

Âgé de 38 ans, Benedikt Wüthrich est maître fromager à Écoteaux, dans le canton de Vaud.



Les secrets d'un champion

Le maître fromager vaudois Benedikt Wüthrich peut se targuer d'avoir remporté le Mondial de fondue dans la catégorie des professionnels à deux reprises. Il a accepté de nous livrer quelques conseils pour réussir sa fondue à coup sûr.

Texte: Silvia Schütz

Benedikt Wüthrich est le seul homme sur la planète à détenir deux titres de Champion du monde de fondue. Après une première victoire en 2017, il s'est à nouveau imposé en 2025, à Tartegnin (VD), grâce à une fondue dont la recette devait obligatoirement contenir au moins 50% de gruyère. Lors de cette compétition organisée tous les deux ans depuis 2015, il a triomphé parmi quelque 200 participants venus de différents pays grâce à son mélange de gruyère et de vacherin. Fromages, ail, pain ou encore kirsch, voici ses astuces.



Photos: Blaise Kormann, Migusto, Adobe Stock

Le fromage
«Je recommande toujours d'acheter un mélange de fromages locaux. Cela donne une identité régionale à la fondue et lui confère le goût du terroir. Ma recette repose sur quatre fromages: deux vacherins et deux gruyères. Je crée moi-même les deux gruyères, l'un plus jeune et l'autre plus affiné. Les deux vacherins doivent être fabriqués dans le canton de Fribourg avec du lait de la région. Je les achète auprès de producteurs spécialisés. Ils apportent à la fondue son côté souple et crémeux. J'ai passé des mois à mettre au point le mélange idéal.»



Le pain
«J'utilise généralement du pain mi-blanc. Il est relativement léger et son goût reste neutre. Les pommes de terre ou les légumes se marient également très bien avec une fondue.»

Recette

La fondue du champion du monde

Pour 2 personnes

100 g de gruyère doux
100 g de gruyère mi-salé
100 g de vacherin fribourgeois doux
100 g de vacherin fribourgeois corsé
2,4 dl de vin blanc sec
½ gousse d'ail finement hachée

1. Verser le vin et le fromage dans le caquelon et laisser reposer environ dix minutes.

2. Ajouter l'ail puis faire fondre le mélange à feu moyen pendant cinq à sept minutes en remuant constamment.

3. Réduire ensuite la chaleur. La fondue ne doit jamais bouillir.

4. Enfin, maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud à feu doux.



Le vin
«Je recommande un chasselas sec. Certaines personnes utilisent du cidre, de l'eau citronnée ou même de la bière. Personnellement, je suis un inconditionnel du vin. L'idéal est de verser le vin sur le fromage et de laisser reposer quelques instants. L'acidité dissout le calcium contenu dans le fromage. Ensuite seulement, on peut commencer à chauffer. Mais attention: il ne faut pas noyer le fromage dans le vin, comme le font souvent les Français.»

La douce odeur du fromage





Autour de la fondue

Comment éliminer l'odeur de fondue?

La meilleure solution reste l'aération intensive: ouvrir toutes les fenêtres et créer un courant d'air. Autre astuce, faire chauffer brièvement du marc de café avec un peu d'eau.

Comment nettoyer facilement le caquelon?

Si le fromage a attaché, humidifiez la croûte, ajoutez un peu de sel et laissez tremper à l'eau froide. Pour les résidus tenaces, le vinaigre est souvent plus efficace que l'eau. Les caquelons en céramique peints à la main ne devraient pas tremper plus de deux heures et ne passent pas au lave-vaisselle.

Où a été réalisée la plus grande fondue du monde?

Le record Guinness actuel appartient à la France. Le 22 février 2025, au Fort des Rousses, dans le Jura français, une fondue au comté de 2177,5 kilos a été préparée. Elle représentait un volume de deux mètres cubes et a été servie à plus de 5000 personnes.

La cuisson

«Comme le fromage et le liquide ont été mélangés au préalable, je commence à feu doux puis j'augmente progressivement la chaleur. La température idéale se situe autour de 70 °C. Il est essentiel de remuer sur toute la surface afin que le fromage fonde uniformément. Lorsque le fromage forme des fils d'environ 15 centimètres, tout est réussi.»

L'ail

«Je le coupe en très fines lamelles et utilise environ une demi-gousse pour deux personnes.»

Le kirsch

«Quelques gouttes, oui, mais jamais davantage. Le kirsch apporte de l'amertume et masque les arômes délicats du fromage. En revanche, j'ai tenté une expérience: tremper d'abord le pain dans un verre de kirsch, puis dans la fondue. Résultat? Une véritable explosion de saveurs. Le kirsch révélait merveilleusement les saveurs du fromage.»

Publicité



Nous, les aveugles, voyons autrement.
Par ex. avec le nez…

L'autonomie au quotidien, aussi grâce à vos dons: ucba.ch

UCBAVEUGLES
Union centrale suisse pour le bien des aveugles