

# Des Vaudois remportent le premier Mondial de fondue

**Tartegnin** Les premiers champions du monde amateurs et professionnels de cette compétition encore inédite sont des Vaudois.

Par Yves Merz 22.11.2015

La tente montée sur la place du petit village de Tartegnin était juste assez grande pour contenir la foule venue assister à la finale du premier Mondial de fondue samedi soir. Alors que la neige tombait à pic pour compléter le tableau, les finalistes étaient sur une scène pour préparer leur fondue face à un public surchauffé par Jean-Marc Richard. Les spectateurs étaient conscients qu'ils vivaient un événement unique, encore jamais vu.

Placé sous la présidence du chef genevois Philippe Chevrier, le jury formé de sept professionnels a dégusté chacun des vingt caquelons en finale avec grand soin avant de livrer son verdict. Julien Bourgnon, de Lausanne, et Florian Pichonnat, d'Yverdon, ont été déclarés vainqueurs dans la catégorie amateurs. Et chez les professionnels, ce sont les fromagers de La Praz, Nicolas Hauser et John Haldemann, qui ont remporté le trophée. Tous les quatre sont les premiers champions du monde de fondue de l'histoire.

## Un mélange gagnant

Venus pour le fun, les fromagers de La Praz sont convaincus que c'est leur mélange qui a fait la différence. «On a mis trois sortes de gruyère, dévoile Nicolas Hauser. Celui que mon frère fabrique à l'alpage de la Combe Noire, plus un doux et un mi-salé que je fais à La Praz. On a aussi mis une petite portion de fromage à raclette, 30% de vacherin fribourgeois, un bouchon de kirsch, de l'ail et du vin blanc de Tartegnin.» Le fromager de 34 ans précise que c'est le mélange proposé habituellement à la clientèle du magasin, où trônera dorénavant leur trophée de champions du monde.

## «Il y a eu des fondues exceptionnelles»

«Il y a eu des fondues exceptionnelles. Ce fut très difficile à départager», a remarqué Philippe Chevrier, à l'issue de la compétition qui a réuni 126 concurrents (81 amateurs et 45 pros). Dans le public, la question des critères (il y en avait quatre: visuel, goût et arôme, consistance et impression générale) a animé de nombreuses discussions. Finalement, tout le monde est tombé d'accord que c'était l'impression générale, donc personnelle et subjective, qui primait.

Samedi, le Groupement des vigneron de Tartegnin a accueilli près de 3500 personnes, qui ont mangé plus de 1500 fondues. «On a été un peu submergés par notre succès car on avait prévu la moitié moins de fondues, mais le public a trouvé notre concept génial et l'esprit très convivial, constate Stéphane Jayet, un des responsables de l'organisation. On a donc décidé de remettre la compresse en 2017.»

(24 heures)

(Créé: 22.11.2015, 20h29)

## Quelques recettes surprises

Mondial de fondue? Il y avait quelques concurrents belges, portugais ou du sud de la France, et même un binôme togolais-camérounais, mais la plupart sont venus de toute la Suisse romande. Et parmi eux, beaucoup étaient là pour rigoler et tenter de séduire les jurés - qui étaient plus de 500? à déguster les 126 fondues de 800?grammes chacune - avec des recettes originales. C'est en matinée, lors des présélections dans les caves, que les druides de la fondue ont préparé leur potion magique à l'abri des regards, au fin fond des caves de ce petit village de 230 habitants. Le règlement obligeait tous les compétiteurs à utiliser 50% de Gruyère AOP. Après, libre à chacun d'inventer sa recette.

En bon jurassien, Alain Arbez avait amené son vin d'Arbois, au goût très particulier. «Chez nous, on fait toujours la fondue avec ce vin, et du comté.» Plus audacieux, Eric Naef, de Vuiteboeuf, fait la sienne au Jack Daniels. «Ça remplace le kirsch. Normalement, c'est 100% vacherin et j'y ajoute de l'eau, mais ici je n'en ai pas trouvé alors j'ai mis du vin blanc.» On trouve aussi les adeptes de la fondue à la bière. «Elles sont plus digestes, assure Chris, de France voisine. Il faut une bière légère, sans trop de goût. Je l'aime avec de l'ail et des bolets, puis une touche d'Armagnac.»

Jérôme Chapuis, de Genève, va plus loin. «Je prends une bière artisanale élaborée en méthode champenoise, élevée sur lies et en barrique. Avec, j'ai mis un petit coing élevé en fût d'acacias, et j'ajoute du lard.»