

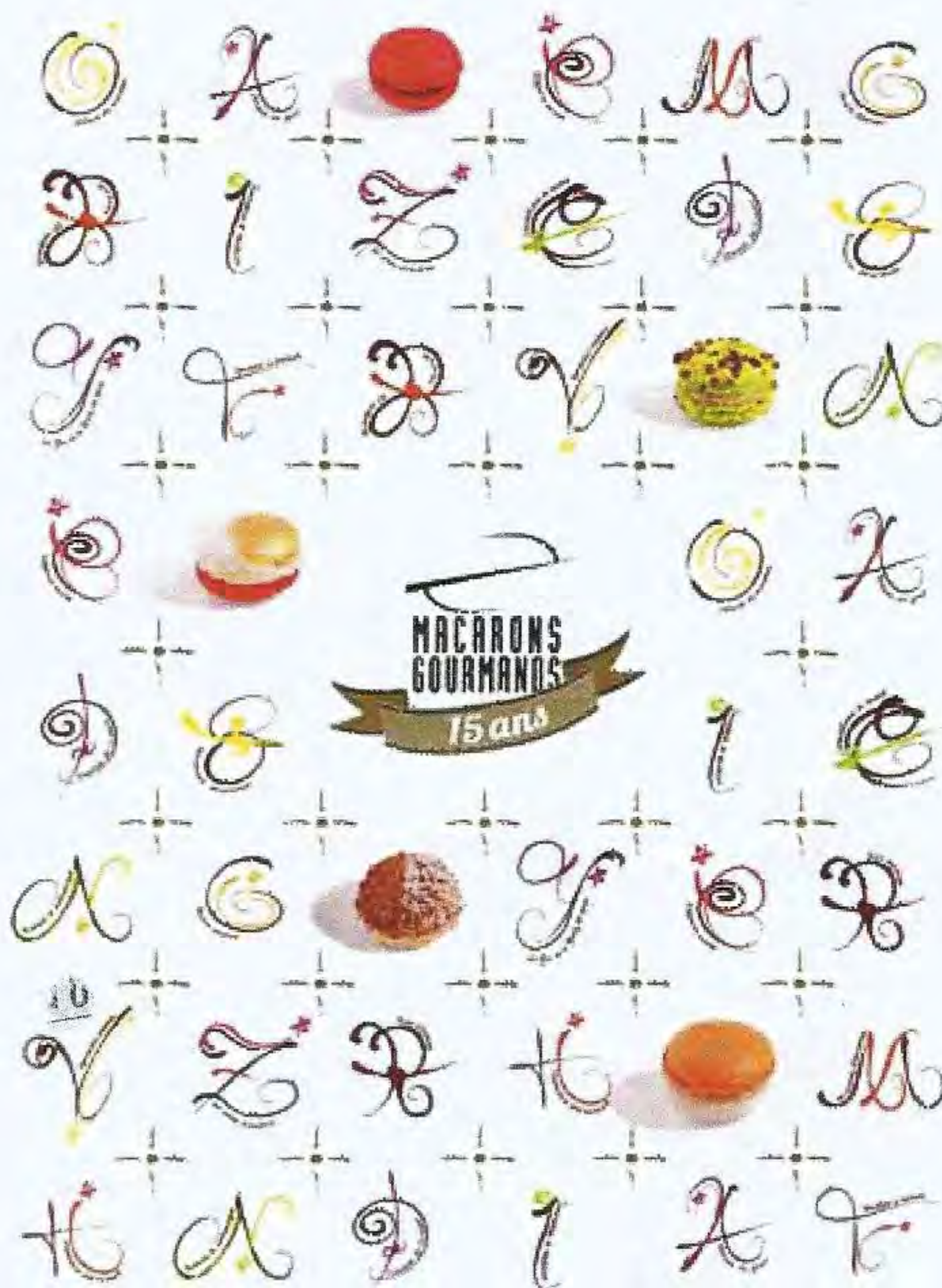
15 ans de gourmandise au service des artisans

Pour son 15^{ème} anniversaire, l'entreprise Macarons Gourmands installée à Yerres (Essonne) propose aux artisans boulangers-pâtisseries une nouvelle collection originale de 15 produits et le Macarogramme®, un alphabet décliné sur le packaging des produits.

Pâtissier renommé, Yannick Lefort officiait à la Grande Epicerie de Paris avant de créer une entreprise dédiée au macaron ! « Dans les années 90, le macaron était cantonné aux parfums classiques : vanille, café, chocolat, fraise, etc... Le potentiel était là avec des possibilités techniques importantes », explique le pâtissier qui fonde avec sa femme Marie-Odile « Macarons Gourmands » en 1999. Depuis sa création, cette entreprise artisanale dédiée au macaron a enregistré une croissance sans égal. En 2005, elle a été équipée d'un laboratoire de plus de 1 000m². Aujourd'hui, « Macarons Gourmands » fournit de nombreux palaces français, des restaurateurs, des artisans boulangers-pâtisseries, des chocolatiers-confiseurs, des traiteurs, etc. La réussite de Yannick Lefort réside dans l'innovation permanente, la recherche constante de nouveaux produits et une fabrication « Maison » de toute sa production. Deux fois par an, le professionnel lance une nouvelle collection. Avec son équipe de pâtisseries, il invente de nouvelles associations de parfums, des rencontres gustatives inédites et des déclinaisons visuelles originales. Avec ses 2 collections annuelles, il a déjà 250 créations à son actif.



