

Retombées presse 2019

Sortir A Paris

24 Janvier 2019

www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/cafe-tea-time/articles/50956-le-jour-du-macaron-2019-a-paris-et-ile-de-france

LE JOUR DU MACARON 2019 À PARIS ET ILE DE FRANCE



Le Jour du Macaron 2019

Le Jour du Macaron revient le mardi 20 mars 2019 avec une nouvelle formule. Pour la 15e édition de l'opération, les pâtissiers Relais Desserts viennent en soutien aux enfants de Madagascar en proposant une boîte de 5 macarons à la vente, au profit de l'association !

Le Jour du Macaron, initiée par le chef **Pierre Hermé** il y a maintenant 15 ans, prend une nouvelle dimension, est de retour le **mardi 20 mars 2019**.

Pendant 14 ans, les clients pouvaient venir en boutique faire un **don en faveur d'une l'association**, et étaient récompensés de leur don par un macaron de leur choix ! En 2019, c'est un nouveau format qui arrive pour cette belle opération remise en avant par l'association Relais Desserts.



Le 20 mars 2019, les 100 pâtissiers Relais Desserts vont proposer à la vente une boite de 5 macarons (de leurs ateliers), avec un macaron au chocolat et vanilles de Madagascar. 3 boites ont été imaginées, les 3 aux couleurs des tissus traditionnels de Madagascar !



Cette année, **le Jour du Macaron** se mobilise en faveur de l'**association Zazakely Sambatra**, une association malgache qui signifie "Enfants Heureux". Cette association

Parmi les artisans engagés à Paris et en Ile de France :

- **Maison Pierre HERMÉ Paris**
- **Laurent DUCHÊNE**
- **Arnaud LARHER**
- **Claire DAMON**, Des Gâteaux et du Pain
- La **Maison LENÔTRE**
- **La Maison DALLOYAU**
- **Frédéric CASSEL**, Fontainebleau

Rappelons qu'en 2017, 50 000€ ont été collectés grâce à la solidarité gourmande de plus de 300 bénévoles en boutiques et des pâtissiers Relais Desserts engagés. Ces dons ont été répartis par l'association dans ses missions prioritaires : guérir en soutenant les programmes de recherche, soigner, améliorer la qualité de vie, informer et sensibiliser, en vue de vaincre, un jour, la mucoviscidose.

N'oubliez-pas, **le 20 mars**, on file dans l'ensemble des magasins participants (plus de 100 boutiques en France) pour faire notre B.A. gourmande.

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES
Le 20 mars 2019

LIEU
Paris
Paris
75 Paris

SITE OFFICIEL
www.relais-desserts.net

PLUS D'INFORMATION
Boites de macarons dès 9euros

7 DE TABLE

7deTable

22 Février 2019

Relais Desserts

www.7detable.com/article/agenda/du-beau-du-bon-de-la-bonne-action-pour-ce-futur-jour-du-macaron/2466

Suggestions - Agenda

Du beau, du bon, de la bonne action pour ce futur Jour du Macaron

Depuis 14 ans, tous les 20 mars, Pierre Hermé, qui a renouvelé le macaron en France, propose *Le Jour du Macaron*. Quand la gourmandise est associée à une bonne action, cela encourage plus d'un à aider... Miam ! *Rhhhhaaa Lovely Macaron Ispahan !*



Initié par Pierre Hermé en 2005, le Jour du Macaron est l'occasion de célébrer le printemps avec douceur et gourmandise, tout en soutenant de belles causes ! Chaque année, des artisans Relais Desserts de renom se joignent à cette initiative solidaire dans leurs boutiques, en France et à travers le monde.

L'édition 2019 du Jour du Macaron résulte de la rencontre entre deux hommes, le photographe Stéphane de Bourgies (Président de Zazakely Sambatra) et le pâtissier Pierre Hermé (Vice-président de Relais Desserts), qui cette année œuvrent conjointement au projet des enfants de Madagascar. Au cœur des démarches des deux associations, un fil conducteur : la transmission (des savoirs, des compétences et des valeurs).

Pour cette 14ème édition du Jour du Macaron, le 20 mars 2019, les membres Relais Desserts mettront en vente 5 macarons aux saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanille, parfums épicés...) dont une création-signature dans certaines Maisons. Les 5 macarons seront vendus dans un coffret fabriqué en édition limitée, au design inspiré par les tissus de Madagascar.

Un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout sera joint à chaque coffret. Tous les bénéfices des ventes de cette journée spéciale seront reversés à l'association Zazakely Sambatra.

Elle A Table
28 Février 2019

To do « eat » de mars : sirotez glowy, rêvez la Californie, célébrez le printemps, le macaron, le carnaval, les femmes...

FÊTEZ LA JOURNÉE DU MACARON



© Affiche Jour du Macaron 2019

Depuis 2005, à l'initiative de Pierre Hermé, le Jour du Macaron est l'occasion de se réunir autour d'une douceur à base d'amande et de faire une bonne action. En effet, chaque année, tous les fonds accumulés pendant cette journée solidaire sont reversés à une association. Et cette année, c'est Zazakely Sambatra qui est à l'honneur. Une association qui met tout en œuvre pour transmettre des outils pédagogiques aux acteurs socio-éducatifs de Madagascar, et accompagner les enfants malgaches par l'instruction et la formation. Le 20 mars 2019, on pourra donc se rendre dans l'une des 100 boutiques Relais Desserts mobilisées pour se procurer un coffret de 5 macarons au design inspiré par les tissus de Madagascar, le tout accompagné d'un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout. L'occasion de se régaler tout en soutenant cette association.

> Liste des boutiques participantes

> Plus d'infos sur l'association Zazakely Sambatra

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR
LE JOURNAL DU PATISSIER
Depuis 1978



GASTON LENÔTRE
LES PÂQUES DES MAISONS
SPÉCIAL ALCOOLS
442

Le Journal du Pâtissier

Mars 2019

Relais Desserts

MERCREDI 20 MARS, LE JOUR DU MACARON DES RELAIS DESSERTS
SOUS LE SIGNE DE MADAGASCAR ET DE L'ASSOCIATION ZAZAKELY SAMBATRA

L'édition 2019 du Jour du Macaron résulte de la rencontre entre deux hommes, le photographe Stéphane de Bourgies (président de Zazakely Sambatra) et le pâtissier Pierre Hermé (vice-président de Relais Desserts), qui cette année œuvrent conjointement au profit des enfants de Madagascar avec les saveurs réputées de l'île.

Le mercredi 20 mars prochain, les pâtissiers membres de Relais Dessserts mettront en vente 5 macarons aux saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanille, parfums épicés...) dont une création-signature dans certaines maisons. Les 5 macarons seront vendus dans un coffret fabriqué en édition limitée, au design inspiré par les tissus de Madagascar ; trois coffrets différents au total. Un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout et fabriqué à Madagascar sera offert avec chaque coffret. Et tous les bénéfices des ventes de cette journée spéciale seront reversés à l'association Zazakely Sambatra.

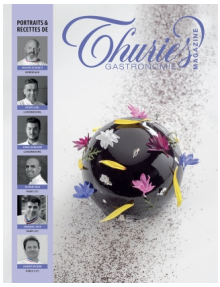
Créée en 2004 par la journaliste Véronique de Bourgies, l'association agit depuis quinze ans pour l'éducation sur l'île, en mettant en œuvre, avec son partenaire local Ketsa, un dispositif éducatif global comprenant les volets éducation parascolaire, santé et nutrition, et social. Suite à la tragique disparition de sa fondatrice dans les attentats de Paris du 13 novembre 2015, l'association poursuit son chemin en travaillant à la fois sur l'éducation dès la petite enfance, l'insertion professionnelle et le développement d'initiatives de jeunes à Madagascar pour engager les jeunes dans l'action. « *Pour y arriver, l'association se nourrit de tout le soutien qu'elle peut recevoir et se réjouit d'unir ses forces à Relais Desserts pour faire briller les couleurs de Madagascar* », devait déclarer Stéphane de Bourgies, le président de l'association ZAZAKELY SAMBATRA qui signifie en malgache : « enfants heureux ».







