



SCIENCES ET
TECHNOLOGIES DE
L'INFORMATION ET DE
LA COMMUNICATION



Pourquoi les macarons de Ladurée sont-ils si bons ?

Pierre Hermé

Laboratoire d'Informatique, de Signaux et Systèmes de Sophia Antipolis (I3S)

UMR7271 UCA CNRS

d'Eugénie

Présentée en vue de l'obtention du grade de docteur en Pâtisserie d'Université Côte d'Azur

Dirigée par : Jean-Paul HÉVIN Co-dirigée par : Antoine SANTOS Co-encadrée par : Laurent DUCHÊNE

Devant le jury, composé de :

Paul Bocuse, Grand chef cuisinier, L'Auberge du Pont de Collonges
Patrick Lenôtre, Chef de cuisine, Pavillon des Princes, Paris
Christophe MICHALAK, Chef pâtissier, l'Hôtel Plaza-Athénée, Paris
Cédric Grolet, Chef pâtissier, Le Meurice Michel Guérard, Cuisinier, Les Prés

POURQUOI LES MACARONS DE LADURÉE SONT-ILS SI BONS ?

Why Ladurée macarons are so good?

Pierre HERMÉ

 \bowtie

Jury:

Président du jury

Paul BOCUSE, Grand chef cuisinier, L'Auberge du Pont de Collonges

Rapporteurs

Patrick LENÔTRE, Chef de cuisine, Pavillon des Princes, Paris Christophe MICHALAK, Chef pâtissier, l'Hôtel Plaza-Athénée, Paris

Examinateurs

Cédric GROLET, Chef pâtissier, Le Meurice

Membres invités

Michel GUÉRARD, Cuisinier, Les Prés d'Eugénie

_	Université Côte d'Azur

Pierre HERMÉ

Pourquoi les macarons de Ladurée sont-ils si bons ? xii+42 p.

À toi lecteur <3 :*

Pourquoi les macarons de Ladurée sont-ils si bons ?

Résumé

Les macarons c'est bon par nature, c'est le propre même du macaron que d'être bon. Au vue de l'affluence constante aux divers magasins Ladurée on peut supposer que les macarons qu'on y trouve sont meilleurs qu'ailleurs. Cette thèse vise à donner des idées et pistes sur le pourquoi du comment que les macarons de Ladurée sont si bons.

Mots-clés: Pâtisserie, Macaron, Ladurée.

Why Ladurée macarons are so good?

Abstract

Macarons are so good.

Keywords: Pastry, Macaron, Ladurée.

Remerciements

Merci!

Table des matières

1	Intr	oduction 1
	1.1	Contexte
	1.2	Présentation de la problématique
	1.3	Organisation de ce manuscrit
	1.4	Nos contributions
No	otatio	ns 3
		État de l'art
2	La I	Pâtisserie 7
	2.1	La pâtisserie de la préhistoire à aujourd'hui
		2.1.1 Les premiers gâteaux
		2.1.2 évolution de la pâtisserie au cours du temps
		2.1.3 L'arrivée du Macaron
		2.1.4 Conclusion
	2.2	La pâtisserie dans le monde
		2.2.1 Pâtisserie suédoise
		2.2.2 Pâtisserie orientale
		2.2.3 Pâtisserie anglaise
		2.2.4 Conclusion
	2.3	Synthèse
		2.3.1 La place du macaron dans le monde
		2.3.2 Analyse
3	Les	macarons c'est bon 11
	3.1	Introduction
	3.2	Les macarons
	3.3	Conclusion
		Contributions
4		pitre 4
	4.1	Section 1
	4.2	Section 2
	4.3	Section 3
	4.4	Conclusion

5	Cha	pitre 5	23
	5.1	Section 1	25
	5.2	Section 2	25
	5.3		25
	5.4	Conclusion	25
6	Con	clusion et Perspectives	27
	6.1		27
	6.2	Perspectives	27
Bi		raphie iographie	29 29
Li	ste de	s figures	31
Li	ste de	s définitions	33
Li	ste de	s exemples	35
		Annexes	
	A	Équation	41
	В	Cosinus	41
	C	Section C	42
	D	Conclusion	42

