

Jeu Phénomène

La folie du macaron



Yannick Lefort, carré sur le macaron.

Cette semaine, dans *Le Meilleur Pâtissier*, Cyril Lignac et Mercotte reçoivent Yannick Lefort*, un spécialiste du macaron. L'occasion de revenir sur la success story de ces petits biscuits.

6

20h50 Jeu
LE MEILLEUR PÂTISSIER

Une longue histoire

Ce petit gâteau fondant à l'intérieur et croquant à l'extérieur est devenu un incontournable de la pâtisserie française. S'il est très en vogue aujourd'hui, sa création n'est pas récente. Cette friandise serait arrivée en France au XVI^e siècle, rapportée par Catherine de Médicis lors de l'un de ses voyages. Mais le macaron, dit parisien, tel qu'on le connaît aujourd'hui, date du début du XX^e siècle lorsque Pierre Desfontaines, petit-cousin de Louis-Ernest Ladurée, a eu l'idée d'accoler les deux coques et de les garnir d'une ganache.

Les raisons d'un succès

Depuis quinze ans, on assiste à une véritable frénésie autour des macarons. Au début des années 2000, les pâtissiers l'ont remis au goût du jour. «Les consommateurs étaient en quête de plaisir mais se préoccupaient aussi de plus en plus de leur ligne. Le macaron est un bon compromis. Il offre en une seule bouchée un concentré de saveur et de texture», analyse Yannick Lefort. Mais la vraie magie du macaron vient aussi du fait

que c'est un produit capricieux. Il n'est pas facile à réaliser. Ce qui entretient le mythe.» Pour Yannick Lefort, le macaron a encore de beaux jours devant lui. «Il a un effet caméléon. Il peut se décliner en mille et une couleurs et saveurs. Et nous, pâtissiers, nous fourmillons d'idées pour nous adapter aux envies du moment et éviter que les gens ne se lassent.»

Une pâtisserie tendance

Les grands pâtissiers comme Ladurée ou Pierre Hermé ont fait de ce gâteau un produit tendance et élégant. «On cherchait à se renouveler», explique Yannick Lefort. Une gourmandise qui a connu son apogée quand, en 2005, Sofia Coppola en fit l'éloge dans son film *Marie-Antoinette*. Aujourd'hui, les maîtres pâtissiers lancent des collections automne-hiver et printemps-été. ●

Constance Auger

*Maître confiseur et fondateur de *Macarons Gourmands*.