



Le segment de la fondue a particulièrement étoffé son offre depuis quelques années.

Le choix du spécialiste

La Suisse romande plébiscite les fondues fraîches de manière écrasante.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

Le début de l'année, les hauteurs enneigées et le soleil hivernal des journées: toutes les conditions sont réunies pour se laisser tenter par une fondue. Oui mais voilà, laquelle choisir? La question fait sourire Yves Müller, responsable produits laitiers Coop région de vente Suisse romande. «C'est toujours une question de goût. Dans nos magasins en Suisse romande, 85% des fondues vendues sont fraîches. En Suisse alémanique, c'est l'inverse.»

Une quarantaine de sortes

Le segment de la fondue a drastiquement évolué ces dernières années. Ce que confirme Yves Müller: «Nous proposons un vaste choix, mais surtout d'excellente qualité, au même titre que dans une laiterie.» Au total, 25 fondues fraîches sont proposées en hiver dans les plus grands

magasins, auxquelles s'ajoutent momentanément une quinzaine de spécialités comme la fondue à la tomate ou à l'ail des ours. Quant à la fondue de la famille

«Nous vendons 85% de fondues fraîches»

YVES MÜLLER, RESPONSABLE PRODUITS LAITIERS

Baer, les vainqueurs du Mondial de la fondue en 2019 à Tartegnin (VD), elle rencontre un succès exceptionnel. «Elle est en vente en exclusivité chez Coop. On ne la trouve nulle part ailleurs», conclut notre interlocuteur. ●

DÉGUSTATION

Lu dans *Blick*

Dans son édition du 10.12.2021, *Blick* a publié une dégustation à l'aveugle de treize fondues achetées dans plusieurs enseignes du commerce de détail. Ils ont fait appel à des pros de la fondue: Vanessa Jeanneret, patronne du Café du Grütli à Lausanne, et les Baer père et fils, champions du monde de fondue 2019. Les notes portaient sur le goût, la texture et l'esthétique. La grande gagnante, à l'unanimité, est la fondue de la famille Baer – témoignant de la cohérence gustative et créatrice du duo face à une dégustation à l'aveugle. Quant à la seconde place, c'est la fondue moitié-moitié Philippe Rochat qui a été plébiscitée. Les deux fondues sont en vente chez Coop.

LE MOT D'YVES MÜLLER

«Mon conseil?»

Quelle que soit la fondue que l'on choisit, il faut toujours respecter les proportions de vin ou d'eau indiquées sur l'emballage. C'est essentiel pour obtenir le produit le plus parfait à déguster.»