

L'homme aux 100 macarons

À la fois complexe et enfantin, fondant et croustillant, le macaron fait actuellement fureur. Yannick Lefort vient de créer, pour le printemps, son 100e macaron. Une pure merveille qu'il dévoile en exclusivité pour LE Magazine.

TEXT BY PHILIPPE BOË
PHOTOGRAPHS BY PATRICK AUFUVRE
The Leading Hotels of the World



At the same time complex and simple, chewy and crunchy, macarons are all the rage. For the spring season, Yannick Lefort has just created his 100th macaroon - a true gem revealed exclusively in LE Magazine.

Dans son petit atelier d'Yerres, dans l'Essonne, Yannick Lefort goûte sa toute dernière création. Un macaron à la compotée de mangue. Subtil et inédit, ce dernier figure à la carte de sa nouvelle collection de printemps. Sucré à la sève de Kitul – une fleur du Sri-Lanka, le Caryotaurens – ce macaron révèle une étonnante fraîcheur légèrement soulignée par un trait d'acidité. Avec, pour cette fois, un petit quelque chose en plus, puisqu'il s'agit, ni plus ni moins, du centième macaron créé par Yannick Lefort depuis la création de sa société Macarons Gourmands.

Spécialisé exclusivement dans cette gourmandise et animé d'une exigence hors du commun, Yannick Lefort est ainsi devenu, en quelques années, l'un des plus grands maîtres du genre. Certes, l'ancien chef pâtissier de la Grande Épicerie de Paris n'est ni l'inventeur du macaron – ce dernier aurait vu le jour du côté de Venise, en pleine Renaissance – ni le premier à avoir repensé le macaron. Les amateurs éclairés ont d'ailleurs chacun leur gourou.

C'est ainsi que les puristes ne jurèrent que par les macarons Adam de Saint-Jean-de-Luz ou ceux de Nancy. Les classiques, eux, vénèrent les macarons au caramel de Jean-Marie Desfontaines (Rollet-Pradier), voire ceux à la pistache et au café de chez Flo et Dalloyeau. Chez Peltier, Philippe Conticini signe de merveilleux macarons au citron, fondants et acidulés. Ladurée a récemment innové avec son "double macaron" (façon "Big-Mac") et le "carrément Ladurée" : un nouveau macaron surprenant par sa forme carrée que Lenôtre a sorti sous le nom "macarré". Pierre Hermé - avec qui Yannick Lefort s'était associé entre 1991 et 1998 – crée, lui, des macarons pour le moins originaux et pleins de saveurs, comme celui à l'huile d'olive et, tout dernièrement, celui à la truffe blanche.

In his small workshop at Yerres, in the Essonne, Yannick Lefort savours his latest creation: a macaroon with a mango sauce. Delicate and utterly innovative, this latest invention will feature on his spring list. Sweetened with kitul treacle which is extracted from Caryota urens, a flower from Sri Lanka, this macaroon reveals an amazing freshness, enhanced by a slight trace of sharpness. But this time it is something special since it is in fact the 100th macaroon created by Yannick Lefort since the launch of Gourmet Macarons.

Specialising exclusively in this delicacy and driven by very high standards of excellence, in just a few years Yannick Lefort has become one of the greatest masters in his field. Indeed, the former pastry chef of the Grande Épicerie de Paris is neither the creator of the macaroon which is said to have appeared near Venice in the middle of the Renaissance – nor the first to have rethought it. Moreover all fervent enthusiasts have their own personal guru: purists swear by Adam's macarons in Saint-Jean-de-Luz or by those from Nancy; while traditionalists revere the caramel macarons of Jean-Marie Desfontaines (Rollet-Pradier), or those with pistachio and coffee from chez Flo et Dalloyeau. At Peltier, Philippe Conticini recommends marvellous lemon macarons, both chewy and sour, while Ladurée has recently introduced a 'double macaroon' (like a Big-Mac) together with the «carrément Ladurée»: a totally innovative macaroon with a surprising square shape that Lenôtre introduced as a "macarré". Pierre Hermé – who had been Yannick Lefort business partner between 1991 and 1998 – creates extremely original macarons full of different flavours which include olive oil or, as in his latest creation, white truffle.