De gauche à droite : Vincent Guerlais Président de Relais Desserts, Pierre Hermé fondateur du Jour du Macaron, Stéphane de Bourgies et Bruno Chatelier respectivement Président et directeur de l'association Zazakely Sambatra.



Thuriès Magazine

Mars 2019

Relais Desserts

AGENDA

SALON DES VINS, DE LA GASTRONOMIE ET DES ARTS DE LA TABLE
LES 9 ET 10 MARS, À VERDUN

Promouvoir les produits du terroir et les aliments de qualité dans une ambiance festive et chaleureuse, tel est le pari de ce salon gourmand lorrain.
www.salonvinsgastronomieverdun.fr

FESTIVAL OMNIVORE PARIS
DU 10 AU 12 MARS, À PARIS (5e)

Comme chaque année, le festival promet un programme exceptionnel avec des masterclasses, des dîners, des ateliers, des dégustations, des animations gourmandes en compagnie de grands chefs reconnus ou étoiles montantes de la gastronomie française et internationale.
www.omnivore.com

JOURNÉE DU MACARON
LE 20 MARS, PARTOUT DANS LE MONDE

Pour cette 14e édition, les membres de l'association des Relais Desserts mettent en vente dans leur boutique, cinq macarons aux saveurs évoquant Madagascar, dont une création signature dans certaines maisons. Les macarons sont présentés dans un coffret fabriqué en édition limitée, au design inspiré par les tissus malgaches. Le principe est simple, la cause est noble : 100 % des recettes seront reversées à l'association Zazakely Sambatra pour le développement de la jeunesse à Madagascar. www.relais-desserts.net

GOÛT DE FRANCE – GOOD FRANCE
LE 21 MARS, DANS LE MONDE ENTIER

Voilà déjà cinq ans, que le plus grand dîner « à la française », initié par Alain Ducasse et placé sous le signe d'une cuisine responsable, ravit les papilles des gourmets du monde entier. Sur les cinq continents, dans chaque restaurant, les chefs célèbrent cet art de vivre à travers un menu en quatre actes, autour des produits de saison et respectueux de l'environnement. www.france.fr



Pâtisserie & Cie

Mars 2019

Relais Desserts



100% végétal

Qui a dit que la pâtisserie traditionnelle française ne pouvait pas être végane ? Pour la 30e édition de la Coupe du Monde de pâtisserie à Lyon, les finalistes devaient réaliser un dessert végétal. L'objectif ? Explorer les symboles de la nature, de la flore et de la faune tout en alliant subtilité et savoir-faire. Éclairs au chocolat, saint-honorés, forêt-noires et même choux à la crème... Tout a été revisité pour un défi haut en couleurs ! C'est finalement la Malaisie qui l'a emporté avec son entremets au chocolat réalisé à la perfection.

Les rois du croissant

Vous ne jurez que par les croissants faits maison ? La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française aussi ! Elle a décidé de créer une affiche pour lutter contre les croissants industriels. Pour cela, elle a fait appel à Michal Batory, un des plus grands affichistes du monde. Cela donne une pancarte simple et claire : « Les vrais croissants d'artisans sont faits « maison » ». Épinglée bientôt dans toutes les boulangeries, elle motivera les artisans à offrir à leur clientèle des produits de caractère, même si cela demande du temps et du savoir-faire. Comme le dit l'affiche, la France a de la chance...



TOP 3

des meilleures pâtisseries parisiennes

Cette année, pas question de ne pas entrer dans ces pâtisseries lorsque l'on flâne dans les rues de Paris. Au moins, retenez ces trois-là ! D'abord, celle de Cédric Grolet, au 6, rue de Castiglione (1er) : ses pâtisseries en trompe-l'œil sont les stars d'Instagram. Puis celle de Sébastien Gaudard, 22, rue des Martyrs (9e), qui nous ramène aux bons desserts de notre enfance, en bien plus raffiné : religieuse parfaite, tarte aux figues divine... Enfin, la plus discrète, la pâtisserie Bontemps. Dissimulée au 57, rue de Bretagne (3e), elle est pourtant riche en fabuleuses découvertes : y sont confectionnées les meilleures tartes aux fruits de toute la capitale. Un petit détour ?

(Palmarès de Vogue, 2019)



Save the date

On les aime, on les adore, ces petits gâteaux d'amande tout ronds. Quoi donc ? Les macarons bien sûr ! Pour la 14e fois, ils auront leur journée dédiée le 20 mars prochain. Initié par Pierre Hermé, l'événement rassemble des artisans Relais Desserts et l'association Zazakely Sambatra, qui œuvre au profit des enfants de Madagascar. Les pâtissiers créeront cinq macarons aux saveurs rappelant cette île, qui seront ensuite vendus au profit de l'éducation des enfants de ce pays, restant l'un des plus pauvres au monde. L'occasion de se régaler en soutenant de belles causes !

Caverne d'Ali Baba (au rhum)

Avis aux amateurs de cake design : Le gâteau sous la cerise est devenu LA boutique de référence. Sur place à Nantes, elle propose tout le matériel nécessaire pour la pâtisserie, et plus encore. Des ustensiles, des figurines en pâte à sucre, des colorants, des arômes, des stylos alimentaires, des décors... Tout pour rivaliser avec les professionnels ! En plus, il y a une boutique en ligne pour ceux qui ne seraient pas des environs. Un nouveau repère shopping incontournable.

Le gâteau sous la cerise, 26, rue de Strasbourg, Nantes, > legateausouslacerise.com



La phrase du mois

« La terre est un gâteau plein de douceur. »

Quel grand auteur français a écrit ces mots ?

Réponse A : Victor Hugo

Réponse B : Charles Baudelaire

Réponse C : Molière



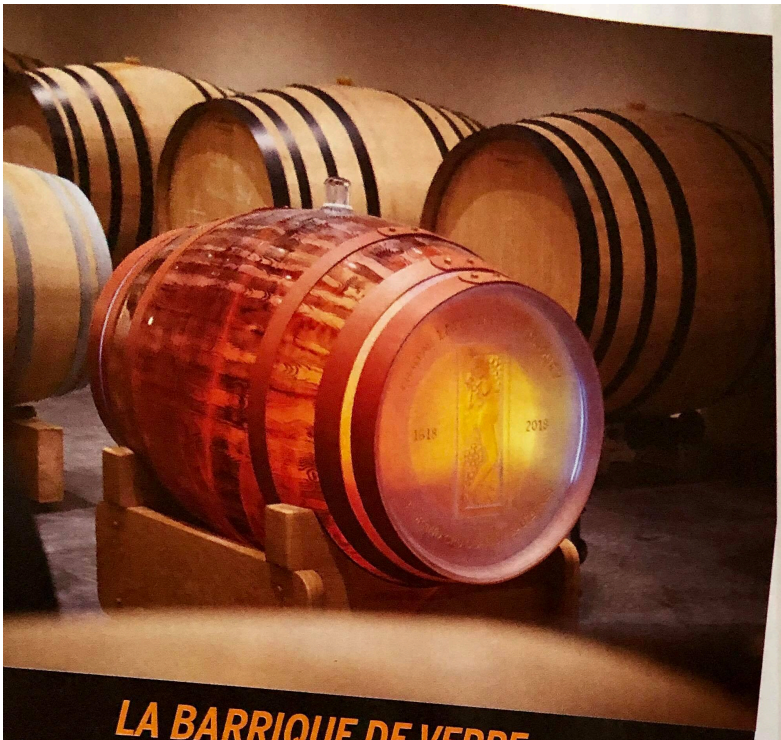
Réponse : Charles Baudelaire, dans le poème « La Voix » de son recueil Les Épaves, 1866



Cuisine & Vins de France

Mars-Avril 2019

Relais Desserts



LA BARRIQUE DE VERRE

asion des quatre cents ans du Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes), **rrique en cristal a été imaginée par la manufacture Lalique.** Cette nique au monde est le fruit de deux ans de travail et renferme 225 litres nier grand cru classé 2013 du domaine. Les visiteurs du château auront s la chance de pouvoir apprécier l'exposition *L'ADN du vin par Lalique.*



Le Printemps du goût

Pour fêter son premier anniversaire, **Le Printemps du goût,** l'épicerie 100 % française du célèbre grand magasin parisien a demandé à notre jury de fines gueules d'élire ses coups de cœur parmi une trentaine de produits sélectionnés.

