



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.



pâtisserie	bakelse, bakverk
curieux	lustig
être d'accord	vara överens
croquant	knaprig
délicat	ömtålig, svår
partout	överallt
ressembler à	likna
poudre	pulver
produire	åstadkomma, producera
si	om
goût	smak
fondant	smältande
cœur	hjärta
même si	även om
particulier	speciell, särskild
infini	oändlig
effet	effekt
tout le monde	alla
texture	konsistens
tendre	öm, mör
amande	mandel
même	samma, även, t.o.m.
il faut	man behöver, det behövs
près de	nära
rugueux	ojämn, knögglig
craquelé	sprucken
épais, épaisse	tjock, tät
lisse	slät
galette	pannakaka

quiche	paj
surprenant	förvånande
coque	skal
bombé	svälld
fourré	fylld
collerette	liten spetskrage
surtout	särskilt, framförallt
vif, vive	livlig, stark
séduire	förföra
noix de coco	kokosnöt
d'autres	andra
printemps	vår
fête	fest, högtid
joallier	juvelerare
s'inspirer	inspirera sig
délicieux	utsökt, lækker
mignardise	sötsak
bijou	smycke
lesquelles	vilka