



Balade gourmande à la fabrique de macarons de Réau (77)

Pour cette sortie "papilles" du jeudi 10 mars 2016, les 23 membres de l'ANAFACEM et/ou de l'AAM IDF se sont retrouvés directement sur place, en covoiturage, à midi. Accueil très convivial dans cette petite entreprise entièrement familiale (le couple, les parents, les neveux !). Les festivités ont débuté directement par le déjeuner francilien. Le menu proposé (photo 1), intitulé "À la bonne franquette", est, en effet, exclusivement composé de produits locaux.

Dans un local étonnant, relevant plus du hangar que de la salle de restaurant et pourtant, si convivial, nous avons d'abord bavardé, autour de nos petites tables rondes métalliques de jardin joliment fleuries (photo 2), en sirotant un kir à base de vin blanc de Suresnes aromatisé à la liqueur de coquelicot. Une salade verte s'est ensuivie, sur laquelle étaient couchés de moelleux fromages Seine et Marnais. Puis, sont arrivées, dans d'amusants petits plats métalliques, deux saucisses parisiennes posées sur un lit de frites dorées à point, les pommes de terre provenant du champ d'en face. Enfin, nous étions venus voir (goûter) des macarons : ce fut chose faite avec le dessert composé d'une crème glacée (dont chacun a fait le choix du parfum) parsemée de morceaux de macarons lui assurant un croustillant très savoureux et accompagnée de deux macarons coquelicot et noisette.

C'est après le café que nous nous sommes rendus dans l'espace démonstration, le laboratoire n'étant accessible, pour des raisons d'hygiène, que pour la production.

Dans un premier temps, on nous fait prendre conscience que deux types de macarons existent : ceux à coques lisses assemblées par une couche de crème, plutôt industriels, et ceux à coques craquelées, dits "à l'ancienne", dont la recette remonte au Moyen Âge ; ces derniers sont les seuls produits ici, et cela, depuis quatre générations.

Le processus comporte quatre étapes. Pour réaliser la pâte, on verse dans un "cul de poule", récipient métallique en U (photo 3) : un tiers de sucre cristal (local, de betterave), un tiers de poudre d'amande (qui tient lieu de farine)*, et, pour le liant, un tiers de blanc d'œufs (un blanc fait environ 30 g). On ne bat pas les blancs comme pour les autres macarons qui sont meringués. Après avoir ajouté le parfum, naturel bien sûr, on mélange énergiquement environ un quart d'heure.

Vient ensuite la phase de "couchage" : la machine, appelée "dresseuse" (photo 4), dépose délicatement, sur une plaque métallique recouverte d'un papier sulfurisé, des alignements de petits dômes. Cette plaque viendra rejoindre, dans le four à chaleur tournante vieux de 40 ans mais désormais doté d'une sonde à régulation électronique, six autres plaques, pour une courte cuisson de 10 minutes à 180°C. Cette phase est la plus délicate car il faut obtenir une jolie croûte craquelée tout en conservant un moelleux intérieur (photo 5).

La dernière phase, celle de l'assemblage est étonnante : après avoir décollé tous les demi-macarons, on verse rapidement un verre d'eau, sur la plaque chaude et sous le papier sulfurisé ainsi allégé, afin de ramollir ce qui reste sur le papier qui va être utilisé comme "colle" pour réunir les deux moitiés ; en effet, point de crème dans ce macaron ! Tout ce dernier travail est naturellement effectué manuellement.

Les petites merveilles ainsi obtenues peuvent se conserver trois semaines dans une boîte plastique au réfrigérateur. Cette recette nous a été délivrée simplement ... seuls la nature et le dosage des parfums demeurent leur secret de fabrication.

Nous avons ensuite eu droit à une abondante dégustation de fragments de macarons de chaque parfum, gourmandises accompagnées de café ou de thé (photo 6). Bien sûr, prévoyant les festivités de Pâques, la majorité

d'entre nous a acquis de jolis sachets ou emballages garnis de macarons divers aux parfums choisis à l'unité (photo 7). Et, encore, à notre départ, chacun a reçu un sachet souvenir comprenant trois macarons !

Ce fut une agréable journée récréative et conviviale dans une petite entreprise très dynamique qui envisage de développer toutes sortes d'activités parallèles comme des ateliers pour les classes, des repas individuels, des visites conjointes avec les fermes voisines, ... De quoi donner l'envie de revenir en famille.

FRANÇOISE TARDIEU



*La spécialité du lieu est le macaron à la noisette pour lequel la poudre de noisette remplace la poudre d'amande.



Photo 2 : les petites tables fleuries

Photo 6 : préparation de la dégustation





Photo 3 : la pâte dans le cul de poule



Photo 4 : la dresseuse



Photo 5 : la table de cuisson



Photo 7 : l'espace de vente