AGENDA gourmand

MONOPRIX MISE SUR LE BIO

Du 27 mars au 8 avril, les experts vins de Monoprix ont sélectionné plus de 50 références au rapport prix plaisir imbattable. Pour faire découvrir les meilleurs duos mets/vin, l'enseigne a choisi 3 vins bio. Le mets associé sera offert et, dès 3 bouteilles achetées, c'est 30 % de réduction pour les clients porteurs de la carte.

CARTE SUR TABLE

Du 15 mars au 15 avril, le négociant Duclot organise pour la 8e année une opération à succès : des prix caviste au restaurant, des accords mets-vins avec de grands bordeaux. Cette année, plus de 30 restaurants en France, en Espagne et même à Hongkong sont associés à 15 grands crus.

OMNIVORE

Du 10 au 12 mars, la 14e édition d'Omnivore se tient à la maison de la Mutualité, à Paris. 140 invités pour penser la cuisine et les restaurants du XXIe siècle à travers nos territoires. Les Pays-Bas, ambassadeur de l'avant-garde nordiste, seront l'invité d'honneur.

UN MACARON POUR UNE BONNE ACTION

Le 20 mars pour fêter la 14e édition du Jour du macaron, Les Relais Desserts, sous la houlette de Pierre Hermé, mettent en vente un coffret de 5 pièces aux saveurs de Madagascar. Tous les bénéfices seront reversés à l'association Zazakely Sambatra, mobilisée depuis 15 ans auprès des jeunes malgaches pour les aider dans leur développement. À partir de 9 € le coffret.



Fou de Pâtisserie

Mars-Avril 2019

Relais Desserts

MAXIME FRÉDÉRIC (R)OUVRE

Il a cartonné cet hiver et revient pour Pâques ! Le pop'up pâtissier du George V sera exceptionnellement ouvert du 13 au 22 avril 2019. On s'envole de bonheur !

LE JOUR DU MACARON CHANGE DE FORMAT

Les pâtissiers mettent désormais leur générosité au service de l'association Zazakely Sambatra qui soutient le développement de la jeune communauté malgache. Le 20 mars, mangeons des macarons !





20 Minutes
10 Mars 2019

www.20minutes.fr/arts-stars/mode/2460275-20190310-jour-macaron-goutez-avant-heure-creations-quatre-patissiers-relais-desserts

Jour du macaron: Goutez avant l'heure aux créations de quatre pâtissiers Relais Desserts

CONCOURS « 20 Minutes » propose d'accompagner son reporter pour déguster, vendredi 15 mars, les macarons imaginés par Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne et Arnaud Larher pour le Jour du macaron



Des macarons de Pierre Hermé — *S.LEBLANC / 20 MINUTES*

C'est à un marathon délicieusement sucré que *20 Minutes* propose de convier l'un ou l'une de ses lecteurs ou lectrices, ce vendredi 15 mars à travers Paris, cinq jours avant la 15e édition du Jour du macaron que l'association Relais Desserts organise mardi 20 mars dans toute la France.

De 10h à 16h vendredi 15 mars, les chefs de quatre grandes maisons de pâtisserie ou de chocolaterie -Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne et Arnaud Larher- accueilleront dans leurs murs le journaliste gastronomique de *20 Minutes* et sa lectrice ou son lecteur dûment sélectionné(e) pour une dégustation commentée des cinq macarons que chacun aura créé pour l'occasion.

Saveurs de Madagascar



Cette année, le nouveau Président de l'association des pâtissiers Relais Desserts, le Nantais Vincent Guerlais (à g. sur la photo), a choisi de donner une petite touche exotique à l'événement, en choisissant de reverser les recettes de l'opération à l'association Zazakely Sambatra (qui signifie « enfance heureuse » en malgache), association d'aide à l'enfance fondée par une des victimes des attentats du 13 novembre 2015, Véronique de Bourgies.

Les cent pâtissiers Relais Desserts participant à l'opération dans toute la France proposeront cinq macarons aux saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanille ou parfums épicés), vendus dans des coffrets aux motifs inspirés par des tissus malgaches (à partir de 9 euros).

En ce qui nous concerne, les 20 macarons que nous sommes gracieusement invités à déguster le 15 mars seront pour la plupart des créations subtiles et inédites, imaginées pour l'occasion.

Venez goûter avec nous aux créations de quatre pâtissiers pour le Jour du macaron

Sachez convaincre notre journaliste que vous êtes la personne idéale pour l'accompagner sur les quatre étapes de son reportage en avant première du Jour du macaron. Le fait de répondre à ce questionnaire vaut acceptation d'être cité et d'apparaître en photo dans un article à paraître dans 20 Minutes et sur 20Minutes.fr. Votre mail ne sera collecté que dans le cadre de cette opération et ne sera pas conservé après la désignation du candidat sélectionné.

*Obligatoire

Adresse e-mail *

Votre adresse e-mail

Vendredi 15 mars de 10h à 16h *

- [ ] Je suis libre comme l'air et je peux facilement vous retrouver au premier rendez-vous, 53-57 rue de Grenelle, Paris (7e).
- [ ] N'étant pas sur Paris, j'ai hâte que vous nous proposiez de nouvelles dégustations en région.
- [ ] Merci pour votre proposition, mais j'ai autre chose à faire que de passer ma journée à déguster des macarons avec vous.

Quel(le) critique gastro êtes-vous? *

- [ ] Du genre exalté, cassant et parfois désagréable, je vous aurai prévenu...
- [ ] Du genre bavard. Le macaron, c'est un concentré de ce que la pâtisserie a de meilleur.
- [ ] Du genre muet. La dégustation d'un macaron demande du recueillement, n'allez pas me polluer la tête avec vos questions.

Sur quels réseaux sociaux partagez-vous vos goûts?

- [ ] Instagram
- [ ] Facebook
- [ ] Twitter
- [ ] Mes coups de coeur, je préfère les partager de vive voix

Les créations du Jour du macaron, cela vous inspire? Alors dites-nous ce que le macaron évoque pour vous. Pourquoi souhaitez-vous participer à ce marathon de dégustations à nos côtés? Qu'en attendez-vous? Faites-nous saliver. Et montrez vous motivé(e)... *

Votre réponse

L'Hôtellerie Restauration

L'Hôtellerie-Restauration

13 Mars 2019

Relais Desserts

20 mars 2019 : Jour du Macaron des Relais Desserts pour les enfants de Madagascar

L'édition 2019 du Jour du Macaron résulte de la rencontre entre deux hommes, le photographe Stéphane de Bourgies (Président de Zazakely Sambatra) et le pâtissier Pierre Hermé (Vice-président de Relais Desserts), qui cette année oeuvrent conjointement au profit des enfants de Madagascar.



Pour cette 14ème édition du Jour du Macaron, le 20 mars 2019, les membres Relais Desserts mettront en vente 5 macarons aux saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanille, parfums épicés...) dont une création-signature dans certaines Maisons. Les 5 macarons seront vendus dans un coffret fabriqué en édition limitée, au design inspiré par les tissus de Madagascar. Un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout sera joint à chaque coffret. Tous les bénéfices des ventes de cette journée spéciale seront reversés à l'association Zazakely Sambatra. L'objectif ? Transmettre des outils pédagogiques aux acteurs socio-éducatifs locaux, accompagner les enfants de Madagascar par l'instruction et la formation : c'est leur offrir une possibilité de prendre en main leur avenir, développer l'économie et l'autonomie, faire vivre la culture de La Grande Île.

