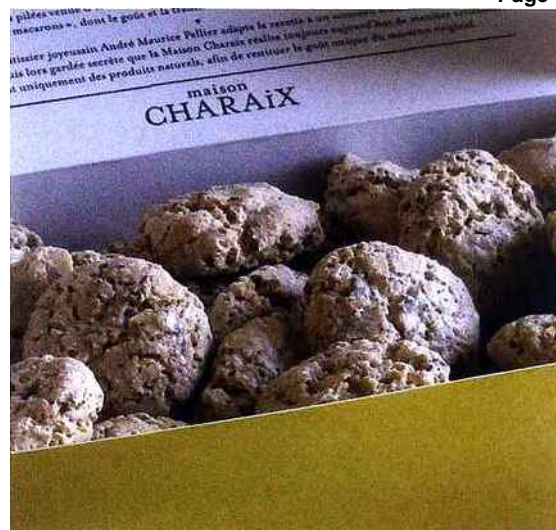




Maison Charaix L'autre goût du macaron



Quand vous pensez macarons, vous pensez couleurs, coques fragiles, gâteaux bonbons... Mais le vrai macaron, ce n'est pas du tout cela ! Retour aux vraies origines qui datent de 1581, avec la Maison ardéchoise Charaix.

PAR AURORE GLADSTONE D'APRES NEWPORT CONSEIL / PHOTOS MAISON DE CHARAIX

Depuis 1581, les gestes sont les mêmes. Déguster un macaron de la Maison Charaix, c'est un peu choisir de remonter le temps pour revenir aux origines du macaron. Car loin des gourmandises vives et colorées dont nous avons l'habitude, le "vrai" macaron est un biscuit à la forme irrégulière, craquant et léger en bouche, au goût unique d'amandes caramélisées, et dont la recette est fidèle

à celle de sa naissance. Le pâtissier n'utilise que des ingrédients naturels : amandes, noisettes, sucre, blanc d'œuf, farine. Le processus de cuisson très particulier des Macarons de Joyeuse est un art unique et fait partie du secret de leur craquant et de leur saveur en bouche. À (re)découvrir absolument !

REPÈRES

Les macarons de Joyeuse

Disponible à Joyeuse en Ardèche, à la Grande Épicerie de Paris au Bon Marché depuis février 2010 et par correspondance au 04 75 39 66 70 dans les autres régions. En vente en coffret de 300 grammes (environ 35 macarons), en sachet de 160g ou de 100g. Prix public indicatif : Coffret de 300g : 14€ ; Sachet de 100g : 5,50 €

Importe d'Italie par Catherine de Medicis pour célébrer en 1581 les noces du Duc de Joyeuse, mignon d'Henri III, le macaron investit le duché de ce dernier, totalement séduit par cette petite douceur, qu'il décide de faire fabriquer sur place. Ainsi naît le macaron de Joyeuse produit par la Maison Charaix !

Un recette secrète

Depuis sa création, la Maison Charaix perpétue la tradition grâce à une fabrication artisanale à Joyeuse, en Ardèche. La recette secrète transmise de pâtissier à

