

# Et voilà la Cupcake-mania

Autor(en): **Zirilli, Anne**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 44

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831694>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Et voilà la Cupcake-mania

**Délicieusement kitsch, les gâteaux des fées remettent la pâtisserie à la mode. Mère et fille, sœurs ou cousines s'associent pour créer leur petite entreprise spécialisée dans ces gourmandises d'origine anglaise.**

**N**arguant les sempiternels caraques, éclairs au chocolat et tartelettes au citron, de petites échoppes apparues récemment en Suisse romande exhibent des pâtisseries du troisième type: les *cupcakes*.

Minuscules sous leurs volutes de crème, elles accrochent l'œil par leurs couleurs exubérantes. Les bonbonnières dédiées à ces friandises tiennent de la maison de poupées. Et les magiciennes qui les confectionnent n'ont généralement pas leur certificat de confiseur. Elles ont découvert les *cupcakes* sur internet, lors d'un voyage à New York ou à la télévision. Elles ont trouvé ces petits gâteaux si jolis qu'elles ont eu envie de s'y mettre, non tant par gourmandise que pour exercer leur créativité. Et comme les *cupcakes* ne figurent pas au programme d'apprentissage des pâtisseries suisses, elles se sont dit: «Pourquoi ne pas en faire mon job?»

De là, ces nouvelles enseignes. De caractère familial, elles sont nées de la complicité féminine:

une mère et sa fille, deux cousines, deux sœurs... Là c'est une confiserie, ici un atelier, ou encore un café qui fleure bon la pâtisserie, car l'usage veut que les *cupcakes* soient cuisinés sous les yeux des clients.

## Tout est dans le décor

Très populaires dans les pays anglo-saxons, ces gâteaux autrefois cuits dans une tasse (*cup* = tasse en anglais, d'où leur nom) étaient traditionnellement créés pour l'anniversaire des enfants. En Angleterre, on les nomme gâteaux des fées.

En Suisse, c'est Genève qui lance la mode, en novembre 2009, avec la confiserie Cupcakes & the City, ouverte par Christiane Tarab-Pictet, consultante en relations publiques, et son associé pâtissier. Mais c'est Lausanne qui deviendra la capitale de cette friandise.

En janvier 2011, Stacey Pennington, une jeune Afro-Américaine déçue de n'avoir pu trouver dans le commerce un gâteau pour l'anniversaire de son mari, ouvre un minuscule café dédié aux

*cupcakes*: Sweat Dreams. Elle est cuisinière, c'est donc une pro, la seule parmi une brochette d'autodidactes passionnées.

En fait, la *cupcake-mania* a démarré à Lausanne un an plus tôt, avec des ateliers organisés par deux sœurs, Mélanie et Soizic Romero. Elles ont succombé au charme de ces petits gâteaux en surfant sur le net, se sont mises aux fourneaux pour elles et leurs amis, privilégiant l'aspect créatif du travail. Les ateliers ont lieu chaque samedi.

## Un rêve en forme de bonbonnière

La petite confiserie qui trône depuis septembre 2011 au centre-ville est, quant à elle, l'expression d'une complicité entre mère et fille: Vanessa Cabral et Tamara Bandack. «Ma mère est architecte, explique Vanessa, mais elle est aussi passionnée de pâtisserie, capable de faire huit gâteaux à la file le dimanche, pour ses filles et pour les copines. Quant à moi qui sortais de l'Ecole hôtelière, j'étais nulle en pâtisserie, mais je n'avais aucune envie de me laisser pié-





Chez Cups n' Cakes, Vanessa Cabral (à dr.) et sa mère Tamara Bandack ornent leurs petits biscuits de fabuleux glaçages maison, avant de poser les décors en chocolat et pâte à sucre.

ger dans un emploi salarié. De là est née l'idée d'ouvrir ensemble Cups n' Cakes. La mère a créé toutes les recettes, après moult essais visant à rendre ces régals plus légers, et comme son métier d'architecte ne lui laisse que peu de temps libre, c'est la fille qui mène la barque. Aidée depuis peu par une jeune cousine, Vanessa s'est découvert un talent pour la pâtisserie et assure toute la production dans le petit laboratoire de Mézières attendant à la maison familiale.

Deux mois plus tard, en décembre 2011, deux cousines atteintes elles aussi par le virus du *cupcake* ouvrent ensemble un salon de thé, se relayant pour confectionner les gâteaux derrière le comptoir (Cuppin's). Avec une formation d'ingénieur chimiste et des postes à responsabilité, Dina Besic et Yasmine Gawad n'étaient pas vraiment prédestinées à embrasser le métier de pâtissière. C'est l'arrivée d'enfants qui a changé la donne, avec le besoin de travailler à

temps partiel. Décidées à faire les choses dans les règles de l'art, elles se sont rendues à New York pour effectuer un stage dans une confiserie spécialisée.

Tout ce petit monde travaille aussi sur commande, exécutant en un temps record une myriade de *cupcakes* décorés sur un thème donné. Présentés en pyramide ou sur des plateaux ronds étagés, ces petits gâteaux festifs égaient les réceptions, et font tout leur effet à l'occasion d'un anniversaire.

Anne Zirilli

## Pour en savoir plus...

### SWEAT DREAMS - CUPCAKE CAFÉ

Rue de la Barre 6, Lausanne

Le plus large choix de *cupcakes* à l'américaine, 50 arômes naturels. Un décor de maison de poupées.

### ROYAUME MELAZIC - ATELIERS ET BOUTIQUE

Av. Vinet 18, Lausanne

Ateliers pour débutants ou masters (6 à 12 personnes). Tous les ingrédients et ustensiles pour *cupcakes*.

### LES COURS DE SWISS CUPCAKES

Rte de Romanoche 19, Vuisternens-en-Ogoz (FR)

### LES CONFISERIES CUPCAKES AND CO

Rte d'Yverdon, Cheseaux (VD)

### CUPCAKES & THE CITY - CONFISERIE

Eaux-Vives, rue Henri-Blanvalet 12, Genève

Commandes importantes honorées sur-le-champ. Ateliers centrés sur la décoration en pâte à sucre.

### CUPS N' CAKES - CONFISERIE

Av. du Tribunal-Fédéral 2, Lausanne

Des *cupcakes* légers avec sept sortes de glaçage maison.

### CUPPIN'S - SALON DE THÉ

Petit-Chêne 20, Lausanne

Association de *cupcakes* avec des thés de qualité.

### ROBERTS-PUTTALAZ CAKES

Place Tübingen à Monthey (VS).