

néo RESTAURATION

Le magazine des tendances et des solutions en restauration hors domicile

MAI 2008 - 7€
NUMÉRO 453

Le macaron se prête à tous les délices

TOUJOURS PLUS D'AUDACE

« Le macaron accompagne tous les âges de la vie, correspond à tous les palais et à tous les imaginaires gourmands, commente Christelle Bernardé, directrice de marque. Son petit diamètre fait de lui un produit pratique à emporter et facile à déguster. Il est toujours d'actualité et n'est jamais démodé ! » En effet, de tout temps consommés et appréciés, ils

constituent un support laissant libre cours aux créateurs. Toutefois, les années 2000 ont été marquées par un nouvel engouement pour cette petite bouchée gourmande. Une redécouverte ! Au fil des années, si les pâtisseries sont restés très attachés à la tradition, ils ont pourtant évolué en jouant davantage l'audace, et en intégrant, dans sa composition, de nouveaux ingrédients tels des fruits rouges, des épices, de la pistache, de la figue ou même de la lavande.

Ainsi, le chef pâtissier Yannick Lefort crée, en 1999 avec son épouse, un atelier de fabrication dédié à cette gourmandise, qu'il vend surgelée. Sa société, Macarons gourmands, s'adresse à tous les professionnels de la gastronomie désireux de proposer des produits de qualité réalisés avec des matières premières irréprochables. Il met d'ailleurs un point d'honneur à réaliser lui-même ses garnitures, gana-

TENDANCES

ches, confitures, liqueurs, pralines... Pour concevoir des parfums qui vont des plus classiques aux saveurs de contrées lointaines (gousse de vanille de Tahiti, poivre sauvage rare de Madagascar...), en passant par des produits du terroir (beurre salé, églantine d'Alsace, eau de rose...). Pour Yannick Lefort, la raison de ce récent engouement est simple : « Si le macaron jouit d'une faveur toute particulière auprès des gourmands et des gourmets, c'est parce qu'il concentre en une bouchée tous les plaisirs gustatifs recherchés actuellement : croustillant, moelleux, fondant, goûteux... il est dans l'air du temps ! »

Nul ne contredira Yannick Lefort, de Macarons gourmands, et certainement pas les fidèles amateurs : « C'est une douceur de moins de 20 grammes à se damner, qui doit, pour exalter ses sensations pleines de rondeur et de suavité, croquer avant de fondre ! » ♦ Encarna Bravo

Néo restauration

Mai 2008

MACARONS GOURMANDS