

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Et voilà la Cupcake-mania  
**Autor:** Zirilli, Anne  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-831694>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# 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 pâtissiers 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 attenant 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 Romanoch 19, Vuisternens-en-Ogoz (FR)

### LES CONFISERIES CUPCAKES AND CO

Rte d'Yverdon, Cheseaux (VD)

### CUPCAKES & THE CITY - CONFISERIE

Eaux-Vives, rue Henri-Bланvalet 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).

