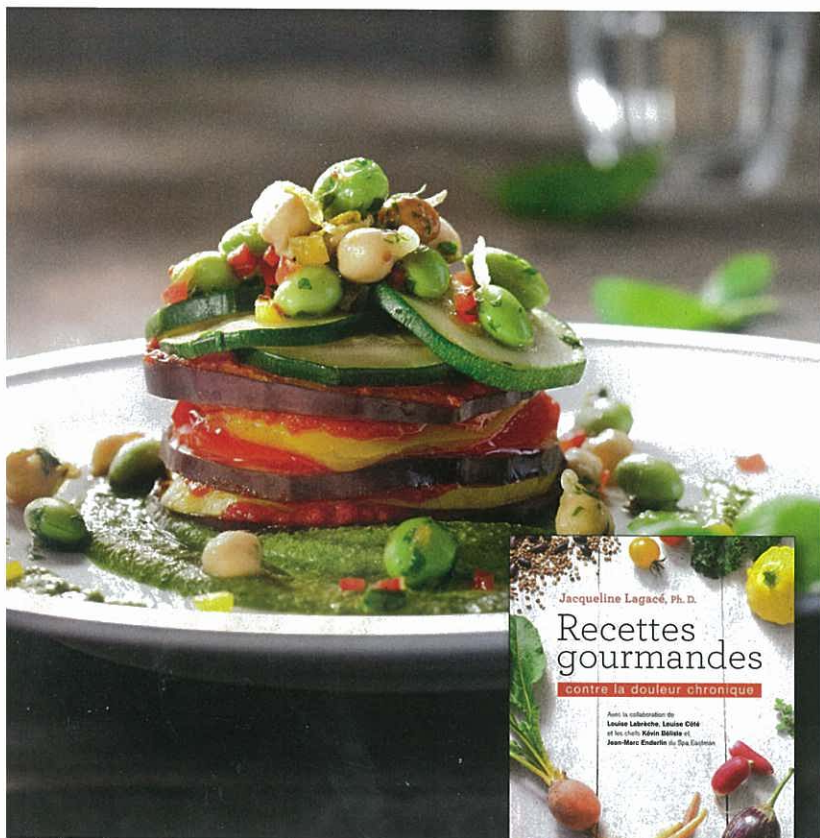


L'ÉTÉ EN BOUCHE

Découvrez les saveurs d'ici dans les jus **Vitapom**. Toujours sans additifs ni parfums ajoutés, vous dégusterez le goût de nos étés ensoleillés. Les qualités nutritives des petits fruits cultivés chez nous s'ajoutent au beau jus de pommes jaune doré produit à Frelighsburg.

De quoi faire la joie des locavores!

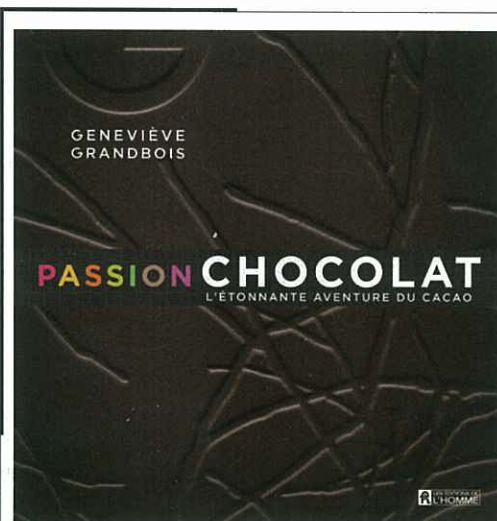
maisondelapomme.com



L'ALIMENTATION HYPOTOXIQUE

Cette façon de cuisiner procure de l'énergie et de la vitalité au corps et à l'esprit, tout en apportant le plaisir d'une bonne table. C'est aussi une alimentation sans effets secondaires néfastes à court terme (brûlures d'estomac), à moyen terme (fatigue) ou à long terme (santé globale). Il s'agit de cuire les aliments à basse température au four à air pulsé sous 85 °C, à la vapeur sous 100 °C, à l'étouffée sous 85 °C et au déshydrateur sous 65 °C. S'inspirant de ces grands principes, l'équipe du spa Eastman a créé une cuisine saine, revitalisante et savoureuse. On peut en découvrir plusieurs recettes dans le nouveau livre *Recettes gourmandes, contre la douleur chronique*.

spa-eastman.com



L'ÉTONNANTE AVENTURE DU CACAO

Découvrez l'histoire, les vertus légendaires et les chemins inusités qu'empruntent les fèves du cacao jusqu'aux mains expertes du chocolatier. Apprivoisez les principes de base de la dégustation et perfectionnez les techniques de confection qui vous permettront d'exacerber les arômes du chocolat et d'en saisir toute la finesse. Osez les divines harmonies qu'il permet en cuisine et, d'aventures gustatives en explorations gourmandes, accédez à la quintessence d'un produit aux possibilités surprenantes. Succombez à la tentation et abandonnez-vous corps et âme au plaisir du chocolat! C'est ce que vous propose Geneviève Grandbois, dans **Passion Chocolat**.
editions-homme.com