



# La pâtissière qui enchante les tables de la région

Monica D'Andrea

**GOURMANDISE • Céline Pasche, connue pour avoir été aux commandes de la pâtisserie Sedef, fournit plusieurs des tables emblématiques de la ville avec des créations délicates et poétiques. Accompagnée de sa sœur Laetitia chargée de la gestion et de la communication, elle s'impose aujourd'hui parmi les talents suisses les plus prometteurs, un parcours mis à l'honneur dans le livre «Romandie sucrée».**

Céline Pasche travaille la pâte et sa vie de manière singulière. Après une formation exigeante à l'École Ferrandi à Paris, l'un des établissements les plus prestigieux de la gastronomie mondiale où elle a forgé une approche particulière, cherchant à traduire des émotions en textures et en goûts, elle décide de revenir en Suisse avec l'ambition de proposer des douceurs qui se démarquent.

Sa technique, précise, se révèle. À travers ses créations, elle «évoque des ressentis et tend à redonner au public lausannois une expérience sensorielle riche», où l'esthétique rencontre la subtilité des saveurs de sa culture turque.

## Aventure entrepreneuriale

À Lausanne, le nom de Céline Pasche est indissociable de Sedef Pâtisserie, une maison fondée avec sa sœur Laetitia en 2021. Plus qu'une simple aventure culinaire, Sedef était l'aboutissement d'un souvenir d'enfance profondément ancré sur la minuscule île éponyme, au large d'Istanbul, dans un jardin baigné de soleil où leur grand-mère Sonia leur faisait déguster des baklavas pistache-fleur d'oranger. Ce moment magique devint la matrice de leur projet: créer des bou-

chées aussi belles que bonnes dans un écrin élégant. Tandis que Laetitia, dont l'activité est plus tournée vers le monde de l'art, prenait en charge la communication et les aspects administratifs, Céline se consacrait entièrement à la pâtisserie.

Elle travaillait seule en laboratoire, confectionnant des créations qui garnissaient les vitrines de Sedef jusqu'à la vente de la boutique en octobre 2023.

## Réponse à la pénurie de personnel

En effet, face aux difficultés pour recruter du personnel qualifié rencontrées partout après la crise du Covid, les deux sœurs décidaient, en 2023, de fermer leur boutique et de concentrer leurs activités sur la production de desserts pour les restaurants, ce qu'elles pratiquaient déjà à plus petite échelle depuis le début. Il a fallu travailler intensément pour rendre ce nouveau modèle économique viable. «Je peux compter sur Laetitia, qui me seconde pour toute la logistique», souligne Céline. Aujourd'hui, elle fournit les tables de plusieurs restaurants réputés de la

région, comme le Céleste à Vevey, le Bel Air café et l'Académie Café à Lausanne - Céline, cofondatrice, y est impliquée et on peut parfois la croiser sur place -, Le café des Artisans, Un pò di più ou encore la Villa Malfi à Lutry. Elle collabore également avec le café de Port Franc et sa capacité à répondre aux besoins variés de ces établissements, tout en maintenant une qualité et une originalité constantes, témoigne de sa verve et de sa passion. Cette réorganisation leur permet depuis d'explorer une autre facette de leur métier: le service traiteur sur mesure, les collaborations événementielles et les pop-up créatifs. Elle offre aux deux sœurs plus de liberté et se rapproche de ce qui leur plaît vraiment.

## Repérage Gault & Millau

En mai 2025, elles ont géré le stand de la Fondation Francine Delacrétaz, qui apporte un soutien concret aux personnes touchées par le cancer du sein en Suisse romande, en confectionnant des biscuits pour animer le marché de Lausanne. En août, elles co-organisaient un déjeuner dans un lieu tenu

Lausanne Cités  
1000 Lausanne 7  
021/ 555 05 01  
<https://www.lausannecites.ch/>

Genre de média: Imprimé  
Type de média: Quotidiens et hebdomadaires  
Tirage: 178'466  
Parution: hebdomadaire



Page: 8  
Surface: 51'648 mm²



Éditions Slatkine  
GENÈVE

Ordre: 844003  
N° de thème: 844003  
Référence: 9013dc76-a727-46ee-b775-55f11b038c94  
Coupure Page: 2/2

secret jusqu'à la veille avec leurs amies de Z Atelier culinaire, mêlant influences marocaines et turques autour d'un blind-test musical. Ce parcours atypique a permis aux deux sœurs d'être reconnues au-delà des frontières lausannoises. En 2023, elles étaient intégrées au Forum des 100 personnalités qui font la Suisse romande, établi par *Le Temps*, une distinction rare pour de jeunes artisanes et artisans du goût. L'année suivante, en 2024, les journalistes Siméon Calame et Virginie Gerhard les présentaient dans leur ouvrage «Romandie Sucrée», un livre rassemblant quinze talents romands, dont trois «Pâtissiers de l'année» au Gault & Millau. Céline et Laetitia y sont mises à l'honneur: «Nous sommes fières

d'être les seules femmes dans ce livre, dans un domaine encore très masculin», déclarent-elles. Dans cet ouvrage, on retrouve les deux sœurs aux côtés de grands noms, témoignant ainsi de leur croissance dans le paysage gastronomique suisse.

Cette reconnaissance souligne leur travail acharné et la singularité de leur approche. Ténacité et talent leur valent aujourd'hui une place de choix parmi les artisans suisses de la gourmandise, une aventure qui enchante les papilles et les cœurs de toute la Suisse romande. ■



Formée à l'École Ferrandi à Paris et cofondatrice de Sedef Pâtisserie à Lausanne, Céline Pasche transforme souvenirs et émotions en créations sucrées singulières. MONNET

«Romandie sucrée», Siméon Calame et Virginie Gerhard, Éditions Slatkine.  
[www.sedef.ch](http://www.sedef.ch)

