

# Salon Naturellia

PARC DES EXPOSITIONS • LA ROCHE-SUR-FORON

23 • 24 • 25 NOVEMBRE 2018

NOUVEAUTE  
LE SALON  
DES CRÉATEURS  
ARTISANAUX  
2018

Cultivez votre vraie nature !

[naturellia.com](http://naturellia.com)



ÔYOSOY®



unimey®



## UN SALON DÉDIÉ AUX NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

Le salon Naturellia, consacré aux nouvelles tendances de consommation, se déroule cet automne à La Roche-sur-Foron. Il est pour la 1<sup>ère</sup> fois organisé conjointement avec le Salon des Créateurs Artisanaux. Une centaine d'exposants, des rencontres, des conférences, des ateliers et animations présenteront durant 3 jours des solutions concrètes pour consommer mieux. Filières courtes, bien-être, activités et loisirs écoresponsables, alimentation bio et locale sont autant de thématiques à découvrir. C'est aussi le retour de la 2<sup>e</sup> édition du grand concours de cuisine très nature « Chefs en Famille ».

### NATURELLIA, EN BREF

- 3 jours d'événement, du vendredi 23/11 au dimanche 25/11
- Une centaine d'exposants présenteront des produits en phase avec les nouvelles tendances de consommation :
  - Alimentation bio et filières courtes, viticulteurs,
  - Santé, bien-être et médecines douces,
  - Artisanat, mode et cadeaux,
  - Edition, jardin, associations...
- Un espace convivial pour la restauration sur place et à emporter
- 1 euro reversé sur chaque entrée payante à l'association Green Cross France et Territoires
- Le parking gratuit pour le covoiturage (dès 3 adultes par voiture)



**NOUVEAU**

**Cette année, le salon Naturellia sera organisé conjointement avec le Salon des Créateurs Artisanaux.**

L'Association ACAHS (Association des Créateurs Artisanaux de Haute-Savoie) a pour but d'organiser des Salons de Créateurs Artisanaux à travers le département de Haute-Savoie afin de promouvoir le « Made In France ».

**Une entrée à 3€ pour les 2 salons !**



### NATURELLIA 2017 EN CHIFFRES

**97** exposants **3 500 m<sup>2</sup>** d'exposition **3** jours de salon

Fréquentation 2017 : **5 092** personnes, soit **+24%** que la précédente édition

### INFOS PRATIQUES

**Naturellia, un évènement ROCHEXPO**

**Du vendredi 23 au dimanche 25 novembre 2018**

Vendredi 23 Novembre de 10h à 19h.

Samedi 24 Novembre de 10h à 19h.

Dimanche 25 Novembre de 10h à 18h.

**Parc des Expositions de la Haute-Savoie**

Rue des Centaures, La Roche-sur-Foron

**Tarif**

3€ dont 1€ reversé à Green Cross France et Territoires.

Gratuit pour les moins de 12 ans accompagnés.

**Parking : 2€**

Gratuit pour le covoiturage (à partir de 3 adultes par voiture !)

## DES RENCONTRES ET TEMPS FORTS INCONTOURNABLES & LUDIQUES

Naturellia fait découvrir aux visiteurs les dernières tendances du bio et du bien-être. Rencontres, échanges et découvertes sont au cœur du salon Naturellia. C'est le rendez-vous incontournable pour s'informer, trouver des réponses et changer ses habitudes en découvrant différentes expériences grâce aux tables rondes et projections de film.

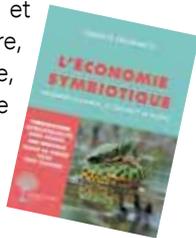
**L'INAUGURATION** : vendredi 23 novembre à 13h30, le Salon Naturellia sera inauguré en présence d'Isabelle Delannoy, environmentaliste française, coscénariste du film Home, réalisé par Yann Arthus-Bertrand et auteur du livre « L'économie symbiotique ». L'inauguration sera suivie, à 14h30, d'une conférence d'Isabelle Delannoy sur l'économie symbiotique.



