

TERROIR La 4^e édition du Mondial de fondue se tiendra du 17 au 19 novembre dans le village de Tartegnin (VD). L'événement accueillera 240 candidats professionnels et amateurs prêts à en découdre avec leurs fromages.

Ils feront chauffer leurs caquelons pour décrocher le titre de champion

Après quatre ans d'absence, le Mondial de fondue est enfin de retour à Tartegnin (VD). Une 4^e édition très attendue, puisque la dernière remontait à 2019. «Elle avait dû être annulée en 2021 en raison de la pandémie et le comité a décidé de faire l'impasse l'année dernière afin de ne pas concurrencer le Suisse Fondue Festival organisé à Fribourg à la même période», explique Graziella Jayet, porte-parole de l'événement vaudois. Ce samedi 18 novembre, 240 concurrents suisses et étrangers (*lire les encadrés ci-dessous*) s'affrontent donc dans le petit village de La Côte pour tenter de remporter le titre de champion du monde 2023. Ils seront répartis

en deux catégories: celle des professionnels, réservée aux fromagers et restaurateurs, et celle des amateurs, ouverte au grand public. Les mêmes règles, en revanche, s'appliquent à tout le monde. «Les fondues doivent contenir au minimum 50% de gruyère AOP. Pour le reste, chacun est libre de faire parler sa créativité», souligne Graziella Jayet.

12 000 personnes attendues

Les phases qualificatives auront lieu le samedi dans différentes caves vigneronnes et les préparations seront dégustées par un jury d'amateurs et un autre composé de professionnels issus du monde de la

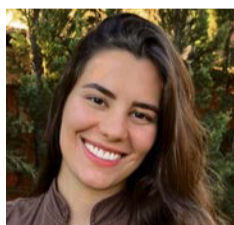
gastronomie. Cette première étape permettra de sélectionner les meilleurs dans chaque catégorie, qui s'affronteront ensuite en finale en fin d'après-midi sous une tente installée au milieu village. Si le titre de champion du monde se veut avant tout honorifique, les retombées peuvent s'avérer intéressantes pour les lauréats, puisque certaines préparations médaillées sont aujourd'hui disponibles dans différentes enseignes de la grande distribution.

Organisé pour la première fois en 2015, le Mondial de fondue est né sous l'impulsion d'un groupement de vigneronnes de La Côte, déjà à l'origine d'un rallye pédestre destiné à promouvoir les spécialités viticoles

locales. «Le concept s'essouffait un peu et l'équipe souhaitait créer un nouvel événement. Le Mondial du chasselas existant déjà, Serge Dentan, l'un des vigneronnes de la commune, a eu l'idée de créer une compétition semblable autour de la fondue», raconte Graziella Jayet. Les festivités démarreront le vendredi dès 11 h et se poursuivront jusqu'au dimanche 17 h, avec des animations prévues pour les familles. En 2019, le week-end avait accueilli 9600 visiteurs et les organisateurs attendent cette année 12 000 personnes.

AURÉLIE JAQUET ■

+ D'INFOS Du 17 au 19 novembre à Tartegnin (VD), www.mondialfondue.com



CLARA GAHWILER

25 ans, de Pirenópolis (Brésil), catégorie des professionnels

Clara Gaehwiler a décroché son ticket pour le Mondial de fondue de Tartegnin après avoir remporté les qualifications organisées à la Maison suisse de São Paulo le printemps dernier. Vétérinaire de première formation, elle s'est ensuite tournée vers la cuisine et gère un restaurant baptisé Ursus ainsi qu'une épicerie de produits suisses et européens. Née au Brésil, la jeune femme possède des origines helvétiques par son père, Stephan, émigré en Amérique du Sud il y a quarante ans afin de réaliser son rêve d'acheter un domaine agricole. Cet Alémanique y a ouvert quelques années plus tard une fromagerie du nom de Queijaria Alpina, dans laquelle il vend ses produits fabriqués avec le lait de ses vaches. «Mon lien avec la Suisse passe essentiellement par la cuisine. Chez nous, la fondue est un repas de fête», raconte Clara Gaehwiler. Si la concurrente ne révèle rien des secrets de sa préparation pour Tartegnin, elle promet une touche tropicale, bien sûr, avec notamment du poivre rose brésilien.



