



SUCRÉ SALÉ

La mutation du macaron

C'est un petit gâteau que quelques grands noms de la pâtisserie (notamment Pierre Hermé lorsqu'il travaillait pour la maison Ladurée) ont élevé au rang de mignardise vedette des salons de thé, des cocktails mondains, des mariages et autres fêtes familiales. Longtemps, le macaron s'est paré de parfums classiques (vanille, café, chocolat, pistache...) avant de s'émanciper avec la mangue, le citron vert, la menthe, de s'acoquiner avec le basilic, le piment d'Espelette... Yannick Lefort, chef pâtissier (nommé maître artisan l'année dernière) qui travaille exclusivement cette douceur depuis 1999, va plus loin en lorgnant du côté du potager. Pour lui, « *le macaron reste à découvrir* », et il veut le mettre

en tête des farandoles de plaisirs à déguster à l'apéritif avec sa collection de rentrée : « Sensations sucrées salées ». Mais oser les garnitures à la crème de légume (à base de betterave-raifort, cresson-cèpe, petit pois-carotte...) ne l'empêche pas d'affirmer que « *le macaron salé n'existe pas ! Plusieurs essais pour le désucre, en divisant par exemple le sucre par deux, n'ont jamais fonctionné. Le macaron est une confiserie gourmande par excellence* ». Pour de nouvelles saveurs, il n'a donc retiré que 10% de sucre de ses bouchées tout en y ajoutant son grain de sel.

— **Sophie Berthier**

● La boutique **Macarons Gourmands**
Yannick Lefort, Paris 6^e.
www.macarons-gourmands.fr