### **CONFÉRENCE EXCEPTIONNELLE D'ISABELLE DELANNOY, vendredi 23/11 à 14h30**

#### **« L'économie symbiotique, une nouvelle façon d'habiter le monde »**

Depuis 50 ans, dans le monde entier de nouvelles façons de penser le monde, de produire et d'échanger ont émergé ou ont connu une accélération de leur développement. Permaculture, énergies renouvelables, économie circulaire, open source, économie collaborative et du partage, économie coopérative... Loin d'être des aimables anecdotes ou de simples panséments d'une économie désormais destructrice pour la planète et nos sociétés, elles dessinent une nouvelle logique économique, complète, extrêmement efficace et pourvoyeuse de bien être individuel et social en harmonie avec les équilibres planétaires. A l'heure où tous les feux sont au rouge et où la pensée de l'avenir porte plus d'angoisse que d'espoir, le récit concret qu'elles offrent à nos sociétés est-il assez puissant pour nous emmener vers la métamorphose ?



### **TABLE RONDE « MANGER MIEUX POUR SOI ET POUR LA PLANÈTE, COMMENT Y ARRIVER DÈS MAINTENANT », samedi 24/11 à 15h00 - Grande salle - En partenariat avec Green Cross France et Territoires**

Crises alimentaires et problèmes de qualité, impact d'une agriculture trop industrielle sur les sols et sur l'eau, gaspillage alimentaire... la presse se fait chaque jour écho de l'impact de notre alimentation sur nos organismes, et sur la planète. Pourtant, proches de nous, les solutions existent, et beaucoup d'entre nous ont trouvé, chacune et chacun à sa manière, les solutions pour manger mieux chaque jour, pour soi et pour la planète. Bio, local et de saison, moins carné, avec des produits de qualité, achat en transparence de produits dont les revenus profitent à ceux qui les font, les solutions sont nombreuses. Mais il est essentiel d'aller encore plus vite, et tous ensemble, pour éviter que nos enfants ne nous accusent et pour contribuer dès maintenant à une alimentation qui préserve nos organismes, et la planète.



#### **Table ronde animée par Nicolas Imbert – Directeur exécutif Green Cross France et Territoires**

Avec :

- **Cyrielle Hariel** (Journaliste Green et Positive)
- **Jean-Paul Jaud** (Réalisateur de « Nos enfants nous accuseront »)
- **Christine Viron** (Co fondatrice et Gérante de La Bio d'Ici)
- **Stephane D'Halluin** (Responsable Développement Durable Botanic)
- **Philippe Monet** (Président Directeur Général de Lezaisons)
- **Un représentant du grand Genève.**

#### **A l'issue de la table ronde, Cyrielle Hariel présentera son ouvrage « Faire battre le cœur du monde » paru aux éditions Les Liens qui Libèrent.**

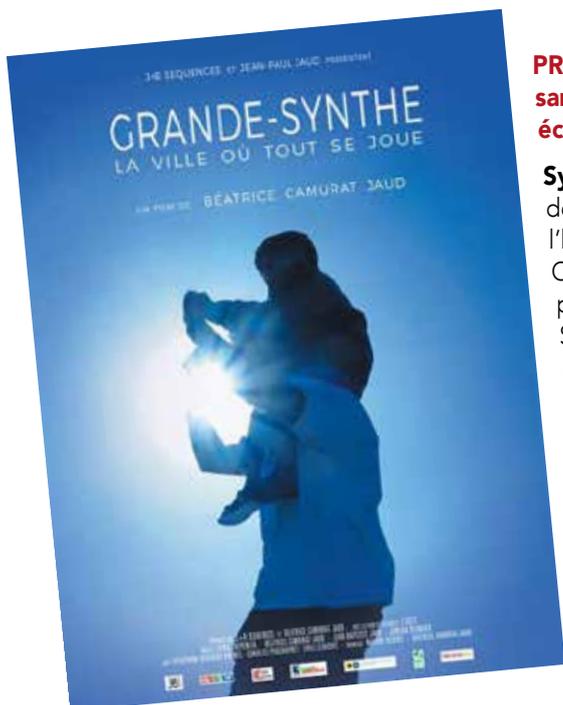
Elle avait tout pour être une jeune fille comme les autres, jusqu'au jour où son cœur a lâché. Une opération plus tard, Cyrielle se réveille, définitivement autre. De ce nouveau cœur naît un nouveau regard, une compréhension du monde transformée.

