Quand **Catherine de Vaudémont**, fille du Duc de Charles III, devenue abbesse de Remiremont,**fonda au coeur de Nancy le monastère des Dames du Saint-Sacrement**, la stricte règle y interdisant la consommation de viande comme aliment.

Aussi, **les soeurs confectionnèrent-elles une grande variété de pâtisseries dont le fameux Macaron** ...

Lors du décret de suppression des congrégations religieuses (5 Avril 1792), les**Soeurs Marguerite et Marie-Elisabeth** trouvèrent refuge chez le Docteur Gormand, médecin de la communauté, au numéro 10 de la rue de la Hache.

Afin de subvenir à leurs besoins, elles **reprirent la fabrication des Macarons et les commercialisèrent.**

Elles devinrent rapidement très connues et on les surnomma "**Les Soeurs Macarons**".

En 1952, **la ville de Nancy a honoré les Soeurs Macarons en donnant leur nom à la partie de la rue de la Hache** où prit naissance la fabrication du Véritable Macaron de Nancy.

Depuis cette date, le Macaron des Soeurs est entré dans le patrimoine gastronomique des Lorrains d'origine ou de coeur !

Selon Dominique Michelle, historienne de l'alimentation et de la cuisine, les premières recettes écrites de macarons datent de la Renaissance. Originaire des pays arabes, cette préparation s'est développée durant la période où les Européens commencent  à explorer et découvrir le monde. La Syrie par exemple était l’un des principaux pays concerné et est encore aujourd’hui l’un des 10 premiers pays exportateurs d’amandes.  La chute de Constantinople en 1453 empêche les Européens de voyager par les terres et les force donc à emprunter les chemins maritimes. En effet, à la recherche d'or, d'argent, d'épices, mais aussi d'amandes, les Européens deviennent de plus en plus mobiles. C'est donc à cette période d'ouverture sur le monde que le macaron va se développer et s'importer en Europe. En effet, de grands navires transportaient des produits bruts comme par exemple des amandes, mais aussi des préparations traditionnelles à base de produits locaux. Néanmoins, il n’y a pas de documents écrits expliquant exactement comment la pâte d’amande est arrivée jusqu’à Rome. Les faits sont que des amandes ainsi que la pâte d’amande ont été importé et implanté dans les cuisines italiennes.

Le mot “macaron” vient de l'italien “macaroni” ou “maccherone”. Selon “Les Origines de la Langue Française”, cela définit un plat à base de pâtes accompagné de fromage. La petite pâtisserie était confectionnée à partir des même ingrédients (principalement des œufs), mais avec de la pâte d'amande en plus. La pâte d'amande étant l’un des ingrédients principaux, le nom « macaron » a été conservé.

La pâte d'amande a tout d'abord été introduite en Italie dans les années 1500. Le macaron était alors un simple biscuit, utilisé plus fréquemment comme accompagnement que comme un dessert en soi. D’autre part, les échanges de marchandises entre pays européens étaient courants à cette époque, en effet le macaron ne tardera pas à être exporté dans les pays voisins.

C'est ensuite en 1533 que cette préparation, sans couleur ni parfum, a été exporté en France par Catherine de Médicis, future femme de Henri II, Duc d'Orléans. Cette recette lui a été transmise par son père pendant son enfance en Italie.

D'autre part, Rabelais, fut le premier écrivain français à mentionner cette “petite pâtisserie ronde aux amandes”

On compte de nombreuses légendes concernant le macaron. L'une des plus connues en France est celle du moine de Cormery. Il est dit que ce moine avait l'habitude de battre la pâte d'amande torse nu. Il travaillait si dur qu’un jour il tomba d’épuisement et laissa la trace de son nombril sur la pâte. Ce serait donc la raison pour laquelle depuis ce jour, le macaron tient cette forme ronde.

Comme de nombreuses recettes, des variations de celle-ci, ainsi que d'autres légendes, se sont rependues dans diverses régions de France. Reims, Nancy, Saint-Jean-de-Luz, Châteaulin, Boulay, Montmorillon et Amiens ont développé leur propre recette traditionnelle du macaron et en ont fait leur spécialité gastronomique.

Produit tout d’abord dans les années 1660 à Montmorillon, les macarons étaient servis lors d'occasions spéciales, de foires ou de fêtes saintes. A Saint-Jean-de-Luz, le macaron est apparu sous l'impulsion d'un patissier, M. Adam. qui en offrit au Roi Louis XIV à l'occasion de son mariage avec Marie-Thérèse d'Espagne en 1660. Lorsque Louis XIV choisira ensuite de résider au Château de Versailles en 1682, les officiers de bouche portant le nom de Dalloyau, ancêtres de ceux qui fonderont en 1802 la maison de gastronomie du même nom, servaient au Roi des macarons et cela perdura jusqu'à Louis XVI et sa femme Marie-Antoinette.

D'autre part, à  Nancy, il est dit que le macaron était préparé par les communautés religieuses. C’est à  partir de 1792, date du décret dictant l'abolition des congrégations religieuses, que les sœurs Bénédictine, Marguerite Gaillot et Marie-Elisabeth Morlot ont pu commencer à vendre leurs macarons. C'est quelques années plus tard, en 1854, que la recette des macarons de Boulay est apparue.

En premier lieu, le macaron était un simple biscuit en amande, croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Dans les années 1830, les coques de macarons sont assemblées deux par deux et garnies de confitures, d'épices ou de liqueurs.

Puis, le chef pâtissier parisien Pierre Desfontaines, deuxième cousin de Louis Ernest Ladurée, commença à les assembler autour de différents parfums de crème, ganache ou confiture.

Ces macarons parisiens deviennent connus dans les années 1880, particulièrement dans le quartier de Belleville, France.

Quelques années plus tard, La Maison Ladurée développe les macarons colorés que nous connaissons aujourd'hui. Ils proposent aux Parisiens une grande variété de couleurs et de goûts.

Le pâtisser Pierre Hermé a établi “Le Jour du Macaron” à Paris en 2005. Cet événement a pour but de faire connaître la petite pâtisserie, tout en récoltant de l'argent pour une association. En effet, le slogan “un macaron pour un don” représente l'idée d'offrir des macarons afin d'inciter les clients à faire des dons.

Les macarons seraient apparus en Europe dès le Moyen Age. Composés dès l’origine d’amandes, de sucre et de blancs d’œufs, ils seraient nés au VIIIe siècle dans les monastères vénitiens. Avant de s’unir deux à deux, ces petits gâteaux se présentaient individuellement.

C’est à la Renaissance que ces friandises ont été introduites en France par **[Catherine de Médicis](http://www.recettes-macaron.com/tag/catherine-de-medicis/)**, à l’occasion de son mariage avec le Duc d’Orléans, futur roi de France.

La recette de base a ensuite inspiré plusieurs spécialités régionales, telles que le macaron de Lorraine apparu au XVIIIe siècle sous l’égide des Dames du Saint-Sacrement ou le macaron de Boulay dont la création remonte à 1854.

C’est dans les années 1830, à Paris, que les pâtissiers ont eu l’idée d’accoler ces biscuits deux par deux en les garnissant d’une ganache. Ce « macaron parisien » a été notamment popularisé par la maison Ladurée (qui est aujourd’hui encore l’une des plus célèbres enseignes à créer des macarons).