

# OUVERTURE DE LA 1<sup>ÈRE</sup> BOUTIQUE




YANNICK LEFORT

# DOSSIER DE PRESSE

## Contact Presse

adeo communication  
[www.adeocom.fr](http://www.adeocom.fr)  
Julie BROCHIER  
[Jbrochier@adeocom.fr](mailto:Jbrochier@adeocom.fr)  
© 04 76 36 55 76



A man with short dark hair, wearing a white chef's coat, is smiling slightly. He is holding a silver tray with a white cloth. On the tray, there are several macarons of different colors (pink, purple, blue, green, orange) and a small white paper bag with the text 'MACARONS GOURMANDS' printed on it. The background is a solid light blue color.

Yannick Lefort, connu pour travailler exclusivement le macaron depuis 1999, date de création de l'entreprise Macarons Gourmands, ouvre sa première boutique dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, 62 rue de Seine. Au cœur du quartier Saint-Germain-des-Prés, entre galeries d'art, antiquaires et salons de thé, Yannick Lefort nous invite dans son univers macaronesque.

**Poussez la porte de cette boutique gourmande, parfois surprenante, pour le plaisir des yeux... Et de nos palais friands de nouveautés !**



## **1 | Cédez à la tentation « Macarons Gourmands Yannick Lefort »** P 6

- La PREMIÈRE, l'Unique Boutique Thématique « Macarons »
- Une boutique empreinte d'une philosophie surprenante
- Un luxe simple et accessible

## **2 | Découvrez un univers macaronesque** P 9

- Macarons de Paris
- Macarons de Régions
- Macarons du Monde
- Sensations Sucrées Salées

## **3 | « Mon Macaron à moi » : Imaginez, Créez et Dégustez !** P 14

- Un concept unique
- Une création sur mesure

## **4 | Yannick LEFORT, Maître Macaron** P 16

- Au-delà de l'artisanat traditionnel
- L'excellence au service de l'imagination
- Le parcours d'un passionné

## **5 | Macarons Gourmands Yannick Lefort : éléments clés** P 18

- Une histoire menée par la gourmandise
- Infos pratiques sur la boutique
- Macarons Gourmands en quelques chiffres

## 1 | Cédez à la tentation « Macarons Gourmands Yannick Lefort »

### La PREMIÈRE, l'Unique Boutique Thématique « Macarons »

Au moment où grand nombre de pâtisseries surfent sur la tendance du monoproduit, Yannick Lefort, lui, imagine que l'on peut aller encore plus loin avec le macaron. **La boutique thématique « Macarons Gourmands Yannick Lefort » apporte au macaron une nouvelle dimension !** « *La thématique unique autour de l'univers du macaron permet d'avoir une approche culinaire plus créative et nous amène à nous renouveler sans cesse* », souligne Yannick Lefort. « **Et si le Macaron restait à découvrir ?** », c'est la proposition qu'il fait à tous les adeptes de pâtisserie authentique et audacieuse.

**Dans cette boutique unique en France, vous ne trouverez que des produits en lien avec l'univers du macaron.** Outre les presque classiques macarons parisiens dits Gerbet, Yannick Lefort enthousiasme nos papilles avec des saveurs toujours étonnantes et de nouvelles créations ! Aux côtés des traditionnels petits gâteaux ronds, le regard s'arrête sur des inventions inédites aux noms surprenants : makie's, croq's, zapérimacs, mac pop. Elles ressemblent à des mini-macarons, des tablettes, des cakes ou des sucettes, cachent de délicieux secrets et nous promettent de nouveaux plaisirs. Différentes, succulentes et toujours parsemées d'un grain de folie !

« *Il est essentiel pour moi de sortir d'un univers trop souvent cloisonné en pâtisserie, pour aller à la rencontre de nouvelles formes d'expression créatives. Je suis persuadé que le macaron a mille façons de s'exprimer, mille plaisirs à partager. Textures, formes, saveurs, couleurs, quand l'imagination est là, les combinaisons sont multiples ! Et comme les idées sont faites pour être partagées, nous avons créé la première boutique thématique autour de l'univers du macaron en France, en plein cœur de Paris* », confie Yannick Lefort.



