

Le macaron : symbole de douceur et de gourmandise

Journée Internationale du Macaron - La journée du **20 mars** se place sous le signe de la gourmandise et de la douceur. Cette journée n'est plus seulement le premier jour du printemps, c'est aussi la célébration d'une pâtisserie d'exception : **le macaron...**

Plus qu'une recette, un savoir-faire insoupçonné

Petit gâteau à base d'amande, de sucre glace et de blanc d'œuf, il est croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. A l'origine, le macaron n'était qu'un simple biscuit. Il a été enrichi de confitures, épices et liqueurs, puis associé deux à deux dans les années 1830.

Chaque seconde, ce sont **1,22 macarons** qui sortent des pâtisseries soit **38.5 millions de macarons** chaque année*



La recette des macarons n'a rien d'un secret. La subtilité de cette pâtisserie exigeante réside dans la maîtrise de la fabrication. Obtenir des macarons réguliers nécessite un savoir-faire que les pâtisseries acquièrent après de longues années de pratique.

Un long chemin pour quelques grammes de passion.

Une sélection d'ingrédients de qualité est essentielle pour garantir un macaron de qualité Pâtissière:



DES OEUFS

Des œufs « ponte au sol » ou « plein air »



DU SUCRE GLACE

L'amidon présent dans le sucre glace est primordiale pour les recettes de macarons



DE LA POUDRE D'AMANDE

La quantité d'amande doit être égale à la quantité de sucre glace (ce qu'on appelle le tant pour tant)

Des arômes et colorants 100% naturels

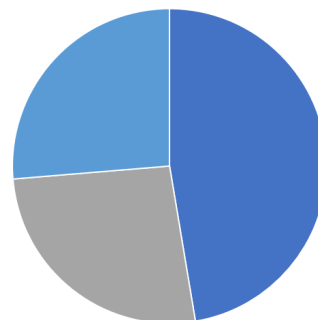
Une histoire insoupçonnée

Le macaron est apparu en Europe au Moyen-Âge. D'abord en Italie sous le nom de *maccherone*.

Il arrive en France à la Renaissance. Catherine de Médicis l'aurait fait servir aux noces du Duc Anne de Joyeuse, en Ardèche, en 1581. Il est ensuite apparu à Saint-Jean-de-Luz en 1660 où un pâtissier en a offert au roi Louis XIV pour son mariage. A Paris, ce sont des officiers de bouche du nom de Dalloyau qui servaient les macarons aux rois dès 1682.



Le macaron au-delà des frontières



France
Europe du Nord
Asie



Le saviez-vous ?

En Suisse, le macaron existe sous le nom de *luxemburgerli*.

Au Japon, ils sont connus sous l'appellation de *makaron*.

En Corée du Sud, ils sont appelés *makarong*.

En Syrie, les macarons sont connus dès la Renaissance sous le nom de *louzieh* ("pâte feuilletée")

Les nouvelles tendances

Les macarons s'inscrivent dans les nouvelles tendances de consommation : Bio, sans gluten, salés pour l'apéritif, double saveurs, également servis chaud en alternative chic du fondant Chocolat classique...

Les parfums plébiscités

Chocolat, Pistache, Vanille, Caramel, Citron, Framboise, café, à vous de choisir !

Contact presse : Service communication

Aurélie Girard de Vasson : agirard@febpf.fr / 06 89 21 48 33
Suivez-nous : Twitter, LinkedIn, Instagram