Mais si les macarons de Yannick Lefort se distinguent de tous les autres, c'est certainement à leur texture, d'un moelleux infini, et à leurs intérieurs, aux saveurs inégalées, qu'ils le doivent. Un résultat unique qui tient autant aux techniques de fabrication – traditionnelles et artisanales – qu'au savoir-faire de Yannick Lefort.

Notamment au macaronage, crucial et déterminant dans la fabrication des macarons. Il s'agit de mélanger de la poudre d'amande – parfois de la poudre de noisette ou de noix de macadamia – aux blancs d'œufs montés en neige. Ici, le brassage se fait exclusivement à la main, en malaxant le tout avec une grande délicatesse. Ni trop ni trop peu. Car du macaronage va dépendre la texture du macaron. "Si on macarone trop longtemps, il y aura trop d'air, la croûte du macaron sera trop épaisse et donc trop sèche. À l'inverse, si le mélange est trop rapide, il n'y aura pas assez d'air, les coques seront trop plates et il manquera de mie". L'idéal, pour Yannick Lefort, c'est de perdre un tiers du volume d'air initial. Ni trop liquide ni trop ferme, la pâte s'étale alors facilement, avec le bon degré de viscosité et de beaux reflets brillants. Cette pâte est alors coulée sur des plateaux selon trois tailles de coque : les petits macarons "cocktail" (40 mm de diamètre), les "lunch" (55 mm) et les "individuels" (75 mm). Une fois les coques dressées, celles-ci passent au four. Une cuisson relativement lente et douce : onze minutes à 160 °C. Ailleurs, cette cuisson est souvent beaucoup plus rapide et bien plus violente (deux ou trois minutes seulement à 220 °C). Question de rentabilité...

If Yannick Lefort's macarons distinguish themselves from all others it is most certainly due to their incredibly soft texture and the exceptionally savoury insides. However this unique result is the outcome of both traditional and artisanal production techniques combined with the outstanding know-how of Yannick Lefort.

As for instance in the «macaronage» phase, which is a crucial and determining step in the preparation of macarons. This requires adding almond powder or sometimes hazelnut or macadamia powder to stiff egg whites which then must be mixed in very gently by hand. Not for too long a time, nor too short, since the final macaroon texture depends on it. «If one 'macarones' too long there will be too much air and therefore the crust will be too thick and dry. On the other hand if the mixing is too fast, there won't be enough air, and the shells will be too flat without enough crumbs». According to Yannick Lefort, ideally, the initial air volume should be reduced by one third. Not too liquid, nor too firm, the dough can then be rolled out easily with the right degree of stickiness and has a beautiful shiny glint. It is then spread on baking sheets according to their three different sizes: small «cocktail» macarons (40 mm diameter), «lunch» (55 mm) and «individuals» (75 mm). Once the shells are ready, they go into the oven. They are then baked quite slowly at a low temperature: eleven minutes at 160 °C. Anywhere else the baking is usually faster and more fierce (only two or three minutes at 220 °C). It is all a question of profitability...





Arrive alors le moment du garnissage. Yannick Lefort fourre ses macarons de crèmes au beurre aromatisées, de ganaches, de confitures, de fruits confits ou de marmelades maison. Chez Yannick Lefort, on met le double de garniture que partout ailleurs, soit environ quatre grammes de crème par macaron. Là encore, l'intervention se fait exclusivement à la main. Trois femmes manipulent ainsi jusqu'à 7 000 macarons par jour (soit 14 000 coques, voire 20 000 en période de pointe comme à Noël ou pour le salon du chocolat) !

Mais le savoir-faire ou les techniques de fabrication de Yannick Lefort ne sont pas tout. La grande qualité des matières premières utilisées et son immense pouvoir créatif contribuent largement à faire de ses macarons des purs chefs-d'œuvre du goût. Curieux de tout et passionné par son métier, l'homme est continuellement à la recherche de nouveaux produits et de nouvelles associations de saveurs.

