

## « Le Macaron de Sainte-Croix », Isabelle Cudraz *Sainte-Croix-en-Bresse*

Une odeur de gâteau sortant du four... Des arômes évoquant des souvenirs d'enfance... Dans mon laboratoire, je défourne les plaques de macarons que j'ai dressés un à un à la poche à douille. Amande, noisette, noix de coco, framboise, mais aussi pêche de vigne (mon préféré), fruits rouges, pomme verte, lavande, cannelle, caramel beurre salé, chocolat, orange et armagnac... Autant de saveurs naturelles qui font depuis plus de dix ans la renommée du « **Macaron de Sainte-Croix** ».

Arrivés un peu par hasard au cœur de la Bresse bourguignonne, à Sainte-Croix-en-Bresse, pays de Madame d'Artagnan, nous avons, avec mon époux Claude, créé puis développé une recette à notre image : authentique, synonyme du bien-manger et la plus saine possible.

Claude n'est plus, mais je poursuis l'aventure du Macaron de Sainte-Croix, perpétuant les gestes d'un arrière-grand-père biscuitier.

Au départ, je ne travaillais que l'amande ; les arômes sont venus peu à peu. Je les sélectionne auprès d'un producteur installé près de Grasse alors qu'amandes et noisettes proviennent de Sicile et sont issues de l'agriculture raisonnée. Soucieuse de qualité, j'ai élaboré cette recette dans le respect des produits, colorant et conservateur étant exclus de la fabrication.

Sans gluten, le Macaron de Sainte-Croix est également peu sucré afin de laisser toute leur place aux arômes.

Croquer dans un macaron de Sainte-Croix, c'est se laisser aller au plaisir des sensations : appelé à l'origine « nombril de moine », il renferme un intérieur tendre et moelleux aux notes fruitées. Plaisir des vrais gastronomes, connu et reconnu partout en France, le Macaron de Sainte-Croix a reçu de nombreuses récompenses nationales et internationales.

Primée par la Chambre des Métiers et la région Bourgogne en 2015, je suis présente sur de nombreux marchés de la région et alentours et ai sélectionné une dizaine de points de vente. Ma démarche se voulant qualitative et dans le respect de la tradition, je propose également du nougat à base de lavande et d'amande et du pain d'épices à la coupe certifié Bio.

