettez dans la solution une toute petite pointe de couteau de bicarbonate de soude. C'est une question de p.H. (qui l'eût pensé, oh! chimistes). Je dis bien une toute petite pointe, pas un gramme!... Et vous verrez la fondue s'élever un peu, devenir mousseuse en surface, son excès de beurre disparaître et elle aura une onctuosité incomparable.

*
* *

Je dois dire que toutes ces opérations ne doivent pas être confiées à un mercenaire. C'est le maître de la maison qui doit fabriquer ce mets somptueux que

l'Olympe n'a pas connu. Il apprendra le métier et il n'aura qu'à s'en prendre à lui-même, — non à sa femme, sa sœur ou sa cuisinière, — s'il fabrique une boule centrifugée. Ainsi une scène de ménage est évitée.



Ainsi une scène de ménage est évitée

VI — LA TABLE

Il faut sur la table un réchaud réglable.

La table ne doit pas être trop large, ni trop longue. Il faut serrer les rangs. Le caquelon, qui est commun, doit être à la portée de chaque amateur, appréciateur, dégustateur.

Il a été préparé, à l'avance, dans l'assiette de chacun, des fragments de pain, mieux du pain légèrement rassis, plutôt déchiré à la main que coupé, car les bords

des fragments sont moins lisses et mieux disposés pour se laisser enrober par ce produit pour lequel Esaü aurait réussi à vendre plusieurs fois son droit d'aînesse... du petit commerce.

Alors chacun trempe son morceau de pain dans le plat commun. Il le fait en brassant, en promenant sa fourchette, ainsi armée, en frottant le fond du caquelon pour éviter l'attache.*

Par un mouvement habile, il tourne quelque peu le fragment de pain pour empêcher tout filament de se produire, et, bavant de joie, il porte la nocette en son auguste gueule...

Si on estime insuffisante la puissance de la fondue, rajouter un peu d'eau de cerise.

* Tout participant à cette vraie communion (car une sorte de sentiment d'origine ancestrale, païen ou chrétien, de profonde reconnaissance, domine spirituellement les dégustateurs) qui laisse s'égarer son pain dans la fondue, doit, selon un vieil usage, payer un litre de vin à l'assemblée).

Et on continue, jusqu'à la fin..... et quand la fin est proche (celle de la fondue) on peut laisser légèrement grailonner le reste, ce qui est un produit parfait. La fondue aura disparu, détruite, morte, soit, mais vivante en vous: elle devient esprit! Votre âme immortelle en gardera éternellement le souvenir et votre entrée au Paradis sera assurée, car la fondue est un plat pour gens sans remords.

Mais pendant ce temps, il y a des citoyens, portés un peu vers une ivrognerie de bon aloi, qui ont à côté d'eux un verre un peu large rempli d'eau de cerise. Avant d'introduire le pain dans le vase commun, ils le plongent légèrement dans cette eau de cerise. On a ainsi comme un de ces chocolats fondants, à cœur de liqueur, qu'adorent les vieilles anglaises et les jeunes femmes de chez nous également.

Puis si l'on veut suivre le rite classique, il y a « le coup du milieu », puis « le coup de la fin », mais d'eau de cerise seule, car, et ceci est de la plus haute importance, ne pas boire du vin, pendant que vous mangez la fondue, ceci à cause de la digestion. C'est le résultat expérimental donné par la tradition remontant à plusieurs siècles en arrière. Respectons-la.



VII — LA SUITE

Beaucoup se contentent de la fondue et boivent alors leur vin bien mérité. L'eau, qui est en général redoutable, à cause du typhus, du choléra, de la dysenterie, etc., est particulièrement à bannir, également affaire d'expérience populaire.

D'autres estiment que le divin plat doit être suivi par quelque chose. Nous recommandons de la charcuterie, jambon

à l'os, saucisson, etc., le tout froid et, pour terminer, une bonne pomme crue ou cuite.

Mais notez que la fondue tue un peu le vin. Ceci parce que les papilles gustatives, mises en érection violente, lorsque sur elles passe l'émulsion, sont évidemment un peu fatiguées. Ce n'est que dans le cours de la soirée que, la soif aidant, vous pouvez offrir des vins de qualité.

Vous passerez donc une charmante soirée. Quant au reste, ne craignez aucune indigestion, quelle que soit la quantité de fromage absorbé (sinon c'est que vous êtes mal bâti). Avertissons, à l'inverse de Brillat-Savarin, qui déclara qu'un bon dîner est génésique, que la fondue n'est pas aphrodisiaque, qu'elle est plutôt adverse du sex-appeal. L'homme est alors une machine à digérer avec délice, en paix, et on ne digère pas à deux ! C'est

donc un plat de copains et copines et non d'amoureux, à moins que... car libéral, tout mangeur de fondue laissera toujours à chacun la porte ouverte.

Dernier conseil : placez sur votre table de nuit un bon verre d'eau fraîche que l'on doit considérer comme remède, et non comme boisson, contre la soif nocturne toujours possible.



ENVOI

L'auteur, en compagnie de vieux amis et d'antiques copines, ayant devant ses yeux, à portée de sa bouche, le caquelon bien rempli par le mets que les dieux ont ignoré, transmet aux lecteurs, surtout aux dégustateurs, ses profonds sentiments de gaie condoléance en souvenir d'une défunte fondue. Ce deuil est illusoire !