France Bleu Savoie

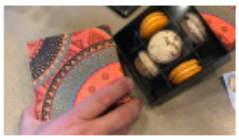
15 Mars 2019

www.francebleu.fr/emissions/la-vie-en-bleu-l-assiette-savoyarde-cuisine-ensemble/pays-de-savoie/l-assiette-savoyarde-cedric-pernot-chocolatier-patissier-a-chambery-la-journee-du-macaron-relais

La vie en Bleu : cuisine

LA VIE EN BLEU : L'ASSIETTE SAVOYARDE, ON CUISINE ENSEMBLE

Du lundi au vendredi de 10h à 11h



© Radio France - Serge Carbonell

L'Assiette Savoyarde : Cédric Pernot chocolatier pâtissier à Chambéry : la journée du macaron Relais desserts

Par Serge CARBONELL

Diffusion du vendredi 15 mars 2019
Durée : 45min

La journée du macaron le mercredi 20 Mars avec Relais desserts



© Radio France - Serge Carbonell

France Bleu Elsass

15 Mars 2019

www.francebleu.fr/emissions/cuisine-ensemble-avec-france-bleu-elsass/elsass/daniel-rebert-recette-de-macarons

La vie en Bleu : cuisine

ON CUISINE ENSEMBLE AVEC FRANCE BLEU ELSASS

Du lundi au vendredi à 10h05



Des macarons en pagaille © Getty - abbietabbie - 109389303

Daniel Rebert et la journée internationale des macarons

Par Pierre Nuss

Diffusion du vendredi 15 mars 2019
Durée : 49min

Daniel Rebert vient vous parler du jour du macaron, une belle opération au cours de laquelle vous pourrez être gourmands tout aidant la jeunesse malgache, avec l'association Zazakely Sambatra.



Cette année, le nouveau Président de **l'association des Relais Desserts**, Vincent Guerlais, a voulu impulser un nouveau souffle à l'événement, en choisissant un partenaire en lien avec les valeurs de Relais Desserts. C'est tout naturellement qu'il a pensé à Zazakely Sambatra, présidée par le photographe Stéphane de Bourgies, grand ami de Pierre Hermé.

Ils ont décidé de réunir les deux associations et tisser un lien entre le plaisir de la gourmandise et l'élan de la jeunesse de Madagascar.

Relais Desserts

Cindy Joffroy

15 Mars 2019

http://cindyjoffroy.com/jour-du-macaron-2019/



15
MAR 19

LE JOUR DU MACARON 2019, RELAIS DESSERTS SOUTIENT L'ASSOCIATION ZAZAKELY SAMBATRA

CINDY | ÉVÉNEMENT, GASTRONOMIE, PÂTISSERIE

Rendez-vous est pris le 20 Mars 2019 pour fêter le **Jour du Macaron** nouvelle édition. L'occasion de se faire plaisir tout en soutenant une noble cause.

Chaque année, tous se mobilisent pour soutenir une association. Après **Vaincre La Mucoviscidose** en 2018 (avec 54000€ récoltés, un bel exemple de gourmandise et de générosité), **Zazakely Sambatra** – œuvrant pour les enfants de Madagascar – devient le partenaire de l'édition 2019.

Parmi toutes les actions menées par l'association, on peut citer la construction d'écoles, l'accompagnement des jeunes dans leurs projets ou bien la valorisation et la mise en lumière d'initiatives abouties, portées par la jeunesse de l'île.



Une union née de la rencontre entre le chef **Pierre Hermé** (vice-président Relais Desserts) et le photographe **Stéphane de Bourgies** (Président de Zazakely Sambatra).
Une collaboration, de liens et de sens, qui s'est imposée comme une évidence tant les deux associations partagent des valeurs communes essentielles dont la plus importante demeure la **transmission**.
En prime, elles fêtent toutes deux leurs 15 ans cette année !

Petit mémo : le **Jour du Macaron** est une **initiative solidaire** qui a vu le jour en 2005, sous l'impulsion de **Pierre Hermé**, depuis rejoint par les membres de **l'association Relais Desserts** Europe.

Bon à savoir :
Le Jour J c'est bien entendu le 20 Mars... Mais la plupart des artisans mettent en place l'opération dès le week-end du 16-17 Mars (et certains prolongeront même l'opération de quelques jours)
N'hésitez dont pas à vous renseigner auprès des boutiques participantes.
A vos agendas!!





Jour Du Macaron 2019 –20 Mars 2019 dans les Boutiques Relais Desserts participantes
Coffret de 5 macarons à partir de 9,5€ (variable selon l'artisan)

Madame Figaro

16 Mars 2019

http://madame.lefigaro.fr/cuisine/collab-salvatore-ferragamo-sebastien-gaudard-wagamama-sinstalle-paris-quoi-neuf-en-cuisine-150319-164308

Sept jours gourmands. - Après un déjeuner chez Wagamama, direction les pâtisseries Sébastien Gaudard, déguster les chocolats, nés de la collaboration avec Salvatore Ferragamo. La suite en images.

La date de la semaine : le mercredi 20 mars



Le 20 mars est l'occasion de mêler gourmandise et bonne action.
Relais Desserts / Photo presse

Le jour du macaron revient le 20 mars, premier jour du printemps cette année. L'occasion de se faire plaisir et d'œuvrer pour la bonne cause. Cette année, l'association Relais-Desserts, soutient l'association Zazakely Sambatra, qui vient en aide aux jeunes à Madagascar. Un coffret de cinq macarons aux saveurs de l'île, dont une création signature des maisons prenant part à cette journée, seront vendus. On tentera le macaron au confit de fraise au gingembre, ganache yaourt à la vanille de Madagascar de Laurent Duchêne ou encore l'incontournable «Infiniment vanille de Madagascar» de Pierre Hermé. Coffrets de cinq macarons, à partir de 9, 50 €. Plus d'informations sur : www.relais-desserts.net.

En vidéo, la recette du macaron ispahan de Pierre Hermé



Télématin_France2

16 Mars 2019

https://www.youtube.com/watch?v=P3n8BnjFUHE

À 5’30







Version Femina

17 Mars 2019

Relais Desserts

RESSORTEZ VOS BALADEURS…

La cassette audio est de retour… Et cocorico ! l'un des derniers leaders mondiaux de la bande magnétique est une société française ! Mulann Industries a repris depuis la rentrée la production de cassettes audio vierges* dans son usine d'Avranches, en Normandie. On doit ce retour en grâce à un film, *les Gardiens de la galaxie*, où le héros ne se sépare jamais de son baladeur à cassette, et aussi à la série *Stranger Things*. Ces gros succès du grand et du petit écran ont fait découvrir à la jeune génération ce support vintage. Vintage, mais pas ringard. S'il est imparfait, le son de la cassette est beaucoup plus chaleureux que le son numérique. D'ailleurs, des artistes comme Metallica, Kylie Minogue et Indochine sortent leur album en cassette audio. Il ne nous reste plus qu'à retrouver au grenier notre vieux magnétophone ! F. P. *3,49 € sur recordingthemasters.com.

