

CARNET D'ADRESSES : Mic Mac Macaron par Bruno Laffargue à Cagnes (06)

🕒 13/10/2014 📁 ► ACTUS et REPORTAGES, ► CARNET D'ADRESSES 📍 Bruno Laffargue, Cagnes sur Mer, Chef Pâtissier, Chocolatier, Événement, Gourmandise Sucrée, Macaron, Mic Mac, Mic Mac Macaron, Sud de la France

J'aime { 10 } Tweeter { 2 }

4



Bruno Laffargue - ©CD - 2013

CARNET D'ADRESSES - Mic Mac Macaron à Cagnes sur Mer (06) par Bruno Laffargue .

Bruno Laffargue : Dès son plus jeune âge, Bruno aime cuisiner, surtout les desserts. Il passe beaucoup de temps derrière les fourneaux avec sa tante, Lulu, restauratrice...

A 14 ans, il débute donc son apprentissage en pâtisserie à Vence. Très vite, il décide de parfaire son enseignement en voyageant.

Il commence par de belles pâtisseries en Haute-Savoie, puis Paris et Londres. Il continue de se perfectionner en entrant dans l'hôtellerie de luxe : l'Irlande, Dubai, le Qatar, l'Australie.

La gourmandise n'a pas de frontière... Il réjouit les papilles de clients exigeants aux 4 coins du monde, ce qui ne l'empêche pas de rester lui-même, simple et généreux. En 2009, il décide de rentrer en France. Titillé par le succès du macaron, il crée son entreprise Mic Mac entièrement dédiée à ce petit dessert.



Bruno Laffargue – © Cyril Zekser Archi food Rock



Un savoir-faire de précision

Un bon macaron doit être moelleux et croustillant à la fois. C'est ce contraste qui donne au macaron sa saveur magique tant recherchée.

Le malaxage est tout aussi déterminant que le mélange et la cuisson. Selon les dosages, le macaron craque ou devient terne. Le miracle tient à la maîtrise d'un geste pointu.

Les matières premières sont choisies avec grand soin. Bruno travaille avec des produits naturels et de saison. Par leur fraîcheur, ils révèlent tous leurs

arômes. Le but est de restituer toute l'intensité d'un parfum et de rendre au produit tout le respect qu'il mérite.

Mon petit mot : « Je connais Bruno depuis quelques années, c'est avant tout un Pâtissier très passionné, courageux, inventif, sérieux, un homme de valeur sur lequel vous pouvez compter. Un vrai gourmand.

Il n'a pas la grosse tête, il est simple, humain, a la maîtrise parfaite de ses recettes et de son métier. Toujours un petit mot gentil, se dépense sans compter lorsqu'il s'agit de rendre les gens heureux, à l'image de sa participation au dernier Festival International de la Gastronomie « Les Etoiles de Mougins », réalisant ainsi pour les enfants la plus grande tarte aux fruits de France avec ses petits camarades pâtissiers de la région...



Mougins 2014 - ©CD

Bruno Laffargue est un chef simple et généreux. » – Christophe Devé.

Le Macaron par Bruno Laffargue, Mic Mac -50 chemin du Val Fleuri -06800 Cagnes sur Mer – Plus d'infos et de gourmandises : www.micmac-macaron.com



Retrouvez en octobre 2014 Bruno Laffargue MIC MAC MACARON sur ces événements :

Journée de la gastronomie à Eze les 18 et 19 octobre 2014. Animations, démonstrations et dégustations culinaires effectuées par des grands Chefs de la région. Samedi à partir de 14h et Dimanche à partir de 10h. Entré libre.

Plus d'infos : www.comite-des-fetes-eze.fr

The Wedding Romantica Show les 18 et 19 octobre à Cagnes sur mer de 10h à 19h. Dans la Villa Romantica au 74 chemin de la Campanette, venez découvrir le Salon du mariage et de l'évènementiel avec des shows et des défilés toute la journée. Entrée gratuite.

Plus d'infos sur Facebook « [wedding romantica show](#) ».

Opération Bienvenue chez Vous : organisée par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et ses partenaires, cette opération vous permet de bénéficier d'offres privilégiées les vendredis, samedis et dimanches du 10 octobre au 2 novembre chez les partenaires pour découvrir votre région.

Plus d'infos : bienvenuechezvous.regionpaca.fr/2014

Show'Colat à Nice Etoile du 25 octobre au 2 novembre : cette année le thème de cet évènement est « Starwars et le futur ». Défilé de robes en chocolat (et macarons Mic Mac !) sur le thème du futur, cours de pâtisserie (places limitées), démonstrations, dégustations, exposition de Pièces en chocolat. Pleins de belles et bonnes choses à dévorer des yeux, mais pas que...

Sucre et Chocolat samedi 1 et dimanche 2 novembre à l'Espace Fort Carré d'Antibes. L'Union des artisans pâtissiers chocolatiers des Alpes-Maritimes vous convient à venir découvrir l'excellence de la gourmandise pour la 41ème année consécutive. Démonstrations, Dégustations, Animations pour enfants, Concours, etc. Samedi de 14h à 19h, et dimanche de 9h à 18h.

By Christophe Devé – Mic Mac Macaron – Photos : ©CD/© Cyril Zekser Archi food Rock/©MMM



En 2014, le Salon du Chocolat de Paris à 20 ANS du 29 octobre au 2 novembre !

SALON DU CHOCOLAT 2014 - PARIS - 20 ANS - Le Te...



J'aime

10

Tweeter

2

4