Devenue journaliste engagée, Cyrielle décide de donner la parole à tous ceux qui tentent le changement.

Ce livre optimiste, loin de toute naïveté, est un hymne pour que nous devenions ensemble des acteurs du changement pour une société plus altruiste. Un message porteur de paix, de solidarité et d'humanité

Journaliste pour Europe 1 et Ushuaïa TV, engagée un temps auprès d'Action Contre la Faim, Cyrielle Hariel défend une vision du monde « Green & Positive ». Le « cœur », symbole de son engagement et de son histoire personnelle, est devenu sa signature.

## DES RENCONTRES ET TEMPS FORTS INCONTOURNABLES & LUDIQUES



**PROJECTION DU FILM « GRANDE-SYNTHÉ » de Béatrice Camurat Jaud, samedi 24/11 à 19h30 - Cinéma Le Parc à La Roche-sur-Foron - Suivie d'un échange avec le producteur Jean-Paul Jaud**

**Synopsis :** « Crise migratoire, pollution industrielle, chômage record : la ville de Grande-Synthe (59) est un concentré de crises auxquelles l'ensemble de l'humanité devra bientôt faire face. Pourtant, sous l'impulsion du maire Damien Carême, citoyens, associations et pouvoirs publics se remontent les manches pour trouver des solutions avec enthousiasme et humanisme. La ville de Grande-Synthe, aujourd'hui en pointe sur les questions de transition écologique, devient un vrai laboratoire du futur. Béatrice Camurat Jaud, réalisatrice de ce film documentaire, nous offre un regard sans détour sur les femmes et les hommes œuvrant pour une transition vers un avenir meilleur. »

Plus d'informations sur le site internet : <http://grandesynthefilm.com/>.



**FINALE DU CONCOURS CULINAIRE « CHEFS EN FAMILLE », samedi 24/11 dès 11h – Espace Ateliers culinaires, organisé en partenariat avec la société Leztroy**

La finale de la 2<sup>e</sup> édition de ce grand concours de cuisine aura lieu sur le salon, en conditions réelles. Les 4 équipes sélectionnées réaliseront leurs recettes en 50 mn face aux jurés. Ce challenge vise à préparer des recettes saines, de saison et bonnes pour la santé, pour le plaisir de toutes les familles engagées dans une démarche responsable !

Le jury sera présidé par Cédric Mouthon, Chef de l'Atelier 180°, accompagné par Eric Prowalski, Chef des Cuisines aux restaurants de l'hôtel les Trésoms, Anne Claude, Diététicienne Epicurienne et Michel Grebot, Président de Leztroy.

**Eric Prowalski**, Chef au restaurant de l'hôtel les Trésoms : Jeune Chef enjoué et curieux !

Il est aux commandes des cuisines de l'établissement depuis 2011. Formé au côté d'Alain Solivérès et de Philippe Etchebest, son parcours lui permet d'acquérir des techniques solides qui propulsent le goût et les saveurs de la cuisine contemporaine. Dans le respect du produit initial, sa carte fait honneur aux produits de saison et régionaux. «Les valeurs simples d'antan sont retrouvées, nous revenons au produit et à la vraie cuisine comme je l'aime, qui consiste à faire preuve de technicité pour mettre en valeur le produit...c'est le fil conducteur de ma cuisine», explique Eric Prowalski, Disciple d'Escoffier et Trophée de l'Innovation 2015 par Le Gault et Millau.



**A GAGNER\* : un repas gastronomique et une nuitée à l'Hôtel les Trésoms (4 étoiles à Annecy), pour la famille gagnante, et de nombreux lots offerts par nos partenaires exposants !**

\*voir conditions dans le règlement du concours Chefs en Famille sur [www.naturellia.com](http://www.naturellia.com).

