

le magazine de l'agglomération du  
**G** **R** **A** **N** **D** **A** **N** **G** **O** **U** **L** **Ê** **M** **E**  
Printemps 2007 numéro 11

ANGOULEME  
LA COURONNE  
FLEAC  
GOND-PONTOUVRE  
L'ISLE-D'ESPAGNAC  
LINARS  
MAGNAC-sur-TOUVRE  
NERSAC  
PUYMOYEN  
RUELLE-sur-TOUVRE  
SAINT-MICHEL  
SAINT-SATURNIN  
ST-YRIEIX-sur-CHARENTE  
SOYAUX  
TOUVRE

C'est le  
**printemps**  
dans l'Agglo !



## Myriam et Arnaud Mainemer

### et les Douceurs angoumoisines



*D'abord l'odeur, un merveilleux parfum doux et sucré, si gourmand qu'il vous tire instantanément vers l'enfance... et puis dans leur écrin de pierre de bois blond, et de couleurs chaudes, des trésors de macarons qui déclinent toutes les nuances de l'or... Que tous les gourmands de l'Agglomération se rassurent : la biscuiterie Lolmède a changé d'adresse et de propriétaires, mais elle a bien gardé son âme !*

« **C**a faisait quelques années que nous cherchions « quelque chose comme une biscuiterie », quelque chose qui soit du domaine du plaisir et de l'authentique... » Assis côte à côte, à une table du salon de thé et devant une assiette de macarons, c'est en duo qu'Arnaud et Myriam racontent une aventure qui n'en est qu'à ses débuts. Parisiens, ils cherchaient depuis quelque temps une opportunité de créer en province « quelque chose qui tourne autour du plaisir et du vrai ». Et si leurs rêves les conduisaient plutôt du côté de l'île d'Oléron, quand l'opportunité Lolmède s'est présentée, ils ont plongé.

« Cette biscuiterie correspondait parfaitement à ce que nous espérions : des produits centenaires, un fort attachement des habitants d'Angoulême à la boutique, des produits simples et très sains, des recettes traditionnelles... et un gros potentiel de développement. »

Et puis Angoulême les a séduits. « Nous ne connaissions pas du tout, mais dès notre première visite, nous avons trouvé l'endroit très sympa, et extrêmement intéressant en terme de qualité de vie : c'est une préfecture, et que ce soit au plan professionnel ou au plan familial, ça compte. Nous avons deux enfants en bas âge, pour lesquels nous avons trouvé une crèche immédiate. Il y a le TGV, la mer à une heure et la montagne pas très loin... Côté immobilier, c'est encore très intéressant, et puis nous pensons aussi que l'Agglomération possède un fort potentiel, il y a des tas de choses en devenir ici... ça a été un vrai atout dans notre décision. » Début 2006, quand ils ont repris l'affaire, Arnaud et Myriam ont passé 6 mois avec les Lolmède, qui leur ont transmis toutes leurs recettes, tous leurs secrets et leur amour du travail bien fait, à l'ancienne. « Nous avons quitté l'emplacement historique de la place du Palet, pour ouvrir rue des Arceaux, le 2 mai 2006, persuadés que le potentiel commercial y était plus important : le bâtiment est beau, bien placé et nous pouvions y installer un salon de thé, ce qui était plus difficile de l'autre côté. Par contre nous avons religieusement conservé les anciennes recettes et les techniques artisanales. » Leurs macarons par exemple sont toujours fabriqués avec des amandes entières, parce

qu'avec de la poudre (plus grasse), le résultat serait moins moelleux. Les amandes sont blanchies et adoucies, puis elles reposent plusieurs heures avant d'être broyées et mélangées aux autres ingrédients, comme dans la recette originale de 1889. Les gestes de fabrication n'ont pas bougé non plus : les macarons sont « tirés » sur les plaques de cuisson à la main, avec une poche à douille...

« Nous tenons beaucoup à préserver toutes ces traditions mais nous vivons avec notre temps quand même. Notre parcours professionnel nous a permis d'acquérir de l'expérience en marketing et en commercial et nous comptons bien nous en servir pour développer l'activité. » Les Mainemer travaillent déjà avec quelques revendeurs sur l'Agglomération (Le Palais Gourmand et la Société Boiron) et ils sont à la recherche de partenaires du côté de Cognac, de Barbezieux et en Charente-Maritime. Grâce au site marchand qu'ils ont créé, [www.macarons-lolmède.fr](http://www.macarons-lolmède.fr), ils ont déjà un client en Grèce et des touches au Japon, et entendent bien développer leur capacité à exporter. « Mais si nous cherchons à nous développer, nous voulons le faire de manière raisonnable, en conservant une taille artisanale, et en restant très présents au niveau de l'Agglomération : nous faisons partie du Club Saveurs de Charente et nous essayons de participer un maximum aux manifestations locales. » ■

## Un peu d'histoire

*La Biscuiterie a été créée par Édouard Lolmède. Avec ses 6 frères, Édouard cultivait la vigne jusqu'à l'apparition du phylloxéra en 1875. Il choisit alors sa nouvelle voie : il sera pâtissier. Après un apprentissage à Villeneuve-sur-Lot, il devient chef pâtissier à Paris puis décide de monter sa propre affaire, et choisit Angoulême et plus précisément la Place du Palet pour fonder sa biscuiterie.*

*Il y fabrique alors des Biscuits Duchesse (biscuits à la cuillère), des madeleines et des macarons à base d'amandes entières qui lui permettront de fonder sa réputation.*

*Et ce sont les mêmes recettes, les mêmes méthodes artisanales de fabrication qui ont été ainsi transmises de père en fils sur 4 générations, pour être enfin confiées à Myriam et Arnaud Mainemer.*



*Macaron, macaron, les macarons du grand Angoulême. Pour réaliser le macaron de Myriam.*

## Un lieu de perdition pour les gourmands

*Ainsi que l'avait fait chaque génération de Lolmède avant eux, Arnaud et Myriam ont laissé parler leur imagination pour enrichir la collection de macarons, qui compte aujourd'hui plus de 30 variétés, toutes plus gourmandes les unes que les autres : à la figue, à la châtaigne, au rhum, à la pistache, au sésame, aux raisins confits, au citron, au café, au chocolat... Et comme si cela ne suffisait pas, il y a aussi les madeleines, les croquants, les chocolats... et un assortiment, régulièrement renouvelé, de produits régionaux sucrés.*



*Myriam, Dino qui travaille avec eux et Arnaud*