

# Un pâtissier de Cagnes à la conquête de la Chine

Bruno Laffargue de Mic Mac Macaron, invité à Xiamen pour le lancement d'une chaîne de télévision spécialisée dans la gastronomie, partage son savoir-faire à la française



(Capture d'écran Naho Kitchen TV)

**A**mbassadeur de la pâtisserie française en Chine, Bruno Laffargue, le monsieur Macaron de Cagnes-sur-Mer qui réalise, avec son équipe, 10 à 12 000 macarons par jour (16 000 en période de fêtes de fin d'année) s'est éloigné pour quelques jours de son atelier du Val Fleuri. A Xiamen, où il est l'invité d'honneur d'une chaîne de télévision spécialisée dans la gastronomie, Nihao Kitchen, il multiplie les interventions dans les écoles de pâtisserie chinoises, les démonstrations et dégustations dans les hôtels de prestige et les happenings culinaires. Joint par wechat depuis Xiamen, la « Côte d'Azur chinoise », où il séjournera jusqu'au 11 septembre, il raconte avec enthousiasme ses expériences et ses découvertes.

#### Les Chinois connaissent-ils les macarons?

Les Chinois connaissent beaucoup de choses. Des macarons, il y en a dans les

chaînes de fast-food que nous connaissons bien mais ce ne sont évidemment pas la même chose. Il y a des pâtisseries ici aussi.

#### Devez-vous vous adapter au palais chinois ou aux habitudes de consommation?

J'ai dans un premier temps pensé que les Chinois n'aimaient pas trop le sucre mais en fait pas du tout. Ils ont juste l'appréhension du sucre, ou plutôt du trop sucré, mais ils apprécient. Quant au chocolat, ils en mangent très peu. On leur a dit que ça donnait mal au foie.

#### Avez-vous réalisé des « macarons chinois »?

On m'a demandé de faire des macarons au Oolong, un thé vert ou noir très populaire en Asie.

J'ai aussi fait des macarons au Julong. C'est un cocktail à base d'amaretto, d'alcool de prune et de zeste de citron qui se boit là-bas. Mais je n'ai pas fait que des macarons. J'ai réalisé un dessert à l'assiette avec un tartare de mangue, de l'ananas, du miel. Une mousse violette et pamplemousse ou encore des

pêches chinoises rôties au four avec des herbes du coin. Sauf qu'à chaque fois je remplace la génoise, le biscuit ou la pâte à crumble par de la pâte à macarons ou des macarons émiettés. On peut tout faire avec des macarons. Même un tiramisu.

#### Allez-vous rapporter dans vos valises de nouvelles recettes de pâtisserie inspirées de la Chine?

J'ai découvert une pâtisserie extraordinaire faite avec des

bananes, du caramel et de la vanille. C'est un Français qui fait ça. En hommage je vais en faire des macarons. J'ai dégusté des brioches cuites à la vapeur, fourrées à la crème de patate douce, très sucrées, avec un coulis de mangue. C'est comme un beignet, mais cuit à la vapeur. J'adore. Le gâteau populaire du moment c'est le moon cake, une pâtisserie festive qui se mange en septembre. C'est fourré et très épais. C'est un dessert de fête aussi populaire que, pour nous, la bûche à Noël. Enfin, j'ai mangé de la soupe de cacahuètes. Pour les ramollir, on les cuit pendant 4 heures dans l'eau. Quand j'ai mangé cette sorte de jus de cacahuètes, j'ai pensé qu'avec du chocolat et du sucre ça serait super.

#### Ouvrir un atelier ou une boutique à l'étranger, vous y pensez?

Un atelier c'est un peu compliqué. Aujourd'hui je livre

des traiteurs, des hôtels, des restaurants dans toute la France en moins de 24 heures. Et je n'imagine pas livrer à l'étranger des macarons qui auraient passé plusieurs jours dans un paquebot. Pour moi il faut faire direct sur place. Je préférerais faire du partenariat. L'an prochain peut-être. En Chine je

#### « A l'étranger j'aimerais faire du partenariat »

suis intervenu dans deux écoles de pâtisserie. L'idée c'est de me faire connaître, d'y retourner et de dispenser des formations. Ça demanderait beaucoup de temps mais j'ai, à Cagnes-sur-Mer, une équipe formidable qui me permet, en toute confiance, de pouvoir développer tous ces projets.

**PROPOS RECUEILLIS  
PAR MATHILDE TRANOY**