



De gauche à droite.

Harmony et Régis, chevilles ouvrières de ce nouveau domaine du macaron de Réau.

Le bâtiment de 400 m² a été construit sur un terrain de 8 000 m², à la sortie de Réau en direction de Melun, juste après la zone artisanale.

Le macaron s'expose



Les fêtes approchent et, avec elles, les animations et les ventes du nouveau domaine du macaron.



La pose de la première pierre en compagnie du maire Michel Roger (au centre), en avril 2010.



Le macaron de Réau se décline en sept parfums : amande, noisette, chocolat, pistache, café, menthe poivrée et coquelicot de Nemours.

Le macaron de Réau avait déjà sa fabrique, il va s'offrir dans quelques semaines un véritable domaine. Un espace de 400 m² entièrement dédié au délice fondant et à ses artisans réaltais.

Florence et Thierry Delhaye avaient déjà franchi un pas en décembre 2008, en trouvant leurs portes de la rue Frédéric-Sarazin pour une première vente de macarons à la fabrique. La formule a plu et d'autres portes ouvertes ont eu lieu depuis. *"Nous avons même enregistré beaucoup de demandes de visites, mais les impératifs d'accessibilité et d'hygiène ne nous permettent pas d'accueillir des groupes trop importants"*, explique Thierry Delhaye.

Il a fallu que sa fille Harmony et son mari Régis, en charge des foires et des salons gastronomiques, se piquent de communication pour que le macaron de Réau s'offre une véritable vitrine. Le domaine des macarons de Réau – nouvelle annexe de la fabrique – ouvrira ses portes dans quelques semaines à la sortie du village, au bord de la RD 305, en direction de Melun. *"Nous avons souhaité rester dans notre petit village pour conserver notre cachet artisanal et proposer un lieu de vie et d'animation autour du macaron"*, indique



Thierry Delhaye a ressorti pour l'occasion les enseignes un peu kitsch des débuts de la société.

Harmony. Le domaine s'étend sur un terrain de 8 000 m², avec un bâtiment principal de 400 m², conçu à la manière d'un ancien hangar agricole. Une armature métallique, beaucoup de bois, un mobilier et des accessoires en fer forgé : le macaron devrait trouver là un écrin digne du caractère rustique qui fait son charme. La famille Delhaye a en outre aménagé un parking de 30 places et conçu avec le foyer combs-la-villais de l'Association des paralysés de France des accès spécifiques pour les personnes handicapées.

À la carte du domaine : un magasin de vente bien sûr, mais aussi un salon de thé, des démonstrations de fabrication, des ateliers de cuisine avec un grand chef, des thés dansants et même des *after work*. Le fichier de la fabrique, déjà fort de quelque 6 000 clients, devrait attirer de nouveaux gourmands du côté du domaine de Réau.

SEMAINE DU GOÛT

Une nouvelle vente à la fabrique

Une nouvelle vente à la fabrique aura lieu dans le cadre de la Semaine du goût, le samedi 16 octobre, de 10 h à 18 h, et le dimanche 17 octobre, de 9h30 à 17 h. La société des Macarons fondants de Réau est installée au 14-16, rue Frédéric-Sarazin (la rue principale de Réau). Tél. 01 64 88 56 29, fax 01 64 88 06 05, site Internet : www.macarons-de-reau.com, e-mail : macarons.de.reau@wanadoo.fr



Le chantier touche à sa fin et les meubles réfrigérés n'attendent plus que la Mac Glace, une crème glacée aromatisée aux sept parfums des macarons.