

Accueil > CF Mag > la chronique de Sébastien Ripari

## Un petit Macaron ami ?

- la chronique de Sébastien Ripari
  - tendances, news
  - déco & design
  - tentations shopping
  - les livres à découvrir
- ▶ My Foodies
  - ▶ Bonnes adresses
  - ▶ Faire découvrir à un ami

RECHERCHER SUR LE SITE

ok

### envie de ...

- ▶ Donner mon avis
- ▶ Voir les avis
- ▶ Bookmarker sur My Foodies
- ▶ Envoyer à un ami
- ▶ Imprimer la fiche
- ▶ Lexique
- ▶ Agenda saison
- ▶ Chicfood guide
- ▶ Sex and love
- ▶ Bien être et beauté
- ▶ Ailleurs

### Galerias photos



Sébastien Ripari, chroniqueur pour Chicfood

Passant par Saint-Jean-de-Luz, amis, un crime de lez-majesté (en l'occurrence Louis XIV dans ce cas là) serait de ne pas déguster, avaler, engloutir quelques macarons de la Maison Adam. Car ils sont peu rares les souvenirs de jeunes gens en culotte courte créés par cette ancienne maison qui perpétue la tradition depuis si longtemps.

Sa provenance italienne pourrait avoir des influences Syriennes venues du XVème siècle. Et naturellement, dès le XVIIIème, les lorrains se font une réputation avec ce petit rond dérivé de la meringue.

Après Paris, ah Paris, et les créations parfumées du pâtissier Pierre Desfontaines, petit fils de Louis Ernest Ladurée au début du XXème... on connaît la suite ! Décliné, coloré, au foie gras même, le macaron récolte ses lettres de noblesses. J'offre personnellement un macaron tricolore à ceux au « caramel beurre salé » de Christophe Roussel à La Baule. Vingt pièces au minimum et à ne pas partager !

Parlons de beurre ; salé il contient plus de 3% de sel, demi-sel c'est entre 0,5 et 3 % de sel toujours. Mais pourquoi saler le beurre ? Parce que nous sommes bretons ? Non, pour la conservation. Plus il est salé, mieux il se conserve simplement. Quant au beurre de culture, c'est par une bactérie, un levain, que l'on doit ce goût différent.

Sa plus ancienne trace écrite date de 4500 ans ; une plaque de calcaire sumérienne évoque sa fabrication. Paradoxalement, son histoire a toujours été liée à celle de l'homme sauf chez les grecs et les romains qui considéraient cette graisse comme barbare et qui n'en consomment pas une motte. Etrange non ? Ils préféreraient la graisse d'oie.

Alors d'un jeu de mot tiré par les cheveux je dirais Happy beurre day à ceux qui sont nés ce jour, la fête du macaron c'est le 20 mars.....

Salut.

Sébastien RIPARI

Maison ADAM  
6, rue République  
64500 Saint-Jean-de-Luz  
Téléphone : +33 (5) 59 26 03 54

Christophe Roussel

LE CAPRICE  
6 avenue Camélias  
44500 La Baule Escoublac  
Tél : +33 (2) 40 60 65 04

Ladurée Royale  
16, rue Royale - 75008 Paris  
Tél : +33 (1) 42 60 21 79

Pierre Hermé  
72, rue Bonaparte  
75006 PARIS  
Tel : +33 (1) 43 54 47 77