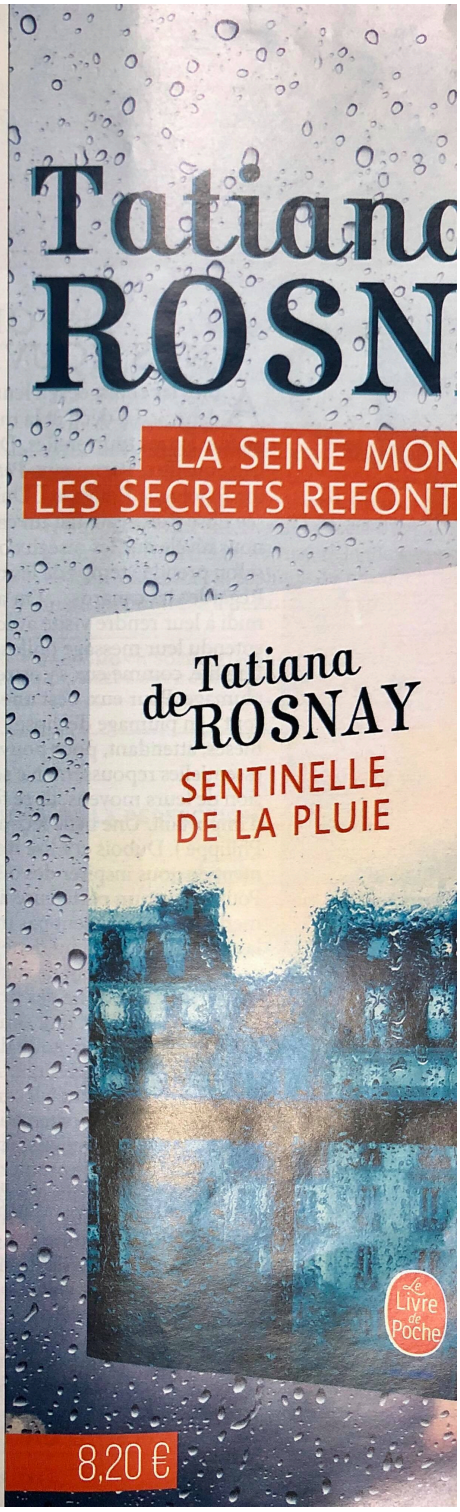




LE MACARON A TOUT BON !

Le 20 mars prochain, fêtons le printemps avec gourmandise ! La 14e édition du Jour du macaron, c'est la rencontre entre Pierre Hermé, vice-président de Relais Desserts, et du photographe Stéphane de Bourgies, président de Zazakely Sambatra. 100 % des bénéfices – à partir de 9,50 € le coffret de cinq macarons plus un bracelet – seront reversés à l'association, qui œuvre pour les enfants de Madagascar. V. D.

Liste des points de vente sur relais-dessert.net.



18 Mars 2019

www.orgyness.com/news/lejourdumacaron/?fbclid=IwAR0Q9SMtrlv3TLiUUyeZcnVUGbym3MPF_UdIea_mfyRzMWtX6n2fI_TuXb0



NEWS

Le Jour du Macaron

Les gourmands le savent bien, si le 20 Mars marque le jour du Printemps, pour eux c'est avant tout celui du macaron. Et pour (la bonne) cause : une rare occasion de baffrer sans culpabiliser car on fait rimer gourmandise avec solidarité, tous les bénéfices des ventes étant reversés à une œuvre caritative.

Pour la quatorzième édition, Relais Dessert (dont le chef de file n'est autre que Pierre Hermé...) a décidé de se rapprocher de l'association Zazakely Sambatra, présidée par le photographe Stéphane de Bourgies, qui œuvre auprès de la jeunesse malgache. Résultat en boutiques : un coffret de cinq macarons en édition limitée, inspirés des richesses de Madagascar (vanille, épices, etc) avec, en prime, un joli bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout. Vive le Printemps !

Informations et points de vente : www.relais-desserts.net

La Quotidienne

19 Mars 2019

www.france.tv/france-5/la-quotidienne/la-quotidienne-saison-6/943479-coup-d-food-macarons-a-la-vanille-de-madagascar-du-chef-sebastien-bouillet.html

www.france.tv/france-5/la-quotidienne/la-quotidienne-saison-6/943493-le-point-degustation-des-macarons-a-la-vanille-de-madagascar-du-chef-sebastien-bouillet.html









United States of Paris

Relais Desserts

19 Mars 2019

www.unitedstatesofparis.com/jour-du-macaron-2019-terroir-gourmand-de-madagascar

JOUR DU MACARON 2019 : LE TERROIR GOURMAND DE MADAGASCAR



Recette de Nicolas Bernardé



Macaron de Jean-Paul Hévin

Gourmands, gourmandes, préparez-vous à de purs délices le 20 mars pour la 15e édition du Jour du Macaron 2019.

Des créations signatures, des influences venues de Madagascar, un coffret exclusif de 5 macarons avec un bracelet. Et l'ensemble des bénéfices reversés à l'association **Zazakely Sambatra**. Les pâtissiers parisiens et d'Ile-de-France membres de l'association **Relais Desserts** ont comblé nos papilles, en avant-première.

Comment ne pas aimer ces artisans qui ont du coeur et qui satisfont divinement notre plaisir sucré ?
Jean-Paul Hévin, **Nicolas Bernardé**, **Laurent Duchêne**, **Maison Pierre Hermé** et **Arnaud Larher** ont tous inclus un ingrédient en provenance de Madagascar dans leur recette de macaron : chocolat grand cru, vanille ou encore poivre sauvage.

Macaron chocolat de Bernardé et Hévin

Nicolas Bernardé a intégré Relais Desserts récemment. Pour le Jour du Macaron 2019, le pâtissier de la Garenne-Colombes s'est inspiré de ces chemins de terre composés de latérite (roche rouge/brune de Madagascar) et de petits cailloux. « *Ces cailloux qui peuvent aussi permettre de faire grands feux* ». Ils sont symbolisés sur sa création par ces petits éclats de grué.

Jean-Paul Hévin, l'un de nos saint Patron du chocolat, sort le grand jeu. Macaron « Tana » avec un double biscuit amande qui revête exceptionnellement une couleur chocolat. Une ganache chocolat noir aux fèves Grands Crus de Madagascar vient s'y glisser. Pour le pâtissier, le cacao de Madagascar est un des meilleurs du monde et il l'utilise aussi pour sa tarte au chocolat. Ce cacao a une acidité en bouche avec des notes de fruits rouges et une puissance aromatique qui fait toute la différence.



Jean-Paul Hévin, Bruno Chatelier (Zazazkely Sambatra) et Nicolas Bernardé



Jour du Macaron 2019

le mercredi 20 mars 2019

Coffret exclusif de 5 macarons en vente dans les boutiques des pâtissiers de l'association Relais Desserts à Paris et en France.

KISS MY CHEF
actualités gastronomiques

Kiss My Chef

19 Mars 2019

Relais Desserts

https://kissmychef.com/chaud-devant/leau-a-la-bouche/la-cerise-sur-le-gateau/jour-du-macaron-2019

Le 20 mars, sera le Jour du Macaron 2019. Relais Desserts réitère son action et choisit cette année de soutenir Zazakely Sambatra, l'association portée par Stéphane de Bourgies pour les enfants de Madagascar.



Les artisans Relais Desserts sont fiers de participer à ce projet qui permet de récolter en moyenne chaque année un peu plus de 50 000 euros pour aider une belle cause.

Jour du Macaron 2019

Relais Desserts x Zazakely Sambatra
Le 20 mars 2019
pâtissiers participants

Cette 14ème édition du Jour du Macaron, qui a traditionnellement lieu le jour du printemps, sera l'occasion pour les gourmands philanthropes de se régaler de 5 saveurs évoquant Madagascar (chocolat, vanilles, parfums épicé, fruits exotiques et autres créations spécifiques à chaque pâtissier participant) présentés dans un coffret en édition limitée et accompagnés d'un bracelet créé par la styliste malgache Sih Rakout.
Tous les bénéfices des ventes de cette journée spéciale seront reversés à l'association Zazakely Sambatra. Cette association initiée par Véronique de Bourgies, disparue trop tôt dans les attentats du 13 novembre 2016, vient en aide aux enfants malgaches par l'éducation.

Zazakely Sambatra défend les valeurs de transmission et d'éducation tout comme Relais Desserts. Ensemble, le photographe Stéphane de Bourgies (Président de Zazakely Sambatra) et le pâtissier Pierre Hermé (Vice-président de Relais Desserts), ont choisi cette belle cause comme initiative solidaire de l'édition 2019 du Jour du Macaron.
Cette opération d'envergure se déroule chez une centaine de pâtissiers Relais Desserts en France et à l'étranger. Sous le signe du lien, représenté par le bracelet créé pour l'occasion, Relais Desserts et Zazakely Sambatra tissent ici un lien fort entre gourmandise et transmission.

