

Les macarons de Réau

En Seine-et-Marne, les petits gâteaux fondants à l'intérieur sont fabriqués selon une recette ancienne qui les rend bien craquelés à l'extérieur.

Les « lisses » pas à pas

Dits aussi « parisiens », les macarons aux coques bien lisses sont les plus connus !

Pour notre magazine, Frédérique Luison, en 2^e année de CAP pâtissier au CFA de la Chambre de métiers de Seine-et-Marne, installé à Meaux (77), en a réalisé une fournée avec son professeur, Béatrice Blot. Retrouvez sa recette sur www.iledefrance.fr



© Alfred Cromback/Pictoretank



© Alfred Cromback/Pictoretank

Par amour du goût

Harmony Delhaye, responsable du Domaine des macarons de Réau

(77), fait partager aux visiteurs sa passion pour la petite pâtisserie ronde et moelleuse. « J'ai grandi avec l'odeur sucrée des macarons. Je n'imaginai pas faire autre chose. J'ai donc eu l'idée de créer un lieu d'animations, baptisé "Domaine des macarons de Réau", à côté du laboratoire de production où travaillent mes parents. Ateliers de fabrication, espace dégustation, tout est conçu pour transmettre notre passion et notre savoir-faire, et tester auprès du public nos nouvelles recettes. »

Domaine des macarons de Réau,
970, rue Frédéric-Sarazin,
77550 Réau
Tél. : 06 06 72 85 82



© Alfred Cromback/Pictoretank

Une histoire de famille

C'est en 1968 que la tante d'Harmony Delhaye décide de tout quitter pour se lancer dans la confection de macarons à l'ancienne. Elle s'installe d'abord à Rebais (77) puis, très vite, s'achète un camion pour vendre ses délicieux gâteaux sur les routes de France. En 1993, Thierry et Florence Delhaye, les parents d'Harmony, reprennent l'affaire et s'installent à Réau. Les macarons de Réau sont nés !



© Les Macarons de Réau

11

C'est le nombre de parfums des macarons de Réau,

élaborés à partir d'arômes naturels et sans conservateur : amande, noisette, chocolat, café, pistache, Grand Marnier, vanille bourbon, caramel fleur de sel, coquelicot, citron et menthe poivrée.



© Alfred Cromback/Pictoretank

Du sucre, des blancs d'œufs et de la poudre d'amandes.

Leur recette a beau être simple, les macarons de Réau sont incomparables. « Le savoir-faire et, bien sûr, la sélection rigoureuse des matières premières », telle est l'explication selon Thierry Delhaye, patron de la fabrique artisanale. « Nos macarons sont une matière "vivante", poursuit-il. La température de l'air, le taux d'humidité jouent sur la texture, le moelleux. » Après cuisson, les deux parties des macarons sont collées l'une à l'autre, sans ajout de crème au milieu. « C'est la principale différence avec le macaron lisse, dit "parisien", dont la recette s'apparente à celle de la meringue. » Dans les macarons de Réau, l'arôme naturel



© Alfred Cromback/Pictoretank

est mélangé directement à la pâte, garantie sans gluten.

« Depuis quelques années, nous nous attachons à développer des parfums élaborés à partir d'ingrédients régionaux », raconte l'artisan. Derniers en date : le coquelicot de Nemours (77) et la menthe poivrée de Milly-la-Forêt (91). Ses macarons, craquelés et légèrement gonflés, se conservent 21 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Pour se les procurer, rendez-vous au Domaine des macarons de Réau, ou dans toutes les bonnes épiceries fines proposant des produits labellisés « Saveurs Paris Île-de-France » !

Plus d'infos : www.macarons-de-reau.com
et www.saveursparisidf.com