## DES ATELIERS ET CONFERENCES POUR APPRENDRE ET DECOUVRIR

L'espace ateliers-conférences sera animé tout le week-end par des intervenants présentant leur savoir-faire et leurs produits, au travers de démonstrations, ateliers et conférences.

	Vendredi 23/11	Animation
11h30-12h30	THERAPEUTE HOLISTIQUE GENEVOIS Sébastien Prado, Thérapeute holistique	Quand le Péricarde va, tout va
13h30-14h30	NATURE ET ALOE Aurélien WALTHER, Solutions au Naturel	L'Aloé Vera Une plante médicinale pour rééquilibrer le terrain et les inconforts du quotidien : à la découverte de tous ses bienfaits !
14h30-15h30	SATORIZ Catherine TOURNIER	La qualité de notre alimentation
15h30-16h30	MB DIFFUSION MARTINE ESNAULT	Redécouvrir les produits de nos grands-mères et arrière grands-mères oubliés par tous : bicarbonate, ortie, pissenlit et charbon végétal, zéro déchet
16h30-17h30	ETHNOLIA Emmanuel FILLAUDEAU	Chamanisme et harmonisants de lumière
	Samedi 24/11	Animation
10h30 - 11h30	BALNEA NATURE Mme Priscilla BROCVIELLE	Les clés de l'hygiène de Vie au quotidien en commençant par la respiration, l'eau, l'alimentation...
11h30-12h30	THERAPEUTE HOLISTIQUE GENEVOIS Sébastien Prado, Thérapeute holistique	Quand le Péricarde va, tout va
13h30-14h30	NATURE ET ALOE Aurélien Walther, Solutions au Naturel	Comment entretenir naturellement votre microbiote et préserver ainsi votre capital santé toute l'année
14h30-15h30	ETHNOLIA Emmanuel FILLAUDEAU	Au-delà du chamanisme
15h30-16h30	NATUR'ESSENCE ISNARD Marie	Comprendre son corps physique, un chemin vers une santé parfaite
16h30-17h30	MB DIFFUSION Martine ESNAULT	Redécouvrir les produits de nos grands-mères et arrière grands-mères oubliés par tous : bicarbonate, ortie, pissenlit et charbon végétal, zéro déchet
	Dimanche 25/11	Animation
10h30 - 11h30	TERRE VIVANTE Gilles LEBLAIS, ornithologue, auteur, photographe et journaliste naturaliste	Nourrir les oiseaux au jardin pour les aider à passer l'hiver Les oiseaux sont des auxiliaires efficaces, notamment dans la lutte contre les insectes ravageurs de nos cultures, et jouent un rôle primordial dans les équilibres naturels. À l'heure où la perte de biodiversité s'accélère et où ils sont notamment menacés par l'emploi des pesticides et insecticides chimiques, favoriser leur venue dans les jardins est d'une importance fondamentale. La question du nourrissage est primordiale en hiver, où un trop long passage très froid ou enneigé peut leur être fatal.
11h30-12h30	NATUR'ESSENCE Marie ISNARD	Thème de Cristal, votre Portrait Énergétique de naissance
13h30 - 14h30	TERRE VIVANTE Gilles LEBLAIS, ornithologue, auteur, photographe et journaliste naturaliste	Nourrir les oiseaux au jardin pour les aider à passer l'hiver [...] Voir animation 10h30 - 11h30
14h30-15h30	MB DIFFUSION Martine ESNAULT	Redécouvrir les produits de nos grands-mères et arrière grands-mères oubliés par tous : bicarbonate, ortie, pissenlit et charbon végétal, zéro déchet
15h30-16h30	ETHNOLIA Emmanuel FILLAUDEAU	Chamanisme et harmonisants de lumière
16h30-17h30	MONT-BLANC SANTÉ Jennifer Roussel	Le poids n'est pas qu'une histoire de quantité

Le salon est l'occasion de découvrir de nouvelles pratiques en participant aux ateliers gourmands et zen. Les visiteurs trouveront de précieux conseils pour impulser le « consommer mieux », ou tout simplement apprendre à se sentir bien dans leur corps !



