

PÂTISSERIE

LE COMBAT
DES MACARONS

→ Cette série de duels à mort s'annonce sanglante. Il n'en restera pas une miette. Par **Marie Aline**



LES CLASSIQUES

MCDONALD'S

→ Les McCarons offrent une texture tendre, des arômes industriels satisfaisants et un savoir-faire qui se rapproche de Ladurée puisqu'ils sont fabriqués par le même groupe que ceux de la marque de luxe.

→ 4,50 € les 6 pièces

LADURÉE

→ Évidemment, Ladurée choisit des ingrédients bien plus haut de gamme que McDo. Quand on croque dans un macaron à la vanille, il dévoile un goût intense, là où le géant US n'offrirait qu'un ersatz sucré.

→ 13,60 € les 6 pièces

VERDICT

→ On aurait aimé semer le doute, mais Ladurée remporte une victoire haut la main. Bien que McDo ait sa raison d'être en tant que pourvoyeur d'intenses shoots de sucre.

LES JAPONAIS



CHA NO KA

→ Cette langue de chat au thé vert Matcha est l'équivalent japonais du macaron français. Sa fine pâte croustillante est parfumée par des feuilles de thé sélectionnées dans le sud de Kyoto. Sa douce amertume relève un chocolat blanc aux tendances parfois trop gourmandes. Une délicatesse éclairée.

→ 15€ la boîte de 10 au Bon Marché

SADAHARU AOKI

→ Aoki est la référence de la pâtisserie japonaise parisienne. Si son millefeuille au thé vert ou son éclair au sésame sont des classiques, leurs macarons restent à découvrir.

La saveur herbacée et la texture mousseuse du macaron au thé vert Matcha sont là. Mais on reste loin de la subtilité du Cha No Ka.

→ 18€ les 12 pièces sur sadaharuaoiki.com.

VERDICT

→ Les Japonais sont meilleurs quand ils restent fidèles à leurs traditions. Et le macaron n'en fait pas partie. Le Cha No Ka, ovni gustatif, l'emporte donc haut la main.

LES CRAQUELÉS



JOYEUSE

→ Ce macaron historique est né en 1581 suite au mariage du Duc de Joyeuse avec la belle-sœur du roi Henri III. À cette occasion, Catherine de Médicis fit venir des « Macarones » d'Italie. Petit gâteau à base de sucre et d'amandes pilées, il trouve ses racines françaises dans les amandiers du sud de l'Ardèche.

Un biscuit très croquant.
→ 12 € la boîte de 300g sur maisoncharaix.com

SŒURS DE NANCY

→ Ce biscuit-là est tout aussi historique que son aîné. Il apparaît au milieu du XVII^e siècle, alors que la petite-fille de Catherine de Médicis se met à souffrir de maux d'estomac. Pour la soigner, les sœurs de son abbaye lui confectionnent cette petite douceur de sucre et d'amande au cœur légèrement meringué qui le rend fondant.

→ 14 € la boîte de 24 pièces sur macaron-de-nancy.com

VERDICT

→ Le macaron des sœurs de Nancy sent la colle Cléopâtre, ce qui lui confère un caractère addictif non négligeable. Et pour tout dire un net avantage sur son concurrent.