

Date : 09/08/11

## GASTRONOMIE La saveur originelle des macarons de Joyeuse



Le pâtissier Pierre Gaubert perpétue la tradition du vrai macaron joyeusain en reproduisant à l'envi les gestes d'antan, fournée après fournée.



## Évaluation du site

Site du journal éponyme. On trouve ici quelques articles et brèves d'actualité générale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 34

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



La recette traditionnelle des **Macarons** de **Joyeuse**, tenue secrète, serait transmise de pâtissier en pâtissier... depuis 1581 (lire par ailleurs ci-dessous). Et n'aurait guère évolué depuis 1867, date à laquelle l'un d'entre eux André Maurice Pellier, aurait adapté la cuisson de ses macarons à un nouveau four.

En reprenant la **Maison Charaix** il y a deux ans, la famille Palanque a acheté devant notaire la raison sociale... ainsi que la fameuse recette secrète.

Et depuis deux ans, c'est Pierre Gaubert qui perpétue la tradition du vrai macaron **joyeusetain** en reproduisant à l'envi les gestes d'antan, fournée après fournée.

Des gestes plutôt répétitifs : « je me dis des fois qu'on dirait Charlie Chaplin dans "Les Temps modernes" », confie le pâtissier tout en continuant à modeler des macarons pré-dressés par une machine, dans le laboratoire jouxtant le magasin de l'avenue François-Boissel.

L'homme fabrique seul tandis que Laurent Palanque, ancien d'un grand groupe de luxe parisien, s'occupe de la commercialisation et de la diffusion, à Paris.

Il a déjà convaincu près de 70 points de vente de la capitale, essentiellement des épiceries fines et non des moindres comme "Au bon marché" ou "Le glacier Berthillon"...

A Joyeuse, la clientèle est à la fois locale et, pendant les vacances, venue d'ailleurs, tentée par la saveur et l'aspect originels de ce "vrai macaron" : tout rond aux ingrédients simples affichés en toute transparence. Uniquement naturels, sans conservateurs ni colorants, à savoir amandes (d'Ardèche et d'Espagne), noisettes du Piémont italien, blanc d'œufs, sucre, farine...

Un macaron doré et rendu croquant à souhait grâce au fameux secret de fabrication, jalousement conservé par le maître macaronier.

Une douceur à l'ancienne, à l'arôme subtil d'amande juste caramélisée comme il faut. Qui n'a pas vraiment grand-chose à voir avec les macarons de type Ladurée, tendres et moelleux, fourrés à la ganache, actuellement très en vogue, même si le nom identique entretient la confusion.

Des macarons qui ont tout simplement le goût de l'authentique, invitant les consommateurs poètes à un voyage initiatique aux origines de cette gourmandise ou plus simplement, éveillant les papilles et régaland les gourmets.

par la rédaction du DL