



**CES GOURMANDISES
FONT GROSSIR L'ACTIVITÉ
DE YANNICK ET
MARIE-ODILE LEFORT.**

DES MACARONS DE PLUS EN PLUS GOURMANDS

Les Macarons Gourmands fêteront leurs 10 ans en 2009. En 2005, ils se sont installés dans l'ancienne cuisine des Meuniers. En occupant des locaux plus grands, Yannick et Marie-Odile Lefort s'étaient fixé des objectifs sur 3 ans. Le cap a été tenu, voire même dépassé. Arrivé rue Rossini, le couple produisait alors 25 tonnes de macarons par an, et voulait augmenter sa capacité de 50%. La production en 2008 est de 50 tonnes par an ; les objectifs ont donc été doublés. *"Chaque jour, 12 000 macarons cocktail sortent désormais de nos fours",* se réjouit Yannick Lefort. *"Changer de locaux a été pour nous une bouffée d'oxygène. Nous avons pu investir dans des machines qui ont accru notre productivité."* L'arrivée d'un four 36 plaques permet de cuire actuellement 2 520 demi-sphères (l'équivalent de 1 260 macarons) à la fois, toutes les 10 minutes.

Démarche artisanale

Mais l'homme garde une place prépondérante dans ce dispositif. En trois ans, 7 emplois ont été créés, ce qui porte les effectifs à 17 personnes. Parmi les nouvelles recrues, Philippe Rollando, chef-pâtissier, est l'un des 10 spécialistes français du dessert à l'assiette et a officié au "Jules Verne", le restaurant gastronomique étoilé de la Tour Eiffel. Yannick Lefort revendique ce besoin de s'appuyer sur un savoir-faire humain. *"Nous sommes aux antipodes de la standardisation industrielle !"*

**Le Journal
des Yerrois**

Juin 2008



L'homme, c'est aussi de la matière grise et de l'audace. Deux ingrédients bien utiles pour marier des produits toujours de qualité, et éveiller la curiosité aussi bien que les papilles des clients en proposant des saveurs inédites.

Deux collections

Le nombre de créations ? *"Je ne les compte plus",* confie Yannick Lefort. Tel un grand couturier de la gastronomie, celui-ci propose deux collections printemps-été et automne-hiver, avec à chaque fois 10 créations. Auxquelles s'ajoutent les "éphémères", dont la durée de vie ne dépasse pas quelques mois. *"Ils sont très appréciés des chefs étoilés et des palaces !"*

En trois ans, trois nouveaux produits ont vu le jour : les Folie's (des macarons à partager), les Croc's (cuits comme des meringues) et les petits moelleux (une pâte à macaron avec davantage de beurre).

Tous ces produits se racontent mieux eux-mêmes qu'avec de longs discours. Un point de vente est ouvert sur place aux particuliers le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Vous laisserez-vous séduire ?

- 📍 **Macarons Gourmands,**
2 rue Rossini à Yerres.
Sur Internet : www.macarons-gourmands.fr



MACARONS GOURMANDS