CHAPITRE 1

Introduction

- 1.1 Contexte
- 1.2 Présentation de la problématique
- 1.3 Organisation de ce manuscrit
- 1.4 Nos contributions

Notations

Pâtisserie

\mathcal{D}	l'ensemble des donuts
$\mathcal M$	l'ensemble des macarons
d_i	le donut i
m_i	le macaron i

Viennoiserie

$\overline{\mathcal{V}}$	l'ensemble des viennoiseries
$\mathcal C$	l'ensemble des croissants
v_i	la viennoiserie i
c_i	le croissant i

État de l'art

Chapitre 2

La Pâtisserie

Dans ce chapitre nous présentons l'histoire de la pâtisserie et plus particulièrement l'histoire de la pâtisserie française et du macaron.

In this chapter we present the history of pastry and more particularly the history of french pastry and macaron.

2.1	La pâ	tisserie de la préhistoire à aujourd'hui
	2.1.1	Les premiers gâteaux
		2.1.1.1 La première tarte
		2.1.1.2 Le premier éclair
		2.1.1.3 Le premier flan
		2.1.1.4 La première religieuse
	2.1.2	évolution de la pâtisserie au cours du temps
	2.1.3	L'arrivée du Macaron
	2.1.4	Conclusion
2.2	La pâ	tisserie dans le monde
	2.2.1	Pâtisserie suédoise
	2.2.2	Pâtisserie orientale
	2.2.3	Pâtisserie anglaise
	2.2.4	Conclusion
2.3	Synth	èse
	2.3.1	La place du macaron dans le monde
	2.3.2	Analyse

2.1 La pâtisserie de la préhistoire à aujourd'hui

Comme chacun sait la pâtisserie a toujours existé, même les hommes et femmes préhistoriques aimaient finir leurs repas sur une note sucrée.

2.1.1 Les premiers gâteaux

2.1.1.1 La première tarte

Rappelons d'abord la définition de la tarte telle que donnée dans [4].

Définition 2.1.1 (Tarte). Une tarte, c'est comme un donuts mais sans trous et avec des fois des fruits dessus.

Exemple 2.1.1 – La tarte aux citrons et une tarte.

Remarque 2.1.1 – Notons que la tarte au chocolat est aussi une tarte par contre le mille-feuilles n'est pas une tarte.

Après de très nombreux travaux on peut aujourd'hui affirmer que la première tarte était une tarte aux citrons, et vous devez nous croire parce qu'on porte des lunettes de soleil [1].

2.1.1.2 Le premier éclair

2.1.1.3 Le premier flan

2.1.1.4 La première religieuse

2.1.2 évolution de la pâtisserie au cours du temps

2.1.3 L'arrivée du Macaron

2.1.4 Conclusion

2.2 La pâtisserie dans le monde

2.2.1 Pâtisserie suédoise

Les suédois font *fika* pour le plaisir de tous.

2.2.2 Pâtisserie orientale

Toutes ces pâtisseries très sucrées à la pistache qui sont très très bonnes.

2.2.3 Pâtisserie anglaise

Non c'est une blague :) [2]

- 2.2.4 Conclusion
- 2.3 Synthèse
- 2.3.1 La place du macaron dans le monde
- 2.3.2 Analyse

Chapitre 3

Les macarons c'est bon

En fait, j'en ai marre de mettre des résumés en anglais.

3.1	Introduction	13
3.2	Les macarons	13
3.3	Conclusion	13

3.3 – Introduction

3.1 Introduction

3.2 Les macarons

Définition 3.2.1 (Macaron). Les macarons c'est de petits gâteaux à base de meringue qui sont très bons.

Proposition 3.2.1. *Les macarons c'est bon.*

Démonstration.

