



Des pains pour la fondue de toutes les régions

Pour une fois, c'est l'accompagnement qui joue le rôle principal

C'est la période de la fondue! « panissimo » jette un coup d'œil dans les régions pour aborder la spécialité suisse. Pour une fois, ce n'est pas le fromage qui joue le rôle principal, mais son accompagnement numéro 1: le pain.



Le pain pour la fondue de Chnuser-Becke AG à Schönried pour le chemin de la fondue.

Du pain mi-blanc, du pain bis ou de la baguette? Prédécoupé, en forme de galette ou en morceau? Avec ou sans croûte? « panissimo » s'est renseigné auprès des spécialistes de chaque région. Il a obtenu les recommandations suivantes :

Appenzell

Drei Könige

Appenzell AG, Appenzell

Mais bien évidemment que nous avons aussi besoin de pain pour la fondue dans le pays de l'Appenzell. En première ligne, nous vendons des pains pour la fondue dans notre magasin. Ces derniers sont produits à base de pâte de farine blanche. Le pain est facile à rompre, sans couteau. Lors de la haute saison, nous le produisons aussi en version noire. Si les pains à fondue sont tous vendus, alors nous recommandons un pain normal mi-blanc ou bis. Je pense que de façon générale, les pains à pâte mi-blanche ou bise sont le plus recommandés dans les boulangeries du canton d'Appenzell Rhodes Intérieures.

Berne

Ängelibeck, Köniz

Nous avons différentes variantes que nous recommandons pour la fondue. 1. Notre pain pour fondue (à base de pâte à pain de campagne en forme de cubes) se prête bien parce qu'il peut être rompu à la main en cubes. 2. Notre pain « pomodore » (farine de blé et bise, purée de tomates, tomates séchées, olives noires) propose une saveur intéressante avec du fromage. 3. Notre pain bis (farine de blé et bise), le classique.

Bäckerei-Konditorei

Muralt, Ostermundigen

Chez nous, les gens achètent davantage de pain bis, parfois aussi du pain bâlois ou Ciroletta (un pain torsadé à base de farine bise). Nous proposons aussi notre pain pour la fondue : de la farine bise ou mi-blanche, la pâte est abaissée comme un pain plat et prédécoupée en morceaux, de sorte qu'il n'y a plus qu'à le rompre en petits morceaux. Nos clients apprécient beaucoup le pain Ciroletta (mi-blanc) avec des lardons et des oignons pour la fondue.

En ce qui concerne les accompagnements, cela est très individuel : nous mangeons souvent des fruits avec. La fondue devient un peu plus légère et plus digeste.

Chnuser-Becke AG, Schönried

Dans le Saanenland, il existe un chemin de la fondue. Les invités peuvent prendre leur sac à dos dans la laiterie Schönried et savourer leur fondue dans un endroit très particulier.

Pour ce sac, nous confectionnons un pain croustillant à base de pâte mi-blanche. Les cubes peuvent facilement être rompus à la main, ce qui permet de savourer spécialement le mélange à fondue de notre laiterie. Il s'agit d'une recette secrète de la laiterie.

Ce pain classique à base de farine mi-blanche est apprécié dans notre région. Nous proposons aussi du pain bis, mais celui-ci est moins demandé.

Nous n'avons pas d'accompagnement à proposer avec la fondue ; si ce n'est un bon vin blanc.

Genève

Boulangerie Eric

Emery Sàrl, Genève

Le pain pour la fondue doit avoir une bonne croûte et un bon goût de fermentation naturelle. Il doit donc être si possible au levain. Il est essentiel que la croûte soit présente pour donner de la mâche à la fondue. Elle relève le goût du fromage.

Pour les clients qui osent changer un peu, je leur conseille un pain multicéréale. L'apport de petites graines est très intéressant. Pour finir, le poids conseiller par personnes est de 100 grammes.