### LES ATELIERS CULINAIRES AVEC ANNE CLAUDE, Diététicienne épicurienne, samedi 24/11 et dimanche 25/11 - Espace ateliers culinaires

Nous sommes tous informés de ce que devrait être une « alimentation équilibrée », pourquoi ne la mettons-nous pas en pratique ? Manger permet bien sûr de nourrir notre corps, mais aussi notre tête, notre cœur et nos sens. Anne Claude, diététicienne et épicurienne, propose Ateliers gourmands et zen, pensés pour faciliter le quotidien de ceux qui veulent se charger de bonnes idées pour mieux consommer, ou tout simplement apprendre à se sentir bien dans leur corps !

#### Samedi 24/11 : « Cuisine bio pratique »

- 15h00 - Les tartinades maison aux graines oléagineuses : tartinade de noix de cajou au curry, de graines de tournesol aux olives.
- 17h00 - Granola sucré : mélange de graines oléagineuses et de céréales à parsemer sur les desserts ou à consommer comme encas nutritif.

#### Dimanche 25/11 « Cuisiner bio en famille »

- 11h00 - On brunch en famille : les scones sucrés et salés.
- 14h00 - Comme à la cantine bio : une recette du livre « Je veux manger comme à la cantine BIO ! » des éditions Terre Vivante.
- 16h00 - Cuisiner les restes de pain : Gâteau de pain aux pommes et chocolat pour le goûter.

#### ANNE CLAUDE - Diététicienne épicurienne :

Dans l'imaginaire collectif, « la diététicienne » est la personne qui va priver de plaisir, tandis que « l'épicurien » est le gourmand qui les goûte tous... La diététique épicurienne, c'est un art de gérer ses plaisirs en gourmet. Elle prend soin du corps, bichonne le cœur, nourrit la tête, et régale les sens !

Site : <http://www.mangeurs-libres.fr/fr/accueil>.



#### ATELIER COSMÉTIQUES BIO - Médiathèque de La Roche-sur-Foron, jeudi 22/11 à 18h30 - Inscription par téléphone ou sur place

Venez apprendre à fabriquer vos cosmétiques et accessoires ménagers avec des produits naturels et bio. Vous repartirez de cet atelier unique avec votre crème hydratante confectionnée par vos soins et aurez fabriqué une épongée japonaise, le tawashi, en recyclant de vieilles chaussettes !

Pour plus de renseignements : [www.larochesurforon.fr/mediatheque](http://www.larochesurforon.fr/mediatheque) - 04 50 07 35 85

### LES ATELIERS BIEN-ÊTRE, tous les jours - Espace zen en partenariat avec ÔYOSOY® et La Fabrique des Embellies

Un espace dédié aux pratiques bien-être offre une sélection de démonstrations réalisées par des intervenants en réflexologie, relaxation, yoga, hypnose,...

Une sérénité qui passe par le corps et l'esprit avec la découverte de nombreuses pratiques apaisantes pour retrouver un équilibre entre son corps et son esprit.



