



Communiqué de presse

Redécouvrir la fondue – Kuhn Rikon invite à la convivialité autour de la table d’hiver

Lausanne, octobre 2025. **Quoi de plus chaleureux qu’une soirée d’hiver autour d’une fondue au fromage ou à la viande ? Savourer une fondue ensemble fait partie de la culture suisse et constitue un rituel plein de chaleur et de convivialité, en parfaite harmonie avec les tendances du cocooning et du hygge. La marque traditionnelle suisse Kuhn Rikon allie la plus haute qualité et le savoir-faire suisse, en apportant style et design à table. Idéal également comme idée cadeau festive pour tous les amateurs de ce plat typiquement suisse.**

À vos fourchettes ! Quand le doux fumet s’élève du caquelon bouillonnant, le cœur et l’âme se réchauffent. Une fondue conviviale rapproche les gens. *« Pour nous, la fondue est une part de culture vivante »,* déclare Tobias Gerfin, CEO de Kuhn Rikon. *« Avec nos nouveautés, nous voulons célébrer ce rituel suisse tout en l’interprétant de manière moderne avec qualité, artisanat et beaucoup d’amour du détail. »*

MURMELI, TRICHEL, CHALET - SWISS MADE

Trois designs, trois ambiances, un seul sentiment : se sentir chez soi, en Suisse. Ces trois caquelons à fondue en céramique naturelle célèbrent l’amour de la Suisse à travers leur forme et leur design. Fabriqués à la main dans la manufacture de céramique de Rheinfelden, ils sont garants de moments gourmands et enchanteurs.

MURMELI : De curieuses marmottes gambadent sur la table, illustrées avec art par notre designer Nicole Wyss. Un caquelon ludique, chaleureux et proche de la nature.

TRICHEL : Édition limitée et numérotée à 300 exemplaires pour les collectionneurs : trois cloches décorées d’edelweiss et de motifs alpins allient tradition et élégance. Orné d’un fin liseré doré, ce caquelon apporte une touche festive à chaque table et unit authenticité alpine et artisanat suisse.

CHALET : Bien sûr, une fondue se savoure volontiers dans un chalet de montagne douillet – mais on peut aussi apporter cette ambiance chaleureuse chez soi. Ce set illustré avec soin et orné de charmants détails transforme la table à manger en paysage alpin.



TRICHEL Caquelon Ø 20 cm (CHF 299), MURMELI Caquelon Ø 20 cm (CHF 189), CHALET Caquelon Ø 17 cm (CHF 169) und Ø 20 cm (CHF 189)

GLACIER – Set à fondue au fromage et à la viande

Pour ceux qui ne veulent pas choisir : GLACIER réunit la fondue au fromage et celle à la viande dans un élégant ensemble en fonte massive, noire et mate. La matière répartit la chaleur de façon homogène et la conserve longtemps – idéal pour de longues soirées gourmandes en grand comité. L'insert à fourchettes intégré assure de l'ordre dans le caquelon. Avec réchaud, caquelon, insert à fourchettes, fourchettes et sous-plat en bois, le set est complet. GLACIER associe innovation et technique pour les cuisines modernes avec une touche de convivialité à la suisse.



Set fondue GLACIER avec réchaud, caquelon, fourchettes et sous-plat en bois : CHF 169. Disponible dès décembre 2025.

Élégance naturelle : ALPSTEIN

Chêne chaleureux et fonte noire élégante – une alliance de matériaux de caractère. Le caquelon confère à la table un look industriel moderne, tandis que la répartition homogène de la chaleur garantit une fondue particulièrement crémeuse et savoureuse. La poignée

latérale pratique facilite la prise en main en toute sécurité. Réchaud, caquelon et fourchettes sont parfaitement assortis. Conçus en Suisse, ces sets au design intemporel garantissent un plaisir de fondue élégant.



