

Caracathon : les résultats sont tombés !

Lancé en mai 2021, le premier marathon du carac au monde a eu lieu pendant tout le mois de juin à Lausanne. Ce sont 400 personnes qui ont goûté et noté les caracs de 10 boulangeries lausannoises. Après une dégustation minutieuse, rigoureuse et forcément sucrée, les résultats ont été compilés et communiqués ce jour en présence des pâtisseries et pâtisseries au Musée historique de Lausanne.

Trois heures. Il aura fallu trois heures pour que les 400 places de la première édition du Caracathon organisé par Lausanne à Table trouvent preneur-e-s le 17 mai dernier. Du 1^{er} au 30 juin, les heureuses et heureux titulaires du sésame ont pu déguster 10 caracs issus de 10 pâtisseries lausannoises ayant accepté de participer à cette première mondiale. Alors que le traditionnel carac se voit d'habitude de forme ronde, avec un glaçage vert et un point de chocolat au milieu, les goûteuses et goûteurs ont pu tester des caracs ronds, blancs, verts, avec ou sans gluten... Toutes les versions étaient permises.

Dix pâtisseries en lice

Sélectionnées suite aux propositions des communautés de Lausanne à Table sur les réseaux sociaux et de leurs disponibilités, 10 lieux ont accepté de participer à cette première édition (Boulangerie des Bergières, Chez Séverine et Luca, Confiserie Nessi, El Gato, Le Petit Coin Gourmand, Les Délices du Théâtre, Maison Buet, Manuel, Noz Chocolatier, Pâtisserie Vincent.).

Et les gagnants sont....

Au terme de ce mois de dégustation, et après un suspense insoutenable, les carathoniens ont composé leur podium en votant en ligne. Lausanne à Table a l'honneur d'attribuer les prix suivants :

Le Carac d'Or – Noz Chocolatier

Le Carac d'Argent – Confiserie Nessi

Le Carac de Bronze – Maison Buet

Une histoire peu claire, mais un amour certain

Véritable pilier de la pâtisserie vaudoise les origines du carac ne sont pas vraiment sûres. Le site du patrimoine culinaire suisse parle d'un nom pouvant venir de la même racine que le mot caraque, qui désigne, selon le Dictionnaire universel de cuisine pratique de Joseph Favre (1894), un type de " cacao de qualité supérieure, tel que celui que produisent les environs de Caracas ". Son apparition en Suisse romande semble se situer au milieu du 20^{ème} siècle, bien que quelques personnes pensent qu'il daterait plutôt des années 20.

Ce qui est par contre certain, c'est que sa composition a toujours été faite d'un fonds de pâte, d'une ganache au chocolat et d'un glaçage agrémenté d'un colorant, le plus couramment vert. Alors que certaines pâtisseries peuvent passer de mode, le succès de ce caracathon ainsi que la lumière que peut provoquer la vue de ce joli rond vert dans les yeux des enfants (et des grands), confirment que cette pâtisserie fera encore longtemps partie des produits proposés par nos artisans du goût.

Informations complémentaires :

[Site internet du caracathon](#)

Elise Rabaey, Directrice

elise@lausanneatable.ch

Tel : 079 734 55 19