### LES ATELIERS BIEN-ÊTRE : vendredi 23/11, samedi 24/11 et dimanche 25/11 - Dôme Bien-être

	Vendredi 23/11	Samedi 24/11	Dimanche 25/12
11h00 - 11h45	Mes émotions et moi, mode d'emploi ! <i>Julie Poussard</i>	Réflexologie palmaire et plantaire Apprendre à connaître les zones importantes à masser <i>Paule Charvet</i>	«ÊTRE LE CHANGEMENT» Développer votre «Sphère Individuelle d'Influence®» bénéfique sur la Vie. Une action sur: L'atmosphère, la maison, l'environnement et les associés d'un individu <i>Laurent Lemaire</i>
12h00 - 12h45	Ancrage et harmonisation Découvrez des méthodes simples pour être autonome <i>Hélène Richard</i>	Ennéagramme et connaissance de soi <i>Eloise Petitjean</i>	Hypno Relaxation De l'induction douce pour un lâcher prise profond et accéder à ses ressources <i>Fabienne Rey-Mercerey</i>
13h00 - 13h45	Yoga de l'énergie, conscience de Soi, gérer son stress au travail, posture, respiration <i>Flora Richard</i>		Détente & Créativité, se reconnecter à son intuition <i>Ludine Lemetayer</i>
14h00 - 14h45	Libération émotionnelle par l'EFT et développement personnel par le jeu <i>Aline Mucel</i>	Voyage en hypnose Humaniste <i>Veronique Pardo</i>	La confiance en soi Atelier parents-enfants <i>Marie-Noëlle Chaouki</i>
15h00 - 15h45		Atelier TRANTRAS <i>Nadia Morand</i>	L'intelligence émotionnelle au coeur de la cohérence cardiaque <i>Véronique BALLAY</i>
16h00 - 16h45	Atelier santé naturelle : préparer ses défences naturelles avant l'hiver avec la méthode de la naturopathie <i>Pascale Perona</i>	«ÊTRE LE CHANGEMENT» Développer votre «Sphère Individuelle d'Influence®» bénéfique sur la Vie. Une action sur: L'atmosphère, la maison, l'environnement et les associés d'un individu <i>Laurent Lemaire</i>	

## DES ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE

**NOUVEAU**

### DÉMONSTRATION DE KARTING ÉLECTRIQUE

Urban Kart'in présente une belle alternative à la motorisation thermique pour des activités de loisirs motorisées. Le karting de loisir est très apprécié et avec le développement de la motorisation électrique, cette activité adressée aux petits comme aux grands permet de piloter des kartings en intérieur sans pollution, sans bruit mais en ayant encore plus de sensations, de puissance et par conséquent un véritable plaisir à piloter. Naturellia est le lieu idéal pour permettre aux visiteurs de découvrir cette activité dans un nouvel environnement !



### LES ATELIERS D'INITIATION à la vannerie d'osier de plantes sauvages, tous les jours

Céline Sciacqua initiera le public à la vannerie lors d'ateliers organisés par Art et Nature. Elle aime partager sa passion et son métier en initiant les enfants (dès 5 ans) et les adultes à l'observation et l'identification des plantes sauvages et de l'osier dans les milieux variés (prairies, forêts, jardins...), à la collecte et à la préparation des plantes sauvages qui se tressent.

#### Ateliers à découvrir :

- Vendredi 23/11 : 13h, 15h et 17h
- Samedi 24/11 : 11h, 14h et 17h
- Dimanche 25/11 : 11h, 14h et 16h.



### UN JOUR À LA FERME, tous les jours

Petits et grands pourront découvrir la vie à la ferme en caressant les animaux (chèvres, moutons nains, lapins, cochons d'inde, basse-cour), ou encore prendre une photo « fourche en main ». Le stand propose également de réaliser une plantation ou un bricolage de Noël, un atelier ludique et unique à expérimenter sur le salon !



### EXPOSITION PHOTOS, le miracle de la Biodiversité

Photographe, naturaliste, Jean-Bernard Buisson a parcouru le monde autant que la faune. Il présente lors du Salon Naturellia l'exposition photos « Le miracle de la Biodiversité ». Ces photos sont l'aboutissement de nombreuses décennies d'expérience de terrain, des clichés uniques et des espèces spectaculaires feront rêver petits et grands.



A l'occasion de cette nouvelle édition du salon Naturellia, Rochexpo poursuit et développe ses démarches pour réduire l'impact environnemental de ses événements. Dans le cadre de l'organisation du salon Naturellia 2018, Rochexpo s'est appuyé sur l'expertise et les conseils d'InnoVales pour optimiser et développer ses initiatives en matière de développement durable et explorer de nouvelles solutions sur son événement.



## PLUSIEURS ACTIONS CONCRÈTES SONT MISES EN PLACE SUR LE SALON NATURELLIA 2018 :



### LA COMMUNICATION

- **Le Guide Visiteurs du salon imprimé sur un papier couché recyclé FSC avec des encres bio, chez un imprimeur local labélisé Imprim'Vert**

**Le + :** les ressources en bois, en eau sont diminuées pour la fabrication du papier recyclé et les encres, composées de solvants bio et d'huiles végétales, sont moins polluantes pour l'environnement.

