

LE MACARON SELON ALAIN DUCASSE

Une vérité qui se voit
& se savoure !



ALAIN
DUCASSE
MACARON
PARIS

UNE APPROCHE RADICALE ET INTRANSIGEANTE

Les macarons d'Alain Ducasse sont un véritable condensé de la vision qu'il a amplement développée dans sa cuisine et dans ses autres Manufactures : donner la prééminence au produit. La recette doit dire la vérité de l'ingrédient et la technique doit se mettre au service du goût.

Ainsi, ce n'est pas Alain Ducasse qui pénètre dans le monde du macaron mais bien les macarons qui sont accueillis dans l'univers gustatif d'Alain Ducasse.

LA VERITÉ DU PRODUIT

Cette approche se traduit de plusieurs façons. D'abord, les macarons d'Alain Ducasse ne sont pas artificiellement colorés : ils ont la couleur naturelle de leur ingrédient, c'est-à-dire des fruits secs (amandes, noisettes ou pistaches) qui composent la coque. Ensuite, la ganache, c'est-à-dire la garniture entre les deux parties de la coque, se compose exclusivement de fruits, travaillés en purée ou en jus réduits. Ce qui, de surcroît, présente l'avantage de proposer des macarons sans gluten ni lactose. Enfin, conformément aux convictions souvent répétées d'Alain Ducasse, l'apport de sucre est drastiquement réduit d'environ la moitié par rapport aux recettes classiques.

Chaque macaron est ainsi créé pour magnifier le goût authentique des produits qui le composent. Pour cela, tous les ingrédients sont d'une qualité exceptionnelle, que ce soit les amandes de Sicile, les noisettes du Latium ou les pistaches d'Iran et de Sicile (toutes sourcées chez le fameux Francesco Padova, installé dans les Pouilles), sans parler des cabosses de chocolat, des citrons ou des vanilles. Quant au sucre de canne blond, il est évidemment bio.



L'INTENSITÉ DU GOUT

Le pâtissier utilise de nombreuses techniques pour exalter le goût des macarons. Des exemples ? Les noisettes sont torréfiées juste à point puis broyées avec une meule de pierre pendant presque vingt-quatre heures afin d'obtenir la juste granulosité. Un autre exemple : la vanille de l'Ouganda, utilisée avec celles de Tahiti et d'Indonésie pour le macaron à la vanille. Ou encore le citron : son zeste est déshydraté et réduit en poudre de façon à exprimer toute la puissance et la subtilité de son parfum. Ou bien encore le macaron café : sa coque contient un concentré de café à froid pour intensifier son goût.

Alain Ducasse Macaron s'inscrit dans l'écosystème des Manufactures. Les échanges entre elles sont nombreux. Le praliné de grué provient de la Manufacture de chocolat, les trois vanilles (Indonésie, Ouganda, Tahiti) sont celles utilisées aussi par la Manufacture de glace, le café est spécialement torréfié par la Manufacture de café.

LES MANUFACTURES : UNE LONGUE HISTOIRE D'AMOUR

Si les premiers pas d'Alain Ducasse dans le métier de cuisinier sont marqués par la rencontre avec des cuisiniers d'exception comme Michel Guérard, Roger Vergé ou surtout Alain Chapel, ils l'ont aussi mené dans l'univers du sucré. En effet, au mitan des années 1970, le jeune Ducasse, à peine 20 ans, passe plusieurs mois dans le laboratoire du grand Gaston Lenôte. Il y découvre la pâtisserie, la glace, la confiserie, le chocolat : tout un univers nouveau pour lui qui le fascine et le marque durablement. Plus encore : il se souvient de la meule de granit avec laquelle il était chargé de broyer les amandes pour faire – déjà ! – des macarons. C'est d'ailleurs la même machine qui, aujourd'hui, est utilisée dans sa Manufacture de biscuits.

Bien des années plus tard, cette expérience ancienne lui inspire la création des Manufactures : celle du chocolat en 2013, celle de la glace en 2021 et celle du biscuit en 2022 auxquelles on peut ajouter celle du café en 2018.

**« Nos macarons ont la
beauté du vrai : la vraie
couleur brute et le vrai goût
intense de leur ingrédient.
C'est cette vérité qui
les rend différents. »**

ALAIN DUCASSE



LA COLLECTION

Chaque recette possède son identité singulière.
Toutes partagent la même exigence :
exprimer le goût authentique de leurs ingrédients.

NOISETTE

Des noisettes du Latium pour
un goût délicat et réconfortant.

CAFÉ

Vibrant, recouvert de café
fraîchement torréfié et moulu
de la Manufacture de Café.

VANILLE

Élaboré avec la pâte de trois
vanilles de la Manufacture
de Glace, aux notes puissantes
et généreuses.

CITRON

Vif et éclatant, avec
une fraîcheur acidulée
et une note d'amertume.

CHOCOLAT

Au praliné de grué de la
Manufacture de Chocolat
pour un goût intense de cacao.

FRAMBOISE / HIBISCUS

Le vrai goût franc
et fruité de la framboise
et la pointe d'acidité
de l'hibiscus.

PISTACHE

Les saveurs profondes
et subtiles des pistaches
d'Iran et de Sicile.

FRUIT DE LA PASSION

Une saveur lumineuse,
acidulée et soyeuse.



MARCELO MABILIA

Alain Ducasse a confié la responsabilité de la confection de ses macarons à ce pâtissier qui, depuis presque dix ans, a déjà participé à l'ouverture de deux de ses restaurants et de sa Manufacture de glace.

Marcelo finit ses études à l'Université Estácio de Sá, à Rio de Janeiro, en 2009.

Il commence sa carrière de cuisinier par un stage de quelques mois à l'hôtel InterContinental Rio avec David Jobert et travaille même avec Ana Maria Braga, la présentatrice de la très populaire émission de cuisine Mais Você, sur la chaîne TV Globo. Ce n'est que plus tard qu'il choisit de devenir pâtissier, lorsqu'il intègre le restaurant Quadrifoglio avec Lomanto Oliveira, à Rio de Janeiro. Arrivé en France en 2011, il fait un court passage au restaurant Maison Blanche à l'époque de Jacques & Laurent Pourcel avant de rejoindre le Fouquet's avec Jean-Yves Leuranguer où il reste presque cinq ans. À l'été 2016, il participe à l'ouverture d'ore, le restaurant d'Alain Ducasse au château de Versailles avec Stéphane Duchiron, puis en 2018 à la nouvelle ouverture de Ducasse sur Seine avec Francis Fauvel, comme sous-chef pâtissier. En 2020, il rejoint l'équipe de Ducasse chez moi, le service de livraison de repas créé pendant la crise du Covid, puis Alain Ducasse lui propose de se joindre à l'équipe qui est en train de préparer l'ouverture de la Manufacture de glace. C'est de nouveau lui qu'Alain Ducasse choisit en mars 2025 pour devenir le Chef de production du Macaron Alain Ducasse.

