



Superette : le concept innovant de production de végétaux « Made in Paris »

Le chef Arnaud Lohyer, qui a travaillé avec quelques-uns des plus grands noms de la gastronomie française, Pierre Gagnaire, Jean-Pierre Vigato, Paul Bocuse, Nicolas Le Bec, Alain Ducasse, a lancé il y a un an un concept très innovant de production d'aromatiques et de petites salades : Superette. Celui qui avait créé la Maison Arnaud Lohyer en 2011, un service de restauration haut de gamme à domicile, a eu l'idée et l'envie de proposer, toute l'année, des végétaux cultivés en plein Paris. Il a, en effet, intégré La Caverne, 9000m2 de ferme urbaine underground, l'unique ferme bio de la capitale française située dans les sous-sols d'une barre de 300 HLM, porte de la Chapelle. « Nous sommes sous-locataires, comme de nombreuses autres jeunes entreprises, dans ce lieu où l'on produit avant tout des endives et des champignons. Superette est une ferme test où l'on fait de la R&D sur des micro-pousses, des aromatiques et des jeunes salades, laitues pommées, romaines... »

Réinventer l'alimentation locale urbaine

Ce qui fait la grande originalité de Superette, c'est que les plantes vont être vendues « vivantes », non coupées, au circuit des GMS, les Grandes et moyennes surfaces. Pour les clients, c'est la possibilité d'acheter des produits que l'on consomme vivants et qui n'ont pas besoin d'être lavés. C'est une véritable révolution pour ces supermarchés qui ont l'habitude de proposer des produits coupés et importés, en fonction des saisons. « C'est aussi très souvent peu qualitatif en termes de goût. En 48 heures, les végétaux coupés peuvent perdre jusqu'à 50% de leurs propriétés organoleptiques. Le vivant conserve 100% de ses propriétés et se conserve bien sûr beaucoup plus longtemps. Notre objectif est de réinventer le rayon des salades et des aromatiques de ces magasins. » L'un des grands autres intérêts de cette production « Made in Paris » est qu'elle est uniforme tout au long de l'année. Car en sous-sol, il n'y a pas de saison ! Les produits poussent hors-sol, en hydroponie, les racines baignent dans des solutions nutritives, sous des Led basse consommation. « On reproduit les conditions naturelles sauf que c'est tous les jours le meilleur jour de l'année. La production est 100% naturelle, les graines sont non traitées, nous n'utilisons aucune chimie, aucun pesticide, et tout va beaucoup plus vite. Pour éviter les insectes nuisibles, nous luttons biologiquement avec d'autres insectes. La base de notre concept passe aussi par l'empreinte carbone de ce que nous mangeons. Car l'hiver, les herbes aromatiques que nous avons sur les étals sont souvent importées d'Israël ! » Dès septembre donc, les produits de Superette vont commencer à arriver dans les rayons des grandes et moyennes surfaces parisiennes. Une production locale dans la capitale d'aliments frais et bons n'est donc plus une utopie !

www.3515superette.com

PhytoQuant Solavie : une visite extraordinaire



Le Prince Albert II de Monaco chez Phytoquant.

Nous sommes fiers et heureux de partager avec vous, chers abonnés, une nouvelle tout aussi exceptionnelle qu'émouvante.

Après sa première visite de nos locaux PhytoQuant à Monaco, nous avons eu le grand honneur de recevoir de nouveau S.A.S le Prince Albert II de Monaco et son équipe dans notre unité de production au coeur de la région Reggio Emilia en Italie ; venus découvrir notre univers et la fabrication de nos compléments alimentaires PhytoQuant et soins cosmétiques Solavie.

Nous avons eu le plaisir de vivre ensemble un moment magique de partage en toute simplicité, en présence de Nicola Frassanito, fondateur de PhytoQuant, de Roberto Solime', notre partenaire exclusif italien et de tous les collaborateurs.

Nous remercions le Prince de sa visite, son équipe, la police d'Etat, les carabiniers de Monaco et toutes les personnes impliquées dans l'organisation de cet événement. Nous tenons également à remercier chaleureusement notre partenaire italien, ainsi que sa famille et son personnel pour la préparation de ce séjour. C'est en exclusivité que nous partageons quelques photos avec vous

L'équipe PhytoQuant / Solavie

www.solavie.net



www.hotellutetia.com



LE ROYAL MONCEAU
SAFFLES PARIS

Le Spa My Blend by Clarins

(Réservation : 01 47 36 00 00)

Le Spa est réservé pour une grande destination de 22 mètres, baignoire de fonction médicale.

Nous vous proposons en exclusivité le soin innovant révolutionnaire My Blend by Clarins de Dr. Claire Guerin. Clarins, une gamme unique de soins entièrement personnalisables. Le spa propose également l'essentiel de la gamme Clarins et plus encore pour le corps, le visage et les soins capillaires pour hommes et pour femmes.

Le Spa My Blend by Clarins comprend également des soins dans une chambre SPA avec bain à remous, d'un bain, d'un hammam, d'une fontaine à glace et d'une douche à jets multiples chauffés.

Nous sommes également équipés des équipements Technogym et Clarins de toute dernière génération, un studio de boxe Thai, une salle d'entraînement dédiée aux fitness pour les hommes, machines Park, et une salle de yoga.

www.leroyalmonceau.com