DENIS DUMARTHERAY ET PAOLO ANTONUCCI

61 et 63 ans, de Gilly (VD), catégorie des amateurs

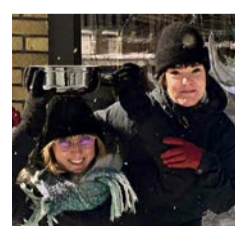
Finalistes chez les amateurs en 2019, Denis Dumartheray (à g.) et Paolo Antonucci sont de retour cette année pour tenter de gagner le titre. Le premier est syndic de Gilly, le second occupe un poste de manager dans la sécurité. Grands amateurs de fondue, ces deux amis de longue date concoctent leur recette avec des fromages de Prez-vers-Noréaz (FR). «Pour déterminer la meilleure version à présenter à Tartegnin, nous avons fait goûter quatre préparations différentes à nos amis en leur demandant de juger le goût, la texture et l'aspect», raconte Denis Dumartheray. Né en Suisse de parents d'origine italienne, Paolo Antonucci raconte avoir mangé des fondues depuis sa plus tendre enfance. «J'avais l'habitude de la déguster sans pain, avec une cuillère, quand je ne mettais pas carrément les doigts dans le caquelon!» Son coéquipier, lui, se souvient de celles que sa mère préparait avec les morceaux piochés au hasard dans la boîte à fromage. «Le goût était chaque fois différent, mais elle ne les ratait jamais.»



FLORIAN ET JEAN-MATHIEU BAER

34 ans et 53 ans, de Troistorrents (VS) et Lausanne (VD), catégorie des professionnels

Pour Florian (à dr.) et Jean-Mathieu Baer, leur première participation au Mondial de fondue en 2019 était née de l'envie de partager un moment père-fils. «Vu qu'on est tous les deux cuisiniers, c'était un challenge qui nous semblait sympa. On s'est assis avec deux copains fromager et boucher, on a fait quelques tests et on s'est lancés», raconte Florian Baer. Le résultat fut un succès, puisque le duo n'est autre que le tenant du titre dans la catégorie des professionnels. Une consécration que ce père et son fils ont su faire fructifier en commercialisant la fondue Oui Papa, leur mélange médaillé d'or composé de trois fromages d'alpage, ainsi qu'une seconde recette disponible dans toutes les Coop de Suisse romande. Ce week-end, Florian et Jean-Mathieu Baer se rendront à Tartegnin avec l'ambition de conserver leur couronne. «Si on n'atteint pas le podium, je laisserai ma place la prochaine fois et m'inscrirai comme membre du jury», assure Florian Baer, qui, à la maison, cuisine régulièrement des fondues pour sa fille. «Elle a mangé la première à l'âge de 18 mois et adore ça!» La tradition familiale est déjà assurée.



MARIE FILLOD ET NATHALIE FILION

39 ans et 59 ans, de Québec (Canada), catégorie des professionnels

Ces deux coéquipières se rendront à Tartegnin depuis la Belle Province, où elles travaillent ensemble depuis plus de dix ans chez Yannick Fromagerie, dans la ville de Québec. Marie Fillod est à la vente et Nathalie Filion (à dr.) fait partie du comité de sélection des produits d'importation. «Nous vendons des fromages suisses depuis longtemps et les aimons particulièrement. Ils sont très appréciés par notre clientèle», racontent les deux femmes. Elles ont découvert l'existence du Mondial de fondue par l'intermédiaire d'un collègue de travail, qui leur a montré un reportage sur YouTube. «Chez Yannick Fromagerie, on aime relever des défis et celui-ci nous a semblé parfaitement dans nos cordes! C'est aussi l'occasion d'aller à la rencontre du pays et des gens qui sont derrière vos fabuleux fromages.» Marie Fillod et Nathalie Filion ont élaboré leur recette pour le concours en respectant la texture, mais en y incorporant le terroir québécois. Elles ont réalisé dix tests depuis le début du printemps ainsi qu'un dernier avec une dizaine de personnes afin de recueillir leurs impressions et de pouvoir partir en Suisse avec confiance.