1999 : Le macaron caramel au beurre salé avec Henri Le Roux, grand chocolatier et caramélier.

2000 : La macaronade et macarons avec le couturier Ungaro (Salon du chocolat).

2001 : Le macaron au chocolat lait passion.

2002 : La Folie's, le macaron à partager.
La première robe en macarons, avec le couturier Angelo Tartarazzi (Salon du chocolat).

2003 : Le macaron noisette-chèvre-vanille, à déguster avant le dessert.
2004 : Le Gustave, hommage à Gustave Caliebotte.
2006 : implantation de la fabrique de 1000m2

2010 : La ligne « Macarons Jardiniers », la passion macarons s'exprime au potager !

2011 : Le macaron chocolat-ambre pour les 30 ans du Club des créateurs de chocolat.

2012 : Révolution d'Octobre. Macarons Gourmands ouvre de nouvelles voies.

AMELISSE
Amande & Réglisse

Une recette secrète qui étonne par sa douceur. Abrité dans une coque rouge à demi vernissée d'or, le cremeux se compose d'une confiture de lait gratemenlée d'une infusion de bois de réglisse véritable, d'amandes douces et amères et de pétales de fleur.

BULLE GROSEILLE
Groseille & Vanille

Fraisemé de belles pépites d'or, ce macaron rouge vif incite aux réjouissances. Le goût intense de la vanille indienne vient adoucir le cremeux réalisé à partir de champagne à la groseille.

CALLIANETTO
Yuzu & Praline

Une double coque verte et jaune très lumineuse réserve l'agréable surprise d'un gianduja maison dont les noisettes sont délicieusement parfumées par le jus et le zeste de yuzu.

FIORE VERDI
Pistache & Fleur de sel

Un goût de pistache authentique dans cette crème tendre au risotto de pistache de Bronte légèrement salée. Et pour combler les amoureux de ce fruit d'exception, l'enrobage est délicatement parsemé de pistaches pralinées à la fleur de sel.

GUSTAVE 2.1
Églantine et Eau de fleur d'oranger

Hommage à Gustave Caillebotte, ce macaron biscoque, nature et orange vif, renferme des ingrédients présents dans les toiles du peintre. Le crémeux à l'églantine et aux figues est sublimement parfumé d'une combinaison à la rose et à l'eau de fleur d'oranger.

ÉCORCE
Cédrat pur fruit

La redécouverte d'un agrume d'une grande richesse aromatique. Une coque jaune soleil s'ouvre sur une douce crème au cédrat mi-confit par nos soins.

LA FOLIE'S GUSTAVE

Une palette de peintre à déguster, avec sa dacquoise aux amandes, sa confiture d'églantine et dès de poires et sa mousse à la rose. Colorée de macarons, la Folie's est surmontée d'une palette décoratrice en chocolat et pastillage.

LA BÛCHE BLANCHE

Beaucoup d'élégance dans cette bûche à l'aspect velouté, surmontée de deux macarons blancs très brillants et de fines feuilles d'argent. Le biscuit aux amandes s'accompagne d'une pâte à savarin imbibée, au citron, de coulis de mandarine de rhum blanc, et d'une mousse à la vanille et à la mandarine.

LE MERVEILLEUX
Caramel & Vanille

Idéal pour un dessert gourmand, ce grand macaron renferme, sous un croquelin caramel et amandes, une généreuse crème mousseline très parfumée à la vanille de Tahiti, incrustée d'une meringue aux amandes.

LE MOELLEUX NOISETTE-ORANGE

Un craquable mélange doux amer dans cette pâte à moelleux aux zestes d'orange et à la poudre de noisettes torréfiées, parsemée d'éclats de noisettes grillées.

LE MOELLEUX GUSTAVE
Poire & Eau de rose

Une pâte à moelleux incrustée de dés de poires et sertie de confiture d'églantine à la rose, ingrédients que l'on retrouve dans l'œuvre du célèbre peintre yerrois Gustave Caillebotte.

LE GUSTAVE DE FERRES
Amande & Eau de rose

Inspiré des macarons de région, ce Gustave nouvelle version détente par sa pâte d'amande moelleuse et son coulis d'églantine à la rose, référence à Gustave Caillebotte.

LES CROQ'S CHERCHEURS D'OR

De beaux moments de convivialité en perspective avec ces petits amuse-bouche croustillants, faits de pâte à macaron aux amandes. Parmi les Croq's blancs se cachent, de ci de là, des Croq's dorés, à retrouver...

