

LE MACARON DE SAINT-ÉMILION

400 ans
qu'il tourne
en rond

Avec le vin, il est la deuxième spécialité de Saint-Émilion. Pourtant, avec son teint pâlot et sa recette toute simple, il ne paie pas de mine... Chez Nadia Fermigier, le macaron, c'est pourtant toute une histoire ! Et parce que les petits bonheurs se nourrissent de recettes toutes simples, découvrez comment l'union de trois bons ingrédients sélectionnés et mariés avec amour a pu donner naissance à l'une des pâtisseries préférées des français.

After wine, they are the second speciality of Saint-Émilion. Yet, with their pale complexion and altogether simple recipe, you wouldn't think it... For Nadia Fermigier, however, the macaroon has quite a story to tell! And because little pleasures come from the simplest of recipes, discover how the union of three quality ingredients, selected and combined with love, has produced one of France's favourite pastisseries.

BIENVENUE CHEZ NADIA FERMIGIER

Cette petite boutique est un bonbon ! Avec ses tomettes au sol, ses confiseries vintage (Pierrot Gourmand est passé à travers son récent relooking) et sa vitrine à gâteaux sortie tout droit d'un film de Visconti, d'aucuns diraient que son esprit rétro est à la tendance du moment. **"Pourtant, on n'a touché à rien depuis qu'on a repris la boutique de Mme Blanchez"** vous dira Didier, le mari de Nadia. Le couple s'amuse de voir des adultes s'émerveiller devant le présentoir à bonbons qu'ils ont connu enfants et qui n'a pas bougé du coin de la boutique. **"Comme quoi, à l'époque on construisait pour durer..."** Car cela fait plus de 10 ans que le couple a repris la boutique... tenue pendant 50 ans par la fameuse Mme Blanchez ! Ici, même les roudoudous sont faits maison, ajoutant au plaisir de s'y râper la langue en léchant le sucre jusqu'au bout. Et que renferment-elles alors, ces étals hors-du-temps ? Petits cookies, rochers en chocolat gros comme le poing, sablés aux noisettes... mais surtout, délicatement empilées les unes sur les autres, des petites boîtes blanches et bleues couvent le trésor de la minuscule échoppe : **"les macarons de Saint-Émilion", "recette des anciennes religieuses, Veuve Godichaud, Grandet aîné, successeur"**.

Her small shop is a real treat! With its tiled floor, vintage confectionery (the Pierrot Gourmand brand appeared as part of its recent refurbishment) and display of cakes straight out of a Visconti film, some would say that its retro spirit is in keeping with current trends. **"However, we haven't changed anything since taking the shop over from Madame Blanchez,"** Didier, Nadia's husband, will tell you. The couple enjoy seeing adults marvel at the display of sweets they knew as children, and which they haven't moved from the corner of the shop. **"It's as if, at that time, things were built to last..."** Because it is more than 10 years ago that the couple took over the shop... which had been run for 50 years by the famous Madame Blanchez! Here, even the shell-shaped roudoudous are made in-house, which adds to the pleasure of licking the sugar out right to the end. But what do these timeless displays hold? Small cookies, chocolate truffles as big as a fist, hazelnut shortbreads... but above all, delicately stacked on top of each other, small blue and white boxes containing the tiny shop's treasure: **"The Macaroons of Saint-Émilion," "a former nuns' recipe, Widow Godichaud, and eldest son Master Grandet, successor"**.





© Guillaume Le Baube

UNE RECETTE QUI A PRÈS DE 400 ANS

Si la boutique de Nadia a connu plusieurs générations de gourmands, la recette qu'elle perpétue n'est pas née dans sa cuisine. Mais plutôt dans celle des Ursulines, une communauté religieuse présente à Saint-Émilion au XVII^e siècle. Dans les jattes des nonnes : du sucre, du blanc d'œuf et des amandes. La Révolution Française met un terme aux pouvoirs territoriaux des religieux mais la recette, elle, est sauvée par une certaine Veuve Godichaut. Celle-ci en légua l'unique usage à son petit fils, le seul autorisé à fabriquer ces petites douceurs après sa mort. La recette passe de parents en aînés, change de famille, connaît ses heures de gloire lors de l'Exposition Universelle de 1867 où elle régala la bourgeoisie parisienne (les boutiques Ladurée n'existaient pas encore !), re-change de famille... et voici le gâteau d'amour tant convoité arriver jusque dans les fours de Madame Blanchez au XX^e siècle et Nadia Fermigier aujourd'hui. Officiellement, Nadia est ainsi la seule à détenir le droit d'en réaliser la recette ancestrale.

Une véritable recette ancestrale.

