

Anthony Marandon

L'ART DE SURPRENDRE

Avec des parents boulangers-pâtisseries, c'est naturellement qu'Anthony Marandon s'est orienté vers la cuisine. Il passe par les palaces, à Paris, sur la Côte-d'Azur, en Suisse ou au Canada et ouvre même son propre restaurant. Mais il choisit ensuite de s'installer comme chef à domicile et doit alors réaliser les menus de A à Z. « *Je me suis donc formé à la pâtisserie et comme je voulais proposer des cours, j'ai voulu une spécialité...* ». C'est le début d'une histoire sucrée qui se déguste sans modération ! Il s'installe à Uzès il y a douze ans pour confectionner macarons et gâteaux sur-mesure (jusqu'à 200 personnes) dans le quartier de Mayac. Il devient propriétaire de son magasin en 2021 ce qui lui permet de façonner son atelier en un espace chaleureux et aéré, où les gourmands peuvent jeter un œil à la cuisine.

DES SAVEURS À L'INFINI

Ici, les macarons sortent du four tous les jours. Avec pas moins de 50 saveurs, y compris les macarons salés et les éphémères, il y a de quoi satisfaire toutes les envies. Et tout ça sans gluten ! « *J'essaie toujours d'innover, de m'inspirer de la gastronomie locale et des produits de saison, on ne trouve pas de pêche en hiver ou de truffe noire en été ! Je suis créatif, des idées, j'en ai 1 000* ». On trouve ainsi un macaron anis-pastis, un au bonbon Haribo Chamallow®, ou un au nougat-chèvre-confit d'abricot... Si ses années d'expérience l'orientent pour les associations de saveurs, les tests restent les meilleurs témoins. « *Je propose aux clients, je vois si ça leur plaît, et mes enfants sont aussi les premiers goûteurs* », sourit ce père de famille. Mais il ne s'arrête pas là et est toujours en mouvement. En témoigne l'ouverture de la boutique aux halles de Nîmes, sa participation chaque année au concours Gard gourmand

ou aux Toqués du rire à Uzès 2023 et le développement de bougies aux allures de pâtisseries à la boutique. « *Il faut se renouveler, je veux surprendre. Ceux qui veulent du classique, ce n'est pas ici !* »

Un dessert de fête éclatant

Voici une belle alternative à la traditionnelle bûche avec ses tartes de fêtes pour six personnes. Le pâtissier part évidemment d'une base de macaron, avec des crèmes légères parfumées et une décoration entièrement comestible. Pour les thèmes, il cherche toujours à raconter une histoire tout en visant un résultat ludique, joli, qui donne envie, avec des saveurs grand public. Cette année, c'est une "tout choco" inspiration hotte du Père Noël qui séduira par exemple les plus gourmands. La tarte au nougat, avec ses notes de fleur d'oranger, évoque elle aussi les fêtes avec son ourson Père Noël. Celle au tiramisu invite à une balade en forêt avec des saveurs café. La dernière fait un clin d'œil à la Camargue et au succès cinéma Barbie : un sapin tout rose et des parfums très frais de vanille et framboise. De quoi clôturer les repas de la manière la plus gourmande qu'il soit.

Formules festives de fin d'année*

Coffret macarons salés classique - 12 pièces : 18 € / 24 pièces : 36 €
 Coffret macarons salés foie gras - 12 pièces : 21,60 € / 24 pièces : 43,20 €
 Plateaux macarons sucrés - 12 pièces : 15,60 € / 24 pièces : 31,20 €
 Desserts de fête à partager - 6 personnes : 27 €
 Formule cocktail dînatoire - 5 pièces salées : 9 €

*Vos commandes formules traiteur, coffrets de macarons et desserts à partager sur réservation jusqu'au 21 décembre pour les fêtes de Noël et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel an.

LES MACARONS D'ANTHONY - FABRICATION ARTISANALE

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

LES MACARONS
 D'ANTHONY
 FABRICATION ARTISANALE