Le **macaron** est un petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie, d'environ 3 à 5 cm de diamètre, spécialité de plusieurs villes et régions françaises, et dont la recette et l'aspect varie : Amiens, Boulay, Chartres, Cormery, Joyeuse, Le Dorat, Montmorillon, Nancy, Réau, Saint-Émilion, Sainte-Croix Lannion ou Sault. Il ne doit pas être confondu avec les confiseries à base de pâte d'amande appelées massepain ni avec le congolais, à base de poudre de noix de coco.

Dérivé de la meringue, il est fabriqué à partir de poudre d'amande, de sucre glace, de sucre et de blancs d'œufs, la quantité d'amande devant être égale à la quantité de sucre glace (ce qu'on appelle le tant pour tant). La pâte ainsi préparée est déposée sur une plaque de four et cuite. Ceci lui donne sa forme particulière d'une pâte figée et dorée à la cuisson.

Le macaron apparaît en Europe au Moyen Âge où il va se diversifier et trouver de nouvelles formes et saveurs.

Au Moyen Âge, le « macaron » désignait deux produits différents : le gâteau, mais aussi un potage avec des éléments en farine qu’on mangeait avec du fromage râpé, de la cannelle et du safran et que l'on a appelé « macaroni » à partir du xviie siècle. D’où la difficulté, parfois, de savoir à quels produits les sources historiques font référence.

Avant de s'unir deux à deux, ce petit gâteau à base d’amandes, de sucre et de blancs d’œufs, croquant à l’extérieur et moelleux à l’intérieur se présentait tout seul. S'il est cité par Rabelais, son origine reste obscure. Pourtant bon nombre de villes en ont revendiqué la paternité et nombre de légendes se sont créées.

Certains prétendirent que ce « nombril du moine » fut créé en 791 dans un couvent près de Cormery, d’autres que Catherine de Médicis l'apporta d’Italie, vers 1533, quand elle entra dans la famille royale française. La première recette de macaron figure dans un ouvrage du début du xviie siècle.

On trouve des écrits qui présentent la recette du macaron sous le nom de *Louzieh*, confiserie omeyyade qui fut offerte à un calife ottoman au xve siècle en Syrie.

D’Italie, il passe en France à la Renaissance. C’est en effet Catherine de Médicis qui a fait découvrir au xvie siècle les « maccherone » aux Français. Curieusement, cependant, il n'est pas mentionné dans le *Traité des confitures et fardements*publié par Nostradamus en 1552. Il apparait, la même année, en français, sous la plume de Rabelais, dans *Le Quart Livre*[2](https://fr.wikipedia.org/wiki/Macaron#cite_note-2), pour désigner une « petite pâtisserie ronde aux amandes »[3](https://fr.wikipedia.org/wiki/Macaron#cite_note-3), sans que l’on puisse déterminer avec précision à quelle recette il fait référence.

À Joyeuse en Ardèche il apparaît en 1581 rapporté de la cour du roi Henri III où Catherine de Médicis, mère du roi, le fit servir lors des noces du Duc Anne de Joyeuse. Le macaron de Joyeuse est à base d’amandes et entièrement craquant.

En Bretagne, une recette issue de Lannion correspond à un croisement entre le macaroni et l'oublie avec une moindre quantité de sucre glace.

Au Pays basque, à Saint-Jean-de-Luz, le macaron est apparu sous l'impulsion d'un pâtissier, M. Adam, qui en offrit à Louis XIV pour son mariage en 1660. Depuis lors, les descendants du pâtissier perpétuent la tradition, comme à Saint-Jean-Pied-de-Port ou à Louhossoa avec la Biscuiterie Basque.

À Paris, et en particulier à la cour de Versailles, les officiers de bouche portant le nom de Dalloyau, ancêtres de ceux qui fonderont en 1802 la maison de gastronomie du même nom, servaient aux rois des macarons, de 1682 jusqu'à Louis XVI et Marie-Antoinette.

En 1792, à Nancy, le macaron est apparu sous l'égide des Dames du Saint-Sacrement (plus connu sous le nom des sœurs macarons, dont une rue porte ce nom), dans une recette tenue secrète depuis le xviiie siècle. La recette des macarons de Boulay est apparue en 1854. Ces macarons perpétuent la recette initiale et présentent la particularité d'être à croûte dure et à intérieur fondant.

Enrichi de confitures, d’épices, de liqueurs, les coques de macaron sont accolées deux à deux dans les années 1830. Puis à la fin du xixe siècle naît le macaron parisien. Un cœur de crème au beurre ou de confiture ou compote est ajouté entre les deux coques. On le trouve dès 1880 dans le quartier de Belleville à Paris. Il est popularisé dans le Quartier latin par le salon de thé *Pons*, aujourd'hui disparu, ainsi que par la maison Ladurée qui les teinte en tons pastel indiquant leur parfum.

La présentation actuelle, sucrée et parfumée, n'a que peu de rapport avec les macarons lorrains au parfum d'amande, à la croûte croquante et fondants à l'intérieur.