



Enquête



# Le macaron, (m)ode à la délicatesse

Comble de la pâtisserie hype, le macaron reste un produit du terroir français. Qui se cuisine à la maison... ou se déguste avec des parfums excentriques dans les boutiques parisiennes.

Certains estiment que la mode du macaron est aujourd' hui dépassée. Supplantée par le phénomène cupcake. Difficile à dire. Car ce mets raffiné bénéficie encore aujourd' hui de l' image du «must» de la pâtisserie française. Le tout condensé dans une simple petite bouchée. Une preuve que l' objet n' est pas «out» ? La maison de couture Kenzo a imaginé pour sa collection printemps 2011 un «macaron bag». Illustration du charme indélébile de cette petite pâtisserie aux milliers de parfums.

Qui a inventé quoi au cours de la longue histoire de cette petite bouchée de pâtisserie française ? Difficile de le savoir avec exactitude. Ainsi, plusieurs cités en revendiquent la paternité. Comme Joyeuse en Ardèche, ou encore Boulay, en Lorraine. Il a aussi été la spécialité de Chartes, de Montmorillon, de Niort ou d' Amiens, notamment. Mais la recette viendrait à l' origine d' Italie... Dans tous les cas, il s' agit en France, lors de la Renaissance, d' un biscuit rond, croustillant et légèrement levé. La maison Ladurée, fondée en 1862, depuis des lustres associée à cette pâtisserie chic, revendique, elle, l' idée d' accoler 2 coques et de les garnir de ganache. Difficile de vérifier cette paternité, mais peu importe, c' est sous cette forme que le macaron dit «parisien» est réellement devenu célèbre et recherché. Le célèbre pâtissier Pierre Hermé (lire l' interview), ancien élève de Gaston Lenôtre, estime, lui, avoir œuvré

## Macarons noix de coco

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn  
Cuisson : 15 mn – Repos : 30 mn  
Coût : ★ – Difficulté : ★★

500 g de sucre glace  
400 g de poudre d' amandes  
150 g de noix de coco râpée  
6 blancs d' œufs

450 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
6 feuilles de gélatine  
80 cl de lait de coco  
Eau

- Pour la garniture, chauffez le sucre et l' eau avec la gousse de vanille fendue et grattée, et laissez infuser 15 mn. Ôtez la gousse.
- Faites ramollir la gélatine dans de l' eau froide et essorez. Ajoutez la gélatine au sirop vanillé puis incorporez le lait de coco.
- Versez dans un moule sur une épaisseur d' environ 7 mm puis mettez au réfrigéra-

- teur pendant 4h.
- Mélangez le sucre glace, la poudre d' amandes et la noix de coco râpée. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Préparez le sirop avec le sucre en poudre et l' eau, puis versez sur les blancs. Ajoutez à la préparation à base de poudre d' amandes et de noix de coco et mélangez

délicatement. Il faut que l' appareil soit lisse et fasse un ruban. Versez enfin l' appareil dans une poche à douille.

- Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposez en quinconce des petits dômes de pâte de taille régulière. Laissez les coques reposer environ 15 mn. Puis enfournez 15 mn. Laissez refroidir avant de les décoller.
- Finalement, pour le montage des macarons, découpez l' appareil coco avec un emporte-pièce du diamètre des macarons. Enrobez-les dans la noix de coco râpée avant de garnir les coques. Laissez rafraichir quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.



à la renommée mondiale du macaron en le modernisant par la création de multitudes de parfums. Il a notamment commencé par ouvrir une boutique à Tokyo... Aujourd' hui, les noms de Ladurée et de Pierre Hermé restent les plus solidement attachés aux macarons dont raffolent les étrangers francophiles.

La recette de base est simple. Des œufs, du sucre, de la poudre d' amandes pour la coque, un peu de

crème et un parfum pour la ganache. Le macaron est un dérivé de la meringue et il s' agit donc de monter des blancs en neige, avec du sucre et la poudre d' amandes. Cependant, la légende dit qu' il s' avère extrêmement difficile pour des «profanes» de faire des macarons...

Faux ! En réaliser chez soi ? Rien d' impossible. Mais armez-vous de patience pour parvenir à un résultat réellement satisfaisant.

Recettes Gourmandes

## Macarons noix de coco



G. Quentin/CEDUS

## Pierre Hermé, révolutionnaire du macaron



J.L. Bloch Laine

Vous êtes présenté comme le roi du macaron, et bien au-delà des frontières. Comment avez-vous réussi à asseoir cette réputation ?