Montrons que macarons \Leftrightarrow bon

 $macaron \Rightarrow bon.$

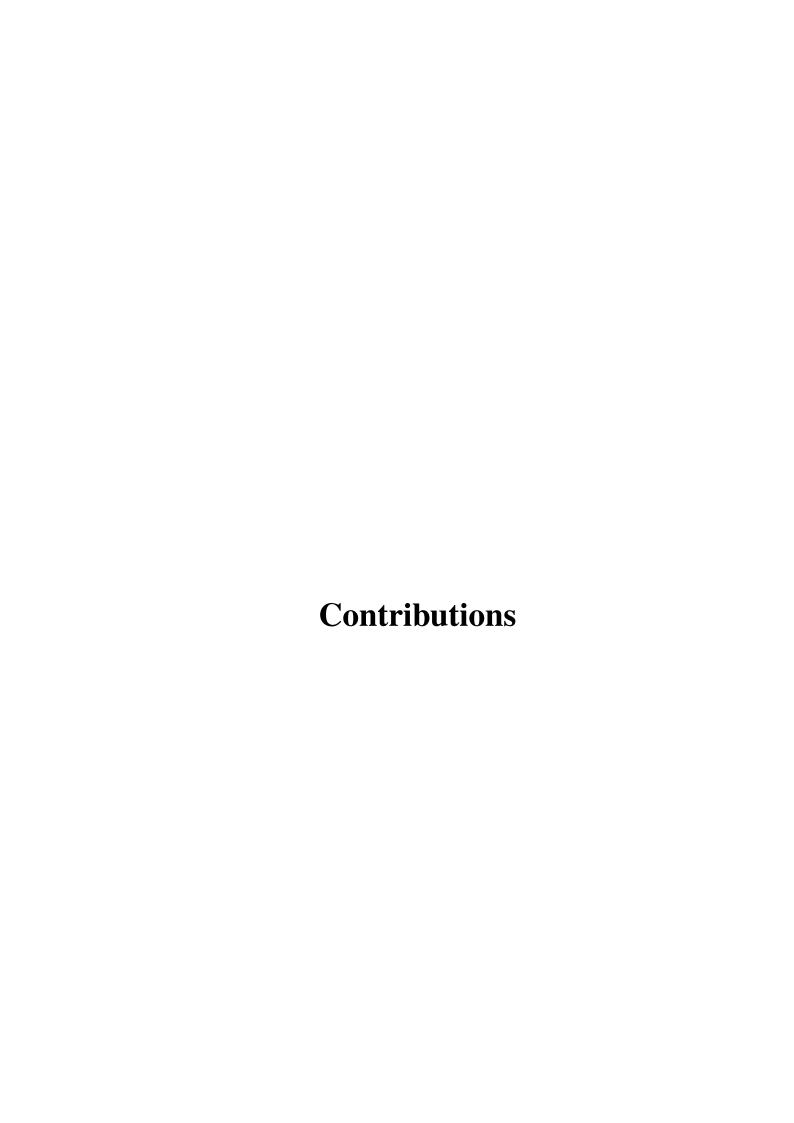
Preuve direct par définition 3.2.1 (Macaron).

 $macaron \Leftarrow bon.$

Preuve un peu plus tricky mais bon croyez nous quand on vous dit que c'est bon.

Donc les macarons sont bons.

3.3 Conclusion



Chapitre 4

Chapitre 4

4.1	Section 1	19
4.2	Section 2	19
4.3	Section 3	19
4.4	Conclusion	19

4.2 – Section 1

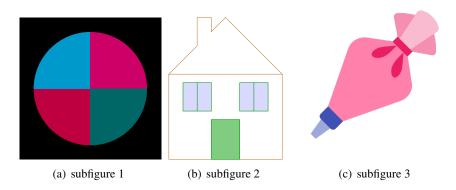


Figure 4.1 – Subfigure 1 4.1(a) et subfigure 2 4.1(b).

4.1 Section 1

La figure 4.1 est vraiment magnifique. Elle est composée des sous-figures 4.1(a), 4.1(b) et 4.1(c).

4.2 Section 2

```
tableau d'entiers tab /* tableau d'entiers */ int i /* indice de parcours */ int m /* valeur maximale du tableau */ m \leftarrow \text{tab}[1] pour i de 2 à length(tab) faire si m < \text{tab}[i] alors m \leftarrow \text{tab}[i] fin si afficher "Le maximum est " + m retourner m fin pour
```

Algorithme 4.1: Met dans m la valeur maximale du tableau tab.

