



## REPORTAGE : Yannick LEFORT ouvre sa première boutique MACARONS GOURMANDS à Paris

**Yannick Lefort est un chef Pâtissier connu et reconnu. Depuis 1999, année de création de l'entreprise Macarons Gourmands, il livre les grands palaces et les restaurants étoilés de la capitale, ses macarons sont 100 % gourmandise.**



Yannick Lefort et son épouse

**Il vient d'ouvrir avec son épouse dans le 6ème arrondissement de Paris, 62 rue de Seine et au cœur du quartier Saint-Germain-des-Prés, sa première et très belle boutique : Macarons Gourmands.**

**Christophe Devé :** J'ai poussé la porte de la boutique afin de la tester pour vous... et c'est « ravagé de bonheur » que je suis ensuite rentré vers les bureaux de Canal Gourmandises...

Le « Maître du Macaron » était attendu à Paris, afin que le « grand public » puisse venir déguster ses réalisations.

C'est il y a une bonne dizaine d'année que j'ai rencontré pour la première fois Yannick Lefort à l'occasion des démonstrations des grands chefs du Salon du Chocolat de Paris. C'était un fidèle du podium « choco-démo » de l'époque et déjà les macarons étaient les vedettes...

Yannick Lefort me fait penser à une sorte de « *van Gogh* » de la gourmandise. Ses créations sont à la fois délicieuses et aux multiples couleurs. Pour preuve, ce magnifique gâteau « palette de peinture » la fameuse « palette Gustave », en hommage au peintre Gustave Caillebotte. C'est vrai que les laboratoires de Macarons Gourmands sont à Yerres en Essonne (91)... l'autre capitale de l'impressionnisme ou le peintre avait sa propriété.

Originale, comme de nombreuses pâtisseries chez Yannick, la « palette Gustave » permet de déguster à la fois ses macarons et de se promener dans un jardin aux mille fleurs sucrées... pour peindre à votre tour, ce sera difficile, car de suite nous sommes tentés par « dévorer le pinceau » de cet entremet...

www.canalgourmandises.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



La Palette Gustave de Yannick Lefort

« **Mon Macaron à moi** » : Imaginez, créez et dégustez dans un concept unique en un voyage sensoriel... Oui, chez Yannick Lefort, vous pouvez imaginer, créer et déguster votre propre macaron dans le premier et unique « bar à Macarons ».

En fabriquant leur propre macaron sur place, les gourmands donnent libre cours à leur créativité et partent à la découverte de parfums exaltants et de mariages pétillants : « *inventer un macaron est une expérience unique. « Mon Macaron à Moi » est un moyen de partager cette passion créative à travers une animation ludique et inédite* », explique Yannick.



**Disponible en boutique en ce moment, une collection de macarons qui suit la saison** : Simple Fruit – Collection Printemps – Été 2015 Passion framboise / Arlequin / Abricot / Cacao Mojito / Alphonso / Fraise velours... mais aussi le Gustave, le Mojito... et bien d'autres.



Les créations gourmandes de Yannick Lefort

**HISTOIRE** : Mais revenons aux origines du Macaron. Yannick Lefort y a pensé !.. et c'est bien. Alors que les premières recettes de macarons apparaissent dans les pays arabes, lieu de production de l'amande

www.canalgourmandises.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

(source : Dominique MICHEL, historienne de la cuisine), ce gâteau ne ressemble qu'à un simple biscuit à la pâte d'amande. C'est en région, qu'en France, née cette gourmandise avec le fameux « Macaron de Nancy » et le « Macaron de Saint-Jean-de-Luz »...



De gauche à droite, le macaron de Nancy (créé au XVIIème siècle), de Saint-Jean-de-Luz (créé vers 1660), de Yerres (Inventé en 2014 par Yannick Lefort en hommage au peintre Gustave Caillebotte et au terroir du Val d'Yerres).

**Le « Macaron de Yerres (91) »** : Revenons sur ce macaron inventé en 2014 par Yannick Lefort en hommage au peintre Gustave Caillebotte et au terroir du Val d'Yerres, un macaron de tradition, parsemé d'amandes effilées, au cœur amandes, églantine et eau de rose. Une gourmandise à l'ancienne, à la coque tendre et au cœur fondant à souhait...

**Le Cake Macaron, un coup de cœur** : Pour qui aime un bon gâteau de voyage, surmonté de macarons et de beaux fruits confits. Entre les deux, une belle couche de crème macaron. Une gourmandise complète, c'est mon coup de cœur du jour... Mais faire un choix chez Yannick Lefort est difficile, tant chaque pièce est unique. Oui nous sommes bien chez un Artisan avec un grand A. Plaisir et gourmandise sont au rendez-vous.



Le Cake Macaron de Yannick Lefort

Ajoutez à la collection gourmande d'une très belle boutique, fraîche, agréable, la joie d'une belle équipe et vous êtes certain de revenir au 62 rue de Seine à Paris 75006.

www.canalgourmandises.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Une équipe au top chez Macarons Gourmands

**En conclusion :** Difficile en un seul article de tout vous dire sur cette belle adresse. Je vous invite au voyage en vous rendant dans cette première boutique de Yannick Lefort. La qualité y est au top, vraiment et sincèrement. Il y a du cœur à l'ouvrage. J'ai une pensée pour la trentaine de personnes qui travaillent chaque jour avec notre chef à Yerres, car la réussite c'est grâce au génie d'un artiste et aussi à son équipe. Yannick et son épouse relèvent un défi en ouvrant « Macarons Gourmands », la boutique, celui de nous régaler en permanence. C'est une belle réussite qu'il faut encourager.

Et cela se confirme, nos pâtisseries sont des artistes. Yannick Lefort, loin du « Star System », est un chef discret qui fabrique ses macarons depuis fort longtemps, dans la tradition, avec les meilleurs ingrédients. Nous attendions tous l'ouverture d'une boutique parisienne, c'est fait. Il faut prendre son temps pour réussir une belle recette, il faut aussi prendre du temps pour réfléchir et décider d'ouvrir boutique car, il faut le savoir, tout ceci ne se fait pas en un claquement de doigts. Bravo à Yannick Lefort et longue vie à « Macarons Gourmands. **Plus d'infos : macarons-gourmands.fr**

**Découvrez l'album photos complet sur notre page facebook :**

Christophe Devé – (Photos Canal Gourmandises – Avril 2015).

**Recette vidéo : Découvrez le Cake au citron 1960 de la Mère Mitraillette...**

Video : <https://www.youtube.com/embed/1z8pEqFgkQk?rel=0>