



## Une fondue gargantuesque en guise d'entrée du Giron 2017

Le souper de soutien du 25<sup>e</sup> Giron des musiques du Lac a rencontré un vif succès samedi 8 octobre 2016. L'enjeu était de taille : préparer dans un chaudron une fondue avec 54 kg de fromage ! La famille du fromager Ewald Schafer a excellemment réussi à rassasier les 257 convives inscrits, réunis dans la Halle polyvalente de Cressier.

Le mélange onctueux était composé de gruyère et de vacherin, auquel le fromager avait ajouté une petite quantité du fameux Mont Vully, de sa production personnelle. Perchée sur la potence réalisée par Jacques Berset à l'aide de vieilles poutres, une mouette regardait d'un œil inquiet **Ewald, Jonas, Anne et Lisa Schafer** ajouter les ingrédients, dont une vingtaine de litres de vin, et brassé inlassablement le mélange. Puis, à la louche la fondue était transférée dans deux caquelons préchauffés pour être amenée à la consistance voulue par des brasseurs énergiques, dont **Guido Bachmann**, président de l'Elite. Il ne restait qu'à apporter un caquelon vide pour faire l'échange. La méthode a très bien fonctionné. Il a même fallu rajouter environ 16 kg de fondue pour satisfaire les gros mangeurs !

Pendant le repas, les convives ont été divertis par l'Opéra à Bretelles, un quatuor vocal formé de quatre chanteurs professionnels interprétant des airs, des duos, des trios et des quatuors extraits d'opéras et opérettes célèbres, accompagnés de façon originale et inattendue par l'accordéon !

La touche finale, pour maintenir la ligne (!) fut le dessert composé de meringues et crème double, additionnées d'une salade de fruits.

Une tombola dotée de superbes prix fit une vingtaine d'heureux... et les malchanceux pouvaient se consoler à l'« ELITOBAR » ! (MJ)

⇒⇒ D'autres photos prochainement sur [www.elitecressier.ch](http://www.elitecressier.ch)