

Piscine Yerres / Crosne : les travaux commencent !

► p. 4

Au sommaire

Décembre 2005- n°3



Un univers de parfums, de saveurs et de gourmandises chez **Macarons gourmands**

*Le Fil Vert a choisi de mettre à l'honneur dans chaque numéro une entreprise du Val-d'Yerres. Dans celui-ci, nous nous sommes rendus à Yerres, dans le paradis du macaron. En effet, le Val-d'Yerres, déjà fier de sa qualité de vie, s'enorgueillit de posséder sur son territoire **Macarons gourmands**, une entreprise artisanale d'une grande qualité.*



EST-IL possible de résister à leurs délicieux macarons ?... Depuis 1999, Marie-Odile et Yannick Lefort ont créé, à Yerres, *Macarons Gourmands*, une entreprise artisanale nouvellement implantée dans l'ancienne cuisine des Meuniers. La recette de leur savoir-faire : un mélange talentueux d'audace, d'imagination et de travail, accompagné d'une recherche constante des meilleurs produits, rares et de qualité.

Macarons Gourmands, c'est avant tout neuf personnes avec, à leur tête, Yannick Lefort pour la création et la fabrication et Marie-Odile Lefort, pour la partie administrative et commerciale. Avant de créer leur SARL, ce couple yerrois avait déjà à son actif de sérieuses références dans le monde de la gastronomie : alors que Marie-Odile a travaillé dans la vente chez Dalloyau et Lenôtre, son mari, Yannick, a exercé les fonctions de chef pâtissier dans plusieurs grandes maisons avant de monter, en 1990, la première entreprise de consulting dans le domaine de la pâtisse-

rie. Forts de leurs expériences et de leurs réflexions, ils ont ainsi décidé, il y a six ans, de créer leur propre société et de produire un seul produit haut de gamme, le macaron, décliné sous plusieurs parfums.

Le macaron ou la promotion du goût

La lutte contre la « malbouffe » et la standardisation des produits de consommation, tel est le cheval de bataille des Lefort. Lorsqu'il crée un produit, Yannick, le maître pâtissier, recherche avant tout l'authenticité et la diversité des saveurs. Très attaché au commerce équitable, il ne travaille en effet qu'avec des petits producteurs du monde entier : dans ses recettes savantes, il utilise aussi bien de la vanille de Tahiti, de la pistache de Sicile, du café d'Ethiopie ou du Sri Lanka que du sucre de cactus récolté par des Indiens du Mexique ! Parmi ses macarons les plus atypiques, il propose notamment à ses clients « Le Gustave », en l'honneur de l'illustre peintre Caillebotte, fabriqué à base d'églantines sauvages ou « Le Rapadura », à base d'un

sucré complet, merveilleusement parfumé, provenant du Costa Rica. Ce créateur, à l'imagination fertile, renouvelle tous les six mois sa carte, tout en gardant des recettes plus classiques que ses clients affectionnent tout particulièrement : vanille, café, chocolat, framboise... Récemment, Yannick Lefort a fêté la création de son 150^e macaron !

Les Lefort sont aujourd'hui incontournables dans les grandes rencontres de la gastronomie, comme lors du Salon du Chocolat. La preuve de leur succès : le nombre de leurs livraisons journalières ne cesse d'augmenter ! Devenus, en très peu de temps, les spécialistes français du macaron, des pays étrangers comme la Norvège, l'Italie, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Angleterre, l'Espagne ou le Japon, commencent à être intéressés ! Le Val-d'Yerres, à travers ses macarons, va ainsi bientôt franchir les frontières... ■

Macarons Gourmands

2, rue Rossini, 91 330 Yerres

Tel : 01 69 49 61 11 - Fax : 01 69 49 20 06

Courriel : macarons.gourmands@wanadoo.fr

Ouvert à la vente au public uniquement le samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h.

Quelques chiffres

90 % du chiffre d'affaires provient des traiteurs, restaurants, hôtels et palaces, épicerie et confiseries de luxe (dont 82% des clients parisiens et 8% de l'exportation) ;

10 % est le résultat de la vente en direct à la fabrique.

Macarons Gourmands produit 25 tonnes de macarons par an (contre 30 kg par mois en 1999).

