



NOIX DE MACADAMIA

La Noix de Macadamia est un pur produit d'Australie, un emblème de la culture du pays ; là-bas on l'appelle la reine des noix. Découvert il y a 500 ans par les aborigènes, cet arbre d'une grande beauté fut redécouvert par deux Anglais en 1858.

Son nom vient du philosophe et scientifique John Mac Adam. En raison de sa rareté et de sa fragilité aux variations climatiques, la Noix de Macadamia est unique.

Énergétique et source de micro-éléments essentiels à notre santé la Noix de Macadamia est un fruit oléagineux, d'excellente qualité nutritionnelle.

Retrouvez toutes les informations sur le site de macadamia : www.macadamias.fr

INFORMATION PRESSE
NOVEMBRE 2005

LA NOIX DE MACADAMIA FÊTE LA S^T VALENTIN AU LAFAYETTE GOURMET

Avec un gâteau imaginé par

Stella Cadente



SERVICE DE PRESSE : Agence Dehais - 125, Avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Macadamia

Isabelle Du Pasquier - Tél : 01 47 23 93 93 - E-mail : isabelle@agence-dehais.com

Lafayette Gourmet

Sylvie Poillevé - Tél : 01 42 82 85 21 ou 01 40 23 52 94 - E-mail : spoilleve@galerielafayette.com
N° tél. Lecteurs : 01 40 23 52 25

Le love macadamia sera vendu du 9 au 14 février en exclusivité au Lafayette Gourmet au prix de 17 € avec une bague Stella Cadente.



Originnaire de l'Australie, ce fruit sec surnommé la reine des noix se consomme à tout moment. En snack, à l'apéritif ou intégrée à de délicieuses recettes, la noix de macadamia est de toutes les fêtes, partenaire de tous les instants heureux.

La St Valentin est un rendez-vous incontournable pour les Australiens qui savent fêter dignement le « Valentine's day ». Les célibataires organisent des rencontres ou « blind dates », on s'offre des bijoux, on s'échange des cartes et des promesses ! C'est tout un pays qui vit sous le signe de l'amour le 14 février.

Pour la St Valentin, le Lafayette Gourmet a souhaité faire découvrir ces charmantes coutumes et ces saveurs venues du bout du monde avec le **LOVE MACADAMIA, « un gâteau stylé par Stella Cadente ».**



Le Gâteau

Une mousse de miel avec du gingembre confit, sur un lit de macadamia caramélisées, c'est l'alliance du fondant et du croquant ! On retrouve au cœur du gâteau recouvert d'un glaçage rose vif, des framboises et une « noix d'amour », une noix de macadamia nappée d'un caramel rouge. Ce cœur audacieux est traversé par une étoile filante sur laquelle repose comme par magie la bague.

Stella Cadente

Après avoir travaillé chez Claude Montana, Cacharel et Corinne Cobson, Stanislavia Klein crée en 1991 la marque Stella Cadente-son étoile filante- et lance sa première collection de bijoux. Son premier succès, puis les accessoires et les vêtements suivront. Ses collections sont à la fois sensuelles, poétiques mais aussi très « rock'nroll ». C'est le fluo qui tague le parme. Pour Stanislavia son métier « c'est rendre les femmes belles comme elles sont et non pas comme je voudrais qu'elles soient ». Elle a lancé aussi son premier parfum « Miss me » et des collections pour la maison.

ARNAUD DELMONTEL

Cet artisan de 38 ans né à Paris, découvre sa vocation à 16 ans ; il décide alors de suivre un CAP d'Hôtellerie puis un de pâtisserie. Il enchaîne les maisons de renommées où il alterne cuisine et pâtisserie (le Boulanger Pâtissier Pradier, Gérard Mulot). Des expériences qui lui donnent l'amour des produits, le perfectionnisme tout en développant sa technique et des inspirations nouvelles. Après un séjour de 17 mois aux USA où il chapeaute la brigade d'une pâtisserie il décide de reprendre le flambeau d'une vieille boulangerie rue des Martyrs (Paris 9^{ème}). Il y mitonne des pains et desserts qui connaissent un succès grandissant. Il vient d'être élu pâtissier de l'année par les guides Pudlowski et Champéard.