Although Nadia's shop has known several generations with a sweet tooth, the recipe that it perpetuates did not come into existence in her kitchen, but rather in that of the Ursulines, a religious community in Saint-Émilion in the 17th century. The nuns put sugar, egg white and almonds into their mixing bowls. The French Revolution put an end to the territorial powers of religious communities, but the recipe was saved by a certain Widow Godichaut. The latter then bequeathed sole usage to her grandson, the only person authorised to manufacture these small delicacies after her death. The recipe was passed from parents to eldest sons, changed family, had its hour of glory at the Universal Exhibition of 1867, where it would delight the Parisian bourgeoisie (Ladurée's shops did not yet exist!), changed family again... and this highly coveted, romantic cake would be in the ovens of Madame Blanchez in the 20th century and Nadia Fermigier today. Officially, Nadia is therefore the only person to hold the right to use the ancestral recipe.

QU'ONT-ILS DE SI EXCEPTIONNELS LES MACARONS DE NADIA ?

Des blancs d'œufs, du sucre et des amandes : tout le monde peut le faire non ? Certes, mais pas avec autant d'amour que Nadia. **"C'est l'histoire de Saint-Émilion que l'on rejoue chaque jour naissant dans notre atelier"**. Alors il ne s'agit certainement pas de "courir après la marge", mais plutôt de sélectionner les meilleurs produits qui seront traités avec soin. Des œufs frais, du sucre délicat, quant au fournisseur d'amandes, il est le même depuis des décennies. **"Il y a forcément moins cher mais si Mme Blanchez se fournissait chez eux, ce n'est pas sans raison donc pourquoi changer ?"** Beaucoup de pâtisseries utilisent de l'amande en poudre, quand dans la cuisine de Nadia, chaque matin, les amandes arrivent entières et sont soigneusement délestées de leur manteau de peau avant d'être broyées manuellement. **"Croquez dedans, vous allez voir, on sent le vrai goût de l'amande, pas juste son arôme"**.

Chaque macaron est ainsi frais du jour et en jetant un œil indiscret derrière le comptoir, vous verrez monsieur ou madame à l'œuvre, aidés de leurs employés.

Egg whites, sugar and almonds: anyone can make them, surely? Certainly, but not with as much love as Nadia. **"It's the history of Saint-Émilion that we re-enact every day in our workshop."** It is certainly not therefore a case of "maximising profits," but rather selecting the best ingredients that will be handled with care. Fresh eggs, delicate sugar, and an almond supplier that hasn't changed for decades. **"You can of course find cheaper but if Madame Blanchez got her supplies from them, she did so for a reason, so why change?"** Many pastry chefs use almond powder, but in Nadia's kitchen, the almonds arrive whole every morning and have their skins carefully removed before being crushed by hand. **"Bite inside, you'll see, you get the true taste of the almond, not just its aroma"**.

Each macaroon is therefore produced fresh on the day, and by peering behind the counter, you'll see Nadia or her husband at work, aided by their employees.

3

IDÉES GOURMANDES

S'il se suffit à lui-même, pour accompagner le tea-time, Didier nous donne trois idées de recettes qui font saliver :

Whilst it is sufficient in itself as a tea-time accompaniment, Didier gives us three ideas for recipes to get the taste buds going:

CÔTÉ SALÉ : Macaron accompagné de lamelles de pommes caramélisées et d'une tranche de foie gras poêlé.

ON THE SAVOURY SIDE:

Macaroon accompanied with slices of caramelised apples and pan-fried foie gras.

CÔTÉ SUCRÉ : Macaron grand format tartiné d'une compotée de fraise et de crème fouettée.

ON THE SWEET SIDE: Large macaroon, with a spreading of strawberry compote and whipped cream.

L'ACCORD METS & VIN : Macaron et Crémant de Bordeaux du Cloître des Cordeliers.

THE PAIRING OF FOOD & WINE: Macaroon and Crémant de Bordeaux from the Cloître des Cordeliers.

COQUE EN STOCK

Car le macaron de Saint-Émilion a fait des émules au XX^e siècle : il devient la coque(luche) d'autres pâtisseries qui le colorent, l'aromatisent et le garnissent de confiture ou crème au beurre. Au point que certains visiteurs s'étonnent de la simplicité de la vraie recette proposée ici. Mais le goût, le vrai, y est.

Nadia se permettra toutefois sa propre revisite elle-aussi : une autre version de son macaron est présente en étal, fourrée de chocolat maison. Avec accord de Madame Blanchez bien sûr ! Mais sans colorant, il va de soi : comme les conservateurs, ils sont persona non gratta dans l'atelier. Cette couleur sans artifice vous permettra alors de constater si la cuisson est bien respectée : trop cuit, le blanc d'œuf noircit très vite. Pas assez, il est pâle comme un linge, annonçant un croquant décevant. De toute façon, le moindre macaron douteux ne passera évidemment pas la porte de la cuisine de Nadia et Didier...



© Saint-Émilion Tourisme

The macaroon of Saint-Émilion was emulated in the 20th century: it became the darling of other pastry chefs who introduced colour, added flavours and garnished it with jam or butter cream, to the extent that some visitors are amazed at the simplicity of the genuine recipe used here. But the taste, the authentic taste, is there.