- **Une version digitale du Guide visiteurs**, consultable sur mobile, sera proposée à l'entrée du salon cette année grâce à l'appli mobile in-quarto : [www.in-quarto-apps.com](http://www.in-quarto-apps.com)



### LA GESTION DES DÉCHETS

- **Valorisation des déchets alimentaires issus de la restauration sur le salon**

Sensibilisation des restaurateurs et des visiteurs au tri des déchets et à leur revalorisation et valorisation des bio-déchets en compost ou pour la méthanisation.

**Le + :** Les déchets de restauration sont valorisés en compost ou en gaz au lieu d'être incinérés avec les ordures ménagères.

- **Montage et démontage des stands : Vers une optimisation du tri sélectif des déchets pour les valoriser**

Sensibilisation et accompagnement d'une quinzaine d'exposants du salon sur le tri des déchets produits au montage et démontage du salon.

**Le + :** Un meilleur tri à la source au plus proche des exposants permet de bien séparer chaque type de déchets afin de pouvoir les réutiliser, valoriser la matière et ainsi faire un nouvel objet issu de cette matière collectée.

- **Suppression des moquettes des allées du salon Naturellia**

**Le + :** L'utilisation de moquette pendant quelques jours sur un salon, rend, le plus souvent sa réutilisation ou un éventuel recyclage impossible. Ne pas l'utiliser c'est donc éviter des déchets !



### LES TRANSPORTS

- **Le parking gratuit pour le covoiturage** (dès 3 adultes par voiture) :

**Le + :** Rochexpo est en partenariat avec la plateforme [www.trajetquotidien.fr](http://www.trajetquotidien.fr), conçue par une entreprise locale, qui s'attache à créer, développer et animer des communautés de covoiturage (Entreprises, clubs sportifs, événements....) qui permettent de tisser des réseaux de confiance entre utilisateurs du service. L'objectif est de proposer des solutions concrètes et de proximité aux usagers et de faciliter ainsi leurs trajets quotidiens.



## DES PARTENAIRES ENGAGÉS

### Green Cross France et Territoires :

Green Cross France et Territoires est une ONG environnementale de plaidoyer et de projets, sur les thématiques de la prévention des conflits, de l'accès à l'eau, à l'alimentation et l'énergie, et du développement serein des territoires.

[www.gcft.fr](http://www.gcft.fr)

### Société Leztroy :

Société de restauration collective écoresponsable évoluant au cœur de la Haute-Savoie avec 110 établissements et 6 cuisines autonomes. « Notre restauration collective, c'est acheter localement en circuit court, cuisiner et restaurer dans le strict respect de nos valeurs, des saisons, de l'environnement et des personnes. »

[www.leztroy-restauration.com](http://www.leztroy-restauration.com)

### La Fabrique des Embellies :

la Fabrique des Embellies a été créée en 2010 par Sylvie Deplante Cottet et Jean-Marc Cottet. Elle a pour objet de faire vivre un espace d'activités centré sur le bien-être, la thérapie et le développement personnel, en mettant à disposition des praticiens, des salles d'activité et cabinets de consultation en temps partagé, et en assurant la promotion des multiples activités qui s'y déroulent ; en organisant des formations de thérapeute, des stages individuels et collectifs de thérapie brève basée sur l'enfant intérieur et en accompagnant les entrepreneurs dans le développement de leur activité.

