

SPA EASTMAN

COMMUNIQUÉ
pour diffusion immédiate

Le menu de Cuisine Tonique du Spa Eastman remporte le prix « Précurseur DUX 2015 – Catégorie Produits »

Eastman, le 22 janvier 2015 - Le menu de Cuisine Tonique de proximité du Spa Eastman a remporté le prix « Précurseur DUX 2015 » dans la catégorie Nouveau produit - Entreprise de restauration ou de services alimentaires de type PME dans le cadre de la troisième édition du Concours DUX ("meneur" en latin), hier, à Montréal. La remise des Prix DUX souligne les efforts des entreprises qui proposent des produits ou des menus alimentaires améliorés, ainsi que ceux des organisations qui mettent sur pied des campagnes de communication ou des initiatives axées sur la saine alimentation.

Cuisine Tonique de proximité

Le menu du Spa Eastman met en vedette les principes les plus exigeants de la cuisine santé tels que:

- la cuisson des aliments à basse température;
- l'absence de gluten (protéine contenue dans le blé, l'orge, le seigle et l'avoine);
- l'absence de produits laitiers.

Cet art de l'alimentation saine et gourmande repose sur le talent créatif, le savoir et la passion du Chef Kévin Bélisle, du Chef formateur et Nutrithérapeute Jean-Marc Enderlin et de la brigade qui les accompagne dans la préparation des menus. Mise en valeur par un programme de conférences et ateliers inscrits à l'horaire quotidien, le menu de Cuisine Tonique a le pouvoir de susciter la curiosité et d'encourager l'essai de nouveaux aliments et d'une plus grande variété de condiments, multipliant d'autant le plaisir des découvertes.

La présidente du Spa Eastman, Jocelyna Dubuc, précise : « L'alimentation saine a toujours fait partie intégrante de l'expérience proposée chez nous. Par notre mission, nous nous engageons à promouvoir de bonnes habitudes de vie afin d'améliorer la santé globale et durable de nos clients. Nous sommes ravis de constater que, grâce aux nombreuses conférences données par nos chefs et grâce à notre participation au dernier livre de recettes de madame Jacqueline Lagacé, notre approche et notre passion déborde maintenant le cadre de notre restaurant. »

La Cuisine Tonique est une façon de cuisiner qui convient à tout type de régime, même les plus stricts, sans jamais sacrifier le goût, ni le plaisir de manger.

Présentement, au Canada, la douleur chronique induite par des maladies inflammatoires touche plus de 20 % de la population, voire jusqu'à 60 % et plus chez les personnes de plus de 60 ans. Deux personnes sur cinq seront atteintes d'un cancer au cours de leur vie, et une sur quatre en mourra. Environ 17 % de la population souffre d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Nous savons maintenant qu'une saine alimentation permet de prévenir et/ou d'éliminer plusieurs maladies chroniques.

La Cuisine Tonique est un outil puissant qui peut changer des vies. Elle a le pouvoir d'optimiser la santé.

www.spa-eastman.com | 1 800 665-5272

– 30 –

Informations : Magalie Lajoie, directrice marketing, 450 297-2906 poste 364 ; mlajoie@spa-eastman.com
Source : Jocelyna Dubuc, Présidente-directrice générale