L'algorithme 4.1 utilise le package algorithmic dont la francisation des termes se trouve dans le fichier algo.sty.

Les algorithmes 4.2 en C, 4.3 en pseudo code, et 4.4 en Java utilisent le package lstlistings. La coloration sintaxique utilise les couleurs définies dans le fichier couleurs.sty et les mot-clés se trouvent dans le fichier colorationSyntaxique.sty. Vous pouvez modifier le fichier colorationSyntaxique.sty pour ajouter de nouveaux

```
int max(int* tab, int n) {
   int i; // indice de parcours
   int m; // valeur maximale du tableau

m = tab[0];
   for (i = 1; i < n; i++) {
      if (m < tab[i]) {
        m = tab[i];
      }
   }
   printf("Le_maximum_est_%d", m),
   return m;
}</pre>
```

Algorithme 4.2: Retourne la valeur maximale du tableau tab.

```
max(tableau d'entiers tab, entier n) {
  entier i // indice de parcours
  entier m // valeur maximale du tableau

m <- tab[1]
  for i from 2 to n {
    if (m < tab[i]) {
      m <- tab[i]
    }
}

print("Le_maximum_est_", m),
return m;
}</pre>
```

Algorithme 4.3: Retourne la valeur maximale du tableau tab.

```
int max(int[] tab, int n) {
  int i; // indice de parcours
  int m; // valeur maximale du tableau

m = tab[0];
  for (i = 1; i < n; i++) {
    if (m < tab[i]) {
       m = tab[i];
    }
}

System.out.println("Le_maximum_est_" + m),
  return m;
}</pre>
```

Algorithme 4.4: Retourne la valeur maximale du tableau tab.

4.4 – Section 3

mot-clés ou y ajouter un langage, pour le moment seuls C, Java, Python, Shell, R et un pseudo code sont disponibles.

4.3 Section 3

La section 3.

4.4 Conclusion

CHAPITRE 5

Chapitre 5

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit. Ut purus elit, vestibulum ut, placerat ac, adipiscing vitae, felis. Curabitur dictum gravida mauris. Nam arcu libero, nonummy eget, consectetuer id, vulputate a, magna. Donec vehicula augue eu neque. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Mauris ut leo. Cras viverra metus rhoncus sem. Nulla et lectus vestibulum urna fringilla ultrices. Phasellus eu tellus sit amet tortor gravida placerat. Integer sapien est, iaculis in, pretium quis, viverra ac, nunc. Praesent eget sem vel leo ultrices bibendum. Aenean faucibus. Morbi dolor nulla, malesuada eu, pulvinar at, mollis ac, nulla. Curabitur auctor semper nulla. Donec varius orci eget risus. Duis nibh mi, congue eu, accumsan eleifend, sagittis quis, diam. Duis eget orci sit amet orci dignissim rutrum.

Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi. Morbi ac orci et nisl hendrerit mollis. Suspendisse ut massa. Cras nec ante. Pellentesque a nulla. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Aliquam tincidunt urna. Nulla ullamcorper vestibulum turpis. Pellentesque cursus luctus mauris.

5.1	Section 1
5.2	Section 2
5.3	Section 3
5.4	Conclusion

5.4 – Section 1 25

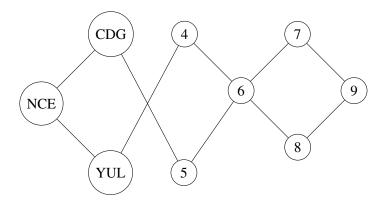


Figure 5.1 – Graphe de départ

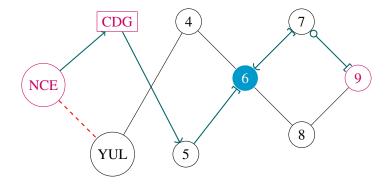


Figure 5.2 – Graphe avec des nœuds en rose et d'autres en bleu

5.1 Section 1

La figure 5.1 est vraiment magnifique.

