



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

MACARONS EM PARIS

CATARINA DE MÉDICI, AO CASAR-SE COM HENRIQUE, DUQUE DE ORLEANS, LEVOU ESSA IGUARIA À CORTE FRANCESA. HÁ, AINDA, A TEORIA DE QUE O MACARON JÁ FOSSE CONFECCIONADO DESDE 791 NOS MONASTÉRIOS DE CORMERY, NA FRANÇA. SEJA QUAL FOR SUA ORIGEM, A EXPERT CAROLINA CARNICELLI NOS DÁ AS SUAS DICAS NESSA DELICIOSA ROTA



FOLIE

Carolina é sócia da Folie, pâtisserie que produz os melhores macarons de São Paulo em embalagens personalizadas altamente criativas e lindas. Ela esteve em Paris este ano para experimentar os macarons com sabores de inverno e verão, como gengibre, pimenta, canela, limão, hortelã... cada um em sua estação. E, a seguir, conta suas experiências e dá os endereços favoritos desses pequenos suspiros preparados com farinha de amêndoas, crocantes por fora e macios por dentro.



Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

PIERRE HERMÉ

“Atendimento fantástico. Os recheios dos macarons são inovadores. Em dezembro, a coleção era inteira com foie gras e, em junho, recheios mais exóticos ainda: aspargos com azeite de avelãs, ervilha com menta, chá verde com feijão... sabores que são grandes experiências gastronômicas, mas que exigem paladares mais elaborados. Os recheios são, na maioria, com a base de ganache preparado com creme de leite e chocolate.”
72, rue Bonaparte

LAUDURÉE

“A loja é linda! As cores, os detalhes, as embalagens, os doces... fiquei louca lá dentro! Apesar da fila, o atendimento é bem rápido. O macaron é delicioso, mesmo grande parte dos recheios sendo feitos com creme de manteiga. Apesar de preferir os recheios com ganache, como faz o Pierre Hermé, não posso deixar de lembrar que, antes, os macarons eram apenas biscoitos de amêndoas sem qualquer recheio. Foi Pierre Desfontaines, o fundador da Ladurée, quem introduziu o recheio cremoso. 21, rue Bonaparte (a loja mais bonita é a da Champs Elisées, que tem lugar para comer – o café da manhã é uma delícia!).”
75, avenue des Champs Elisées

FAUCHON

Os macarons também mudam a cada estação: em dezembro, os sabores eram bem tradicionais como framboesa, baunilha,... e, no verão, sabores mais ousados como morango com manjeriço, banana com maracujá, limão com hortelã.
24-26 place de la Madeleine



UN DIMANCHE À PARIS

“Na minha opinião, o melhor macaron de Paris: desmancha na boca. Descobri o lugar por acaso, andando nas ruazinhas de Saint Germain. Lá também experimentei sabores de inverno, mais quentes, e de verão, mais frescos. A variedade de sabores não é muito grande, mas vale muito a pena provar, porque o macaron é maravilhoso!”
4-6-8, Cour du Commerce Saint André

SADAHARU AOKI

“Essa loja é superjaponesa: bem clean, toda branca e sem muitos detalhes. Os doces são lindos, parecem de mentira. Nessa última viagem, eu experimentei um doce com macaron: a base era de torta, recheio de sorvete de rosas, geleia de framboesa e macarons em cima. Delicioso!”
35, rue de Vaugirard