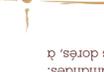
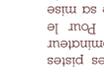


<p>LE MERHETIUX Caramel & Vanille</p>  	<p>LE MERHETIUX Caramel & Vanille</p> <p>Ideal pour un dessert gourmand, ce grand macaron renferme, sous ses parfums de Tahiti, inclusive d'une meringue aux amandes.</p>
<p>LE MOELLEUX Noisette Orange</p>  	<p>LE MOELLEUX Noisette Orange</p> <p>Un agrégat mélange doux amer dans cette pâte à moelleux aux zestes d'orange et à la poudre de noisettes torréfiées, parsemée d'éclats de noisettes grillées.</p>
<p>LE MOELLEUX GUSTAVE Pâte à pain de rose</p>  	<p>LE MOELLEUX GUSTAVE Pâte à pain de rose</p> <p>Une pâte à moelleux inclusive de dés de pain de rose et de confiture d'églantine à la rose, ingrédients que l'on retrouve dans l'œuvre du célèbre peintre yvertois Gustave Caillebotte.</p>
<p>LE GUSTAVE Amande & Eau de rose</p>  	<p>LE GUSTAVE Amande & Eau de rose</p> <p>Inspiré des macarons de région, ce Gustave nouvelle version dénote par sa pâte d'amande moelleuse et son coulis d'églantine à la rose, référence à Gustave Caillebotte.</p>
<p>LES CHROX'S CHÈCHÈURS D'OR</p>  	<p>LES CHROX'S CHÈCHÈURS D'OR</p> <p>De beaux moments de convivialité en perspective avec ces petits amuse-bouche croustillants, faits de pâte à macaron aux amandes, dans un jeu, on brouille les pistes communes est le macaron. Pour le reste, chacun est maître de sa mise en scène : choix du gâteau, du glacage (parmi 3 glacages pastels : rose, vert et orange), des rubans et flois (rouge, jaune ou vert) et message personnalisé.</p>
<p>LES ZAFERIMACS</p>  	<p>LES ZAFERIMACS</p> <p>Une idée originale et raffinée pour l'apertif. Ces Croq's salés aux amandes sont parsemés d'herbes de Provence, de graines de linette et de pavot, de sésames blanc ou noir, de poudre d'agneh... De belles sensations à partager.</p>
<p>LA BÛCHE BLANCHE</p>  	<p>LA BÛCHE BLANCHE</p> <p>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 sésame imbibée, au choix, de coulis de mûr ou de rhum blanc.</p>

<p>AMÉLISSE Amande & Miel</p>  	<p>AMÉLISSE Amande & Miel</p> <p>Une recette secrète qui étonne par sa douceur. Abruti dans une coque rouge à demi vernissée d'or, le crémeux se compose d'une confiture de miel agrémente d'une infusion de bois de réglisse véritable, d'amandes douces et amères et de pétales de fleur.</p>
<p>BÛCHE GROSSELLE Grosseille & Vanille</p>  	<p>BÛCHE GROSSELLE Grosseille & Vanille</p> <p>Parsemée de belles pétales d'or, ce macaron rouge vit inclie aux crémeux réchauffé à partir de champagne à la grosseille.</p>
<p>CALIANETTO Tiramisu & Fraîche</p>  	<p>CALIANETTO Tiramisu & Fraîche</p> <p>Une double coque verte et jaune très lumineuse réserve l'agréable surprise d'un gourmand maison dont les noisettes sont délicieusement parfumées par le jus et le zeste de yuzu.</p>
<p>FLÛRE VERDI Fraise & Fleur de sel</p>  	<p>FLÛRE VERDI Fraise & Fleur de sel</p> <p>Un goût de pistache authentique dans cette crème tendre au ristoto de pistache de Bronze légèrement salée. Et pour combler les amoureux de ce fruit d'exception, l'encrobage est délicieusement parsemé de pistaches pralinées à la fleur de sel.</p>
<p>GUSTAVE 2.1 Eglantine & Eau de orange</p>  	<p>GUSTAVE 2.1 Eglantine & Eau de orange</p> <p>Hommage à Gustave Caillebotte, ce macaron bicouque, nature et peinture. Le crémeux à l'églantine et aux figues est subtilement parfumé d'une combinaison à la rose et à l'eau de fleur d'orange.</p>
<p>ÉCOÛSE Cédrat pur fruit</p>  	<p>ÉCOÛSE Cédrat pur fruit</p> <p>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.</p>
<p>LA FOLLE GUSTAVE</p>  	<p>LA FOLLE GUSTAVE</p> <p>Une palette de peinture à déguster, avec sa dacquoise aux amandes, sa confiture d'églantine et des de ports et sa mousse à la rose. Colorée de macarons, la Folle s'est surmontée d'une palette décorative en chocolat et pastillage.</p>

Le Macarogramme, l'alphabet de Macarons Gourmands

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.

"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 dernières créations, composées tout spécialement pour cet anniversaire. Ces quinze compositions sont à l'image de toute la création de Macarons Gourmands : authentiques, audacieuses et porteuses d'émotions vraies et fortes.





Le macaron vaut bien une Maison...

emontons une quinzaine d'années en arrière. Pâtissier renommé, il officiait à la Grande Épicerie 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.

"Trouver le produit vrai et le confectionner de ses mains, c'est une raison d'être chez Macarons Gourmands. Moka d'Éthiopie, 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 Yverres, 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.

Distigué 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.




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

2011 : La ligne « Macarons Jardiniers », la passion macarons s'exprime au potager !

2010 : L'implantation de la fabrique de 1000m²

2009 : La passion macarons s'exprime au potager !

2008 : La Folle's, le macaron à partager.

2007 : La première robe en macarons, avec le couturier Angelo Tartazzi (Salon du chocolat).

2006 : Le macaron noblesse-chèvre-menthe à déguster avant le dessert.

2005 : L'implantation de la fabrique de 1000m²

2004 : Le Gustave, hommage à Gustave Caillebotte.

2003 : La robe en chocolat et macarons avec le couturier Ungaro (Salon du chocolat).

2002 : Le macaron au chocolat lait passion.

2001 : La robe en chocolat et macarons avec le couturier Ungaro (Salon du chocolat).

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

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