



LES NEWS

## Leur fondue obtient 20/20!

Jacques Martinez et Patrick Tacchini ont créé une fondue qui a séduit un jury professionnel à Courtemelon.

par Siméon Calame | 5 décembre 2025 - 10:45

**VINGT SUR VINGT, VIVE LA SUISSE.** A Martigny, Jacques Martinez et Patrick Tacchini Martigny ont trouvé la formule de la fondue parfaite. Fondateurs en 2019 de l'application Mon Producteur et en 2023 des fondues aux sept fromages La Welsch, les deux entrepreneurs se sont inscrits au Concours suisse des produits du terroir «sans attente, et sur recommandation d'amis». C'est donc à Courtemelon (JU) fin septembre, qu'ils ont reçu cette note parfaite de 20/20 pour leur fondue au bleu (et 17/20 pour la recette classique), la meilleure note parmi les 44 en lice. Il faut dire que cette fondue n'est pas tout à fait comme les autres.

**UN FROMAGE PAR CANTON.** «Avec Mon Producteur, nous proposons des paniers gourmands pour Noël, composés de produits provenant de tous les cantons romands - y compris Berne, raconte Jacques Martinez. Une année, nous ne trouvions pas de fondue à la hauteur de nos attentes. L'idée de créer la nôtre a alors germé.» Le concept était naturel: à l'instar des paniers, le duo souhaitait valoriser chaque canton dans ses fondues. Il s'est alors mis en quête de fromageries enthousiastes à cette idée, avant de tester des dizaines de compositions. C'est la version au tourbier et celle au bleuchâtel, de la fromagerie Les Martels aux Ponts-de-Martel (NE), que Jacques et Patrick retiendront. La liste des fromages utilisés est d'ailleurs disponible sur leur site.

**DES CLIENTS QUI REVIENNENT.** «Je n'aime pas le bleu, mais la fondue de Jacques et Patrick en présente juste une petite pointe qui lui donne une touche piquante appréciée», explique Jennifer Favre, cofondatrice avec son compagnon Arnaud du restaurant Ô Fondue Caquelon, à Riddes (VS). Elle ajoute qu'il leur est arrivé de recevoir des clients deux soirs de suite car ils souhaitaient la déguster de nouveau en la faisant découvrir à d'autres personnes. Le fromage affiné au *Penicillium roqueforti* est pesé et déposé à la main au fond de chaque sachet, «car l'équilibre est calculé précisément, et on ne peut le maîtriser qu'en procédant de cette manière», précise Patrick Tacchini.

**AVEC QUOI L'ACCORDER?** Pour avoir testé les deux fondues, nous confirmons que l'équilibre est parfaitement réussi dans les deux versions. Crémeuses et riches en saveurs, elles font partie des fondues dont on se souvient. Mais comment les préparer? «Nous avons tout testé: cidre, eau, vin blanc, champagne, bière, rosé, jus de raisin, sourit Jacques Martinez. Un gewürztraminer fonctionne bien avec la version au bleu!» Vous avez trouvé le combo parfait pour votre prochaine fondue.