BIBA

BIBA

20 Mars 2019

Relais Desserts

www.bibamagazine.fr/lifestyle/societe/pierre-herme-allie-gourmandise-et-bonne-action-pour-le-jour-du-macaron-81661

Pierre Hermé allie gourmandise et bonne action pour le Jour du Macaron



Pour le Jour du Macaron, on s'offre une boîte de 5 gourmandises, dont les bénéfices sont reversés à l'association Zazakely Sambatra.

Le saviez-vous ? Ce mercredi 20 mars est une journée importante pour les gourmands, puisqu'il s'agit du Jour du Macaron. Pour sa 14e édition, l'événement créé par Pierre Hermé (qu'on pourrait appeler monsieur Macaron) soutient l'association Zazakely Sambatra, engagée afin de soutenir la jeunesse à Madagascar. Concrètement, plus de 100 boutiques partenaires Relais Desserts (l'association de la Haute Pâtisserie Française, dont Pierre Hermé est vice-président) en France et à l'étranger proposent aujourd'hui un coffret de 5 macarons (aux saveurs inspirées de Madagascar avec le chocolat, la vanille et des parfums épicés), dont tous les bénéfices seront reversés à Zazakely Sambatra.



L'éducation comme enjeu majeur

Chaque année, le Jour du Macaron est une occasion de célébrer le printemps tout en gourmandise et en faisant une bonne action. En 2019, elle est donc à l'initiative de Pierre Hermé et du photographe Stéphane de Bourgies (président de Zazakely Sambatra). Madagascar est l'un des pays les plus pauvres au monde, où les enfants de moins de 14 ans représentent la moitié de la population et où 92 % des gens vivent avec moins de 1 dollar par jour. L'association soutient l'éducation des jeunes dans le pays, afin de leur permettre de devenir acteur de leur futur et de véritablement changer la donne.

Les 5 macarons sont proposés dans un coffret au design inspiré par les tissus de Madagascar, avec un bracelet imaginé par la créatrice malgache Sih Rakout, à partir de 9,50 €. Allez, on craque, c'est pour la bonne cause !

France Bleu Loire Océan

20 Mars 2019

www.francebleu.fr/emissions/la-vie-en-bleu-l-invite-e-cuisine/loire-ocean/la-vie-en-bleu-l-invite-e-cuisine-195

La vie en Bleu : cuisine

LA VIE EN BLEU : L'INVITÉ(E) CUISINE

Du lundi au dimanche à 10H05.



Vincent Guerlais et Gilles colliaux. © Radio France

La vie en Bleu :Le Jour du Macaron.Avec Vincent Guerlais.

Par Gilles Colliaux

Diffusion du mercredi 20 mars 2019
Durée : 32min

Le Jour du Macaron revient le mardi 20 mars 2019 avec une nouvelle formule. Pour la 15e édition de l'opération, les pâtissiers Relais Desserts viennent en soutien aux enfants de Madagascar en proposant une boîte de 5 macarons à la vente, au profit de l'association !www.zazakelysambatra.asso.fr

France Bleu Montbéliard

20 Mars 2019

www.francebleu.fr/emissions/cuisine-ensemble-sur-france-bleu-belfort-montbeliard/belfort-montbeliard/le-jour-du-macaron-avec-eric-vergne

La vie en Bleu : cuisine

ON CUISINE ENSEMBLE SUR FRANCE BLEU BELFORT MONTBÉLIARD

Du lundi au vendredi à 10h



Macaroons dream © Getty - RozeMeisjePhoto

Le Jour du Macaron avec Eric Vergne

Par Alexandra Mehn

Diffusion du mercredi 20 mars 2019
Durée : 51min

Avec Eric Vergne, pâtissier à Audincourt, Belfort et Montbéliard.

Le jour du Macaron, c'est la 14ème édition de cet événement caritatif créé en 2005 à l'initiative de Pierre Hermé. Cette année, c'est au profit de l'association Zazakely Sambatra à Madagascar. Madagascar est un des pays les plus pauvres du monde. Les enfants de moins de 14 ans représentent la moitié de la population malgache. L'éducation est l'unique levier pour leur permettre de jouer un rôle dans le développement de leur pays.

C'est pour eux que vous pouvez participer à cette opération en achetant une très jolie boîte de 5 macarons; 1 bracelet en tissu de Madagascar est offert et 100% des recettes sont reversées à l'association Zazakely Sambatra.

N'hésitez pas à consulter le site de Relais Desserts pour en savoir plus et consulter les recettes de notre invité!

20 minutes

20 Minutes
20 Mars 2019

Relais Desserts

www.20minutes.fr/arts-stars/mode/2475523-20190320-video-jour-macaron-herme-hevin-duchene-larher-regalent-bonne-cause

VIDEO. Jour du macaron: Hermé, Hévin, Duchêne et Larher régalent pour la bonne cause

MARATHON DU GOUT « 20 Minutes » a invité Rozenn, une de ses lectrices, à déguster en avant-première les pâtisseries imaginées par Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne et Arnaud Larher pour le Jour du macaron, le mercredi 20 mars 2019



Rozenn, notre lectrice, et Pierre Hermé — *S.LEBLANC / 20 MINUTES*

- Le Jour du macaron, créé par Pierre Hermé et les pâtissiers de l'association Relais Dessert, c'est ce mercredi 20 mars dans toute la France, au profit de l'association Zazakely Sambatra, présidée par Stéphane de Bourgies, qui œuvre auprès de la jeunesse malgache.
- A Paris, une de nos lectrices, ancienne championne régionale de macaron amateur, était invitée à participer au marathon gourmand organisé par « 20 Minutes » chez quatre artisans participants à l'événement…
- Notre parcours nous a menés du Café de Pierre Hermé (Paris 7e) à la pâtisserie d'Arnaud Lahrer (Paris 18e) en passant par la chocolaterie de Jean-Paul Hévin (Paris 7e) et la boulangerie-pâtisserie de Laurent Duchêne (Paris 13e).

En avant-première de cet événement caritatif, dont les bénéfices seront reversés au profit de la jeunesse malgache, *20 Minutes* a invité Rozenn, une de ses lectrices (ancienne finaliste en 2014 du championnat de France de macaron amateur), à un marathon de dégustation sous l'égide de Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne et Arnaud Larher. Notre verdict : tous leurs macarons sont différents… mais tous excellents.

Pierre Hermé, le plus doux

Celui qui a imposé le macaron dodu, moelleux et savoureux, c'est lui, car il ne les aimait pas, à ses débuts de pâtissier chez Lenôtre, ces biscuits constitués de « coques bien trop sucrées collées l'une contre l'autre… » Depuis, Pierre Hermé ne cesse de les peaufiner au fil des années.

Arnaud Lahrer, le plus corsé

Rozenn se souvient qu'Arnaud Lahrer l'avait chaleureusement coachée quand elle préparait la finale du championnat de macaron amateur. Derrière la Butte Montmartre (Paris 18è), Arnaud Lahrer s'en souvient bien aussi… au point de nous offrir une palette de ses meilleurs macarons, gardant pour la fin son Chocolat noir de Madagascar et poivre sauvage dont les notes piquantes ressembleraient à une blague de potache si elles ne prolongeaient pas merveilleusement les saveurs veloutées du cacao. Un chocolat qu'il est allé cherché lui-même afin qu'il « ne soit pas trop fort, à 64 %, et pas trop acide, pour laisser de la place au poivre. »

Ses macarons, Arnaud Lahrer veut qu'ils soient « bons au goût et attrayants visuellement ». Avec 3/4 de classiques pour 1/4 de crations audacieuses, comme ce macaron au praliné fumé ou celui à la framboise betterave. « L'avantage du macaron, c'est qu'on peut aller très loin », note celui qui défend, comme un mantra, l'idée d'une « pâtisserie en perpétuel mouvement ».

Rozenn a apprécié « la très belle et suprenante association du chocolat et du poivre dans la création d'Arnaud Larher pour le Jour du macaron ».

