

Tartegnin (VD)
**Le gratin de
la fondue**
22

Interview
**Christophe
Maé et la drôle
de vie**
14

*Dépister
le glaucome*
78

SANTÉ

ÉDITORIAL



THIERRY DÉLÈZE
RÉDACTEUR EN CHEF

thierry.deleze@coop.ch

Champions du monde!

Les Suisses aiment le fromage. Près de 23 kg par personne ont été consommés l'an dernier. Et qui dit fromage dit fondue, que les Suisses aiment tout autant que la raclette, les deux spécialités étant au coude à coude face à l'existentielle question, «plutôt caquelon ou raclonnette»? Logique, dans ces conditions, que la petite Helvétie accueille aussi bien les mondiaux de la raclette (du 27 au 29 octobre à Morgins/VS), que ceux de la fondue, en novembre à Tartegnin (pays du bon vin), sur la côte vaudoise. Deux manifestations dont le sérieux n'a d'égal que le sourire qu'elles provoquent et le génie marketing qu'elles contiennent, et qui s'ajoutent à la longue liste des mondiaux en tous genres (malakoff, Chasselas, Pinot) pour l'organisation desquels nous sommes, ma foi, assez doués. Dans ce numéro, place aux amoureux du caquelon!

Je souhaite ici, chères lectrices, chers lecteurs, vous remercier. *Coopération* a en effet vu son lectorat augmenter à 689 000 lecteurs-trices, ce qui lui permet de conforter sa place de titre le plus lu de Suisse romande. Grand merci à vous et bonne lecture!

IMPRESSUM

Coopération – Organe de presse du Groupe Coop Société Coopérative

Éditeur Coopération Coop Société Coopérative, 4002 Bâle, Jörg Ledermann Directeur de la publication
Patrick Wehrli Rédaction Case postale 2550, 4002 Bâle, tél.: 0800 400 400 cooperation@coop.ch, www.cooperation.ch
Rédacteur en chef Thierry Délèze Directrice artistique Johanna Pietrek Service des abonnements
Tél.: 0800 400 400, www.cooperation.ch/abo Service clients Case postale 2550, 4002 Bâle, tél.: 0848 888 444*,
www.coop.ch/contact Services clients Supercard et Hello Family Case postale 160, 4132 Muttens, tél.:
0848 880 440* www.supercard.ch (*tarif national) Aucune correspondance n'est échangée au sujet des énigmes
et des concours. Informations sur le traitement et la protection des données dans notre déclaration de protection des
données sur le site: www.coop.ch/fr/entreprise/protection-des-donnees.html

Des
PAROLES
aux
ACTES



ACTE N° 408

Nous promouvons la création de valeur régionale

En soutenant les idées et les produits innovants développés par des start-ups, nous investissons dans l'avenir. Nous sommes Global Partner de Kickstart depuis 2016 déjà.

Ainsi, nous pouvons ensemble promouvoir les innovations, établir des contacts avec les start-ups et permettre aux nouvelles tendances d'émerger sur le marché.

coop

Pour moi et pour toi.



En quête de la meilleure fondue

Le 4^e Mondial de fondue se déroulera du 17 au 19 novembre à Tartegnin (VD). Pour fêter ce plat emblématique, pas moins de 12000 personnes sont attendues dans ce village de 249 âmes!

TEXTE JOËLLE CHALLANDES

Le village viticole de Tartegnin, sur La Côte, va se métamorphoser en gigantesque fête de la fondue au fromage le mois prochain. Dans près de 20 caves du bourg et de ses alentours, plus de 200 candidat-e-s (inscriptions closes, liste d'attente possible) entoureront des caquelons fumants, dans une ambiance conviviale. Le but: désigner les champions du monde de cette spécialité suisse, dans les catégories des amateurs (tout public) et des professionnels (fromagers, restaurateurs). En tant que partenaire de l'événement, Coop organisera le dimanche 19 novembre un accrobranche Jamadu, à l'occasion de la journée dédiée aux familles.

Si la plupart des candidats viennent de Suisse, trois autres pays seront représentés cette année: la France, le Canada et le Brésil. «Nous avons l'ambition de devenir de plus en plus internationaux, à condition que la passion pour la fondue reste la locomotive de la fête», souligne Stéphane Jayet, président de l'organisation.

Il n'y a pas d'argent à gagner pour les vainqueurs de cet événement. Il s'agit d'un concours destiné à mettre en valeur un plat et une région, à travers des fromages – le Gruyère AOP en tête, qui doit composer au moins la moitié de la fondue – et des vins. Bonne humeur de rigueur: bénévoles, concurrents, jury et public apprécient l'excellente ambiance de cette manifestation, qui régale petits et grands! L'esprit de compétition anime bien sûr les concurrents. Personne n'a envie de trop en dire sur les ingrédients qu'il mettra dans sa fondue... Chacun est libre de choisir les fromages qui compléteront le gruyère. Parmi les ingrédients liquides autorisés figurent bien sûr le vin, mais aussi la bière, le cidre et le kirsch. Pour le reste, en dehors de l'ail, de la féculé et du bicarbonate de soude, le règlement invite à des recettes classiques. Cela dit, toutes les surprises sont possibles, à condition d'être admises par les organisateurs lors de l'inscription.

