

# MACARONS



**L'**une des pâtisseries françaises les plus célèbres produit un curieux effet : si tout le monde est d'accord sur son goût et sa texture, il est beaucoup plus délicat de dire à quoi elle ressemble. Un macaron est sucré, croquant et fondant, il a un joli parfum d'amande, un cœur délicieusement tendre, mais quelle est sa forme, quelle est sa couleur ?

On fabrique des macarons un peu partout en France et, même si les ingrédients restent toujours plus ou moins les mêmes, chaque région lui a donné une personnalité particulière. Il faut de la poudre d'amande, des blancs d'œufs et du sucre pour faire des macarons, mais sur cette base, il existe des variations infinies. Près de Nancy, le macaron de Boulay est rugueux et craquelé ; à Amiens, c'est une petite galette épaisse ; le macaron de Montmorillon, dans le sud-ouest, ressemble à une petite quiche ; dans le Pays basque, il est rond et lisse...

Le macaron dit « parisien » est le plus surprenant, il est composé de deux coques bombées entre lesquelles est fourrée une « ganache ». Leur petite collerette fait très chic, mais c'est surtout leurs couleurs vives et leurs saveurs qui séduisent : pistache, chocolat, café, vanille, framboise, noix de coco, menthe, citron, thé vert et bien d'autres... Les macarons sont très tendance aujourd'hui, ils ont leur fête le 20 mars, jour du printemps, et un joaillier de la capitale s'est même inspiré de ces délicieuses mignardises pour créer une collection de bijoux.

## Lexique

**goût** (n.m.) :

la saveur

**croquant** (adj.) :

croustillant, qui craque sous les dents

**fondant** (adj.) :

moelleux, qui fond dans la bouche

**rugueux** (adj.) :

qui n'a pas une forme régulière

**coque bombée** (n.f.) :

une enveloppe fine et gonflée

**collerette** (n.f.) :

une bordure en forme de dentelle

**être tendance** (loc.v.) :

être en vogue, à la mode

**mignardise** (n.f.) :

une sucrerie, une gourmandise

## Autour du texte

### Lire

1. Qu'est-ce qu'un macaron ?
2. Quels adjectifs qualifient le mieux la texture d'un macaron ?
3. Avec quoi prépare-t-on des macarons ?
4. Pourquoi trouve-t-on des macarons de formes différentes en France ?
5. Quelles sont les caractéristiques du macaron « parisien » ?
6. Comment s'appelle la crème qu'on trouve au cœur du macaron « parisien » ?
7. Quels types de parfum sont utilisés pour les macarons ?
8. Quel est le jour des macarons en France ?

### Parler

- Dites à quel moment on mange des pâtisseries, à quelles occasions.
- Présentez votre pâtisserie préférée et ses qualités.
- Commentez cette opinion de Jean-Jacques Rousseau : « La viande n'est pas un aliment fait pour les humains car les enfants préfèrent spontanément les produits à base de lait et les pâtisseries »  
(*Émile ou de l'Éducation*, 1762).

### Rechercher

- Le prix des macarons, les endroits où l'on en achète.
- Le joaillier parisien qui s'est inspiré des macarons pour créer des bijoux.

