



# ISABELLE ZENNER

QUAND UNE CIGOGNE MIGRE...  
VERS LE CANADA



« On ne se pose pas de questions quand ça arrive, c'est comme si c'était écrit quelque part. »

L'histoire qui se profile, c'est celle d'Isabelle Zenner et de sa famille, parties vivre au Québec en 2005. Un coup de tête? Pas vraiment, plutôt un ras-le-bol de l'ambiance économique en France. À la tête de deux boutiques de pâtisserie, les enseignes Changala à Rouffach et Wintzfelden, Isabelle Zenner et son époux sont confrontés à des problèmes de personnel et de fatigue. **«C'était usant, il y avait beaucoup de travail, mon mari pouvait enchaîner 24 heures d'affilée sans s'arrêter.»**

L'envie de calmer le jeu les pousse à aller voir ailleurs. Ce sera au Québec, un pays facile d'accès pour s'installer avec leurs trois enfants, alors adolescents, tous formés à l'école Steiner de Colmar. Le couple rachète une pâtisserie dans les Laurentides et s'y installe. Seule ombre au tableau, la maladie de son époux, Jean-Yves Fays, refait surface quelques mois plus tard. Isabelle Zenner accepte alors de gérer la boutique des moines d'Oka, un endroit réputé qu'elle va totalement réaménager. Le point d'orgue? Ce sont les marchés de Noël qu'elle organise de A à Z et qui remportent un beau succès. En 2009, après le décès de son mari, la battante garde le dessus pour imaginer un projet taillé sur mesure... la Cigogne Gourmande est née!

Cette entreprise voit le jour en octobre 2011. C'est un concentré d'Alsace, installé au cœur de la forêt



de Lanaudière. Confitures, bredala, tartes, berawecka, kougelhopf: la cuisine d'Isabelle Zenner regorge de saveurs alsaciennes: **«J'ai emporté tout mon matériel donc je travaille toujours avec mes anciens moules, c'est aussi ça le plaisir»**. Un plaisir partagé par les clients: grâce aux points de vente de Montréal, aux festivals et aux marchés, la Cigogne Gourmande sème partout des produits alsaciens. Pour les promouvoir, Isabelle Zenner et son équipe de vendeuses jouent les ambassadrices. **«Quand on présente les produits et qu'on les fait goûter, ça fonctionne. On est cinq Alsaciennes en costumes et on parle de notre région.»**

En 2013, Isabelle Zenner déménage ses fourneaux à l'ouest de Montréal, en Montérégie. Dans la petite ville touristique de Saint-Paul-de-l'île-aux-Noix, elle installe sa boutique et un bistrot alsacien, avec petites nappes en kelsch, évidemment! Si les tartes flambées, les déjeuners au munster et les choucroutes attirent les touristes l'été, le reste de l'année est trop calme, **«l'hiver, ici il n'y a plus personne! Comme je vois que mes produits plaisent, je dois aller dans un plus gros bassin de population. Avec mon nouveau conjoint, nous avons décidé de partir pour Québec en 2016.»** Tout en gardant sous son aile ses activités autour



des festivals et en augmentant ses points de vente à Montréal et sa région.

Ses produits phares sont les pâtisseries alsaciennes et les confitures: quetsches et mirabelles en tête, des fruits qu'elle trouve sur place mais qu'elle doit souvent importer pour répondre à l'importante demande. **«Les Québécois apprécient beaucoup l'Alsace. Je trouve qu'il y a des similitudes entre les régions: le tempérament des gens, et puis toutes les deux ont des envies d'autonomie, des paysages magnifiques, des recettes voisines.»** Cette région d'adoption est devenue le nouveau berceau de la famille d'Isabelle Zenner. Ses filles y prennent racine: l'une vient d'ouvrir une chocolaterie tandis que la seconde travaille pour la police canadienne. Le fils, cuisinier, baroude en Europe pour faire ses premières armes dans les grands restaurants.

Et même si les voyages en Alsace sont rares, elle garde un lien fort avec cette région, d'autant plus qu'au Québec, les Alsaciens sont nombreux à y vivre et à s'y retrouver. La Cigogne Gourmande s'est trouvé un nid douillet dans lequel elle compte bien rester longtemps!

On est cinq Alsaciennes en costumes et on parle de notre région.

