



Ladurée (3)



# LE MACARON un petit délice à la mode

Erst knusprig, dann weich; grün, braun oder bunt: Macarons sind groß in Mode und inspirieren die Konditoren zu fantasievollen Kreationen. Laure Salamon riskiert einem Blick in die Backstuben. mittel

**A**ux quatre coins de la France, depuis des **décennies**, les boulangeries et pâtisseries proposent des macarons : un petit biscuit rond à base de sucre, de **blanc d'œuf** et d'**amandes pilées**. Mais le macaron à la mode, ces dernières années, c'est celui de Paris. Sa **particularité** : il a deux **coques** liées par une **ganache**. Cette technique a été inventée au milieu du XX<sup>e</sup> siècle par Pierre Desfontaines, le petit cousin de Louis-Ernest Ladurée qui **a fondé** la pâtisserie du même nom à Paris. « *Les macarons étaient déjà accolés chauds deux par deux à la sortie du four*, explique Philippe Andrieu, chef pâtissier chez Ladurée. *Pierre Desfontaines a découvert la ganache au chocolat lors d'un voyage en Suisse et a donc eu l'idée de glisser cette ganache entre deux macarons.* » C'est ainsi qu'est né le double macaron parisien. D'abord classique avec des parfums de vanille, de chocolat ou de café, il **se décline** aujourd'hui dans des couleurs et des goûts innombrables. Le pâtissier Pierre Hermé serait à l'origine de cette diversité de parfums. Après avoir inventé des macarons à base de citron, de pistache ou de rose dès 1986, il imagine puis **commercialise** des macarons origi-

naux au **foie gras**, à l'huile d'olive ou à la truffe blanche. « *Je me suis demandé ce qui fait le goût du macaron*, raconte Pierre Hermé, dont les boutiques **écoulent** 60 kilos par jour en semaine et 90 kilos les week-ends. *La coque certes, mais surtout sa garniture. C'est elle que j'ai voulu travailler. La spécificité de mes macarons réside dans le fait qu'ils sont beaucoup garnis. Ce n'est pas nécessairement perceptible, mais cela change véritablement le goût.* »

### Un luxe accessible

Surnommé le « *Picasso de la pâtisserie* » par les médias américains, c'est bien plutôt à Jean-Paul Gaultier ou à Christian Dior qu'il faudrait comparer Pierre Hermé. Sa créativité **a** en effet **poussé** les autres pâtissiers à innover. Et **tels** de grands couturiers, les chefs pâtissiers sortent des collections, invente des macarons de plus en plus originaux à chaque saison. Bergamote-**agrumes** chez Ladurée, citron vert-basilic chez Pierre Hermé, abricot-**riz soufflé** chez Dalloyau : chacun prend plaisir à jouer avec les couleurs, les goûts, les textures.

Cette variété plaît. Ladurée, par exemple, **écoule** 220 tonnes de macarons par an dans ses boutiques. À cela s'ajoutent 125 tonnes qui sont expor-

le macaron	frz. Keksspezialität
le délice	die Delikatesse
aux quatre coins de	überall in
la décennie	das Jahrzehnt
le blanc d'œuf (m)	das Eiweiß
l'amande (f)	die Mandel
pilé,e	gemahlen
la particularité	die Besonderheit
la coque	die Schale; hier: die Hälfte
la ganache	dicke Creme aus Crème fraîche und zerlassener Schokolade
fonder	gründen
accoler [akole]	zusammenkleben
le four	der (Back)Ofen
se décliner	existieren
commercialiser	vertreiben
le foie gras [fwagra]	die Stopfleber
écouler	verkaufen
la garniture	die Füllung
travailler qc	etw. bearbeiten
résider dans	liegen in
perceptible	erkennbar

### Un luxe accessible

accessible [aksesibl]	erschwinglich, bezahlbar
pousser à tel,le	anspornen zu wie
l'agrumes (m)	die Zitrusfrucht
le riz soufflé	der Puffreis
se relayer [ʁ(ə)leje]	sich abwechseln
l'équipe (f)	das Team; hier: die Schicht
24 heures sur 24	24 Stunden am Tag
ludique	spielerisch; hier: fantasievoll
être chargé,e de	voller ... sein
la pièce	pro Stück

### Des origines italiennes

la pâte	der Teig
le moine	der Mönch



Pierre Hermé

### Des origines italiennes

Le nom macaron vient de l'italien *maccherone* qui désigne la **pâte** avec laquelle on prépare les macaronis. Le macaron aurait été inventé par des **moines** de la région de Venise. Catherine de Médicis l'aurait ramené d'Italie en France à la Renaissance. Il a été ensuite transformé par les pâtissiers selon les régions.



Ladurée à Paris

tées dans le monde entier tous les ans. 150 pâtissiers **se relaient** en trois **équipes** afin de fabriquer les biscuits, **24 heures sur 24**, sept jours sur sept. Pour le chef pâtissier Philippe Andrieu, ce succès s'explique fort

simplement : « *Le macaron est un gâteau ludique, facile à manger. Chaque parfum est chargé d'émotions, et surtout il reste un luxe accessible.* » Et un petit plaisir gastronomique qui coûte 1,50€ la **pièce**. ■

### Des macarons maison

Le macaron **enflamme** aussi l'imagination des **cuisiniers amateurs**. Les secrets de fabrication du biscuit **sont dévoilés** au grand public dans des livres, des blogs ou des **ateliers** de cuisine. « *Ce n'est pas si difficile à cuisiner. Il faut de bons ustensiles, de la technique et surtout de la patience*, confie Nadège, une grande **amatrice** qui a créé un blog spécialement **dédié au sujet**. *Je laisse libre cours à mon inspiration, souvent en fonction des événements : Noël ou Pâques, par exemple, ou des cadeaux gourmands que l'on m'a faits. J'essaie de les intégrer dans mes créations.* »

Sa dernière idée, une ganache à base de fraises **Tagada**. Et Nadège est plutôt fière de ses inventions : « *Pas besoin d'aller à Paris pour manger de très bons macarons !* » Une petite envie ? <http://macaronsaddict.canalblog.com/>

enflammer	anregen
le cuisinier amateur	der Hobbykoch
dévoiler	verraten
l'atelier (m)	der Kurs
la patience [pasjäs]	die Geduld
l'amatrice (f)	die Liebhaberin
dédié,e à	gewidmet
laisser libre cours [kur] à	freien Lauf lassen
gourmand,e	hier: essbar
Tagada	entspricht Haribo



Philippe Andrieu, chef pâtissier