Regardons vers l'avenir

Le cœur encor peut rajeunir

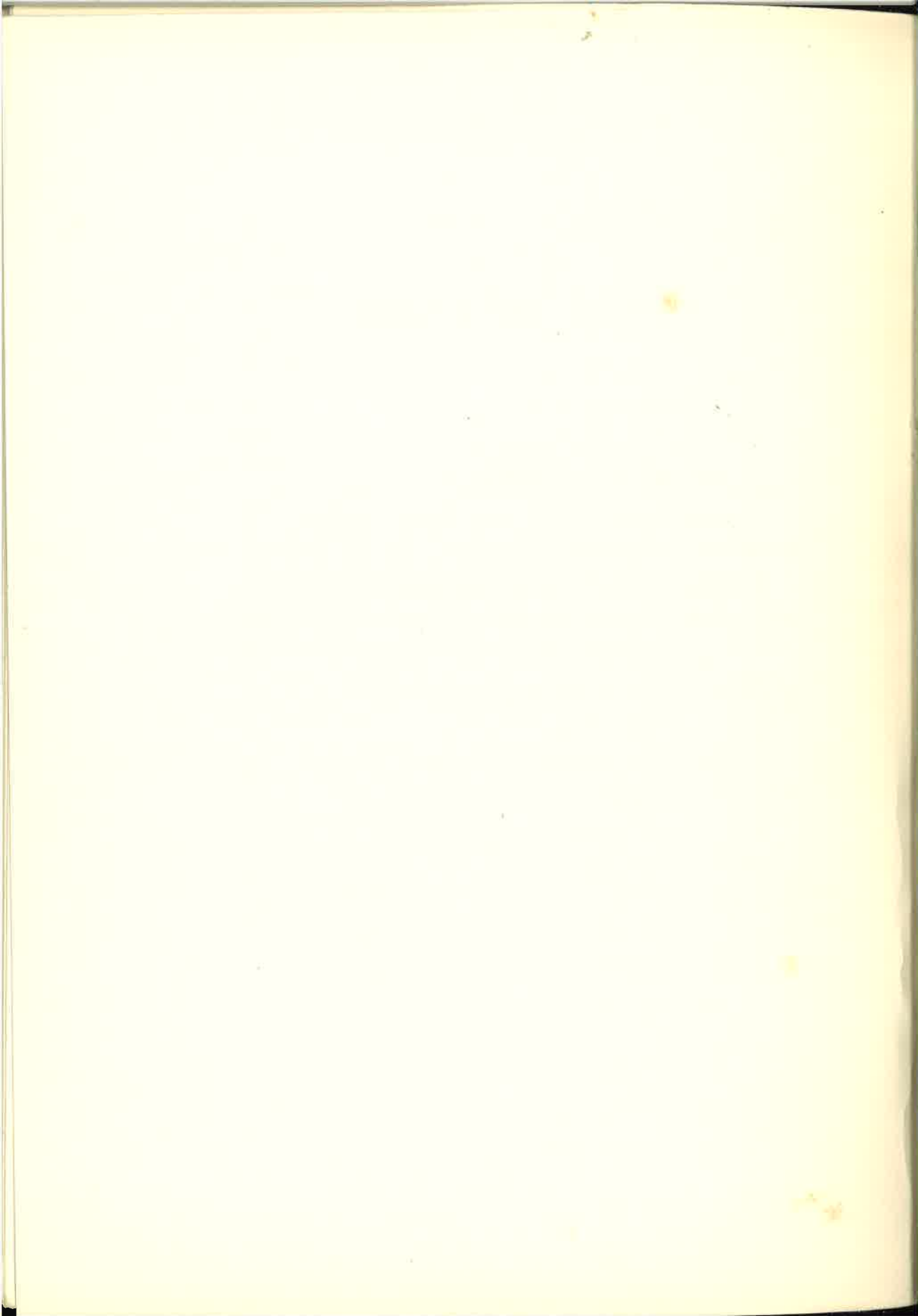
La Fondue est un facteur de l'Eternité ! En potentiel, de juvéniles et onctueuses fondues vous sont encore réservées, signes certains de la prolongation de la vie. Celle que vous partagez est toujours l'avant-dernière des nombreuses qui vous ont été promises sur la terre. Et enfin, il y en a au Ciel qui vous attendent avec patience.

ERRATA

L'auteur, fatigué par la longue journée que représente son existence sur cette terre, prie, en le remerciant, le lecteur (peut-être récalcitrant, mais bienveillant) de vouloir bien, lui-même, corriger les fautes de style, de grammaire, d'orthographe, ou d'impression du présent texte.

TABLE DES MATIERES

Avertissement dû à un ami	7
Préface	15
Localisation de la Fondue.	
Mets romand.	
Variétés cantonales.	
Fondue papale et fondues calvinistes	18
La Recette de la Fondue vaudoise	33
I — Avant-propos	35
II — L'anticipation morale	36
III — Historique	41
IV — La préparation physique	48
V — L'effet du phlogistique	59
VI — La table	64
VII — La suite	68
Envoi	71



CET OUVRAGE COMPOSE A LA MAIN EN
CARACTERE BODONI ET ORNE DE DESSINS
A LA PLUME DE JEANNE LUGEON A ETE
ACHEVE D'IMPRIMER SUR LES PRESSES DE
FERNAND LOUIS GAVILLET A LAUSANNE CE
22 NOVEMBRE 1950 LORSQUE LE SOLEIL
ENTRAIT DANS LE SIGNE DU SAGITTAIRE

