

anthony marandon

LE ROI DU MACARON

C'est l'une des adresses les plus gourmandes de la cité ducale. Aux Macarons d'Anthony, c'est d'abord par le regard que l'on est séduit. Les petites coques multicolores brillent dans les vitrines et semblent nous appeler. C'est alors que la gourmandise, irrésistible, prend le dessus. Aux fourneaux, à quelques mètres de là, Anthony Marandon s'adonne sans relâche à la confection de ces petits bijoux de la pâtisserie.

Enfant de boulanger-pâtissier, Anthony fait ses armes d'abord en tant que cuisinier dans des restaurants de renommée internationale, comme le Plaza Athénée à Paris, avant de partir exercer au bout du monde, notamment au Canada. Finalement, c'est à Uzès qu'il devient son propre patron en ouvrant son restaurant. Après quelques années consacrées à cet établissement, il se lance dans l'aventure qui le mènera où il est aujourd'hui. Courant 2010, alors qu'il devient chef à domicile et qu'il propose des cours de cuisine, Anthony Marandon sent le bon filon et lance sa propre gamme de macarons. Un petit plus qui est aujourd'hui devenu la spécialité pour laquelle il est reconnu dans le Gard et au-delà.

Ses journées, il les partage entre les halles de Nîmes, où il va tous les matins déposer ses macarons et acheter ses produits frais, et son atelier d'Uzès où il fabrique les et laisse libre cours à ses envies pour en créer de nouveaux. Parfois, il réalise les rêves les plus fous de ses clients et fait du sur-mesure pour ces derniers. Un travail de longue haleine qui lui demande talent, minutie et savoir-faire hors pair.

Ainsi, outre les macarons qu'ils déclinent sous diverses formes (éclairs, religieuses, tartes...), Anthony pâtit avec virtuosité de superbes number cakes, des gâteaux de cérémonies ou encore des pièces montées. De plus, pour sublimer les événements familiaux ou professionnels, le chef propose un service traiteur sous la forme de cocktail dinatoire salé.

Dans son esprit créatif, les idées de macarons fusent. S'il revisite des recettes classiques pour sa gamme fixe, il travaille également des préparations éphémères qui subliment son travail acharné et quotidien. Mais la renommée du roi uzétien du petit gâteau à coques s'est surtout faite grâce à ses macarons salés. Souvent primés, Anthony en crée de nouveaux en permanence. Ainsi, depuis quelques temps, on peut se prendre au jeu des mélanges avec des macarons gorgonzola/noisette ou foie gras/confit d'oignon.

C'est désormais dans une boutique relookée et dans des murs qui lui appartiennent qu'Anthony prépare ses recettes destinées à régaler tous les gourmands. Dernièrement, le pâtissier a fait entrer dans son antre uzétienne de nouveaux produits. Les derniers en date, des bougies artisanales gourmandes en provenance de Bormes-les-Mimosas qui rappellent les plus célèbres desserts. Une façon pour le chef de se renouveler. « *Même si c'est un peu décalé, ça reste autour de la gourmandise et de la pâtisserie* », souligne-t-il. Dans son atelier de la cité ducale ou dans les halles de Nîmes, redécouvrez le plaisir d'un délicieux macaron qui ravira autant vos papilles que vos pupilles.

LES FORMULES FESTIVES

COCKTAIL - 9,90€ - 6 pièces salées -

Buns Festif : foie gras et confit d'oignons
Brouillade d'œuf à la truffe noire d'Uzès
Verrine gambas et coleslaw, mangue et agrumes
Bouchée de saumon frais et fumé
Suprême de caille laqué, caviar aubergines aux épices douces
Panicotta parmesan, dés de courge et pignons grillés

COFFRETS MACARONS SALÉS 12 pièces - 18€ / 24 pièces - 36€

Roquefort/noix, chèvre/basilic, chèvre/tapenade,
tomate/piment Espelette, safran/tomate/chorizo
COFFRETS MACARONS SALÉS FOIE GRAS
12 pièces - 21,60€ / 24 pièces - 43,20€
Cèpes, pain d'épices, figue, confit oignons doux,
coing et magret fumé

PLATEAU DE MIGNARDISES SUCRÉES 12 pièces - 15€ / 24 pièces - 29€

Mini Pavlovas marron et citron framboise,
chou praliné et pistacle fleur d'oranger, tartlette
chocolat lait et noir, tiramisu pomme caramel speculoos
PLATEAUX DE MACARONS SUCRÉS
12 pièces - 14,40€ / 24 pièces - 28,80€
Gamme chocolat, gamme fruitée, gamme gourmande
ou toutes gammes

Et aussi : nos desserts à partager pour 6 personnes à 26,50€ sur commande uniquement les 23/24 décembre et 30/31 décembre.
Nos commandes formules cocktail, douceurs et/ou assortiments sur réservation jusqu'au 21 décembre pour les fêtes de Noël et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel an.

LES MACARONS D'ANTHONY - 06 78 58 42 05 - anthony.marandon@orange.fr - www.anthonymissioncuisine.com
Boutique - atelier : 2 avenue Claude Monet - 30700 Uzès / Boutique Les Halles de Nîmes : allée du Cumin - 30000 Nîmes