

PAYS DE SAINT-JEAN-DE-LUZ  
TERRE & CÔTE BASQUES



Macaron de Maison Adam



Muxu de Maison Paris

Esta historia, es una de esas historias insólitas que marcan un antes y un después.... la historia del macaron de la **MAISON ADAM** de Saint Jean de Luz, en el país vasco francés. Una de esas crónicas que ha llegado hasta nuestros días, en las que la gastronomía llega a formar parte de la Historia, convirtiéndose casi en fabula....

“Nos situamos en el suroeste de **Francia el 8 de mayo de 1660** en la localidad vasco-francesa de **Saint Jean de Luz, que se encuentra en plena efervescencia por la presencia en la villa del Rey Luís XIV,**

quien ha elegido a la bella iglesia de San Juan Bautista **para celebrar su boda con la infanta de España, María Teresa.**

Como es costumbre en la región, todas las fachadas de las casas están adornadas con tapices florales, banderolas y arcos de triunfo que decoran las estrechas calles por las cuales debe pasar el cortejo nupcial.

Un suntuoso tapiz rojo está dispuesto a lo largo del recorrido desde “Lohobiague-Enea”, la casa del gran armador Haraneder en cuyas dependencias se aloja el Rey y su séquito.

De hecho, todos los comerciantes de la ciudad envían ahí sus mejores y más delicados **manjares y regalos con motivo de las nupcias del Rey.**

Uno de ellos, **el señor ADAM, pastelero de profesión,** con un comercio a pie de calle a dos pasos de la casa donde se aloja el monarca, envía a Gachucha, su más bonita y grácil sirvienta,

con una bandeja de succulentos macarons de almendras, que **son la especialidad de su pastelería y cuya receta ha inventado.**

La joven sirvienta fue introducida en los aposentos de la **Reina Madre** quien **probó y se deleitó con los deliciosos macarons.**

**Dulces que ofreció al Rey, su hijo, quien los degustó con gran placer en compañía de su real novia.**

Por la gracia con la que la sirvienta presentó la bandeja, la bella Gachucha recibió como recompensa de manos de la Reina Madre, quien oraba en el momento de su llegada, su rosario de perlas de cristal engarzado en oro. La joven se quedó maravillada y lo conservo cuidadosamente toda su vida.

Dos años después, se casó con el nieto de su amo, heredero del negocio familiar.  
**Sus hijos y sus nietos siguieron la delicada industria pastelera, de hecho todavía hoy en día si se desea probar un delicioso macaron de Saint Jean de Luz, es posible hacerlo, la receta no ha cambiado, sigue siendo la misma desde hace más de 357 años.**

De hecho a estos dulces se les llama también en Euskara **“Paré Gabéa” que quiere decir “sin igual”**....toda una declaración de intenciones.

Seguro que los encuentran tan ricos como los de antaño... como los que crujieron en la boca de su majestad, el Rey Luís XIV”.

**Elaborados cada día a mano**, estas delicadas delicias disimulan un ingrediente esencial: **la esencia de un secreto familiar** que perdura desde hace más de tres siglos.

El macaron de Saint Jean de Luz es un producto que se fabrica todos los días en la reconocida pastelería **MAISON ADAM**.

**Se realiza a base de almendras, azúcar y claras de huevos.**

**No contiene ningún conservante y se conserva una docena de días en la parte inferior del frigorífico (cajón de las verduras).**

Para una mejor degustación, conviene sacarlos 1/2h antes del refrigerio.

**En 1948**, Robert Pariès de la **MAISON PARIÈS (fundada en 1895)**, otra reconocida pastelería vasco-francesa de Saint Jean de Luz creó un dulce muchas veces confundido con un macaron.

Con **una elaboración y sabor diferentes** aunque de aspecto muy parecido al macaron. Esta nueva especialidad con un gusto inimitable, se ha convertido, al igual que el macaron, en parte del patrimonio culinario vasco

**y se denomina MUXU (que significa “beso” en Euskara) o MOUCHOU (en francés).**

**El MUXU se compone de dos partes redondeadas esponjosas y suaves que se juntan. Su composición está realizada por almendras suaves y es pobre en azúcar.**

Es un **placer gustativo** que merece la pena descubrir, además **se declina en cinco aromas:** almendras suaves, chocolate, avellana, pistacho y café. **Lo que hace las delicias de cada vez más adeptos.....**

¡No dejes de probar estos maravillosos dulces vasco-franceses.... tus papilas gustativas te lo agradecerán!

[Fotos Macarons de Maison Adam](#)  
[Fotos Muxu de Maison Pariès](#)

Para cualquier información adicional que pudieras necesitar, estamos a tu disposición.

Un cariñoso saludo,  
Valérie & Christian