Nadia too, however, allows herself her own take: another version of her macaroon is on display, filled with chocolate made in-house. With the approval of Madame Blanchez of course! And it goes without saying, free from colourings: just as with preservatives, they have the status of persona non grata in the workshop. This natural colour allows you to see if it has been properly baked: too much and the egg white darkens very quickly. Not enough and it is pale as a linen sheet, foreboding a crisp disappointment. In any case, any macaroon that shows the slightest flaw will clearly not be leaving the kitchen of Nadia and Didier...

TRÉSORS CACHÉS

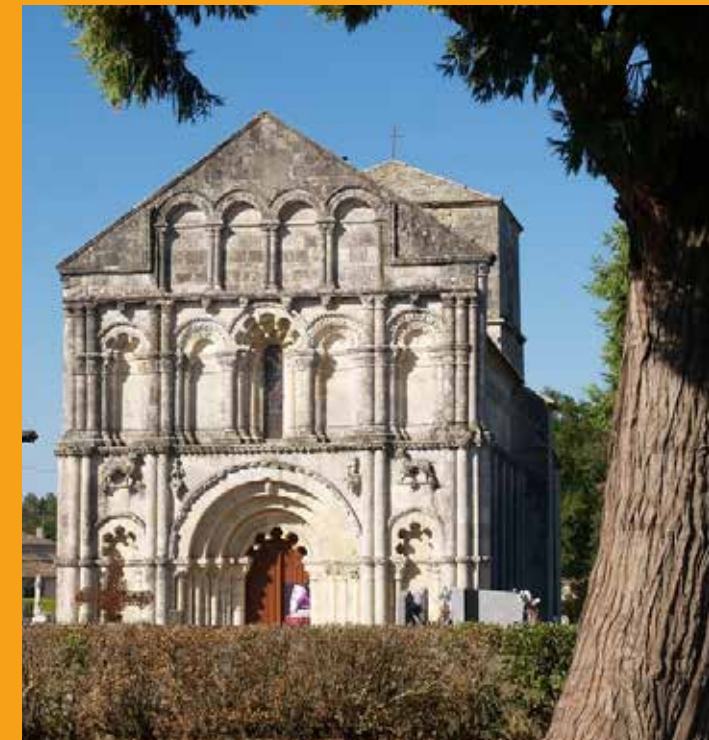
L'ÉGLISE ST-PIERRE DE PETIT PALAIS EST-ELLE OU NON JACQUAIRE ?

Sa façade romane richement sculptée est l'une des plus belles du genre de Gironde. Érigée au XII^e siècle, l'église Saint-Pierre de Petit-Palais-et-Cornemps tranche avec son environnement "modeste". Jacquaire, ou pas Jacquaire ? Car il y a 21 ans, furent aussi inscrits au Patrimoine Mondiale de l'UNESCO les chemins de Saint-Jacques de Compostelle...

Its richly carved Romanesque façade is one of the most beautiful of its kind in the Gironde. Constructed in the 12th century, the Saint-Pierre church in Petit-Palais-and-Cornemps stands out against its "modest" surroundings. So does it have any association with the pilgrim ways? Because 21 years ago, the routes of Santiago de Compostela were also included on UNESCO's World Heritage List...

LES CHEMINS DE SAINT-JACQUES DE COMPOSTELLE EN GIRONDE

Il faut bien distinguer deux choses : les quatre grandes Voies de pèlerinage (Tours, Arles, Vézelay et Puy en Velay) et les voies dites "secondaires", que les pèlerins empruntaient entre les sites majeurs. En Gironde, on recense quatre voies secondaires pour rejoindre les Pyrénées. Au Moyen Âge, Bordeaux et sa région étaient une zone marécageuse, dure à pratiquer pour les marcheurs jusqu'aux Landes : les alternatives des pèlerins se sont multipliées. C'est sur l'un de ces chemins que l'on retrouve par exemple l'Abbaye de la Sauve Majeure, inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Et avant de l'atteindre, nous avons fort à parier que beaucoup de pèlerins passaient par Saint-Émilion...



© Saint-Émilion Tourisme

It is important to distinguish between two things: the four major pilgrim routes (Tours, Arles, Vézelay and Puy en Velay) and those said to be "secondary," which pilgrims took between major sites. In the Gironde, four secondary routes leading to the Pyrenees have been identified. In the Middle Ages, Bordeaux and its region were marshy, difficult for walkers to cross over into the Landes to the southwest: so a number of alternatives emerged for pilgrims. It is on one of these paths that we find, for example, La Sauve-Majeure Abbey, included on UNESCO's World Heritage List as part of the Routes of Santiago de Compostela. And before we get there, we bet that many of the pilgrims passed through Saint-Émilion...