« Le macaron ne doit pas rester cantonné à ses classiques alors qu'il recèle un tel potentiel ! »

## Une boutique empreinte d'une philosophie surprenante

C'est au cours de sa carrière que Yannick Lefort tombe amoureux de ce petit four « craquant et moelleux à la fois, extrêmement agréable mais tellement capricieux, qui amène diversité des saveurs et des textures ».

Le Chef met alors tout son savoir-faire et ses idées au service de son gâteau préféré. **Pour lui, cette passion se vit et se partage à travers un voyage gustatif.**

*« Ce qui m'exalte et me passionne c'est de pouvoir chaque jour m'étonner de nouvelles rencontres, de mariages aux équilibres surprenants qui m'ont un moment traversé l'esprit. Puis, les idées se concrétisent, se goûtent, se dégustent, s'offrent et se partagent. Nouveaux parfums, décors insolites, associations pétillantes, multicolores, sensuelles et sensorielles. C'est ça le macaron ! »,* s'enthousiasme Yannick Lefort.

**Créer un macaron, c'est toute une histoire. C'est l'envie d'explorer de nouvelles voies, des associations inédites, d'inventer des chocs gustatifs. Utiliser les matières les plus nobles et les travailler de ses propres mains pour les sublimer.**

Une folie pâtissière conduite par l'envie de faire découvrir et de mettre tous les sens en émoi. Le chef travaille ainsi des matières premières d'excellence avec une interprétation qui lui est propre, pour faire de chaque recette une création unique. Des macarons « à l'ancienne » issus de recettes élaborées au XVII<sup>ème</sup> siècle aux macarons innovants comme le Gustave aux saveurs de poire, églantine et eau de rose, Yannick Lefort est en perpétuelle quête de plaisirs inédits à offrir aux autres.

**Il compose entre imagination débordante et héritage traditionnel, pour proposer des créations uniques aux saveurs inédites.**



## Un luxe simple et accessible

Derrière une devanture lumineuse, qui donne le ton innovant de la boutique, se cache une collection de douceurs scrupuleusement mises en scène. Le dégustateur est invité à entrer pour un voyage gustatif. Il ne trouvera pas des rangées de gâteaux exposés sur un comptoir, mais un grand îlot central et un espace ouvert.

L'esprit du lieu voulu par Yannick Lefort est à l'image de sa philosophie gastronomique. « *La pâtisserie s'inscrit pour moi dans le don. Lorsqu'un dégustateur goûte un macaron, c'est une complicité qui se crée, un secret que l'on partage, un souvenir d'enfance que l'on évoque* ».

Des couleurs acidulées se marient avec un mobilier ludique et des arômes subtils. Tout est fait pour éveiller les sensations et les émotions des gourmands-gourmets. Et dans cette boutique, pas d'ostentatoire. Plutôt de la simplicité et de la convivialité ! « *J'ai toujours pensé qu'il y avait une place pour une pâtisserie luxueuse, de qualité et accessible* », commente Yannick Lefort, à contre-pied de la pâtisserie de luxe sous écrins, presque impénétrable.



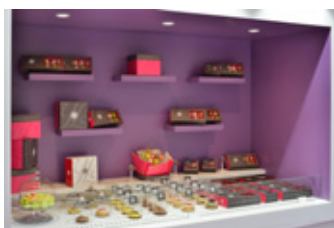


## 2 | Découvrez un univers macaronesque

« Les macarons dits « de Paris », ces petits macarons que l'on croit si bien connaître, j'ai la certitude que je n'en aurai jamais fait le tour. Il y a tant de mariages de saveurs à oser et de nouveaux décors à créer. Après plus de 25 ans de métier, je vous le dis avec gourmandise : le macaron reste à découvrir ». Chez Yannick Lefort, les idées ne cessent de germer pour prendre vie sous forme de whoopie's, makie's, croq's, zapérimacs, sucettes, cakes...

**Le macaron n'est pas un petit gâteau... C'est un univers extraordinaire !**

### Macarons de Paris



Tel un grand couturier, Yannick Lefort crée au fil des saisons. La nature, inspiratrice de sentiments et d'émotions lui souffle chaque année deux collections printemps-été et automne-hiver. À cette pléiade gourmande éphémère s'ajoute une gamme de macarons « authentiques ». On les imagine plus classiques par la douceur de leur forme et de leur rondeur, mais il n'en est rien ! Ils cachent une multitude de surprises en bouche et un jeu subtil de saveurs, que l'on découvre en dégustant. Du macaron vanille, au désormais conventionnel chocolat, en passant par des goûts moins connus comme citron-gingembre ou cassis-lavande, même dans sa forme habituelle, le macaron de Paris surprend !