20 Minutes de contexte

Soyons clairs : le sujet des opérations « A Table avec 20 Minutes », à l'invitation d'un chef, ou « Marathon du goût », qui consiste à visiter plusieurs adresses le même jour, sur un même thème, dépend uniquement de l'intérêt et du choix de la rédaction de 20 Minutes qui l'organise sur le terrain. Mais ils ne pourraient pas exister si les chefs n'avaient la courtoisie d'inviter gracieusement un journaliste et son lecteur. Pour autant, ces derniers sont parfaitement libres et nullement influencés dans leurs propos rapportés, si ce n'est pas la gentillesse, la convivialité et le talent de leurs hôtes.

Oyez, oyez, becs sucrés, le 20 mars sonne depuis quinze ans le Jour (sacré) du macaron. Et pour avoir testé avant l'heure les créations de quatre chefs pâtissiers de l'association Relais Desserts, parmi la soixantaine de participants en France, nous pouvons d'ores et déjà vous annoncer que vous allez vous régaler.



En avant-première de cet événement caritatif, dont les bénéfices seront reversés au profit de la jeunesse malgache, *20 Minutes* a invité Rozenn, une de ses lectrices (ancienne finaliste en 2014 du championnat de France de macaron amateur), à un marathon de dégustation sous l'égide de Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne et Arnaud Larher. Notre verdict : tous leurs macarons sont différents… mais tous excellents.

Pour le Jour du macaron, son classique Infiniment vanille se transforme en Infiniment vanille de Madagascar, reconnaissable « à son parfum boisé et une puissance moins marquée » que la vanille de Tahiti. « C'est pour moi le goût de vanille idéal », s'exclame le chef dans son café du Beaupassage (Paris 7e), regrettant de ne pouvoir nous faire goûter l'Infiniment Chocolat de Madagascar (qui n'était pas encore prêt), dont les notes aromatiques sont « plus acidulées » que celles de l'Infiniment chocolat de Bali.

Rozenn, notre lectrice, a apprécié « la vanille très présente et le goût du macaron Infiniment vanille de Madagascar, très subtil et très doux ».

Jean-Paul Hévin, le plus naturel

« Chez moi, tout est basé sur la qualité de la matière première », lance d'emblée Jean-Paul Hévin… Dans le laboratoire qui jouxte sa boutique de l'avenue de la Motte-Picquet (Paris 7e), le MOF chocolatier devenu pâtissier n'a de cesse de comparer les produits que ses fournisseurs lui soumettent pour garder à l'arrivée, non pas les plus réputés, mais les meilleures pâtes de noisette ou les meilleures fèves de chocolat.

Autre obsession de celui qui confie « moi, je n'aromatise rien » : redonner leurs couleurs naturelles à l'ensemble de sa gamme de macarons. « Ce n'est pas facile, car ils deviennent vite friables… », avoue cet inlassable défricheur de goûts et découvreur de « matières qui font vibrer ».

Sa dernière création, Tana, conçue pour le Jour du macaron à partir d'un grand cru de cacao de Madagascar, est une merveille d'équilibre et de bon goût retrouvé du chocolat d'autrefois.

Rozenn a apprécié : « un chocolat très pur, très parfumé, même épicé ; une très belle découverte, à l'image de Monsieur Hévin : quelqu'un de passionnant vraiment ».

Laurent Duchêne, le plus fruité

Cap au sud de Paris, aux pieds de la Butte aux cailles (Paris 13e), dans la boulangerie-pâtisserie de Laurent Duchêne qui entend bien nous faire goûter « autre chose que simplement vanille ou simplement chocolat ». Zut, son macaron Compotée de fraise au gingembre, ganache chocolat blanc et yaourt à la vanille de Madagascar n'est pas encore arrivé. Pas grave : « essayez le Mojito », nous suggère le chef. « J'aime beaucoup : cela me rappelle le macaron Menthe-citron caviar qui m'avait permi de remporter la finale régionale du championnat amateur de macaron en 2014 », souligne Rozenn, notre lectrice fine pâtissière.

« Essayez la mandarine ou la pomme verte. Surtout la pomme verte », s'emballe le chef. Les macarons de Laurent Duchêne se distinguent par un fruité exceptionnel, des ganaches parfumées très différentes les unes des autres et un saupoudrage délicat de sucre ou d'épices sur leurs coques qui apporte à chacun d'eux un croquant singulier.

Rozenn a apprécié « le côté pop des macarons de Monsieur Duchêne, avec des goûts fruités assez marqués et des modes de préparation très intéressants ».

LE FIGARO.fr SCOPE

Relais Desserts

Le Figaroscope

20 Mars 2019

Les 5 meilleurs macarons de Paris

SÉLECTION - À l'occasion du Jour du Macaron, le 20 mars, voici nos adresses préférées dans la capitale pour déguster la star des pâtisseries françaises.



Avis aux accros aux macarons: ce mercredi 20 mars, faites rimer sucré et générosité. Depuis quatorze ans, à l'initiative de Pierre Hermé, les plus grands noms de la pâtisserie se mobilisent pour la bonne cause. En 2019, place à un nouveau format et une nouvelle cause: celle des enfants de Madagascar, aux côtés de l'association Zazakely Sambatra, présidée par Stéphane de Bourgies. Les membres Relais Desserts - une centaine de boutiques en France - proposeront des coffrets en édition limitée de 5 macarons mettant en lumière les saveurs malgaches: chocolat, vanille, épices, fruits exotiques... Ainsi Jean-Paul Hévin a-t-il imaginé un macaron «Tana» au cacao de Madagascar et Pierre Hermé un Infiniment Vanille de Madagscar et un Infiniment Chocolat de Madagscar. Un bracelet créé par la styliste Sih Rakout sera joint à chaque coffret. L'ensemble des recettes ira à l'association.

Parmi les généreux pâtissiers qui se mobilisent pour le Jour du Macaron figurent certaines des meilleures adresses de la capitale. Voici nos préférées.

Pierre Hermé

Faut-il encore présenter le chef pâtissier le plus médiatisé de France? Issu d'une famille de boulangers pâtissiers alsaciens sur quatre générations, il démarre son apprentissage à 14 ans chez Gaston Lenôtre. Après être passé par Fauchon et Ladurée, il ouvre sa propre maison en 1996, et connaît un succès immédiat. Ses macarons créatifs sont les plus prisés de la capitale. Pierre Hermé est le premier à avoir bousculé les classiques, à l'image de ses célèbres Mogador (chocolat au lait, fruit de la passion) et Ispahan (rose, letchi et framboise).

Pierre Hermé. 72, rue Bonaparte (VIe). Tél.: 01 43 54 47 77.

Jean-Paul Hévin

Cet artisan-chocolatier, Meilleur Ouvrier de France pâtissier (1986), à la tête de 5 boutiques à Paris et 15 en Asie (dont 12 au Japon) a remporté notre palmarès du meilleur macaron au chocolat, il y a sept ans. Connu pour ses chocolats qu'il décline également en breuvages chauds, il propose aussi plusieurs gammes de macarons, garnis de différentes ganaches chocolat grand cru (Brésil, Pérou, Madagascar), mais aussi de caramel, de café ou de fruits, à l'image du Frambois'in, à base de ganache chocolat noir à la pulpe de framboise.

Jean-Paul Hévin. 231, rue Saint-Honoré (Ier). Tél.: 01 55 35 35 96.

Sadaharu Aoki

Né à Tokyo en 1968, et diplômé de l'école de cuisine de Machida, Sadaharu Aoki est arrivé en France en 1991. C'est en 1998 qu'il ouvre son premier atelier, dans le VIIe. Ses pâtisseries soignées d'une finesse toute nippone sont vendues dans ses quatre boutiques parisiennes et au Lafayette Gourmet. Il a aussi cinq boutiques au Japon. Côté macarons, il mêle tradition française et spécialités japonaises comme le matcha (thé vert), le yuzu (agrume) ou l'umé (prune salée).

Sadaharu Aoki. 35, rue de Vaugirard (VIe). Tél.: 01 45 44 48 90.

Arnaud Larher

Le maître pâtissier et chocolatier d'origine bretonne, Meilleur Ouvrier de France 2007, est une figure gourmande de Montmartre, où il possède deux boutiques (la troisième se situe rue de Seine). Il est aussi présent à Athènes et Tokyo. Parmi ses macarons figurent à la fois grands classiques et parfums plus audacieux, tels le fine champagne (ganache fine champagne à la marmelade d'orange) ou le Mille fleurs (compotée de fruits rouges parfumée à la violette et au coquelicot).

