

PLUIE D'ÉTOILES DANS LA FONDUE

PAR CHANTAL DE SENGER **LES GRANDS CHEFS DE CUISINE ET LES HÔTELS DE LUXE PROPOSENT DE PLUS EN PLUS LE PLAT LE PLUS CONVIVIAL ET TYPIQUE DES ALPES SUISSES.**

En septembre 2017, Carlo Crisci, chef doublement étoilé du Restaurant Le Cerf à Cossonay (VD), présentait la fondue Magnificients qu'il a élaborée avec Christian Duc, directeur de Vacherin Fribourgeois à Bulle (FR), et Nicolas Wüst, fondateur des vins Magnificients. La recette: 75% de vacherin, 25% de gruyère, le tout élaboré avec les cœurs de meules «pour donner beaucoup de goût et une texture onctueuse au fromage fondu». L'astuce du chef: déguster ce plat avec une brunoise de gingembre fraîchement coupée. Alors que les fondues Magnificients sont vendues dans tous les Manor de Suisse, Carlo Crisci remplace le traditionnel plateau de fromages dans son restaurant gastronomique par un soufflé allégé et aérien

«sur un air de fondue», petit clin d'œil au plat typiquement suisse.

Le chef étoilé Edgard Bovier propose aussi de la fondue et des malakoffs sur la terrasse du Lausanne Palace & Spa. Avec un petit plus gustatif: sa fondue est agrémentée de truffes noires de Bourgogne. Le must? «L'accompagner d'un verre de Krug Grande Cuvée», commente le chef, ambassadeur de la célèbre maison champenoise.

A Lausanne, le Royal Savoy Hotel & Spa a lancé pour cette saison d'hiver le

Une fondue originale?
Avec oignons rouges,
curry et coriandre

Winter Lounge, chalet éphémère à l'ambiance alpestre où l'on peut déguster une fondue moitié-moitié «à la Royal» ou aux truffes.

En Valais, Franck Reynaud, promu cuisinier romand de l'année par Gault&Millau, propose également une fondue et autres plats d'alpage à la Cabane des Violettes à 2208 mètres d'altitude, sur le domaine skiable de Crans-Montana.

A Genève, le Mandarin Oriental a ouvert pour la troisième année consécutive un restaurant éphémère aux allures de chalet en bois traditionnel avec, au menu, une dizaine de fondues dont une originale, «la fondue indienne», à base d'oignons rouges, de curry et de coriandre fraîche. «Il y a un engouement toujours plus grand pour les produits fromagers», confirme Claude Luisier, affineur de fromages d'alpage, qui produit également une fondue à base de dix fromages différents d'alpage. Une des raisons qui poussent les chefs étoilés à se lancer dans ce plat, l'un des plus conviviaux de Suisse. ■