

Les macarons de Charlou

la gourmandise avec plaisir

Moelleux et fondants, les macarons de Charlou sont confectionnés selon les recettes d'antan...

Moelleux mais pas écœurants, naturels dans leurs couleurs autant que dans leurs parfums, les macarons de Charlou⁽¹⁾ sont une invitation au péché de gourmandise... Confectionnés à Avallon par Chantal Bierry-Groetz, on peut les trouver sur des marchés de l'Yonne ou dans des salons gastronomiques de la France entière.

« Le macaron a toujours été mon gâteau préféré. J'ai eu l'idée d'en vendre alors que je fréquentais les salons gastronomiques avec mon frère. » Pour « prendre le pouls du marché », Chantal Bierry-Groetz commence, en 2004, par les acheter. Puis, séduite par ce « travail assez féminin », elle décide d'apprendre à les fabriquer. Direction la section pâtisserie de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Dijon puis, « pour me parfaire », l'école Lenôtre à Paris où elle côtoie « un Finlandais, une Tunisienne, une Japonaise, une Chinoise et deux Français », venus en stage avec la même motivation.

Le succès est au rendez-vous et aujourd'hui Chantal Bierry-Groetz produit 50 kg par jour (5 macarons pesant 100 g) ! Mais l'investissement personnel est important. Tous les week-ends, elle est en effet sur les routes de France et de Navarre...

60 salons par an

« Avallon étant trop petit pour permettre de vivre avec une boutique exclusivement réservée aux macarons, j'ai décidé de me lancer sur les salons gastronomiques. Chaque mois, nous faisons également une grande tournée des marchés de la région ainsi que les fêtes, l'été, et des marchés de Noël comme celui des caves de Bailly. » Viennent alors à la rescousse enfants et époux...

Car les macarons de Charlou sont présents sur une soixantaine de salons gastronomiques chaque année de Paris à



Strasbourg, de Lyon à Lille, de Biarritz à Marseille en passant par Brest... « Je prends la route le jeudi ou le vendredi, et je rentre dans la nuit du dimanche soir ou du lundi soir. Quand on a remballé son salon et qu'il faut faire 789 km pour pouvoir, dès le lendemain matin, reprendre la fabrication, c'est parfois difficile... » Mais le plus dur demeure le Salon de l'agriculture à Paris : « Je pars tous les matins d'Avallon avec ma fabrication de la veille et je rentre tous les soirs ! »

Vous pourrez goûter les macarons de Charlou le week-end du 13, 14 et 15 février sur les marchés d'Auxerre (Arquebuse), Avallon, Chablis, et sans doute Quarre-les-Tombes, Toucy, Vermenton... Chantal Bierry-Groetz sera également présente dans l'Yonne, le week-end de Pâques, du 10 au 14 avril.

Nathalie Hadrbolec

contact@nathalie-hadrbolec.com

(1) Contraction de Charline et Louis, les deux premiers petits-enfants de Chantal Bierry-Groetz.

Les macarons de Charlou en détail

Les macarons de Charlou sont faits avec de la poudre d'amande et du sucre glace mêlés à des blancs d'œufs. Ils sont ensuite pochés sur une plaque avant d'être enfournés. À la sortie du four, les deux morceaux sont assemblés à la main : « Je fais le vrai macaron à l'ancienne, sans crème entre les deux. La corolle à la base se forme en cuisant. »

Chantal Bierry-Groetz propose jusqu'à 25 parfums : amande, pistache, citron, framboise, chocolat, café, noisette, coco, caramel beurre salé, pain d'épices, violette, rose, anis, cassis... « Que des arômes naturels et sans colorants. »

Le macaron se mange frais mais peut se conserver une dizaine de jours au réfrigérateur.

➤ **Contact : Les macarons de Charlou.**

97 bis, rue de Lyon, 89200 Avallon.

Tél : 06 99 67 80 26

Par email : charlou-macarons@wanadoo.fr