Arnaud Larher. 53, rue Caulaincourt (XVIIIe).Tél.: 01 42 57 68 08.

Laurent Duchêne

Meilleur Ouvrier de France à 30 ans (1993), Laurent Duchêne est passé par des restaurants étoilés (Le Toit de Passy puis le Manoir aux Quat's Saisons à Oxford) avant d'ouvrir sa première pâtisserie dans le XIIIe arrondissement de la capitale en 2001, puis une seconde, en 2010, dans le XVe avec son épouse nippone. À la quinzaine de parfums, classiques (caramel beurre salé) et créatifs (chocolat yuzu), qu'il propose toute l'année, s'ajoutent des recettes saisonnières comme le pain d'épices en hiver et la pina colada en été.

Laurent Duchêne. 2, rue Wurtz (XIIIe). Tél.: 01 45 65 00 77.

Et aussi, parmi les autres participants à Paris/IDF: la Maison Lenôtre (Paris), Frédéric Cassel (Fontainebleau et Sénart, 77) et Nicolas Bernardé (La Garenne-Colombes, 92).



bcook.leblog Abonné(e) ···

3 727 publications **17,4k** abonnés **3 451** abonnements

Bastien
Blogger Food | Travel | Lifestyle
Gastronomy • Restaurants • Chefs • Hotels
Freelance Photographer
Paris
bastien@b-cook.fr
b-cook.fr/actualite/fruits-legumes-mois-de-mars.html



bcook.leblog • Abonné(e)
France

bcook.leblog Aujourd'hui, mercredi 20 mars, c'est la journée du macaron !
...
Des macarons pour une bonne action ! Madagascar et ses divines saveurs : chocolat, poivre, hibiscus... le tout retrouvé dans des macarons issus des pâtissiers @relaisdesserts_officiel
...
Une belle initiative de chefs comme @larher_paris_tokyo_athens @nicolasbernarde @pierrehermeofficial @laurentduchene_paris @jeanpaul_hevin pour soutenir la jeunesse de @zazakelysambatra !
...
1 coffret exclusif de 5 macarons acheté = 100% des recettes reversées !
Disponible chez tous les chefs @relaisdesserts_officiel

Aimé par **jeanpaul_hevin** et **113 autres personnes**

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire... ···



usofparis Abonné(e) ···

3 763 publications **4 127** abonnés **3 267** abonnements

United States of Paris
Blog & pics about #Paris #France #streetart #art #food #travel #design #fashion #music & a lot of other things usofparis@gmail.com
www.unitedstatesofparis.com



usofparis • Abonné(e)
Paris, France

usofparis Save the date! #JOURduMACARON 2019 le 20 mars ! @jeanpaul_hevin @laurentduchene_paris @nicolasbernarde @pierrehermeofficial @larher_paris_tokyo_athens se mobilisent au profit de @zazakelysambatra ainsi que tous les pâtissiers de l'association @relaisdesserts_officiel !
#relaisdesserts #macaron #yummy #miam #instafood #dessert #chocolat #chocolate #paris #instagood #flower #madagascar #igersparis #love #cute #bestpic #foodlover #lovefood #vanilla #yum #foodporn #vanille #sugar #usofparis #fleur #jonquilles #patisserie #pastry

eliseeliz
inworld.official

Aimé par **juliezwing** et **92 autres personnes**

IL Y A 2 JOURS

Ajouter un commentaire... ···

Relais Desserts



lyquentin **Abonné(e)** ···

790 publications **14,6k** abonnés **718** abonnements

Ly-Q
🇫🇷🇰🇭Poitiers-Paris
Food Explorer | Pastry | everything i love
Photographe à mes heures perdues
📧 lyy.quentin@gmail.com





lyquentin • Abonné(e)
Jean-Paul Hévin

lyquentin demain pour la Journée du macaron @relaisdesserts_officiel , vient en aide à l'association @zazakelysambatra qui vient en aide aux enfants de Madagascar 🇲🇬
.
.
.
.
.
.
.
.
.
.
.
#pariseats #parisfoodie #macarons #jourdumacaron #bonneadresseparis #ttbon #foudepatisserie #lefooding #relaisdesserts #parisfoodguide #frenchpatisserie



Aimé par **jeanpaul_hevin** et **613 autres personnes**

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire... ···



lechocolatdanstousnosetats **Abonné(e)**

3 670 publications **32,7k** abonnés **369** abonnements

🎀Chocolat, Gastronomie, Escapades
🎀Fou de Pâtisserie | My Cuisine | Blog
🎀Protection animale
FB lechocolatdanstousnosetats
Collab : e-mail
www.lechocolatdanstousnosetats.com





lechocolatdanstousnos • Abonné(e

lechocolatdanstousnosetats 20 mars 2019 : la journée du macaron est ouverte. Initiée par Pierre Hermé @ph_carrement_chocolat @pierrehermeofficial il y a 15 ans, la journée du macaron 2019 prend une nouvelle tournure. Elle rassemble 100 pâtissiers @relaisdesserts_officiel qui proposent dès aujourd'hui une boîte de 5 macarons vendue au profit de l'association @zazakelysambatra @stephanedebourgies pour venir en aide aux enfants de Madagascar. N'hésitez pas succombez à la gourmandise ! #lechocolatdanstousnosetats #paris #20mars #journeedumacaron #macaron #vanille #chocolat #madagascar #relaisdesserts #pierreherme #zazakelysambatra #macaronau86champs @86_champs

Afficher les 38 commentaires



Aimé par **marcdicalou** et **760 autres personnes**

IL Y A 23 HEURES

Ajouter un commentaire... ···

culturefoood

Abonné(e)

2 974 publications **24,9k** abonnés **3 856** abonnements

Culture Foood
De la street food aux étoilés !
Marie 🍴 Paris & ailleurs
Work ◻ : Mots & Images, photos, influence et réseaux sociaux.
culturefooodfrance@gmail.com
www.culturefoood.com



culturefoood • **Abonné(e)**
Paris, France

culturefoood Le Jour du Macaron, c'est aujourd'hui dans toute la France et à l'étranger ! Les chefs-pâtissiers @relaisdesserts_officiel sortent une boîte aux couleurs et aux saveurs de Madagascar, avec la vanille et le chocolat en guest star pour soutenir l'asso @zazakelysambatra qui aide la jeunesse malgache.
A Paris, rendez-vous aujourd'hui et seulement aujourd'hui pour découvrir les créations macarons de :
- @jeanpaul_hevin .
- @pierrehermeofficial .
- @laurentduchene_paris .
- @lenotre .
- @larher_paris_tokyo_athens .
- @sadaharu_aoki .
#macaron #jourdumacaron #relaisdesserts #zazakelysambatra #madagascar

Aimé par **jeanpaul_hevin** et **103 autres personnes**

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...

Relais Desserts

leserialpatissteur Abonné(e)

947 publications **37,3k** abonnés **419** abonnements

Le Serial Patiss'teur
χανιєя
———
Amoureux de la pâtisserie.
J'aime les #cookies. Et les #flans
□□□ Sportif à mes heures perdues
leserialpatissteur@gmail.com
leserialpatissteur.com

a_french_toast_in_tlv Abonné(e)

1 090 publications **9 827** abonnés **1 417** abonnements

The French Toast
Nathalie (le Toast pour les intimes)
Ancienne Telavivi () et de nouveau Parisienne
Food, Pastry & Houmous
mine
afrenchtoastintlv@gmail.com





Relais Desserts

viens_je_t_emmene.leblog

Abonné(e)

831 publications **3 879** abonnés **3 208** abonnements

Claire
Food lover travel addict
Je t'emmène à la découverte de ce qui m'entoure...
Viensjetemmene.contact@gmail
Repost avec accord préalable
viensjetemmene.org







Par les Choix d' Elise
Mars 2019