### Le Gustave



Installée à Yerres en Essonne, et à l'origine au bord de la rivière, la fabrique Macarons Gourmands respire à la fois l'histoire de cette commune, de sa nature et de cet artiste remarquable, Gustave Caillebotte. La passion de ce dernier pour l'horticulture, mise en scène dans ses jardins et ses toiles, inspire Yannick Lefort qui, en 2004, lui rend hommage en créant le Gustave. Ce macaron marie délicatement les parfums de la poire, de la rose et de l'églantine sauvage. « Dans notre belle vallée de l'Yerres, les histoires se suivent, les destins se croisent, s'enrichissent et nourrissent la créativité des artistes qui s'y posent ».

### Le Mojito



Souvenir cubain fait de menthe fraîche ciselée, punch mojito, jus et zestes de citrons verts pressés, rhum agricole et « Angustura »

## Simple Fruit – Collection Printemps – Eté 2015

Passion framboise / Arlequin / Abricot / Cacao Mojito / Alphonso / Fraise velours



« Dès les premiers rayons de soleil l'envie de profiter des beaux jours se fait sentir. Les journées rallongent et la nature s'éveille. C'est le moment de découvrir de nouvelles sensations, se ressourcer et profiter des plaisirs simples de la vie. Chez Macarons Gourmands Yannick Lefort, ce sont les fruits qui donnent le tempo avec six nouveaux parfums. Cette collection est simplement une ode à la belle saison.

Chaque macaron pimente l'imagination et remplit votre maison d'un incroyable soleil d'été. Un éclat de légèreté, un petit grain de malice, un éclair de passion, quelques notes de tendresse... une irrésistible gourmandise est née. La saison commence en beauté, teintée d'optimisme et d'audace. Ajoutez ici un soupçon d'exubérance et vous obtiendrez un été joyeux et léger. »

### Macarons de Régions

Passionné et en perpétuelle recherche d'émotions gustatives, Yannick Lefort nous transporte vers des sensations oubliées d'antan.

Un retour vers le passé, au plus proche des prémices du macaron...

Alors que les premières recettes de macarons apparaissent dans les pays arabes, lieu de production de l'amande (source : Dominique MICHEL, historienne de la cuisine), ce gâteau ne ressemble qu'à un simple biscuit à la pâte d'amande.

10 C'est pendant la Renaissance que ces premières recettes s'importent en France et au cœur de ses régions, où fleurissent diverses spécificités. Aujourd'hui, une grande partie des innombrables

techniques développées par les anciens sont peu à peu abandonnées. Yannick Lefort, par respect de cet héritage, par envie de préserver une tradition vivante et de réveiller des sensations passés, s'appuie sur des recettes vieilles du XVII<sup>ème</sup> siècle et propose toute une collection de macarons de régions !

### Le Macaron de Nancy



Créé au XVII<sup>ème</sup> siècle et à l'origine vendu sur les marchés, un macaron de tradition aux amandes douces, à la fois craquant et moelleux, saupoudré de sucre glace qui se fendille à la cuisson.

### Le Macaron de Saint-Jean-de-Luz



Créé vers 1660, un macaron de tradition aux parfums d'orange et amandes amères, surmonté d'une écorce d'orange confite au sucre.

### Le Macaron de Yerres



Inventé en 2014 par Yannick Lefort en hommage au peintre Gustave Caillebotte et au terroir du Val d'Yerres, un macaron de tradition, parsemé d'amandes effilées, au cœur amandes, églantine et eau de rose. Une gourmandise à l'ancienne, à la coque tendre et au cœur fondant à souhait.

## Macarons du Monde

Yannick Lefort aime partir aux quatre coins du monde. Rencontres humaines et culturelles pour de nouvelles inspirations culinaires. Ainsi, le Makie's marie pour le meilleur, macaron et cookie et le whoopie's, né en terre amish, se revisite en Ile-de-France.