Je n'aime pas cette idée de roi du macaron. Je préfère être considéré comme celui qui a repensé, revisité et rénové le macaron. Quand j'ai connu le macaron dans le milieu des années 70, c'était un produit limité aux parfums chocolat, vanille et framboise. C'était un biscuit dans lequel on mettait un peu de crème ou un peu de confiture pour coller les 2 coques. Moi, je n'aimais pas le macaron, je le trouvais trop

sucré. Mais je me suis intéressé au produit puisqu'il me semblait que l'on pouvait lui donner du goût. Je me suis alors aperçu qu'il fallait mettre plus de garniture pour cela. Petit à petit, j'ai créé des goûts qui aujourd'hui paraissent être des classiques : pistache, citron, rose... Après, j'ai pensé aux combinaisons : citron vert et basilic, cassis et violette, fruits de la passion et chocolat au lait... J'ai aussi pensé à des textures différentes, avec des morceaux de noisettes croustillantes, des pralinés feuilletés... J'avais par exemple imaginé à l'époque l'arabesque : un macaron abricot-pistache, avec un croustillant pistache à l'intérieur. Il y a aussi un macaron à la truffe avec de gros morceaux de noisettes. En plus de ces créations pendant une trentaine d'années, j'ai créé un événement comme le Jour du macaron il y a 6 ans, auquel j'ai associé les pâtisseries des Relais Desserts. À ce titre-là, j'ai révolutionné cette discipline du macaron, qui est un grand

classique de la pâtisserie française, auquel j'ai apporté un certain renouveau.

Pensez-vous avoir participé à faire de ce produit un «must» ? Je l'ai modernisé et j'en ai parlé. J'ai peut-être donné envie d'en goûter. À l'origine, il s'agit d'un produit avant tout parisien. Aujourd'hui, on en trouve partout dans le monde.

Les non-aficionados vont facilement critiquer le prix de cette petite pâtisserie. Pourquoi est-ce devenu si précieux ? Pour moi, un macaron, ce n'est pas précieux. Cela se mange. Après, du point de vue du prix, cela reflète le travail effectué. Tout est fait main : l'assemblage, le garnissage... Par exemple, sur notre macaron Chuao, nous mettons sur chaque macaron 3 petits grains de cassis. Nous référons le macaron en ajustant les 2 coques... Autre exemple : sur le macaron à l'huile d'olive et vanille, il y a 3 petits morceaux d'olives

vertes. Il s'agit d'un travail artisanal, du moins chez nous. Nous amenons une valeur ajoutée gustative par le travail effectué sur chaque pièce.

Quelle étape de la réalisation réclame l'attention la plus particulière ?

Le macaron, c'est une foule de détails : le four, la qualité des amandes, la manière de mélanger le biscuit, la manière dont sont travaillés les blancs d'œufs...

Quel conseil donneriez-vous à nos lecteurs pour réussir leurs macarons ?

Le plus difficile pour des non-professionnels – je m'en suis aperçu avec ma fille ou en ayant l'occasion de faire des macarons avec des profanes –, c'est de dresser le biscuit. C'est-à-dire de faire un biscuit bien rond. Garni d'une jolie boule de ganache ou de crème. Cela dépend de la manière dont l'on tient la poche, la qualité de ganache... Tout cela demande un peu d'exercice et de dextérité.

Renseignements :  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

Même le pâtissier Pierre Hermé insiste sur le fait que des macarons peuvent être réalisés à la maison. Deux aspects s'avèrent complexes pour les cuisiniers amateurs : réaliser une coque lisse, et réussir sa ganache. Un peu de matériel peut vous aider à y parvenir, comme une poche à douille pour la ganache, un tamis, une spatule permettant de la précision dans le détail... sans oublier l'indispensable papier sulfurisé pour la cuisson des coques au four. Tachez par ailleurs de respecter très scrupuleusement les recettes, notamment au niveau des quantités, quitte à adapter quelque peu les doses pour la seconde fournée. La pâtisserie laisse assez peu de place à la cuisine mesurée «à l'œil». Et pas de panique en cas d'échec pour les premières fournées : écrasez les coques, émiettez-les, pour les utiliser en crumble chic ou verrine-dessert !

Benoît Lély

## Macarons au chocolat fourrés à la ganache

Pour 15 personnes  
Préparation : 30 mn  
Cuisson : 20 mn  
Coût : ★  
Difficulté : ★★

4 œufs  
30 g de sucre semoule  
200 g de poudre d'amandes  
200 g de sucre glace  
15 g de cacao en poudre  
200 g de chocolat  
50 g de beurre  
12,5 cl de crème liquide

