

éranants

Vous allez jubiler à l'idée d'en boire !

Il ne faut jamais sous-estimer la force d'une prise de conscience. En observant l'amélioration de la santé de sa maman grâce à une meilleure alimentation, **Antoine Martin**, cofondateur de la marque **Jubiles**, s'est vu pris d'intérêt et de passion pour le sujet, il commence à se former en micronutrition. Il se fait rapidement rejoindre par celui qui deviendra son binôme, **François Verdier**, porteur des mêmes convictions. Mais pourquoi le kombucha ? Le duo voulait proposer un produit à la fois bon pour la santé, pour les papilles et pour la planète. Issu de la fermentation naturelle d'une infusion, le kombucha remplit tous les critères. Leur volonté étant de rendre ce produit accessible à tous et de proposer des saveurs pour tous les goûts. Leurs bouteilles sont végétales et vous pourrez retrouver parmi leur large choix : des kombuchas curcuma-fruit de la passion, pêche ou encore myrtille-hibiscus, avec quatre fois moins de sucre qu'un soda. En bref, leur kombucha a tout bon et comme toutes ces boissons fermentées, cela implique une consommation adaptée.

jubiles.bio



Antoine Martin et François Verdier - ©Jubiles



Sainement gourmand

C'est de la passion pour la cuisine et de l'inquiétude quant à l'impact du sucre sur notre corps, qu'**Eugénie** et **Maxime** ont décidé de lancer le projet **Max de Génie**.

Après des heures passées aux fourneaux, des recherches scientifiques, des collaborations avec des spécialistes de la bonne alimentation, ils ont réussi à proposer des recettes aussi saines que délicieuses. Née d'une famille de meuniers, Eugénie a souhaité mettre à l'honneur l'artisanat local en fabriquant sa farine dans les moulins de son enfance de la région nantaise. La farine est moulue sur meule de pierre, ce qui permet, contrairement à celles obtenues sur cylindres, de garder le germe de la céréale. La promesse de recettes 100% artisanales et pleines de vérité. Si ce n'est pas ça avoir un max de génie !

www.maxdegenie.com