### Whoopie's Chocolat Pécan

La douceur du crémeux chocolat vient se marier à la légère amertume des noix de Pécan.

### Whoopie's Framboise

L'extrême rondeur de cette vanille se réveille sous la légère acidité de la framboise.

Tout droit sorti de l'imaginaire de Yannick Lefort, les Makie's débarquent en France. Rencontre entre le cookie et le macaron, entre le moelleux de la pâte à macaron et de la pâte sablée, les makie's promettent de surprendre !

### Makie's Framboise

Une base de biscuit sablé accueille le moelleux d'un macaron garni de confiture de framboises et décoré de fruits mendiants.

### Makie's Orange Chocolat

Ici, sur le biscuit sablé, le macaron au chocolat se garnit d'une compote d'oranges maison et se décore d'amandes et de noisettes.



## Sensations Sucrées Salées

Délicieusement colorées et croquantes, ces créations audacieuses, légères et raffinées s'invitent à l'apéritif ! Yannick Lefort exprime sa passion du potager avec macarons jardiniers et zapérimacs, petites bouchées croustillantes parsemées de sel, d'herbes ou de graines !

Les Macarons Jardiniers sont salués par le Prix de l'innovation alimentaire Ile-de-France, dans la catégorie Art Culinaire et Gastronomie.

### Macaron Betterave Raifort

Mariage subtil où la saveur poivrée du Raifort vient à la rencontre de la douceur sucrée de la betterave.



### Macaron Cèpes

Grande cuisine pour cette garniture constituée d'une duxelle de cèpes parfumée à la vodka forestière maison.

**Un univers créatif et gustatif qui nous transporte encore plus loin avec d'autres douceurs toujours plus surprenantes à découvrir en boutique ! Tablettes de chocolat incrustées de mini-macarons, mac pop (sucettes de macaron), ou encore gâteaux et moelleux aux macarons !**



### 3 | « Mon Macaron à moi » : Imaginez, Créez et Dégustez !

#### Un concept unique

#### Etes-vous prêt pour un voyage sensoriel unique ?

Imaginez, créez et dégustez votre propre macaron !

Yannick Lefort invite tous les gourmands à céder à la tentation « Mon Macaron à Moi », le premier et unique « bar à Macarons ».

En fabriquant leur propre macaron sur place, les dégustateurs donnent libre cours à leur créativité et partent à la découverte de parfums exaltants et de mariages pétillants !

« *Inventer un macaron est une expérience unique. « Mon Macaron à Moi » est un moyen de partager cette passion créative à travers une animation ludique et inédite* », explique Yannick.



## Une création sur mesure

Choisissez les coques de votre macaron, la garniture, les croquants et obtenez un macaron unique, en 4 étapes !

Mon  
macaron  
à moi

1  
LES COQUES  
*qui habillent*

2  
LA GARNITURE  
*si fondante*

3  
LES SURPRISES  
*mmmh!*

4  
LE DÉCOR  
*la touche finale*

**CRÉEZ  
VOTRE  
MACARON**

*Inventer un macaron est une expérience  
unique, alors à vous de jouer !*

YL

## 4 | Yannick Lefort, Maître Macaron

### Au-delà de l'artisanat traditionnel

Yannick Lefort fait entrer le macaron dans une nouvelle dimension en développant une expertise pleine et entière de cette pâtisserie multi-facettes. **Sa parfaite maîtrise de la production lui permet de dépasser la technique pour se laisser guider par son instinct.**

Le chef travaille ainsi des matières premières d'excellence avec une interprétation qui lui est propre pour faire de chaque recette une création unique. La démarche de Yannick Lefort est résolument artisanale. Il revendique un héritage des anciens où la tradition est tournée vers l'avenir. L'artisanat peut faire évoluer de grands classiques culinaires.

« C'est en apprenant du passé que l'on comprend le présent et que l'on ouvre de nouvelles voies vers le futur », souligne Yannick Lefort. « Il n'existe pas de petit four plus capricieux que le macaron. Il n'accepte pas l'automatisme et demande une maîtrise minutieuse de toute la fabrication. J'ai appris des maîtres artisans l'ouverture et la recherche constante de l'excellence à tout niveau. », confie-t-il, fier de son titre de Maître Artisan, reçu en 2014.

