



YERRES

Le roi des macarons s'offre une vitrine à Paris



Paris (VI^e), hier. Yannick Lefort est classé dans le top 100 des pâtisseries français par le « Gault et Millau ». Il vient de s'installer au cœur de Saint-Germain-des-Près. (LP/1H)

LE SECRET DE SES DOUCEURS sucrées se transmettait jusque-là entre initiés, habitués de la petite échoppe de son atelier de Yerres. Aujourd'hui, le grand public profite des créations de Yannick Lefort, classé dans le top 100 des pâtisseries français par le « Gault et Millau ». L'artisan a ouvert une boutique à Paris qu'il va faire découvrir demain aux blogueurs et journalistes gastronomiques. « Je veux d'abord me faire connaître des habitants du quartier avant de devenir une boutique de destination, pour laquelle les gens se déplacent exprès », confie Yannick Lefort.

On peut créer un gâteau sur mesure

Cette boutique, implantée rue de Seine en plein cœur de Saint-Germain-des-Près, le pâtissier en rêve depuis deux ans. « Je cherchais absolument un joli quartier. J'ai pris le temps. C'est l'avantage d'avoir une entreprise qui tourne et pro-

gresse à côté », avance-t-il. Il vit cette avancée comme « une suite logique plus qu'un aboutissement ». Régulièrement contacté par des groupes hôteliers asiatiques pour commercialiser ses macarons, il n'a pas pu signer les contrats car il ne disposait pas de pied à terre à Paris. « C'est une vitrine », appuie Yannick Lefort. Vendant également une grande partie de sa production comme marque blanche, dissimulé derrière l'étiquette de grandes enseignes, l'artisan peut enfin s'exprimer pleinement. Finie la frustration et les projets abandonnés dans un tiroir. « Ici, je ne suis pas contraint par des distributeurs. Cette boutique, c'est un laboratoire d'idées pour de nouveaux goûts, de nouvelles formes, avec un retour immédiat de la clientèle », assure-t-il. Comme ces sucettes de macaron, pensées un soir et mise en rayon dès le lendemain. Chez Macarons Gourmands, le public peut aussi créer en quelques minu-

tes son propre gâteau sur mesure. « C'est unique au monde. Cela s'inspire de ce qui se fait déjà pour les glaces au yaourt », avance Yannick Lefort. Le pâtissier n'oublie les macarons de région, comme celui de Nancy ou de Saint-Jean-de-Luz, l'ancêtre du gâteau à deux coques enrobant une crème popularisé aujourd'hui. Sans oublier les savoureux Zapérimac's, macarons désués parsemés d'épices ou de graines.

De quoi se démarquer de la concurrence dans une ville où trônent des légendes du sucre comme Pierre Hermé ou Philippe Conticini. « Le soleil brille pour tout le monde. Nous avons démarré le macaron il y a seize ans. Nous avons une légitimité et une crédibilité », affirme Yannick Lefort qui compte plus de 50 % de touristes étrangers dans sa clientèle. Entre deux recettes, il compte bien peaufiner sa maîtrise de la langue de Shakespeare. « Pour l'instant, c'est un anglais même pas scolaire que je tricote ! » sourit le pâtissier. **JULIEN HEYLIGEN**