Support aromatique de première importance dans cette gourmandise, le sucre représente 50 % du poids d'un macaron. Loin de se contenter d'un vulgaire sucre de betterave, Yannick Lefort se sert très souvent de sucres de canne non raffinés en provenance du Brésil (Démérara) ou de l'île de la Réunion (Muscovado). Ce pâtissier d'exception a parfois même recours à d'autres plantes sucrifères, comme les feuilles de stépa (séchées et broyées), la sève de cactus d'Amérique centrale ou la sève de Kitul.

De même, les pistaches viennent-elles de Sicile, l'angélique de Niort, la vanille de Tahiti, le nougat de Montélimar, le coquelicot de Nemours, la verveine fraîche du Velay, le chocolat "Grand Cru" des Caraïbes, le moka d'Éthiopie et les noisettes du Piémont, tandis que les amandes d'Espagne sont issues du pur fruit de l'amandier. Pour faire ressortir au mieux tous ces arômes, pour les arrondir, mais aussi pour accroître les saveurs butyriques de ses macarons, Yannick Lefort réalise pour l'occasion une crème au beurre "à l'anglaise". Autrement dit une crème anglaise à laquelle on ajoute du beurre, mais pas n'importe lequel : un beurre A.O.C. des Charentes. À l'image de ce dernier ou du Blue Mountain de Jamaïque (la Rolls du café), nombreux sont les produits de grandes origines auxquels Yannick Lefort a régulièrement recours dans sa pâtisserie.

Sans oublier les nombreuses préparations " faites maison " qui servent à parfumer les macarons, comme la liqueur de cassis, les jus de fruits frais, l'essence de café (à la place du traditionnel "trabli") ou le confit de vin. Même les zestes de citrons sont extraits sur place et leurs jus pressés minute !



Then comes garnishing time. Yannick Lefort fills his macarons with flavoured butter cream, ganache, jam, candied fruit or home-made marmalade. Here macarons get twice as much garnishing than elsewhere, which means about 4 grams of cream per macaroon. Even in this case the whole operation is done exclusively by hand. And so it is that three ladies handle up to 7 000 macarons per day (that is 14 000 shells, and even 20 000 in peak periods like such as Christmas or for a chocolate fair)!



But the know-how or the techniques of Yannick Lefort are not all. The high quality of the ingredients chosen and his huge creative imagination are the major factors which transform these macarons in true masterpieces of taste. Having an inquisitive nature and adoring his job, he's constantly on the look out for new ingredients and new combinations of flavours. An extremely important element of this delicacy, is the sugar which represents 50% of the macaroon's weight and Yannick Lefort is not just content with common beet sugar. He normally uses unrefined cane sugar from Brazil (Demerara) or from Reunion Island (Muscovado). Sometimes, this exceptional confectioner even uses other sweetening plants such as stepa leaves (dried and grinded), the sap from a cactus variety from Central America or, Kitul treacle.

The same goes for the other ingredients such as pistachios which come from Sicily, angelica from Niort, vanilla from Tahiti, nougat from Montélimar, poppies from Nemours, fresh verbena from the Velay, chocolate «Grand Cru» from the Caribbean, moka from Ethiopia and hazelnuts from the Piedmont, while the almonds from Spain are the whole fruit of the almond tree. In order to enhance all the aromas and to strengthen the flavours of his macarons, Yannick Lefort has created for this occasion a unique butter cream «English-style». In other words, a custard to which only excellent quality butter is added, which in this case is an A.O.C. butter from the Charentes. Whether it is this or a Jamaican Blue Mountain coffee (the Rolls Royce of coffees) Yannick Lefort always uses the very best ingredients for his pastries. Nor should we forget the several home-made preparations which are used to flavour the macarons such as the blackcurrant liqueur, fresh fruit juices, coffee extract (instead of the traditional «trabli») or the wine confit. Even the lemons' zests are grated and their juices squeezed on the spot!