



Des préparations similaires existent notamment en Corée, en Thaïlande, au Japon ou au Vietnam.

**LE SAVAIS-TU?**

**Thibault (10 ans) aimerait savoir:**

# D'où vient le nom de fondue chinoise?

En Chine et dans d'autres pays asiatiques, cela fait des siècles que l'on fait cuire des morceaux de viande à table, dans un bouillon chaud. A partir des années 1970, cette pratique est devenue à la mode chez nous. Comme le fait de manger dans la même marmite rappelle le plaisir de la fondue autour du caquelon, le plat a reçu le nom de fondue chinoise. Ce nom n'est pas tout à fait correct puisque «fondue» vient de «fondre», ce qui signifie faire fondre – mais ici, on ne fait rien fondre! Il existe aussi d'autres styles de fondue: vigneronne, bourguignonne ou chapeau tatar (*lire notre article en page 27*).

Envie de poser une question?  
[www.cooperation.ch/juniors](http://www.cooperation.ch/juniors)

Le plat chinois d'origine est aussi appelé pot de feu ou hot pot.



Dans la marmite, on cuit généralement de la viande, du poisson, des légumes, des champignons, du tofu et des nouilles.



En plus du délice culinaire, on apprécie surtout la convivialité de la soirée.

En Suisse, la fondue chinoise est l'un des menus les plus appréciés durant les Fêtes.

La fondue existe aussi dans une variante sucrée: la fondue au chocolat, dans laquelle on trempe des fruits ou du pain.