### L'excellence au service de l'imagination

La philosophie de Macarons Gourmands Yannick Lefort est basée sur une sélection rigoureuse de chaque produit et sur l'utilisation de nombreux ingrédients d'antan, traditionnels, souvent injustement oubliés comme l'églantine. Yannick Lefort orchestre chaque étape de ce voyage gustatif, en sélectionnant les plus exceptionnelles matières premières et en les travaillant en harmonie avec les saisons pour prendre le parti de la fraîcheur et de la rareté. Moka d'Ethiopie, vanille de Tahiti, thé du Sri Lanka, menthe de Milly-la-Forêt, blanc d'œuf de l'Oise, etc.

**Qu'ils soient au bout du monde ou à portée de main, les ingrédients sont choisis avec la même exigence de qualité.** Le goût de l'authentique est omniprésent et se retrouve dans les fabrications faites maison : pâtes d'amande, confitures, compotes, pralinés, fruits confits, liqueurs, etc.

Et bien évidemment il n'est pas question d'additifs, arômes et autres auxiliaires technologiques dans cette maison où règne le produit vrai ! « Nous souhaitons nous éloigner au maximum de la standardisation qui frappe aujourd'hui l'alimentation. Les fabrications maison sont un moyen d'exprimer nos orientations stratégiques et de travailler au plus près notre signature culinaire », insiste Yannick Lefort.

### Le parcours d'un passionné

L'histoire commence dans sa région natale, l'Alsace. Alors que Yannick Lefort n'a que 10 ans, il demande à sa mère si son gâteau d'anniversaire est prêt.

Comme ce n'est pas le cas, il se lance dans la réalisation d'un gâteau maison.

Il continuera sur sa lancée en imitant sa grand-mère avec la confection de traditionnels kouglofs, pains d'épices et génoises, qu'il partage en famille.

Dès 14 ans, il se lance dans des études de pâtisserie et 3 ans plus tard, il obtient son « Brevet de compagnon ». Il part très rapidement faire ses premières armes chez de grands noms de la cuisine.

Chez Dalloyau, puis à la Sorbetière de Paris où il devient chef pâtissier à 24 ans seulement.

S'en suivra un passage chez Maxim's Traiteur et François Clerc Traiteur. En 1990, il prend la direction des cuisines de la Grande Epicerie de Paris, où il créera un laboratoire de fabrication



de 1200m<sup>2</sup>. Responsable des secteurs pâtisserie, boulangerie et cuisine, il est à la tête d'une équipe de 70 personnes.

Au fil des années, Yannick Lefort se forge une réelle identité culinaire, à travers une pâtisserie d'expression authentique, innovante et généreuse.

Il continue de surprendre en créant avec un autre pâtissier, de 1991 jusqu'en 2000, une société de conseil technique et de formation dans le domaine de la pâtisserie : Créations Gourmandes. 15 ans après la création de Macarons Gourmands en 1999, le Chef, passionné, reçoit en 2014 le titre de Maître Artisan.

Reconnu dans sa corporation, il participe et anime de nombreuses manifestations gastronomiques de prestige en France et à l'étranger : Paris, Tokyo, New York, Hambourg...

Yannick Lefort est également membre de plusieurs clubs : le Club des Croqueurs de Chocolat, la Marmite à malices et l'Ambassadeur de la Cité du Chocolat.

Une passion grandissante qu'il transmet au travers de ses livres, La Journée chocolat (1996), La grande passion des tartes (1999) et Van Houtten avec les Grands Chefs (co-écrit en 2001). Il adapte des recettes du Larousse des desserts et collabore à de nombreux ouvrages de gastronomie. Il a été professeur à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP) pendant quinze ans et anime toujours des formations à travers le monde.

