

Macarons Gourmands

réhabilite les saveurs d'antan



Photo Macarons Gourmands

Six ans après la création de Macarons Gourmands en 1999, Marie-Odile et Yannick Lefort pensent déjà à l'implantation d'une nouvelle ligne de production et à l'exportation de leur concept à l'étranger

Macarons Gourmands

Création en 1999

Production 2005 : 25 tonnes

Effectif : 10 personnes

130 clients

Ventes :

39 % traiteurs

18 % chocolatiers-confiseurs

12 % boulangers-pâtisseries

10 % épiceries fines

« **D**ebout, sur la pédale de frein ! » La métaphore qu'emploie Yannick Lefort, ancien directeur du laboratoire de la Grande Epicerie de Paris, pour illustrer le dynamisme de son activité prouve la bonne santé de l'entreprise. Débutée en 1999 à Yerres, dans l'Essonne, avec sa femme Marie-Odile, ancienne directrice de magasin Lenôtre, la société Macarons Gourmands réalise et vend exclusivement des macarons artisanaux surgelés haut de gamme. Positionnement traditionnel et créativité des recettes : depuis sa création, la clientèle ne cesse de

s'accroître. Alors que la production dépassait à peine 300 kg la première année, ce sont à présent 25 tonnes qui ont été confectionnées en 2005 pour plus de 130 clients dont plusieurs à l'export. L'entreprise a ainsi toujours connu une croissance à deux chiffres.

DES PRODUITS D'ANTAN CRÉATIFS

Chez Macarons Gourmands, « *le plus important, c'est le produit* », souligne Yannick Lefort. « *Le macaron est un produit très capricieux, sans doute le*

plus capricieux de la pâtisserie française », ajoute-t-il. Croûte fine et craquante, mie moelleuse et fondante, fourrage original, il est peut-être aussi l'un de ceux les moins standardisables du marché. Des restaurateurs (qui représentent 40 % des ventes) aux pâtisseries en passant par les épiceries fines, les recettes généreuses fourrées de crèmes au beurre, de ganaches onctueuses ou de compotes délicates, font véritablement fureur. A l'export aussi, le produit jouit d'une forte notoriété, notamment au Japon. « *Notre philosophie d'approvisionnement en matières premières est basée sur l'utilisation de nombreux ingrédients d'antan – dits traditionnels – souvent injustement oubliés, comme l'angélique de Niort ou l'églantine d'Alsace* », précise Marie-Odile Lefort. Tous les ingrédients, depuis le beurre des Charentes jusqu'au sucre non raffiné de canne du Costa Rica sont ainsi rigoureusement sélectionnés, quelquefois de façon atypique étant donné les faibles disponibilités de certaines matières premières. Résolument contre la complexification des formulations avec des additifs, des arômes et des auxiliaires technologiques, la stratégie de Macarons Gourmands consiste à fabriquer sur place l'ensemble des 150 recettes créatives déclinées en deux collections.

CONSERVER LE PROCÉDÉ TRADITIONNEL

Dans la nouvelle unité de production de 1 000 m² de Yerres inaugurée il y a huit mois, « *il n'y a pas de pilotage automatique*, précise en arrivant Yannick Lefort, *en dehors de l'opération de dressage-dépose des demi-coquilles sur la plaque de cuisson* ». La ligne de production unique produit 8 000 macarons par jour. Après le travail des blancs d'œufs battus en neige,

2



3



4



1



Photos J.M.

1/ Les blancs d'œufs sont battus en neige

2/ La phase dite de « macaronage » permet d'incorporer la poudre d'amande, le sucre et les autres ingrédients

3/ Seule phase automatisée, le dressage des coquilles s'effectue grâce à une doseuse Mécabiscuit

4/ Le passage au four Lainox dure 10 à 15 minutes

5/ Le pochage manuel des macarons s'opère juste avant la surgélation

la phase stratégique de « macaronage » consiste en l'incorporation de la poudre d'amande, du sucre et éventuellement de chocolat, colorants ou arômes naturels. Au cours de cette opération, le savoir-faire et le coup de main sont indispensables pour une recherche de consistance idéale, ni trop aérée ni trop compacte. Puis le dressage sur plaque s'effectue grâce à une doseuse Mécabiscuit. La cuisson (four Lainox) s'opère pendant 10 à 15 minutes en four ventilé, en veillant scrupuleusement aux paramètres de température. 630 petites coquilles ou 200 grandes sortent par heure et sont prêtes à être fourrées manuellement par pochage. Les produits sont enfin disposés et embal-

lés avant d'être passés en chambre froide, au plus tard 20 minutes après leur sortie du four. L'entrepôt de 86 m³ assure quatre jours de stockage.

« La forte progression des commandes tout au long de l'année nous amène maintenant à envisager l'installation d'une deuxième ligne de fabrication pour éviter d'arriver à saturation. A Noël dernier, notre planning de production était en effet rempli dès le 18 décembre, avec plus de 700 commandes jusqu'en 2006 », souligne Marie-Odile Lefort. Depuis la création de l'entreprise, le panier moyen de chaque client a augmenté de 40 %. Fabricant exclusivement à marque blanche jusqu'à maintenant, une des voies de croissance de l'entreprise pourrait être la création d'une licence de franchise et la démultiplication



5

des sites de production. « Mais la notoriété du macaron à l'étranger nous pousse aussi à développer notre marque dans une série de concept stores. Nous testons nos produits chez l'un d'entre eux à Berlin et peut-être prochainement au Japon. »

Josselin Moreau

Un couple passionné



Photo J.M.

Yannick et Marie-Odile Lefort

Filière Gourmande : Comment avez-vous débuté l'aventure Macarons Gourmands ?

Yannick Lefort : A la création de Macarons Gourmands, la motivation était double. Tout d'abord, mon métier de consultant à mon propre compte depuis 1991 commençait à devenir frustrant car je ne pouvais pas mettre en application les orientations stratégiques et techniques que je conseillais. Deuxièmement, nous avons, avec mon épouse, une véritable idée d'unité de fabrication de produits pâtisseries haut de gamme. Nous souhaitons que ce projet reflète notre passion du métier : le macaron a semblé être le produit idéal pour laisser se développer à la fois créativité et savoir-faire. Nous voulions aussi pouvoir innover des recettes alliant des formulations authentiques, sans auxiliaires technologiques dont se sert l'industrie. En utilisant des produits issus du patrimoine culinaire, nous nous sommes finalement positionnés dans un nouveau type de « commerce équitable de proximité ».

Filière Gourmande : Quel est aujourd'hui le positionnement de vos produits ?

Marie-Odile Lefort : Notre force, c'est d'avoir un argumentaire commercial transparent pour nos clients et vendeurs en boutique ou lors de réceptions : nos macarons sont fabriqués de façon artisanale avec des ingrédients naturels et, si l'on ne souhaite pas les qualifier d'originaux, en tout cas traditionnels. C'est cette philosophie qui nous guide depuis le départ. Au travers de nos clients, nous souhaitons faire passer ces messages jusqu'aux personnes qui dégustent nos macarons. Eveiller l'imaginaire et réveiller les papilles à des saveurs oubliées : cela nous conforte dans notre passion de pâtissier-faiseur. Plus qu'un axe de communication, il s'agit d'une réalité de tous les jours. C'est aussi dans ce but que nous organisons d'ailleurs une vente à la fabrique tous les samedis sur le site de production de Yerres.