



L'ÉQUIPE GOOD ORGANIC
Sandrine Houdré-Grégoire, Mareva Galanter, Valérie Espinasse, Alexandra Beauvais.

QUATRE FILLES DANS LE VENT EN QUÊTE DE BIEN-ÊTRE

Mareva Galanter et Valérie Espinasse sont unies par une histoire d'amitié de longue date, et si la première évolue dans le monde de l'image et de la chanson, la seconde est micro-nutritionniste. Elles sont toutes deux à l'écoute de la nature et de ses bienfaits, et de cette sensibilité est née l'envie d'un projet commun, qui les propulse en chefs d'entreprise, sur le crédo des jus détox.

Four girls are setting a new trend for healthy living — Mareva Galanter and Valérie Espinasse are old friends: Mareva made her mark in the world of the visual media and music, and Valérie is a micro-nutritionist. They are both receptive to the natural world and its virtues, and this shared sensitivity has given rise to a common project, propelling them to the status of entrepreneurs keen to promote the benefits of detoxifying juices.

Pour développer ce projet vitaminé 100% bio, elles rencontrent Sandrine Houdré-Grégoire, mixologue de renom, et Alexandra Beauvais, chef hors-pair, spécialisée dans l'alimentation saine, bio et sans gluten. De deux, l'équipe passe à quatre, passionnées, belles, dynamiques et totalement complémentaires ! La construction de leur gamme de jus détox se fait pas à pas, jusqu'à leur adhésion unanime sur les qualités nutritives bien sûr, mais aussi la couleur, la texture, et surtout le plaisir des papilles !

Elles ont testé toutes les recettes, sans rien lâcher, et ont créé une jolie collection de petites bouteilles numérotées, qu'elles ont rapidement associées à des plats, tout aussi goûteux et sains, qui sont désormais proposés sur deux points de vente à Paris (41 avenue Kléber 75016 & 17 rue des Archives 75004), deux corners (Galerie 66 Champs Elysées 75008 & Edmond 90 rue de Rennes 75006) ainsi que sur leur site Internet.

To develop this dynamic, fully organic project, they joined forces with Sandrine Houdré Grégoire, a well-known mixologist, and Alexandra Beauvais, an outstanding chef specializing in organic, gluten-free health foods. The team soon blossomed into four passionately committed, beautiful, dynamic and totally complementary women! Their range of detoxifying juices progressed gradually until unanimous agreement was reached for each one regarding nutritional qualities, colour, texture and above all, taste!

They rigorously tested all the recipes, creating a magnificent collection of small numbered bottles which they swiftly paired with a range of prepared dishes that are every bit tasty as they are healthy. They are now available in Paris: at two points of sale located at 41 Avenue Kléber, Paris 75016 and 17 Rue des Archives, Paris 75004; within two shops at Galerie 66, Champs-Elysées, Paris 75008 and Edmond 90, Rue de Rennes, Paris 75006; and on their website.



© GOOD ORGANIC

AINSI EST NÉ GOOD ORGANIC ONLY

Consommés en cure ou à l'unité, les jus GOOD ORGANIC ONLY permettent de purifier l'organisme en se libérant des toxines et en améliorant les défenses naturelles. Les exigences des fondatrices sont très élevées en termes de traçabilité des fruits et légumes 100% bio, mais aussi de conservation, et s'ils sont pressés à froid et stabilisés par haute pression, ils ne contiennent ni additif, ni colorant, ni conservateur, pas plus que d'édulcorant ou de sucre ajouté, seulement celui naturellement présent dans les fruits et légumes sélectionnés. D'ailleurs les bouteilles sont spécifiquement traitées pour que la lumière environnante ne puisse pas endommager la qualité des jus, qui se conservent au réfrigérateur et sont à consommer immédiatement après ouverture. De toutes les façons, ils sont tellement bons, que la question ne se pose pas !

www.goodorganiconly.com

■ Anna Mykelis

GOOD ORGANIC ONLY was thus born — Consumed as part of a cure programme or by the bottle, GOOD ORGANIC ONLY juices purify the body by eliminating toxins and enhancing its natural defences. The founders set strict requirements concerning the traceability of their all-organic fruit and vegetables, and for their preservation. They are cold-pressed and stabilized at high pressure, they contain no additives, colouring agents, preservatives, artificial sweeteners or added sugar (apart from that naturally present in the fruit and vegetables selected). Additionally, the bottles are specially treated so that ambient light cannot damage the quality of the juices, which should be kept in the refrigerator and consumed immediately after opening. In fact, they are so good to drink that they disappear straight away!