

Une recette tenue secrète depuis 1 581

Concasser l'amande brut. Broyer le mélange amande/noisette. Préparer la pâte à macaron. Dresser les gourmandises sur les plaques. Enfourner et surveiller le temps de cuisson. Voilà le geste répétitif que produit inlassablement Pierre Gaubert, pâtissier à la Maison Charaix

Lorsqu'il a à définir un 'bon macaron', c'est la mine gênée qu'il répond :

« Cela dépend des recettes. Notre recette se veut avant tout croquante. À la Maison Charaix vous dégustez le macaron à ses origines ». Ses origines, justement. Elles sont écrites en lettres de noblesses. En effet, en l'an de grâce 1581, le duc de Joyeuse, mignon du Roi Henri III, épouse Marguerite de Vaudémont, belle sœur du roi. La cérémonie qui se tient à Paris sera la plus onéreuse qu'a connue le royaume de France. Pour marquer le tout, Catherine de Médicis fait venir d'Italie une recette nouvelle de gâteaux : le Maccarone.

La famille Palanque aux fourneaux Naturellement, le Duc de Joyeuse est émerveillé par de telles gourmandises. Ses papilles affûtées reconnaissent l'excellence du produit. C'est tout naturellement qu'il reprend cette recette et qu'apparaissent les macarons.

En juillet 2009, la famille Palanque rachète la recette du macaron à la famille Charaix. Un choix qui s'explique pour la famille par un souci de respecter les traditions. Georgette Palanque explique :

« Avec mon fils Laurent, on est originaires de Joyeuse. Ça lui tenait à cœur de faire connaître cette recette et, par la même occasion, l'Ardèche. » Une recette qui s'exporte désormais. En effet, les macarons de Joyeuse sont disponibles dans plus de 70 boutiques à travers la France. Georgette, peu fière, argumente sur la qualité de ses macarons :

« Ils sont sans conservateurs ni colorants. Nous sommes fidèles à la recette du premier macaron de France. Seuls les modes de cuisson ont changé. » Quant à son fils Laurent, il continue de sillonner la France pour faire connaître le joyau de Joyeuse.

ANTHONY BELIN