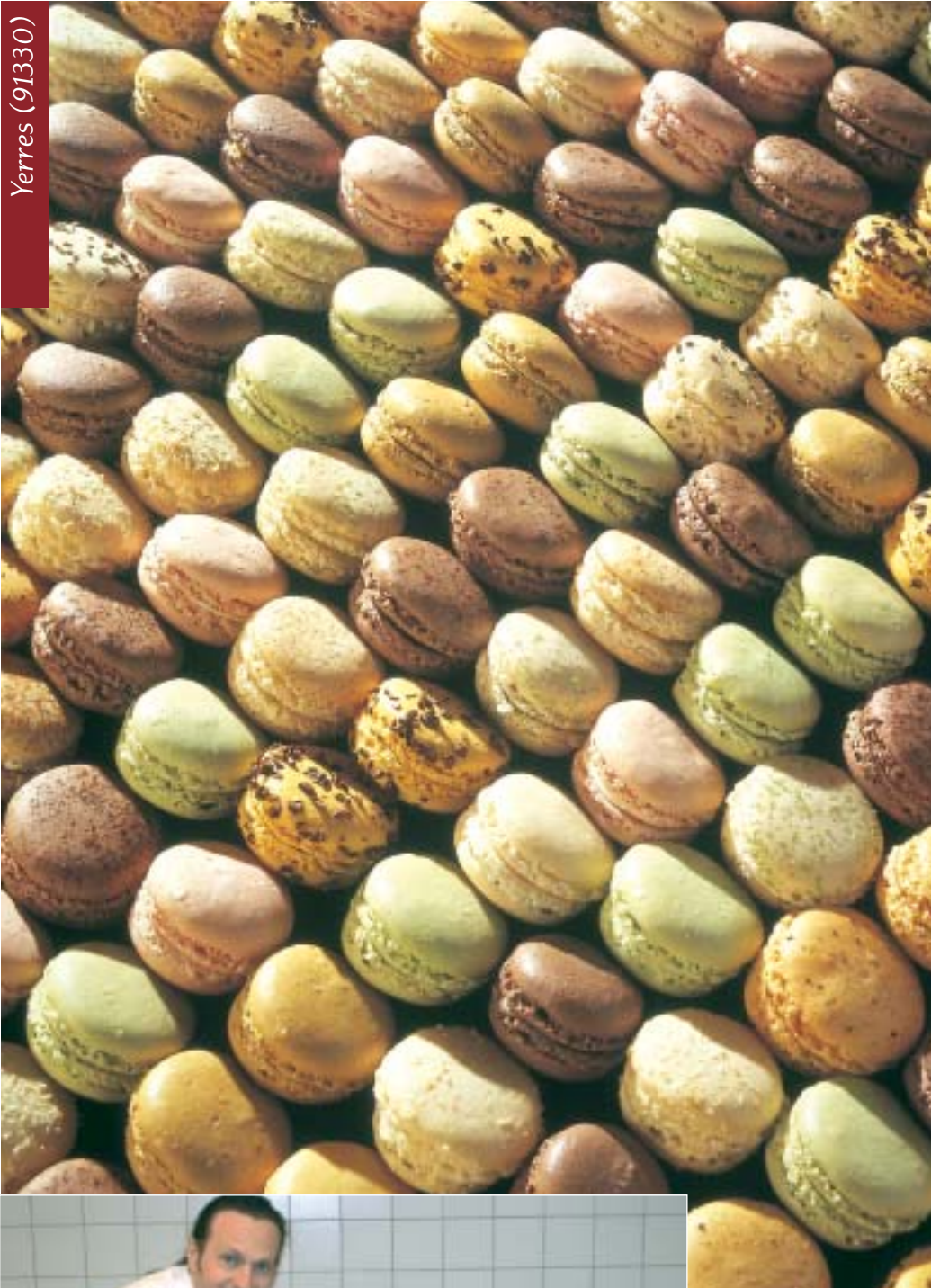


Yerres (91330)



Réalisation de la pâte.



Garnissage à la poche.



Mise en boîte.



Macarons,
photo Veron-Skinner.

Yannick LEFORT et Marie-Odile HAAG,
les créateurs et animateurs de Macarons Gourmands.

