



Une légende dorée

Le macaron de Joyeuse

Pâtisserie ronde à base d'amandes pilées, les macarons sont à la mode. On en trouve partout et à tous les prix depuis les grand noms de la pâtisserie française jusqu'aux enseignes de la grande distribution en passant par les fast food qui en proposent pour accompagner les cafés.



Les macarons de Joyeuse. (Clichés Sokebana).

Apparu au Moyen-Age en Italie, le macaron (de l'italien macaroni) se serait répandu en France à la Renaissance. Rabelais citait ce délice des dieux qui aurait été rapporté d'Italie par Catherine de Médicis lors de son entrée dans la famille royale. Bon nombre de villes françaises en revendiquent la paternité, à Paris, en Bourgogne, au pays Basque... Mais c'est en Ardèche, à Joyeuse, que se trouverait la plus ancienne filiation, selon l'encyclopédie Wikipedia. En effet en 1581, Catherine de Médicis, mère du roi, aurait fait servir les fameux macarons dorés lors des noces du Duc Anne de Joyeuse. Ce dernier aurait ensuite rapporté la recette

de la cour du roi Henri III aux pâtisseries du duché de Joyeuse qui l'aurait transmise depuis, de génération en génération, jusqu'à aujourd'hui. Le Macaron de Joyeuse, à base d'amandes et entièrement craquant, serait donc l'authentique macaron, resté fidèle, dans son apparence et son goût, à celui qui se croquait à la cours des Médicis... Une légende somme toute dorée et craquante à souhait. En tout cas, parmi ces pâtisseries nous avons en Ardèche une pâtisserie qui perpétue la tradition du Macaron originel, avec une recette jalousement gardée par le maître macaronnier et transmise par contrat notarié s'il vous plaît, il s'agit de la Maison Charaix à Joyeuse. Cette der-

nière pâtisserie continuerait donc depuis le XVI^e siècle à produire les fameux et authentiques Macarons de Joyeuse.

L'essor d'un macaron

Il y a deux ans M. et Mme Charaix après une longue carrière à la tête de la pâtisserie décident de partir en retraite, c'est la famille Villard-Palanque originaire de Dompnac non loin de Joyeuse qui en reprennent le témoin. Dans la famille il y a Georgette la maman qui s'occupe de superviser la production et la boutique de Joyeuse, il y a ensuite André le père qui s'occupe de tous les aspects administratifs et financiers et enfin Laurent



Un savoir-faire ancestral.. (Clichés Sokebana).

le fils, un polytechnicien qui quitte ses fonctions dans un grand groupe de luxe parisien pour se consacrer à la promotion des Macarons de Joyeuse. Tous 3 sont des Ardéchois de sang et de cœur et souhaitent promouvoir non seulement les bons produits mais aussi l'Ardèche et Joyeuse. Après un an de travail les choses se passent plutôt bien puisque ce sont près de 70 points de vente en France qui vendent les macarons, parmi lesquels on peut citer quelques grands noms : La Grande Epicerie du Bon Marché



à Paris, Les Galeries Lafayette Gourmet, Le Glacier Berthillon, la boutique de Georges Blanc à Vonnas, celle de Antoine Westermann à Strasbourg... Les Macarons commencent même à voyager au delà de nos frontières : en Belgique et en Thaïlande ou ils sont déjà en vente et d'autres pays devraient bientôt rallonger la liste : Le Japon, Les Pays Bas, l'Allemagne... La famille garde les pieds bien sur terre, cette entreprise est une course de fond qui n'a d'intérêt que si les produits s'installent dans la durée, au delà de l'effet de mode. C'est pourquoi nos ardéchois entrepreneurs n'hésitent pas à voyager pour faire découvrir leurs produits sur des salons comme la foire de Paris ou la Maison Charaix était présente en mai, le salon du chocolat de Paris en octobre qui constitue une très belle vitrine et qui aura lieu en octobre cette année. Ce sont au total plus de 10 salons cette année ou Joyeuse sera représenté. Au delà des macarons la maison étoffe sa gamme de produits toujours en mettant en valeur le savoir faire et les produits de qualité ardéchois on peut citer une gamme de miels « Les Miels de Joyeuse » élaborée en partenariat avec des apiculteurs de la région mais également d'autres biscuits qui seront lancés d'ici la fin de l'année.