Chacun sa manière

Dans les caves, au moment où la compétition commencera, les concurrents d'ici et d'ailleurs feront connaissance. On jettera un œil sur le caquelon du voisin, on dégustera ici et là. Certains feront brûler les vapeurs de vin avec une allumette, d'autres miseront tout sur la précision avec laquelle ils procéderont pour chaque geste. Quelques-uns agiront avec détermination, d'autres perdront leurs moyens, mais tous vivront un moment inoubliable. ●

Infos pour assister au Mondial de fondue et vivre son ambiance de l'intérieur: www.mondialfondue.com (programme complet dès mi-octobre)

À lire aux pages suivantes: une candidate et trois candidats de la catégorie «amateurs» racontent comment ils se préparent pour le Mondial de fondue. Avec une interview du chef Philippe Chevrier, président du jury. →



1

1
Olivia Blanchard (54 ans) espère que ce t-shirt acquis pour le Mondial de fondue lui portera chance.

2
Gare à bien piquer les morceaux de pain à la fourchette: selon une coutume, qui perd son morceau dans le caquelon offre une tournée!

3
Les fromages à pâte dure, mi-dure et molle peuvent composer une fondue.

Elle rejoint l'aventure!

Passionnée de cuisine, Olivia Blanchard participera pour la première fois au Mondial de fondue, le mois prochain: «J'aime l'ambiance de cette manifestation en tant que spectatrice et je me suis dit que je pouvais tenter le coup une fois comme candidate.»

Bien préparée

Fribourgeoise d'origine, l'habitante de Féchy (VD) a une préférence pour la fondue préparée avec de l'eau et du Vacherin Fribourgeois AOP, à déguster tiède avec des pommes de terre. Elle ne pourra pas la préparer à Tartegnin, le règlement stipulant que pour être soumise au jury, la fondue doit contenir au moins 50% de Gruyère AOP.

Pour préparer le concours, cette sportive est bien organisée. Elle s'occupera de la partie

culinaire et son coéquipier Christian Reuille (un habitué) gèrera la logistique. Pour mettre toutes les chances de leur côté, Olivia Blanchard invite des amis et les fait déguster plusieurs fondues à l'aveugle. Elle prend en compte chaque commentaire. «Mon mari apprécie moyennement, il ne digère pas bien la fondue au fromage», sourit-elle.

Laisser planer le mystère

Réussir une fondue sympathique, classique, mais dotée d'une pointe d'originalité: c'est l'objectif que souhaite atteindre Olivia Blanchard. «Le goût du fromage évolue au fil du temps: inutile de se préparer trop tôt», confie-t-elle. Elle n'en dira pas davantage: il s'agit de ne pas dévoiler ses secrets avant la compétition. ●

2



PHOTOS VALENTIN FLAURAUD, ADOBE STOCK, STOCKFOOD, DR



3

Tournez la page: conseils pour réussir sa fondue à la maison. →

«On juge l'aspect, l'onctuosité et le goût»

Philippe Chevrier a été nommé président à vie du jury du Mondial de fondue. Puriste mais ouvert d'esprit, il se réjouit de déguster les créations des candidats le 18 novembre à Tartegnin (VD).



PHILIPPE CHEVRIER (62 ANS)
CHEF GENEVOIS, PRÉSIDENT DU JURY DU MONDIAL DE FONDUE

Quelle fondue préférez-vous?

Je suis un puriste, j'aime la moitié-moitié. Ce qui m'importe, c'est la qualité des fromages, du vin blanc et du pain. Et j'apprécie particulièrement quand il y a des petits morceaux d'ail.

Un conseil pour préparer une bonne fondue?

Choisir un mélange de fromages de qualité et avoir un bon caquelon, en fonte émaillée avec un fond assez épais.

Y a-t-il des ingrédients inhabituels qui vous séduisent?

Oui, on peut imaginer plein de mariages, tant que l'on ne couvre pas les saveurs du fromage fondu. Je conçois par exemple que l'on déguste une fondue avec de la tomate et des pommes de terre, mais je ne vois pas l'intérêt avec des herbes de Provence.

Un aliment de luxe qui vous tente dans le caquelon?

Râper de la truffe noire dans le caquelon juste avant de servir une fondue, c'est extraordinaire.

Pourquoi avoir accepté de présider le jury du Mondial de fondue?

Cet événement se caractérise par une convivialité fabuleuse. Et parce que la fondue est l'un des plats emblématiques de notre pays, même si d'autres essaient de se l'approprier... Il faut le défendre!

Comment départagez-vous les candidats avec le jury?

Nous dégustons toutes les fondues. D'abord celles des amateurs, puis celles des professionnels. Il y en a qui sont aussi bonnes chez les uns que chez les autres! Les présélections ont lieu le matin, la finale l'après-midi.

Sur quoi vous basez-vous?

Sur l'aspect, l'onctuosité. Et bien sûr le goût, le plus important.

Qu'est-ce qu'une fondue ratée?

