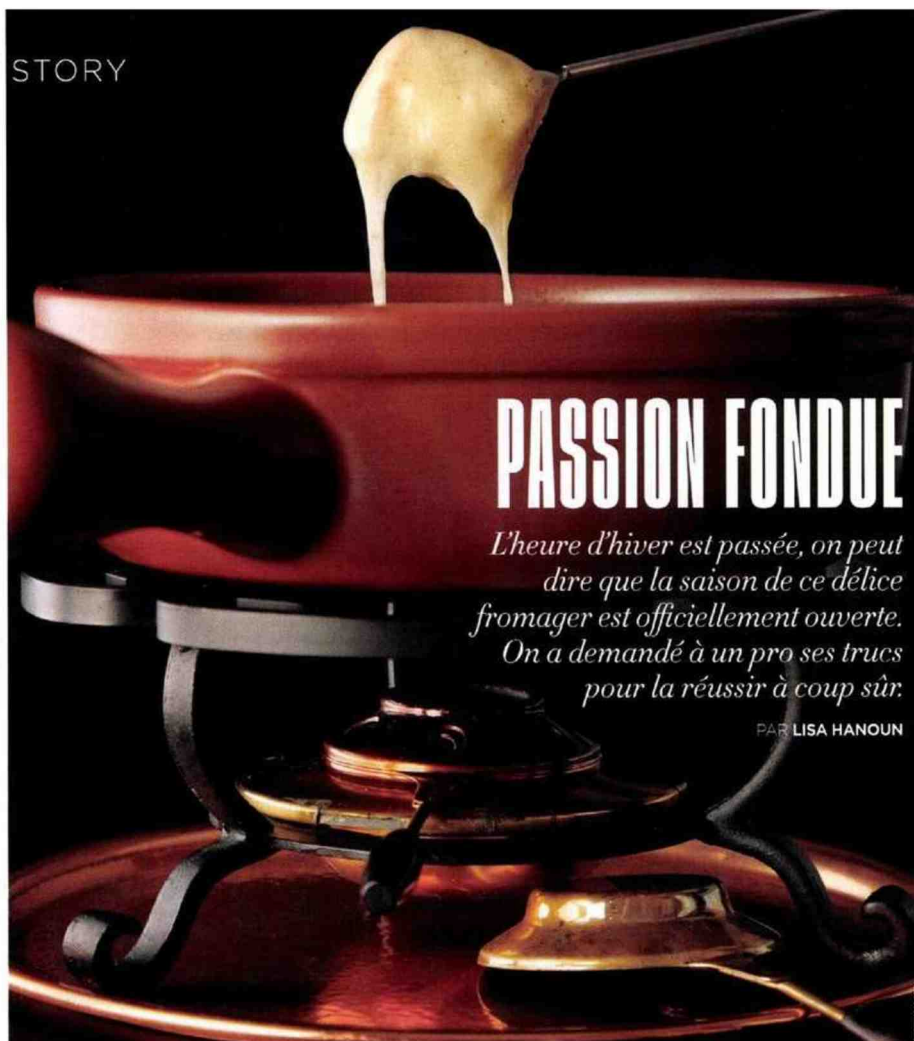


FOOD STORY



PASSION FONDUE

L'heure d'hiver est passée, on peut dire que la saison de ce délice fromager est officiellement ouverte. On a demandé à un pro ses trucs pour la réussir à coup sûr.

PAR LISA HANOUN

Ferdinand Vetard, fromager responsable des Grands Crus de fondue, la table traditionnelle de l'hôtel M de Megève, où l'on se presse pour une expérience culinaire mémorable, nous rappelle que la fondue était historiquement un plat populaire, réalisé avec les fromages qui n'étaient pas vendables. Puis on s'est rendu compte qu'on pouvait la faire avec des bons fromages et des assemblages différents. Il existe plusieurs types de fondues : simple, fruitée, corsée... L'idée est de proposer des assemblages de qualité selon les envies. On peut aussi jouer sur la texture, plus ou moins liquide.

Comment bien choisir son fromage ?

Cela dépend, encore une fois, du style recherché. Pour une fondue plutôt douce, on peut mettre un comté de 6 à 12 mois, un gruyère suisse et 30 % de vacherin fribourgeois ou de L'Etivaz, des fromages suisses. Parfois pasteurisés, ils perdent un peu en goût mais gardent l'onctuosité et la qualité

du produit. Pour une version plus puissante, on peut opter pour un beaufort de 30 mois d'alpage. Il n'y a plus que dix fabricants en France qui détiennent cette appellation. Ils ne sont pas faits en fromagerie mais en chalet d'alpage.

Quelle est selon vous la meilleure association fromage-vin ?

L'idéal serait sûrement les grands bourgognes blancs mais, pour une fondue, c'est un peu idiot. Les vins blancs de Loire ou de Touraine sont parfaits, avec un cépage chenin, c'est ce qu'on fait de mieux.

Et une version sans alcool ?

Depuis quelques années, nous imaginons une fondue avec du thé à la place du vin. A l'hôtel, nous utilisons les produits de la marque suisse Chanoyu. Nous faisons un assemblage de deux de leurs thés pour pousser l'exception. A la maison, vous pouvez également remplacer par du bouillon de poule pas trop gras.

Comment pimper sa fondue ?

On peut mixer différents pains : de campagne, aux céréales, aux noix... On peut aussi varier les supports et mettre des champignons de Paris ou des morilles. La morille est idéale car c'est une éponge à fromage avec un parfum particulier. En revanche, il ne faut pas un fromage trop corsé, qui pourrait tuer son goût. Tout est question d'équilibre... J'adore également les assemblages sucré-salé avec des fruits par exemple : des morceaux d'ananas, de kiwi, des framboises... Cela donne des saveurs étonnantes mais intéressantes.

Quel conseil donneriez-vous à une personne qui n'aime pas le fromage mais qui souhaite s'essayer à la fondue ?

Commencer par une fondue assez douce, avec par exemple des morceaux de chou-fleur ou de brocoli al dente. C'est végétal et très facile à manger. ♦