### Astuce

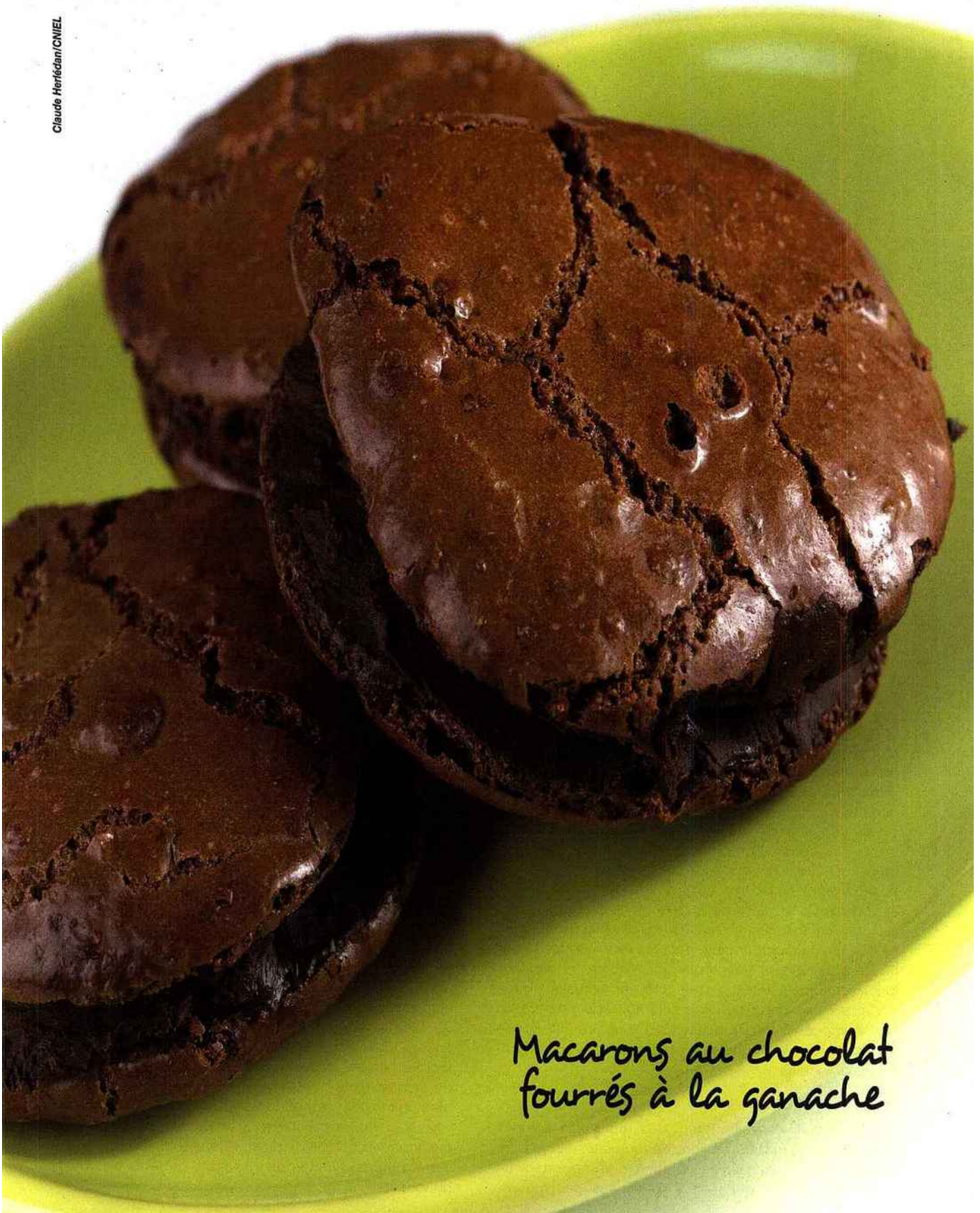
Accompagnez les macarons de yaourt de brebis et d'une cuillerée à soupe de miel pour un cocktail, simple, frais et savoureux.

- Commencez d'abord par la ganache. Pour cela, concassez le chocolat et placez-le dans un saladier. Coupez le beurre en morceaux.  
- Dans une casserole, versez la crème liquide, portez à ébullition. Versez-la sur le chocolat. Mélangez, laissez tiédir et incorporez le beurre. Réservez au frais (retirez la ganache du réfrigérateur 20 mn avant son utilisation).  
- Place à la pâte à macarons ! Préchauffez le four à 160°C (Th.5). Clarifiez les œufs, réservez 2 blancs et placez les 2 autres blancs dans un saladier. Fouettez-les énergiquement, ajoutez le sucre semoule. Fouettez de nouveau jusqu'à ce que les blancs tiennent aux

branches du fouet.

- Mélangez ensuite la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao. Tamisez et ajoutez les 2 blancs d'œufs réservés. Incorporez très délicatement ce mélange aux blancs en neige.  
- Placez cette pâte à macarons dans une poche à douille et formez de petits tas espacés sur une plaque du four couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournez 12 à 15 mn.  
- Retirez l'ensemble du four, laissez reposer 1 mn et décollez les coques du papier à l'aide d'une spatule. Laissez-les refroidir sur une grille.  
- Garnissez une coque de macarons de ganache et couvrez d'une autre coque. Dégustez.

Claude Herissain/CNIEL



Macarons au chocolat  
fourrés à la ganache