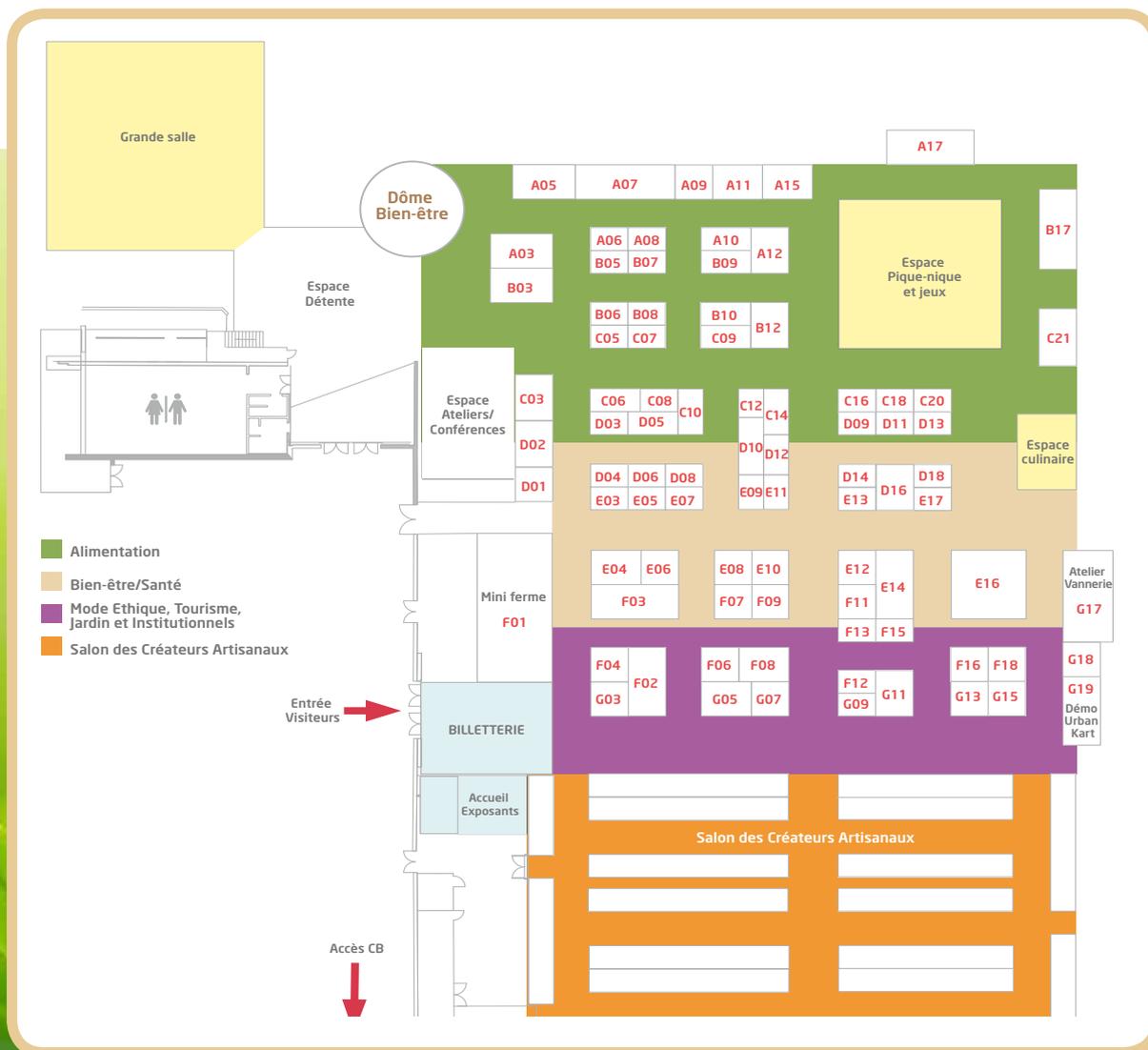
[www.lafabriquedesembellies.fr](http://www.lafabriquedesembellies.fr)

### ÔYOSOY® :

situé en plein cœur de ville, à Thonon-les-Bains, il s'agit d'un centre pluridisciplinaire dédié au bien-être, au ressourcement, au développement personnel et à la connaissance de soi.

[www.oyosoy.com](http://www.oyosoy.com)

Le Salon Naturellia, un événement organisé par



### Contact ROCHEXPO

**ROCHEXPO**  
Responsable Communication et Marketing  
**Emmanuelle Caillat**  
ecaillat@rochexpo.com  
Ligne directe : 04 50 03 40 45  
Portable : 06 87 80 87 58

### Contact PRESSE

**AGENCE TEXTO**  
Chargées des relations presse  
**Virginia Gurcel & Laura Braize**  
presse@agencetexto.com  
Ligne directe : 04 50 52 70 73  
Portable : 07 57 50 08 84