



Détox par nature
L'éco-hôtel spa
d'Yves Rocher

La Grée des Landes, érigée en plein cœur de la nature bretonne, a été imaginée comme un manifeste aux valeurs 100 % éco-bio. On apprécie sa nouvelle offre qui propose, du 15 février au 15 avril, un séjour de deux jours et une nuit, comprenant trois rituels détox, l'accès au hammam et un dîner bio. Le plus surprenant, on prend autant de plaisir à suivre les soins qu'à savourer la cuisine du restaurant gastronomique à base de fruits, légumes et herbes du potager maison. Une bonne façon de se mettre aux aliments en vogue cet hiver, telle la betterave. Elle contient un acide aminé très efficace dans l'élimination des déchets et un pigment antioxydant qui facilite la dégradation des acides gras dans le foie. Le chef étoilé Gilles Le Gallès la prépare crue façon carpaccio avec un filet de vinaigre balsamique, ou en soupe, ou en jus, mixée au blender et relevée d'une pincée de cumin, de curcuma et de gingembre.

La Grée des Landes, Cournon,
56200 La Gacilly. Tél. : 02 99 08 50 50
ou www.lagreedeslandes.com.
Forfait 2 jours/1 n. 285 €.

© GILLES TRILLARD (2), STUDIO ARTIGAS/PRES, DR

12/18 JAN 11

Hebdomadaire Paris
OJD : 191014

Surface approx. (cm²) : 3311

Page 1/6

Quelle
BEAUTÉ!



La détox