Une fondue qui a tranché (ndlr: quand elle se sépare, formant une masse compacte et gommeuse entourée de liquide). Cela peut arriver, en particulier dans le cadre d'un concours où les candidats sont sous pression.

Et alors, que leur dites-vous?

Que ce n'est pas grave, c'est un jeu. La prochaine fois elle sera réussie et excellente! ●

Ce duo est capable de tout

Dotée d'une belle apparence, avec une odeur engageante et un bon goût de gruyère: c'est ainsi que Paolo Antonucci et Denis Dumartheray aiment la fondue. «Et elle doit faire plaisir avec un verre de Chasselas», ajoutent-ils, complices. Très engagés pour leur commune de Gilly (VD) et pour la région de La Côte, les deux amis participeront pour la deuxième fois au Mondial de fondue en tant que candidats. «Nous avons aussi été bénévoles et avons fait partie du jury amateurs.»

Déjà en finale en 2019
Lors de sa première performance, en 2019, le duo s'était hissé en finale. «C'était pourtant un peu sport car on avait été pris de court à force de faire connaissance avec les autres

concurrents au moment des présélections... On avait donc préparé notre fondue au dernier moment, mais ça s'est avéré payant!»

Sans se hâter...
La spontanéité reste la même en vue du nouveau championnat de cette année: «On y pensera dix jours avant la manifestation. On prendra rendez-vous avec notre fromager préféré, on choisira notre mélange de fromages, puis on se réunira entre copains pour déguster les fondues et choisir celle qu'on fera à Tartegnin.» Prêts à toutes les surprises, Paolo Antonucci et Denis Dumartheray ont même testé la fondue à l'encre de seiche face à l'objectif de notre photographe. Une saveur neutre, pour un effet bœuf! ●

4



N° 40 du 3 octobre 2023 Coopération



5

4
Paolo Antonucci (63 ans) et Denis Dumartheray (60 ans) ont testé la fondue à l'encre de seiche.

5
Pommes de terre, tomates, champignons... Plein d'ingrédients sont imaginables pour déguster une fondue. Gare à ne pas dénaturer les fromages!

6
Adrien Dalang (34 ans) soigne l'aspect gustatif et émotionnel de ses fondues.

PHOTOS VALENTIN FLAURAUD, ADOBE STOCK

CONSEILS PRATIQUES POUR RÉUSSIR SA FONDUE

- Choisir des fromages de qualité: râper ceux à pâte dure, couper en petits morceaux ceux à pâte mi-dure et molle. Éviter les fromages à pâte extra-dure.
- Compter env. 3 à 3,5 dl de vin blanc (ou de bière sans alcool pour une fondue sans alcool) pour 800 g de fromage (200 g de fromage par personne) et 3 cc de fécule. Astuce: un quart à un tiers du vin blanc peut être remplacé par de l'eau.
- Frotter le fond du caquelon avec une moitié de gousse d'ail, y ajouter ¾ du vin, la fécule, le fromage ainsi que quelques petits morceaux d'ail selon son goût. Faire chauffer le mélange liquide-solide lentement, tout en mélangeant avec une spatule en bois, jusqu'aux premiers signes d'ébullition. Corriger la consistance avec le reste du vin blanc si nécessaire.
- Goûter, ajouter du poivre et de la noix de muscade selon son goût. Déguster sans tarder. Astuce: plutôt que de mettre le kirsch ou autre eau-de-vie dans la fondue, servir à qui l'apprécie dans un petit verre, pour tremper le pain.

Source: Elmar Brühlhart, enseignant au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire de Grangeneuve, à Posieux (FR)

FONDUE MAISON

6



Une question d'équilibre

Offrir une palette aromatique complexe, avec une recette relativement simple: c'est l'idée d'Adrien Dalang, qui participera pour la quatrième fois au Mondial de fondue. En quête constante d'équilibre des saveurs, le Morgien exerce la profession de cigare-sommelier.

Dans des lieux inattendus
Sa passion pour les fondues a commencé durant ses loisirs. Il en a d'abord préparé dans des lieux inattendus, pour vivre des instants grisants. Dans une grotte, sur une place de jeux ou au milieu d'un terrain de golf... «Je garde un magnifique souvenir de celle que j'ai dégustée avec des amis au petit matin sur la tour de Gourze, au moment où les premiers rayons du soleil dépassaient des Alpes», se souvient Adrien Dalang.

Un jour, son beau-frère lui a parlé du Mondial de fondue. Alléché, le passionné du goût s'est alors mis à rechercher la qualité dans le caquelon. «Je me suis inscrit au concours et, peu à peu, j'ai concocté une fondue par semaine à mes amis, jusqu'à leur faire déguster dix recettes différentes – ils notent leur préférée.»

Passer un bon moment
Pour cette nouvelle édition, Adrien Dalang souhaite soigner les échanges avec les personnes qui dégusteront sa fondue: «Je cherche à parfaire le goût et l'émotion, mais aussi les interactions. L'idée est de passer un bon moment, ne l'oublions pas!» Formé en développement personnel, il a les clés en main pour rester zen et concentré, malgré la pression. ●