LES ZAPERIMACS

Une idée originale et raffinée pour l'apéritif. Ces Croq's salés aux amandes sont parsemés d'herbes de Provence, de graines de linette et de pavot, de sésame blanc ou noir, de poudre d'ail... De belles sensations à partager.

LE GÂTEAU SURPRISE

Pour ses 15 ans Macarons Gourmands a concocté un gâteau haut en couleurs, coloré et trendy. Comme dans un jeu, on brouille les pistes avec malice. Le seul dénominateur commun est le macaron. Pour le reste, chacun est maître de sa mise en scène : choix du gâteau, du glaçage (parmi 3 glaçages pastels : rose, vert et orange), des rubans et fleurs (rouge, jaune ou vert) et message personnalisé.

Le Macarogramme, l'alphabet de Macarons Gourmands

Complicité et cœur

réer un macaron, c'est toute une histoire. C'est l'envie d'explorer de nouvelles voies, de nouvelles associations, d'inventer des chocs gustatifs. C'est aussi la volonté d'utiliser les matières les plus nobles et de les travailler de ses propres mains, dans le respect d'une tradition ancestrale.

Harmonie des saveurs

« Le travail de Yannick Lefort s'appuie sur des fondamentaux, non par nostalgie mais par respect pour l'héritage des anciens, par envie de préserver une tradition vivante et de réveiller des sensations oubliées.»

Cette histoire, Yannick Lefort l'écrit avec son propre langage, fait d'esquisses et de gestes qui donnent vie à ses créations. Pour les quinze ans de Macarons Gourmands, il a souhaité aller plus loin, inventer un alphabet inédit, inspiré de ses gestes de pâtissier orfèvre.

Ce macarogramme vous accompagne dans la découverte de Macarons Gourmands et de ses`demieres créations, composées tout spécialement pour cet anniversaire. Ces quinze compositions sont a l'image de toute la création de Macarons Gourmands : authentiques, audacieuses et porteuses d'émotions vraies et fortes.

Sensations savoureuses

Le macaron vaut bien une Maison...

Rêve chocolat

emontons une quinzaine d'années en arrière. Pâtissier renommé, il officiait à la Grande Epicerie de Paris et conseillait ses pairs dans le cadre de sa société Créations Gourmandes. Elle avait dirigé des boutiques de grandes enseignes de la gastronomie. Yannick et Marie-Odile Lefort étaient, depuis toujours, de fervents dégustateurs de macarons. C'est alors que l'idée de créer une entreprise dédiée à cette perle pâtissière leur est apparue comme une évidence, une nécessité.

« La nouveauté, c'est ce qui forge la personnalité d'une maison. Les gourmets aiment être surpris, découvrir des saveurs nouvelles. Chez Macarons Gourmands, la recherche d'idées innovantes est une seconde nature. Les recettes sont inventées ou réinventées à l'infini. »

Depuis trop longtemps, le macaron était cantonné à ses classiques, vanille, café, chocolat... Alors qu'il recelait un tel potentiel ! Dans le même temps, une grande partie des innombrables techniques développées par les anciens étaient peu à peu abandonnées. Macarons Gourmands est né de la volonté de faire entrer le macaron dans une nouvelle dimension en développant une maîtrise pleine et entière de ce produit multi-facettes.

Élégance sucrée

«Trouver le produit vrai et le confectionner de ses mains, c'est une raison d'être chez Macarons Gourmands. Moka d'Ethiopie, vanille de Tahiti, menthe de Milly La Forêt... Qu'ils soient au bout du monde ou tout près de nous, les ingrédients sont choisis avec la même exigence de qualité et d'équité.»

Installée à Yerres, près de Paris, en 1999, la fabrique se sent vite à l'étroit dans ses locaux d'origine. En 2005, elle prend possession de l'ancienne « Cuisine des Meuniers », où elle dispose d'un laboratoire de 1000 m². En 2009, ses gourmandises sortent de l'hexagone et s'en vont régaler Irlandais, Japonais et Norvégiens... L'entreprise accroît sa production et étoffe son équipe mais reste fondamentalement attachée à son mode de fabrication artisanal.

Distingué comme l'un des 100 pâtissiers français les plus talentueux, Yannick Lefort ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Avec ses deux collections annuelles, il a déjà à son actif 250 créations. En 2012, il crée Révolution d'Octobre, la plus audacieuse de ses collections à ce jour.