Set fondue ALPSTEIN avec caquelon Ø 24 cm, réchaud et 6 fourchettes : CHF 219

Extension de la gamme : ALPWEIDE – accessoires et mini-caquelon en fonte

La ligne ALPWEIDE s'agrandit : viennent s'ajouter un sac à pain avec motif découpé, une planche à découper en bois, un couteau et des assiettes bordées d'edelweiss. Tous les articles sont coordonnés et reprennent le design familial des caquelons. Une table harmonieuse et une touche de magie alpine à la maison. Presque comme si l'on se retrouvait sur un alpage ensoleillé, où le temps ralentit et où seul le plaisir compte. Et pour ceux qui veulent remuer le fromage en tête-à-tête ou en solo : le mini-caquelon ALPWEIDE en fonte est parfait pour une ou deux portions.



Sac à pain ALPWEIDE : CHF 24.90, Planche à découper en bois : CHF 19.90, Couteau : CHF 12.90, Assiette : CHF 12.90, Mini-caquelon : CHF 69.-

Le charme de la fondue à prix attractif

Remuer dans le caquelon – c'est la détente à l'état pur. APPENZELL est un hommage affectueux à la tradition et au paysage. GONDEL entraîne vers des sommets alpins et culinaires. Et le classique ROUGEMONT – avec assiettes assorties – fait une déclaration minimaliste. Ces caquelons en céramique apportent élégance épurée et un morceau de montagne suisse directement dans la salle à manger. Avec des designs joyeux, une qualité fiable et un prix juste, ils créent de la convivialité pour tous les budgets.



APPENZELL Caquelon Ø 23 cm (UVP: CHF 99, ROUGEMONT Caquelon Ø 21 cm (UVP: CHF 99), GONDEL Caquelon Ø 23 cm (UVP: CHF 99)

Fondue – Faits & chiffres

- Origine : ce repas de bergers à base de fromage fondu et de pain est connu dans les Alpes depuis le XVIII^e siècle
- Plat national : dans les années 1930, l'Union suisse du fromage a établi la fondue grâce au marketing
- Variante la plus populaire : moitié-moitié (Gruyère & Vacherin)
- Préparée soi-même : plus populaire que les fondues toutes prêtes (qui ne représentent que 1,3 % de la consommation de fromage)
- Record Guinness : en 2010, le club de football de Semsales a créé le plus grand caquelon du monde – 2,6 m de large, 1,61 m de profondeur, 923 kg de fromage, fourchettes de 2,61 m

Prix et disponibilité

Disponibles dans les points de vente sélectionnés et sur www.kuhnrikon.com

Des visuels sont disponibles via ce lien.

Kuhn Rikon – sponsor du film « *Hallo Betty* »

En 1956, la rédactrice publicitaire Emmi Creola invente le personnage fictif de Betty Bossi, rapidement devenue l'icône culinaire de la Suisse – au point que beaucoup ont cru à son existence. Le nouveau film « *Hallo Betty* » raconte son histoire et montre comment une

femme s'est imposée dans un monde dominé par les hommes. L'actrice Sarah Spale incarne la cuisinière de la nation. Ce film est signé par les créateurs de succès tels que « *Platzspitzbaby* » et « *Wilder* ». – Kuhn Rikon est sponsor du film et souligne ainsi son lien fort avec la culture culinaire et la tradition gastronomique.

À propos de Kuhn Rikon

Depuis 1926, Kuhn Rikon enthousiasme le monde culinaire avec des produits innovants pour préparer, servir et savourer. La marque suisse conçoit, développe et produit des articles de cuisine de haute qualité et durables, distribués directement, via le commerce de détail, les revendeurs spécialisés et en ligne dans le monde entier. Sur son site historique de Rikon (ZH), elle fabrique des produits de cuisine Swiss Made. Le produit le plus connu de la marque est la cocotte-minute DUROMATIC®, dont le premier modèle a été lancé dès 1949.

En 2025, Kuhn Rikon a acquis la société allemande Städter. Avec cette acquisition, Kuhn Rikon élargit son offre dans l'univers de la pâtisserie et renforce sa présence en Allemagne.

Dans le cadre de sa stratégie de durabilité, Kuhn Rikon souhaite contribuer activement à un avenir sain, durable et donc vivable. L'entreprise est organisée en société anonyme et reste détenue par la famille fondatrice.

CONTACT MÉDIA

Contcept Communication GmbH Christelle Roth Tél. +41 43 501 33 00
christelle.roth@contcept.ch www.contcept.ch

