

# Terroirs

## Un tendre goût de Noël avec «Le pain d'épice de Carmen»



Directrice du «Human & Horse Development Center Les Dudes» à Essertines-sur-Rolle, Carmen Zulauf enfle chaque hiver son tablier de pâtisserie.

Le pain d'épice de Carmen Zulauf régale les visiteurs du marché de Noël de Montreux depuis plus de trente ans. Cet hiver, elle sera présente à Vevey.

Julie Collet Textes  
Florian Cella Photo

Un parfum d'épices emplit la petite cuisine que Carmen Zulauf a spécialement aménagée pour préparer ses créations artisanales. Confitures, sirops, biscuits de Noël et bien sûr, son fameux pain d'épice, vendu au marché de Noël de Montreux depuis sa première édition, il y a trente ans!

Ce matin, la dynamique cinquantenaire a troqué ses bottes de cavalier pour son tablier de pâtisserie. «Des personnes du milieu équestre, qui me connaissent, ont acheté pendant des années «Le pain d'épice de Carmen» sur le marché sans comprendre qu'il s'agissait de moi», raconte-t-elle tout en mélan-

geant à la main les ingrédients de la pâte à pain d'épice dans un bol métallique.

À la tête du «Human & Horse Development Center», aussi appelé «Centre des Dudes», à Essertines-sur-Rolle depuis 2018, Carmen Zulauf est profondément attachée à cette activité parallèle qui lui a permis de financer des formations aux États-Unis au début de sa vingtaine.

### Une recette familiale

«C'est une recette familiale que je tiens de ma grand-mère Anna. Elle en cuisinait à chaque Noël. *Lebkuchen*, c'est comme cela qu'elle l'appelait en suisse allemand», se souvient l'artisane qui a grandi à Erlinsbach, près d'Aarau, dans le canton d'Argovie. Ici, on dit «pain d'épice» ou «biscôme», mais les préparations et les dénominations varient selon les pays. Celui de Carmen tient plus du biscôme,

mais il a la particularité d'être moelleux et léger. La pâte - dont les épices restent secrètes - contient de la farine de blé,

du sucre, de la noisette, du chocolat, une pointe de sel, du lait et de l'huile de tournesol.

### À savourer à Vevey Riviera Noël

Les marchés de Noël de Montreux et Vevey unissent leurs forces avec la création de Riviera Noël. Une initiative portée par Yves Cornaro, directeur de Montreux Noël, et David Lizzola, patron de Léguriviera et organisateur de Vevey Noël, dans le but de dynamiser l'entier de la région. Si chaque site conserve son nom et ses spécificités, le marché de Noël de Vevey s'agrandit. En plus du traditionnel village de Noël à la place Scanavin

avec son ambiance festive et conviviale, un véritable marché de Noël voit le jour sur la place du Marché. Une vingtaine d'artisans seront présents juste à côté de la patinoire qui fait son grand retour au bord du lac. Le label Riviera Noël s'étendra également à Villeneuve, où des animations sont prévues.

Vevey Riviera Noël, du 21 nov. au 31 déc.  
[veveyrivieranoel.ch](http://veveyrivieranoel.ch)

«Sur le marché, les hommes disent souvent qu'ils n'aiment pas le pain d'épice, relate-t-elle tout en étalant d'un geste sûr la pâte sur une plaque de cuisson de taille moyenne. Parfois, on réussit à leur faire goûter un petit morceau avant qu'ils ne s'éloignent. Dix mètres plus loin, ils s'arrêtent, font demi-tour et reviennent acheter un biscôme entier.»

### Marché de Noël de Montreux

Des idées reçues sur cette pâtisserie, Yves Cornaro, directeur de Montreux Noël, en avait aussi, se souvient Carmen Zulauf. Tous les deux se sont connus grâce à la photographie, la première formation de l'institutrice équestre. Pour un Noël, elle lui avait offert des biscuits qu'il avait adorés. L'année suivante, il lançait le concept du marché de Noël et lui demandait de créer des biscuits pour accompagner la vente de vin chaud dans les chalets. Au moment de la dégustation devant le comité, Carmen glisse quelques morceaux de son pain d'épice. Si l'homme reste dubitatif, ses associés valident la proposition.

Les biscuits et le désormais bien nommé «Pain d'épice de Carmen» sont d'abord vendus dans les chalets gérés par Montreux Noël avant que l'artisane n'ait son propre chalet. Grande voyageuse durant de nombreuses années, Carmen Zulauf s'est toujours arrangée pour revenir en Suisse à la période des Fêtes, car le pain d'épice est un produit frais. L'artisane prépare le mélange sec, et deux employés prennent en charge la finition de la préparation, la cuisson et l'emballage sur place. La production se fait à raison de deux plaques à la fois, soit quatre par heure pour atteindre en moyenne une trentaine de fournées par jour. «Il n'y a pas le temps de s'ennuyer, relève la patronne. Mais cela permet aux deux personnes qui gèrent le chalet de rester occupées pendant les périodes calmes et d'avoir chaud.»

Alors qu'elle retire les plaques du four après environ vingt-cinq minutes de cuisson à 170 degrés en chaleur tournante, elle repense avec amertume aux années Covid. La pandémie l'a amenée à ne pas reprendre de chalet ces deux dernières années, mais à livrer directement les pains d'épice à Montreux, ce qui a entraîné plusieurs ruptures de stock.

Cet hiver, avec le lancement de la nouvelle entité Riviera Noël, qui réunit Montreux, Vevey et Villeneuve, Carmen Zulauf se remet en selle avec un chalet à Vevey. L'occasion pour les visiteurs de profiter à nouveau pleinement de son pain d'épice, épais juste comme il faut, tendre sous la dent et au goût de «reviens-y». «La plupart des personnes qui en achètent me confient qu'elles doivent toujours en prendre un ou deux de plus pour être sûres de rentrer chez elles avec au moins un pain d'épice entier», sourit la pâtisserie.

«Le pain d'épice de Carmen», domaine des Dudes, sur commande à l'année. Vendu par taille, 5fr. le moyen et 9fr. 50 le grand. [centre-les-dudes.ch](http://centre-les-dudes.ch)