



## Ladurée x Holidermie : entre pâtisserie d'exception et beauté holistique

Et si le plaisir devenait un geste beauté ? Ladurée, maison emblématique de la pâtisserie française, et Holidermie, pionnière de la beauté holistique, s'unissent pour imaginer un rituel inédit où bien-être et gourmandise ne font plus qu'un.



## Un rituel beauté à déguster

**Le macaron Ladurée s'enrichit d'une dimension nouvelle grâce à l'expertise d'Holidermie.**

*Résultat : une création délicate, enrichie en collagène, qui allie gourmandise et bénéfices pour la peau.*

Imaginée par **Julien Alvarez**, Chef Pâtissier de la Maison Ladurée, cette recette innovante séduit autant par sa saveur que par sa promesse bien-être. « Cette collaboration avec Holidermie nous a poussés à innover en intégrant une dimension bien-être à la pâtisserie, sans jamais sacrifier le goût. » explique Julien Alvarez.

Pour prolonger ce rituel, deux boissons à base de collagène viennent compléter l'expérience : un **matcha signature** et un **café latte vanille** doux et réconfortants, à savourer à tout moment de la journée. Une façon simple et élégante d'intégrer le soin à ses pauses gourmandes.

Au cœur de chaque création, le Collagène-en-poudre Holidermie a été subtilement incorporé. Reconnu pour son goût neutre, il se distingue par une synergie d'actifs hautement performants : du collagène marin de type I hydrolysé et biodisponible (2000 Daltons), de l'acide hyaluronique, et de la vitamine C — indispensable à la synthèse naturelle du collagène.

## Pause gourmande

Qu'il s'agisse d'un moment pour soi le matin, d'une pause douceur dans l'après-midi ou d'un instant cocooning en soirée, cette collection offre une nouvelle manière d'intégrer la beauté holistique dans son quotidien — avec plaisir et raffinement.

Chaque dégustation devient alors un instant privilégié : le collagène, ingrédient clé de cette collaboration, contribue à maintenir l'élasticité et la fermeté de la peau, tout en sublimant l'éclat naturel du teint. Deux macarons au collagène, ou un macaron associé à une boisson, apportent entre **3 et 10g de collagène par jour**, dose journalière idéale.

Pour des résultats durables, cette routine gourmande s'inscrit parfaitement en complément **d'une cure de 8 semaines avec les compléments alimentaires Holidermie**, conçue pour agir en synergie de l'intérieur.



*"J'ai toujours entretenu un lien très particulier avec Ladurée. Elle incarne la transmission d'une certaine idée du plaisir, du raffinement et de l'art de vivre à la française. Avec Holidermie, je poursuis cette quête d'excellence à travers une beauté holistique, où le soin de soi rime avec plaisir et respect du savoir-faire français. Cette collaboration autour du collagène incarne une beauté sensorielle, gourmande et inspirante"*

*Mélanie Huynh, Fondatrice d'Holidermie.*

**Macaron chocolat collagène : 3,50€**

**Coffret de 8 macarons chocolat collagène – cure de 4 jours : 29€**

**Matcha Collagène : 8€**

**Café Latte Vanille Collagène : 8€**

Disponible en exclusivité à partir du 3 septembre dans les salons de thé et coffee shop Ladurée\* et sur [laduree.fr](http://laduree.fr) ainsi qu'à la boutique Holidermie (102 rue de Turenne, Paris 3) et au Bon Marché Rive Gauche (Stand Holidermie - 24 rue de Sèvres, Paris 7 - 1er étage de la beauté)

\*Ladurée Champs Elysées, Royale, Victor Hugo, Bonaparte, Galeries Lafayette Hausmann, Jardin du Luxembourg, Publicisdrugstore et Vallée Village.

## À propos de Holidermie

Fondée par Mélanie Huynh en 2019, Holidermie est une marque de beauté qui se distingue par son approche pionnière et holistique de la beauté.

Grâce à des formulations innovantes et des ingrédients d'origine naturelle, sa mission est de prendre soin de la beauté et de la santé de manière globale à travers des compléments alimentaires, une gamme de soins cosmétiques et des outils de beauté.

## À propos de Ladurée

L'histoire débute en 1862 lorsque Louis-Ernest Ladurée installe sa boulangerie au 16 rue Royale à Paris.

Initiatrice du macaron, pionnière des salons de thé, Ladurée raconte Paris et l'esprit parisien depuis plus de 160 ans et fait rayonner la haute pâtisserie française, avec goût et audace, à travers le monde.