- 5.2 Section 2
- 5.3 Section 3
- 5.4 Conclusion

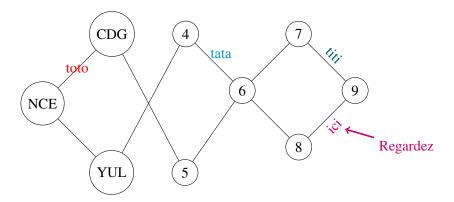


Figure 5.3 – Graphe de départ avec une étiquette sur certaines arêtes

Chapitre 6

Conclusion et Perspectives

6.1 Conclusion

Les macarons c'est bon et ceux de Ladurée sont semble-t-il meilleurs. [3]

6.2 Perspectives

Encore beaucoup de travail à faire.

Bibliographie

- [1] Horatio Caine. How sunglasses can emphazise what you say. In *Proceedings of the 1st International Conference on Sunglasses*, 2012.
- [2] Hubert J. Farnsworth. I don't want to live on this planet anymore. *Planet Express Journal*, 2011.
- [3] Philip J. Fry. Not sure if what i did is worth reading. *Planet Express Journal*, 2012.
- [4] Homer J. Simpson. Why donuts are so good. *Donuts Journal*, 2012.

Liste des figures

4.1	Dessins	19
5.1	Graphe de départ	25
5.2	Graphe avec des nœuds en rose et d'autres en bleu	25
5.3	Graphe de départ avec une étiquette sur certaines arêtes	26
A. 1	Figure vide	41
B.2	Cosinus	42

Liste des définitions

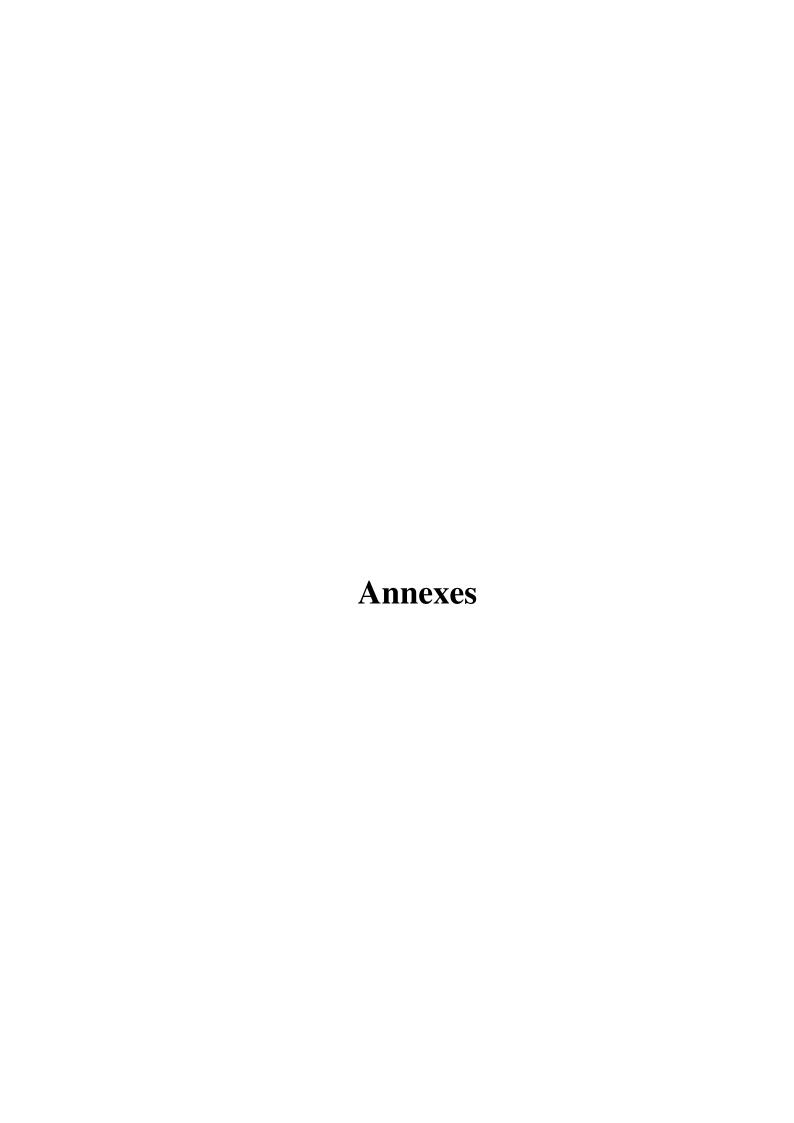
2.1.1	Tarte																•	9)
3.2.1	Macaron																	13	3
C.1	test definition																	42	2

