

Le livre de cuisine beau pour se faire du bien l'intérieur comme l'extérieur Accessible et ouvert tous Toutes les tendances food bienfaitantes Des fiches techniques pour les super ingrédients pourquoi manger du Kale est bon pour la peau Pourquoi découvrir les laits végétaux est bon pour le teint 200 recettes pour découvrir comment manger vegan, sans gluten ou végétarien Les recettes jeunes carottes râpées au sirop de grenade, salade summer, tajine, falafels de patate douce, cookies crus, brownie choco betterave, tarte noix de pécan Une cuisine gourmande, fraîche et saine Un livre de référence pour passer l'action Des recettes simples Angèle Ferreux Maeght a baigné dans une ambiance imprégnée d'inspiration artistique pendant toute son enfance 17 ans, San Francisco, elle découvre la naturopathie et les principes de l'alimentation saine De retour en France, elle a entamé des études de naturopathie et a ouvert un service de traiteur La guinguette d'Angèle, qui travaille aussi bien pour les disciples de mode que pour les particuliers.