Yannick Lefort



Crédit photos : Patrick Aulauve pour Macarons Gourmands

Cet alphabet est inspiré des gestes du pâtissier.

Macarogramme®

« Créer un macaron, c'est toute une histoire ! C'est l'envie d'explorer de nouvelles voies et de nouvelles associations. C'est aussi la volonté d'utiliser les matières les plus nobles et de les travailler de ses propres mains dans le respect d'une tradition ancestrale », explique Yannick Lefort qui écrit l'histoire de son entreprise avec son langage et ses créations, composées d'esquisses et de gestes professionnels. Pour les 15 ans de Macarons Gourmands, Yannick a inventé un alphabet qui reprend toutes les lettres et se décline sur tous les supports de communication et packagings de l'entreprise.

Collection 2013-2014

« Nos clients souhaitent qu'on les surprenne et qu'on leur fasse découvrir des saveurs nouvelles ». Partant de ce principe, Yannick a créé des produits qui ont rencontré beaucoup de succès comme le macaron citron-gingembre, le cassis-lavande ou le Mojito. En 2010, la collection des « Macarons jardiniers » est récompensée par le prix de l'innovation alimentaire Ile-de-France dans la



Macaron amandes et réglisse

catégorie art culinaire et gastronomie.

La collection 2013-2014 spécial anniversaire propose des nouveautés comme les Croq's et les Zapéri-mac's, de petits amuse-bouche sucrés ou salés.



Macaron groseille, champagne et vanille



Macaron églantine et eau de fleur d'oranger

« Faire renaître des saveurs oubliées non par nostalgie mais par respect pour l'héritage des anciens et pour préserver une tradition », précise le pâtissier. La démarche de l'entreprise est tournée vers une fabrication 100% artisanale. Les fruits sont confis maison ainsi que les pralinés et autres ganaches. Les additifs, arômes et auxiliaires technologiques sont interdits.

Utiliser des produits vrais

Innovation et tradition sont au cœur de la création de l'entreprise. Le pâtissier s'approvisionne avec des produits vrais ou marqués par leur excellence qu'ils soient issus d'un terroir de proximité ou provenant du bout du monde. Pour les produits locaux, Yannick Lefort achète son miel du Gâtinais, les coquelicots de Nemours, les œufs de L'Oise, la menthe de Milly-la-Forêt ou le cresson d'Ile-de-France. Pour les produits collectés dans le monde (thé du Sri Lanka, sève de quitul, moka d'Ethiopie, vanille de Tahiti), le pâtissier recherche avant tout une qualité haut-de-gamme qui se retrouvera dans ses produits commercialisés aux professionnels.

Jean-Pierre Deloron



Un gâteau composé de macarons à la fois haut en couleurs et trendy. Glaçage pastel au choix (rose, vert, orange), rubans (rouge, jaune, vert) et message personnalisé.



Macaron « le Merveilleux »

Créations de 1999 à 2012

- 1999 : Macaron caramel au beurre salé avec Henri Le Roux
- 2000 : Robe en chocolat et macarons avec le couturier Ungaro au Salon du chocolat
- 2001 : Macaron au chocolat lait passion
- 2002 : Robe en macarons avec le couturier Angelo Tarlazzi au Salon du chocolat
- 2003 : Macaron noisette-chèvre-menthe
- 2004 : Le Gustave, macaron en hommage à Gustave Caillebotte
- 2006 : Implantation de la fabrique de 1 000m²
- 2010 : Macarons jardiniers à base de légumes du potager
- 2011 : Macaron chocolat endives pour les 30 ans du Club des créateurs de chocolat
- 2012 : Collection « Révolution d'Octobre »



Les Zapérimacs, des produits festifs sucrés ou salés pour l'apéritif.



Yannick Lefort

Né en Alsace, Yannick Lefort a fait ses premières armes chez des pâtissiers dans l'est de la France. Il travaille ensuite chez Dalloyau puis devient chef pâtissier à la Sorbetière de Paris à 24 ans. Il exerce son métier chez Maxim's traiteur et François Clerc Traiteur. En 1990, il dirige une équipe de 70 personnes qui fabriquent des produits de boulangerie, pâtisserie et cuisine à la Grande Epicerie de Paris. En 1991, il crée une société de conseil technique et de formation Créations Gourmandes avant de fonder Macarons Gourmands. Passionné de gastronomie, Yannick Lefort est membre du Club des croqueurs de chocolat, la Marmite à malices et l'Ambassadeur de la cité du chocolat. Il a écrit plusieurs livres : la journée chocolat, la grande passion des tartes et Van Houtten avec les grands chefs. En octobre prochain, Yannick Lefort sera présent au Salon du chocolat, porte de Versailles à Paris et en novembre, il participera à une émission télévisée sur M6 consacrée à la pâtisserie française.

Chiffres 2012
50 millions de pièces/an
30 collaborateurs
200m³ de stockage