**Aujourd'hui, ce grand chef figure parmi les 100 pâtissiers français les plus talentueux distingués par le « Gault et Millau ». Ce parcours fait de Yannick Lefort, un artiste à part entière qui donne vie à ses créations. Auteur, compositeur, interprète, il est un inventeur d'expériences, d'émotions gustatives exceptionnelles et uniques. Avec plus de 300 créations à son actif, il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin !**



## La passion du macaron

### **Son macaron fétiche : Praliné Gourmand.**

*Pâte d'amande et noisettes brutes farcies de crème au praliné amandes-noisettes fait maison.*

### **Son macaron original : Le Gustave.**

*Créé en hommage à Gustave Caillebotte, ce macaron marie en touches impressionnistes les parfums de l'églantine sauvage, de la poire et de la rose.*

### **Son premier macaron : Vanille de**

**Tahiti.** *Une saveur rare pour ce macaron à l'exceptionnelle vanille gousse de Tahiti.*

### **Son macaron à déguster entre amis :**

**Citron Gingembre.** *Tous les goûts sont permis! Ici, l'acidité du citron se marie avec la rondeur d'un gingembre confit maison.*

### **Son macaron le plus surprenant :**

**Absolu Cassis.** *Sur les chemins de Provence avec cette marmelade de cassis et son beurre enfléuré de lavande bio.*

**Son péché mignon : Un peu de confiture de fraises** *ou de cassis sur le macaron vanille de Tahiti.*

## 5 | Macarons Gourmands Yannick Lefort : éléments clés

### Une histoire menée par la gourmandise

Alors qu'il conseillait ses pairs dans le cadre de sa société Créations Gourmandes depuis plusieurs années, Yannick Lefort, passionné et fervent dégustateur de macarons a l'idée de créer une entreprise thématique dédiée à cette perle pâtissière.

« *En tant que consultant, je conseillais des orientations stratégiques et techniques, que je ne pouvais appliquer moi-même. J'ai eu envie de mettre en pratique mes idées. Créer ma propre unité de fabrication de produits pâtisseries haut de gamme est apparue comme une évidence, une nécessité, au fil des années* », explique le Chef.

C'est en 1999 que Yannick Lefort et son épouse se lancent dans l'aventure et créent Macarons Gourmands, une entreprise orientée vers les professionnels.

**La recette de son succès ? Réinventer chaque jour un produit à la fois unique et multiple. Explorer toutes les potentialités du macaron, développer créativité et savoir-faire.**

### Macarons Gourmands en quelques chiffres

- **Une 1<sup>ère</sup> boutique** ouverte le 5 février 2015
- **300 créations** différentes
- **30 %** d'innovation chaque année

**Fabrique :** Yerres (Essonne)

- **15 000** macarons par jour
- **30** collaborateurs
- Production 2014 : **66 tonnes** soit environ **55 millions** de pièces

Depuis trop longtemps, le macaron était cantonné à ses classiques, vanille, café, chocolat... Alors qu'il recelait un tel potentiel !

Installé à Yerres, près de Paris, en 1999, la fabrique se sent vite à l'étroit dans ses locaux d'origine.

En 2005, elle prend possession de l'ancienne « Cuisine des Meuniers », où elle dispose d'un laboratoire de 1 000 m<sup>2</sup>. Elle peut ainsi répondre à la demande croissante de ses clients : palaces parisiens, restaurateurs, traiteurs, chocolatiers-confiseurs, boulangers-pâtisseries, épicerie fines.

En 2009, ses gourmandises sortent de l'hexagone et s'en vont régaler Irlandais, Japonais et Norvégiens...

L'entreprise accroît sa production et étoffe son équipe mais reste fondamentalement attachée à son mode de fabrication artisanal.

**16 ans plus tard, Yannick et Marie-Odile Lefort étendent leur concept au cœur de Paris avec l'ouverture de la première boutique Macarons Gourmands Yannick Lefort, 62 rue de Seine Paris 6<sup>ème</sup>, pour le plus grand plaisir de tous les gourmands !**

### Infos pratiques sur la boutique

Boutique Macarons Gourmands Yannick Lefort  
62 rue de Seine, Paris 6<sup>ème</sup>  
Tél. 01 43 54 09 29

Macaron à partir de 1.60 €  
(1.50 € l'unité à partir de 12)

### Horaires

Du mardi au samedi de 11h à 19h

Le dimanche de 11h à 18h

## Notes

Ruled area for notes with horizontal dotted lines.



YANNICK LEFORT

Boutique Macarons Gourmands Yannick Lefort  
62 rue de Seine, Paris 6<sup>ème</sup>

Tél. 01 43 54 09 29

[www.yannick-lefort.com](http://www.yannick-lefort.com)

