

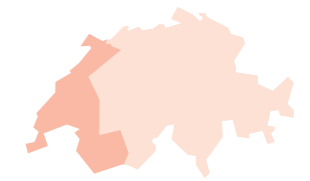


L'an dernier, Sibylle Groux a décroché la première place du Mondial de fondue, à Tartegnin, dans la catégorie amateurs.

Ingéniosité fromagère

Vainqueur du Mondial de fondue, à Tartegnin (VD), Sibylle Groux a imaginé une recette à la fois onctueuse et crémeuse pour toute la famille.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE



Rien ne prédestinait Sibylle Groux (30 ans) à se retrouver sur les devant de la scène... fromagère. Pourtant, cette ingénieure civile vaudoise a décroché, l'an dernier, la première place de la catégorie amateurs du Mondial de fondue, à Tartegnin (VD). Et c'est aujourd'hui une référence, car le concours attire des participant-es de tous horizons. Et le public ne s'y trompe pas: 12 000 personnes se sont pressées à l'événement. «J'avais déjà participé lors de la précédente édition il y a deux ans, sourit Sibylle Groux. L'ambiance était incroyable, j'avais adoré, mais je n'avais alors pas passé le stade des qualifications. En revanche, les personnes qui ont goûté ma fondue m'ont fait des remarques constructives et donné des conseils que j'ai appliqués pour cette participation en 2023. Ça a fonctionné!»

La recette idéale

Mais alors quel est le secret pour créer LA fondue gagnante? La question fait sourire la trentenaire: «Il faut goûter beaucoup de fondues, comparer les fromages, les sensations en bouche, ressentir les moindres différences, et mettre des mots sur les critères intrinsèques que l'on souhaite ou non. Mon objectif était de réussir la recette idéale pour obtenir une finalité à la fois crémeuse et onctueuse. Évoqué de cette manière, ça semble simple, mais je vous assure que ça ne l'est pas.»

D'autant que Sibylle Groux en connaît déjà un rayon en termes de mélanges,

elle qui n'hésite pas à cuisiner des fondues avec de nombreuses sortes de fromages. «À la maison, on a toujours réalisé des fondues avec les restes de fromages du frigo, se souvient-elle. C'était quelque chose de tout à fait normal.»

Se mettre en condition

Pour une participation au Mondial de fondue, un temps préparatoire est nécessaire. «Je me rendais au magasin pour sélectionner des grands plateaux de fromages, et je préparais des mélanges avec des dosages chaque fois spécifiques. C'est un travail minutieux pour trouver la composition idéale que l'on souhaite présenter. Et puis, c'est aussi la seule manière de se faire le palais.»

D'autant que le déroulé du concours est strict sur plusieurs points dont celui de devoir faire figurer le Gruyère AOP à raison d'au moins 50% dans la recette finale. «Et sur place, nous avons toutes et tous, amateurs comme professionnels, le même matériel, les mêmes conditions, le même pain et le même vin pour la dégustation officielle liée au concours.»

Un lien fort avec Tartegnin

La jeune femme connaît bien Tartegnin, village d'enfance de sa maman, dans lequel vivent encore son oncle et ses cousins. «J'avais aussi amené une bouteille de vin de mon oncle, du Domaine des Caillates, de mon année de naissance, conclut notre interlocutrice. C'était un peu mon porte-bonheur à moi!» ●

L'INGÉNIEUSE

Comme traditionnellement lors de chaque édition du Mondial de fondue, Coop propose une fondue réalisée par la ou le vainqueur. L'ingénieuse est une recette élaborée par Sibylle Groux en collaboration avec la Fromagerie du Moléson, à Orsonnens. «J'ai eu la chance de pouvoir goûter les fromages directement à la meule dans les caves!» s'enthousiasme la créatrice de fondue. Au fait, pourquoi L'ingénieuse? «C'est le surnom que m'ont donné mes proches de par mon métier d'ingénieure civile.»

Fondue L'ingénieuse, 400 g, 13 fr. 95.
En vente uniquement jusqu'au samedi 14 septembre dans tous les magasins Coop de Suisse romande.

