

LIVRE

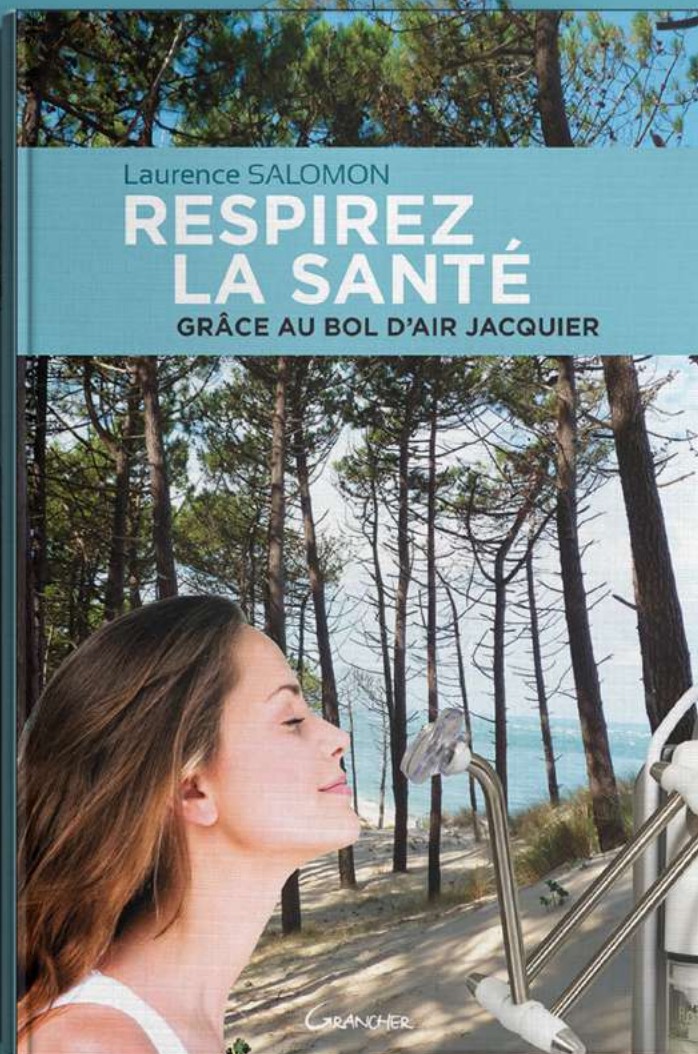
RESPIREZ LA SANTÉ

GRÂCE AU BOL D'AIR JACQUIER

DE LAURENCE SALOMON

Une bonne oxygénation est le premier pilier de la santé. C'est fort de cette conviction et après de longues années de recherches que René Jacquier, chimiste et chercheur dans l'industrie pharmaceutique, a mis au point le "Bol d'Air". Celui-ci permet d'agir sur un problème majeur de santé publique : l'hypoxie chronique, c'est-à-dire le manque d'oxygène de la cellule. Le Bol d'Air n'est pas un médicament mais une méthode naturelle et puissante qui, de façon simple, agréable et peu contraignante, peut changer notre vie en jouant un rôle essentiel sur notre état de santé tant physique que nerveux. Vous trouverez dans cet ouvrage, qui résulte d'une longue et minutieuse enquête, une approche à la fois documentaire et scientifique ainsi que de nombreux conseils thérapeutiques en hygiène globale, à adopter de façon générale ou pour potentialiser les effets du Bol d'Air. Laurence Salomon est naturopathe. Ses années d'études et son apprentissage personnel l'ont amenée à s'intéresser tout particulièrement au Bol d'Air Jacquier. Sa passion pour l'art culinaire l'a incitée à créer une nouvelle cuisine. Dans son restaurant "Nature & Saveur", ce chef atypique a concrétisé un authentique talent pour allier cuisine pour allier cuisine et santé, plaisir et bien-être... Un Bol d'Air est à disposition de sa clientèle.

Editions Grancher
14cm x 21cm - 192 PAGES - 20€



LAURENCE SALOMON

Laurence Salomon est naturopathe, diplômée du Cenatho depuis 1999. Passionnée par l'art culinaire et la nutrition, elle s'est particulièrement intéressée au Bol d'Air Jacquier puisque l'oxygène est notre première nourriture. Après avoir été chef du restaurant Nature & Saveur pendant 13 ans et chef de son école de cuisine Cuisine Originelle® pendant 5 ans, Laurence Salomon se consacre désormais à la formation et à l'accompagnement des professionnels et des particuliers, pour allier plaisir et gastronomie saine. Son savoir-faire unique associé aux produits biologiques et naturels lui permet de cuisiner « Bon, Beau, Sain et Digeste » dans les plats salés comme dans les plats sucrés, afin de créer une cuisine en lien avec le vivant qui est en nous.

Plus d'infos sur : www.cuisine-originelle.fr