Macarons Gourmands

ou une vraie générosité de la qualité

Depuis 1999, Yannick LEFORT se consacre exclusivement à la fabrication des macarons parisiens, ces douces rondeurs de moins de 20 grammes, pendant que Marie-Odile HAAG prend en charge l'administratif et la gestion de cette entreprise qui compte aujourd'hui 9 salariés. Entre matières premières irréprochables et maîtrise technique intraitable, Macarons Gourmands a produit 24 tonnes de macarons en 2004... contre 30 kg par mois en 1999! Explications.

C'est à l'orée de l'an 2000 que Yannick LEFORT et Marie-Odile HAAG se sont lancés dans l'aventure des macarons. Pour l'ancien chef-pâtissier de la Grande Epicerie de Paris qui a passé entre autres 5 ans chez DALLOYAU et 4 ans chez Saint-Clair Traiteur, l'évidence a vite sauté aux yeux : « En étant conseil d'entreprise, je me suis aperçu qu'il manquait de la diversité dans l'offre et que nombre de professionnels n'avaient pas le temps de faire des macarons. VATEL lui-même disait : « il n'est de petit four plus complexe à réaliser que le macaron ». Et c'est vrai. Quand deux pâtissiers se rencontrent, ils discutent nouveautés, feuilletage... et macarons ».

Deux raisons majeures ont donc prévalu à son choix : « La première, c'est que c'est un petit four extrêmement agréable et convivial qui amène diversité, saveurs, couleurs et textures. La seconde, c'est que c'est le produit le plus capricieux de la gastronomie française. Très sincèrement, le macaron est un produit très complexe. Il n'accepte pas l'automatisme, il faut constamment piloter sa texture et le maîtriser. Il n'y a que le dressage qui puisse être mécanisé, mais pour le reste, c'est le flou total et, intuitivement, le client s'en aperçoit. Pourtant, paradoxalement, c'est très simple et extrêmement complexe à maîtriser, les jours de pluie par exemple, il n'est pas rare qu'ils explosent au four! ».

Quand il crée la société, les banquiers ont quelque réticence à comprendre l'intérêt de ce mono-produit. Mais très vite, avec le bouche à oreille, le marché va répondre et la société enregistre dès lors une croissance annuelle à 2 chiffres. Sa clientèle est essentiellement composée de traiteurs (60 %), de boulangers-pâtisseries, palaces et restaurants étoilés. Les macarons sont proposés en 3 tailles : 40 mm pour les cocktails, 50 mm la taille lunch pour les restaurateurs qui les placent sur l'assiette de dessert, et, 75 mm pour les boutiques. Fournisseur de Fortnum & Masson à Londres, son premier objectif est aujourd'hui de pouvoir répondre à toutes les demandes, sans déroger à sa règle d'excellence : « J'idéalise plus un standard de qualité qu'un volume ».

Six ans après la naissance de Macarons Gourmands, Yannick LEFORT est donc satisfait. Il y a de quoi : 24 tonnes de macarons en 2004 (contre 30 kg/mois en 1999), ce, rien que dans la région parisienne. Mais ce succès est aussi et surtout celui de la réussite du couple. Marie-Odile HAAG qui s'occupe de la gestion et de l'administration, a commencé par un brevet de compagnon pâtissier décroché en Alsace. A Paris, elle sera vendeuse pour MAUDUIT et DALLOYAU avant de devenir directrice de 4 boutiques LENÔTRE. Outre des stages pendant sa carrière, elle prendra un an de congé formation pour suivre les cours de commerce et gestion de l'ESCP, à savoir Sup de Co. « Je n'ai qu'une prétention, confie-t-elle dans un sourire, c'est celle que ne pas faire les choses à moitié. C'est une démarche, une philosophie et l'envie depuis toujours de prendre le chemin de l'excellence. Alors bien sûr, c'est difficile. Mais ce qui est vraiment bien et utile, c'est de pouvoir confronter ses expériences avec celles d'autres chefs d'entreprise au sein du Centre des Jeunes Entrepreneurs de l'Essonne ». Lauréate du concours des « Espoirs de l'Economie 2001 » décerné par la CCI de l'Essonne, et lauréate du concours de la « Création d'entreprise 2001 » décerné par la Bics Banque Populaire, il était aussi logique que le Prix de la Réussite 2004 lui soit décerné, elle qui ajoute, de concert avec Yannick LEFORT : « Nous avons appris des maîtres artisans, en s'ouvrant et s'améliorant sans cesse. Toutes ces rencontres, tous ces professionnels nous ont donné envie de réussir et d'arriver à transmettre cette foi de l'excellence ». Leur réussite tient aussi à celle d'une équipe qui s'est construite, jour après jour, pour donner un sens à l'entreprise. Leur première embauche n'était-elle pas celle d'une dame de 50 ans à laquelle l'ANPE ne donnait guère d'espoir...