Nidwald

Christen Beck AG, Buochs

Du mois de septembre au mois de mars, nous proposons un pain spécial pour la fondue. Ce pain est aussi disponible en version bise ou blanche à 500 g. Le pain est rond et plat et déjà divisé en petits carrés de 2 x 2 cm. Ainsi l'hôte peut facilement le rompre. Nous livrons ce pain aussi dans diverses laiteries à Nidwald et Engelberg.

Schaffhouse

Müller Beck AG Schaffhausen

Nous avons beaucoup de succès avec notre pain pour la fondue à base de pâte mi-blanche, coupé avec le rouleau de nougat et découpé à l'emporte-pièce en forme de cœur. Les clients l'adoraient ; mais la production n'appréciait pas du tout de faire ce pain.

Tessin

Société des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton du Tessin

Au Tessin nous recommandons la baguette. D'autres pains seraient



aussi bien, mais le plus important est qu'il soit prédécoupé.

Uri

L'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries d'Uri

Dans le canton d'Uri nous prenons normalement un kilo de pain bis qui est prédécoupé en cubes.

Parfois on y ajoute un petit verre de kirsch, dans lequel on trempe le pain avant de le plonger dans la fondue.

Moitié-moitié est le mélange de fromage le plus consommé.

Valais

Mathieu-Zumstein AG, Loèche

Nous avons créé un pain pour la fondue avec de l'ail. Il s'agit d'un pain de blé noir. Ce qui rend ce pain aussi inhabituel est sa forme. Il est déjà proportionné et peut être facilement rompu.

Nous préparons notre fondue au fromage avec notre mélange de fromages du Valais. La particularité: la fondue du Valais est assaisonnée avec notre huile de pépins de raisin faite maison et pressée à froid. La fondue devient légère et digeste. Un pur plaisir!

Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs

Le pain consommé est le pain blanc, voire mi-blanc.

La pomme de terre remplace parfois le pain. Les accompagnements sont: cornichons, oignons, champignons au vinaigre, courgettes aigres-douces, viande séchée du Valais et pain de seigle valaisan AOP.

Le fromage à raclette est majoritairement utilisé. Parfois, on y ajoute du Gruyère ou/et du vacherin.

Vaud

Société des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Vaud

Du 6 au 8 décembre, GastroVaud organise la 2^e édition des Pintes ouvertes avec la promotion de la fondue 100 % gruyère. Notre association cantonale collabore à cette mise en œuvre. Notre association vaudoise fait fabriquer et met à disposition des restaurateurs, pour cette occasion, des pains mi-blanc de forme spéciale. D'un poids de 300 g, le quadrillage de ce pain permet de faire des portions adéquates pour la fondue. La charcu-

terie vaudoise, fait accompagner cette fondue par du saucisson sec vaudois IPG et les vigneron d'un verre de chasselas AOC.

Zoug

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG, Unterägeri

Notre recommandation: le pain Paillasse clair et foncé. Il est croustillant et le rapport mie et croûte garantit un parfait plaisir. Pourquoi ne pas tester un pain Paillasse avec des noisettes ou des olives avec la fondue? Cela se marie parfaitement et donne un goût extraordinaire au fromage.

Zurich

Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG, Kloten

Nous recommandons à nos clients un pain mi-blanc qui n'est pas trop grand afin que la part de croûte soit plus grande quand on le coupe. Pour cela, nous produisons un pain assez plat pour la saison de la fondue; afin qu'on puisse bien le couper en parts égales.

Propos recueillis par
Nathalie Güntert



Avec ces conseils, la saison de la fondue ne peut être qu'une réussite. De plus amples conseils pour une fondue savoureuse sont à découvrir sous : www.fromagesdesuisse.fr

Pain, charcuterie et vin blanc... Les Pintes ouvertes font la promotion de la fondue dans le canton de Vaud, du 6 au 8 décembre.



Les Tessinois préfèrent accompagner leur fondue d'une baguette.