



NOTRE MARCHÉ

Le macaron, aujourd'hui duc de Joyeuse

Avant de s'unir deux à deux, ce petit gâteau à base d'amandes, de sucre et de blancs d'œuf, croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, se présentait seul. S'il est cité par Rabelais, son origine reste obscure.

"Nombril du moine"... Catherine de Médicis le rapporte d'Italie pour le mariage du duc Anne de Joyeuse : il s'appelle alors "nombril du moine". Un pâtissier, M. Adam, le fait entrer à la cour de Louis XIV lors des noces du roi.

. et fournée ardéchoise Enrichies de confiture ou de liqueur, les coques de macaron sont accolées deux à deux vers 1830. À la fin du XIX^e siècle naît le macaron parisien tel qu'on le connaît aujourd'hui. La maison [Charaix] réalise à Joyeuse, en Ardèche, celui de Catherine de Médicis, et il est délicieux.

Sur Internet : [http //maisoncharaix.com](http://maisoncharaix.com)