Liste des exemples

2.1.1	Tarte	ç
C 1	test exemple	40

Listes des algorithmes

4.1	Algorithme 1 (nom dans la liste des algorithmes)	20
4.2	Algo en C	20
4.3	Algo en PseudoCode	20
4.4	Algo en Java	21



A Équation

$$Z = \min c \cdot x \qquad \qquad Z_{LR}(\lambda) = \min c \cdot x + \lambda^{T} \cdot (b_h - A_h x)$$
s.t.
$$\begin{cases} A_h x \ge b_h \\ A_e x \ge b_e \\ x \in \{0, 1\} \end{cases} \longrightarrow \text{ s.t. } \begin{cases} A_e x \ge b_e \\ x \in \{0, 1\} \end{cases}$$

B Cosinus

 $\cos([x^-, x^+]) = [-1, 1] \text{ si } x^+ - x^- \ge 2\pi$ $\frac{x^{-} \mod 2\pi \in |x^{+} \mod 2\pi \in |\cos([x^{-}, x^{+}])}{1}$ $1 \qquad \left\{ \begin{array}{c|c} [\cos(x^{+}), \cos(x^{-})] & \text{si } x^{-} \mod 2\pi \leq x^{+} \mod 2\pi \\ [-1, 1] & \text{sinon} \end{array} \right.$ 2 $[\cos(x^+),\cos(x^-)]$ 1 1 3 $[-1, \cos(x^{-})]$ $[-1, \max(\cos(x^-), \cos(x^+))]$ 1 2 1 $\left\{ \begin{array}{ll} [\cos(x^+),\cos(x^-)] & \text{si } x^- \mod 2\pi \leq x^+ \mod 2\pi \\ [-1,1] & \text{sinon} \end{array} \right.$ 2 2 2 3 $[-1, \max(\cos(x^-), \cos(x^+))]$ 2 4 $[-1, \cos(x^+)]$ 3 $[\cos(x^{-}), 1]$ 1 $[\min(\cos(x^-),\cos(x^+)),1]$ 2 3 $\left\{ \begin{array}{ll} [\cos(x^-),\cos(x^+)] & \text{si } x^- \mod 2\pi \leq x^+ \mod 2\pi \\ [-1,1] & \text{sinon} \end{array} \right.$ 3 3 $[\cos(x^-),\cos(x^+)]$ 3 $[\min(\cos(x^-),\cos(x^+)),1]$ 4 2 $[\cos(x^+), 1]$ 4 3 4 [-1, 1] $\begin{cases} [\cos(x^-), \cos(x^+)] & \text{si } x^- \mod 2\pi \le x^+ \mod 2\pi \\ [-1, 1] & \text{sinon} \end{cases}$ 4

Figure A.1 – Figure vide

42 Annexe

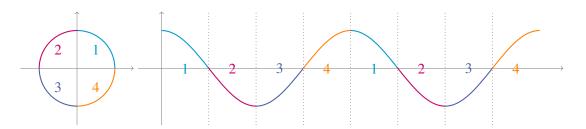


Figure B.2 – Cosinus

C Section C

Définition C.1 (test definition). Ceci est une définition

Exemple C.1 – Ceci est un exemple

D Conclusion

Pourquoi les macarons de Ladurée sont-ils si bons ?

Pierre HERMÉ

Résumé

Les macarons c'est bon par nature, c'est le propre même du macaron que d'être bon. Au vue de l'affluence constante aux divers magasins Ladurée on peut supposer que les macarons qu'on y trouve sont meilleurs qu'ailleurs. Cette thèse vise à donner des idées et pistes sur le pourquoi du comment que les macarons de Ladurée sont si bons.

Mots-clés: Pâtisserie, Macaron, Ladurée.

Abstract

Macarons are so good.

Keywords: Pastry, Macaron, Ladurée.