Forts de cet esprit d'entreprise, Yannick LEFORT et Marie-Odile HAAG s'inscrivent donc dans la durée. Leur société a quitté les 150 m² du départ pour rejoindre les 900 m² de l'ancienne cuisine centrale de Yerres. Aujourd'hui, leur objectif est d'augmenter la produc-

tion de 50 % dans les trois ans et de s'ouvrir à l'exportation vers le Japon. Pour ce faire, le très créatif pâtissier ne cherche pas à imposer ses goûts : « Il faut forcément un fonds de base qui est dans toute la mémoire collective. Les plus vendus restent les parfums vanille, café, chocolat, framboise et pistache. Mais je suis surpris de voir qu'ensuite il y a le coquelicot lancé voici 4 ans. Les clients viennent chercher aussi l'exceptionnel comme l'Angélique de Niort qui faisait partie de notre patrimoine culinaire, le nougat de Montélimar ou l'églantine d'Alsace ».

Sa prochaine création s'appuiera sur le café Maussawa, un café produit dans une région du Sri Lanka, et peu à peu, le succès grandit dans le magasin de la fabrique ouvert le samedi. « Je suis convaincu qu'il y a des concepts comme celui-ci dans différentes catégories de produits. Quant aux dangers du mono-produit, je ne suis pas inquiet par rapport à une éventuelle concurrence. D'abord, on a pris une telle avance que celui qui veut s'y frotter rencontrera le même type de difficultés dans l'équilibrage des liqueurs, pâte d'amande, pralinés, liqueurs que je fais moi-même ».

Car, telle est la force de Macarons Gourmands. Amandes d'Espagne, pistaches de Sicile, café du Sri Lanka, olives de Lucques, pulpe d'églantine d'Alsace... la liste est longue des AOC ou matières premières du commerce équitable. Ajoutez une maîtrise intraitable de toute la chaîne de production grâce à une fabrication maison de toutes les garnitures, confitures,

ganaches, liqueurs, pralinés, fruits confits... à quoi s'ajoutent des techniques de décoction, de marinade ou d'infusion.

Voilà une vraie générosité à exalter le produit et à attirer le succès avec des nouveautés telles que Mûre Poivrée, Vatrouchka (crème fromage blanc, saupoudré de graines de pavot), Griottin, Calisson, Noix de Coco citron vert, ou encore Jalisco : un macaron vert moucheté de rouge avec un cocktail détonnant de tequila, citron vert et zestes, piment et sucre de cactus. Oui oui, nous sommes d'accord : Lefort, il fait fort et c'est tant mieux! ■

F. L.

MACARONS GOURMANDS
2 rue Rossini 91 330 Yerres
Tél. : 01 69 49 61 11.
Fax : 01 69 49 20 06
Email : macarons.gourmands@wanadoo.fr

Yannick Lefort Son parcours

A l'âge de 10 ans, il demande à sa mère si son gâteau d'anniversaire est fait. Comme ce n'était pas le cas, il se met en cuisine pour réaliser une sorte de quatre quart avec un glaçage de sucre. Puis, il fera des brioches et autres kouglouffs chez sa tante près de Colmar. Arrivé en 5^e, il opte pour la pâtisserie et apprend les bases essentielles chez Jean-Paul SITTER. Il monte alors à Paris et passe un an chez MAUDUIT, puis 5 ans chez DALLOYAU où, il confie avoir recommencé son apprentissage sous l'égide de Pascal NIAU (MOF). A 25 ans, il prend son premier poste de chef glacier en l'occurrence à la Sorbètière de Paris. Il fera l'ouverture de MAXIM'S Traiteur, avant de devenir chef-pâtissier de Saint Clair Traiteur pendant 4 ans. En 1990, il devient directeur des laboratoires de la Grande Epicerie de Paris. Il y restera six ans, tout en créant H & L Créations Gourmandes, une société de conseil avec Pierre HERME. En 1996, il publie son premier livre « La Journée Chocolat », un livre réédité plusieurs fois chez Hachette, puis, en 1998, « La Passion des Tartes ». Enfin, début 1999, il crée Macarons Gourmands avec Marie-Odile HAAG. L'entreprise installée à Yerres, dans l'Essonne (91) compte aujourd'hui 9 salariés.