



## Lady Rose By Dani Pour la Fête des Mères

*Offrir un divin bouquet de roses, ou un délicieux cadeau gourmand à la plus belle des mamans?*

*Plus la peine de choisir, l'association inattendue des talents donne naissance à la plus originale et la plus raffinée des surprises.*

**Dani** a toujours entretenu une liaison très forte avec les roses.

Elles sont essentielles à la vie de l'artiste qui a toujours été entourée par les couleurs et senteurs de la plus courtisée des fleurs. **By Dani** est son atelier, conçu comme un lieu inédit, surprenant et ouvert sur le monde.

C'est dans le secret de ce lieu magique que sont assemblés les bouquets qui composent **Lady Rose** : « **Princesse Branchue** », « **Scarlett** », « **Été Parfumé** », ces variétés de **roses de jardin** aux noms évocateurs et poétiques mêlent leurs parfums enivrants et leurs tons de rose poudré, carmin et rouge profond. Plantées, arrangées, épinées à la main spécialement pour cette occasion, sans engrais chimique.

Côté gourmand, **Guy Krenzer** et **Jean-Christophe Jeanson** ont, eux aussi écrit leur partition sur le thème du rose en majesté : une fine pâte sablée au confit de fruits rouges, une mousse de fromage blanc aérienne à la framboise, des framboises fraîches et une délicate gelée au champagne rosé parsemée d'or.

Présenté dans une jolie caissette rose bonbon, **Lady Rose** se déguste en famille et comblera 4 à 6 gourmands. Le carré de roses deviendra un très chic centre de table. Une exquise façon de témoigner son amour à **la plus belle des roses**, celle que l'on appelle Maman !

Lady Rose by Dani

Disponible du 5 au 7 juin

Prix : 60 € (l'entremets et le carré de roses)



## Le Saint-Honoré Fraise-Yuzu

Guy Krenzer et ses chefs pâtisseries ne se lassent pas de donner des couleurs à la tradition. Ainsi, l'intemporel **Saint-Honoré** se pare à l'occasion de la Fête des Mères d'un nuage vapoureux de rose relevé d'une petite pointe d'acidité : le crémeux au yuzu, cet agrume venu du Japon à l'allure d'un citron et à la légère saveur de mandarine, vient contrebalancer la douceur d'une compotée aux deux fraises, d'une crème fouettée à la fraise, le tout couronné de macarons framboise intense et de choux à la crème de vanille bourbon de Madagascar. Une interprétation subtile et incroyablement gourmande du plus emblématique des entremets français.

Saint-Honoré Fraise-Yuzu

A partir du 5 juin et pour toute la saison.

Prix : 34 € pour 4 personnes, existe aussi pour 6 ou 8 personnes et en individuel.

## Lady-Macarons

Quoi de plus mignon et de plus chic que ces adorables petits macarons qui feront fondre les mamans les plus soucieuses de leur ligne ! Pour elles, et rien que pour elles, Guy Krenzer a imaginé des **mini-macarons** aux saveurs printanières : **Myrtille-Violette**, **Coco-Framboise-Rose** et **Fraise-Coquelicot**, quand on en a goûté un, on les veut tous les trois !

Lady-Macarons

A partir du 5 juin et pour toute la saison

Prix : 8,50 € la boîte de 9, ou 72 € le kilo.

## Le Pain-Marguerite

Un peu, beaucoup, passionnément.... Pour dire je t'aime à la plus belle des mamans, on la surprend avec le Pain-Marguerite, imaginé par les **Chefs Boulangers Lenôtre** dans la plus pure tradition, sur une base de levain naturel, avec une fermentation lente, cuit au four à bois.

Une jolie attention qui fera toute la différence sur les tables de fête.

Pain-Marguerite

Disponible du 5 au 7 juin

Prix : 3 € le pain de 250 grammes.

Contact Presse Lenôtre :

Alexandra Origet du Cluzeau

origet\_alexandra@lenotre.fr

Tél. : 01 30 81 47 42

Contact Presse By Dani :

Philippe Benaïcha

pbenaïcha@brantes.com

Tél. : 06 60 60 03 96

## ADRESSES DES BOUTIQUES

**Alésia** – 91, avenue du Général Leclerc – 75014 Paris – Tél. : 01 53 90 24 50

**Auteuil** – 44, rue d'Auteuil – 75016 Paris – Tél. : 01 45 24 52 52

**Avenue de France** – 110, avenue de France – 75013 Paris – Tél. : 01 44 97 01 39

**Bastille** – 10, rue Saint-Antoine – 75004 Paris – Tél. : 01 53 01 91 91

**Boulogne** – 99 bis, avenue Edouard Vaillant – 92100 Boulogne - Tél. : 01 55 20 95 40

**Courcelles** – 15, boulevard de Courcelles – 75008 Paris – Tél. : 01 45 63 87 63

**École Militaire** – 36, avenue de la Motte-Picquet – 75007 Paris – Tél. : 01 45 55 71 25

**Grande Armée** – 61, avenue de la Grande Armée – 75016 Paris – Tél. : 01 45 00 12 10

**Lecourbe** – 61, rue Lecourbe – 75015 Paris – Tél. : 01 42 73 20 97

**Neuilly** – 3, rue des Huissiers – 92200 Neuilly sur Seine – Tél. : 01 46 24 98 68

**Neuilly** – 209, avenue Achille Peretti – 92200 Neuilly sur Seine – Tél. : 01 55 62 15 15

**Parly II** – Centre commercial – 78150 Le Chesnay – Tél. : 01 39 54 17 97

**Passy Kennedy** – 102, avenue du Président Kennedy – 75016 Paris – Tél. : 01 55 74 44 44

**Victor Hugo** – 48, avenue Victor Hugo – 75116 Paris – Tél. : 01 45 02 21 21

**Vincennes** – 22, avenue de la porte de Vincennes – 75012 Paris – Tél. : 01 43 74 54 32

**Wagram** – 121, avenue de Wagram – 75017 Paris – Tél.: 01 47 63 70 30

---

**Cannes** – Boutique & Café Lenôtre – 63, rue d'Antibes – 06400 Cannes – Tél. : 04 97 06 67 67

**Nice** – 14 avenue Félix Faure – 06000 Nice – Tél. : 04 92 26 17 00