



Cœur d'épices

Communiqué de presse

20 avril 2021

Cœur d'épices : la prévention santé grâce aux recettes méditerranéennes



Envie de prendre soin de votre corps, de votre bien être et de votre santé ? Comment faire lorsque la plupart des compléments alimentaires sont désagréables à utiliser ou incertains quant à leur efficacité ?

La Balméenne, moulin à huile en Provence depuis 1925 et Aroma Science, laboratoire de plantes médicinales, collaborent et donnent naissance à Cœur d'épices. Cette huile d'olive unique, Bio et AOP, est aromatisée avec un extrait breveté de 9 plantes médicinales pour prendre soin de votre santé tout en retrouvant le plaisir de bien manger.

Plus qu'une simple prévention santé, un réel acteur de plaisir !



L'huile d'olive Cœur d'épices est au cœur du régime méditerranéen.

Concentré autour de l'huile d'olive, ce régime met en scène : des fruits, des légumes, des céréales et d'autres ingrédients locaux issus de circuits courts. Ce mode de vie promeut le partage, la convivialité et l'importance de prendre le temps de manger et d'apprécier son repas.

Comment ça marche ?

Découvrir les recettes méditerranéennes

Cœur d'épices propose la découverte des recettes méditerranéennes avec son chef partenaire Stéphane Pitré. Le coffret *Voyage en Méditerranée* contient une bouteille d'huile d'olive Cœur d'épices ainsi que des fiches recettes méditerranéennes.

Elles sont accessibles à tous, remplies de soleil et mettent en avant le goût des produits frais et de qualité.

Adopter le régime méditerranéen

Un régime méditerranéen quotidien diminue les risques de maladies cardiovasculaires de 38%, pourquoi attendre pour l'adopter ?

La box bimensuelle *Voyage en Méditerranée* permet de vivre le régime crétois (MedDiet) tourné vers un mode de vie qui favorise la longévité. Les clients reçoivent leur coffret en direct du moulin à huile suivant leur consommation. Ils bénéficient d'un accompagnement personnalisé grâce à des nutritionnistes spécialisés tel que le Dr Guy Avril, médecin nutritionniste et auteur du livre de recette "Je Mange Méditerranéen au Quotidien". Ce format pousse nos clients à retrouver le plaisir de cuisiner méditerranéen.



- ➔ 100% naturelle
- ➔ 100% Made in Provence
- ➔ Circuit direct du producteur au consommateur
- ➔ Aromatisée grâce à un extrait de 9 plantes qui améliore le bon fonctionnement du cerveau avec l'âge
- ➔ Associée au régime méditerranéen, elle favorise une meilleure espérance de vie

[En savoir plus sur les bienfaits de l'huile d'olive.](#)

Rejoindre la communauté Cœur d'épices



Afin de tester son produit sur le marché et de construire sa communauté, Cœur d'épices lance sa campagne de crowdfunding Ulule le 20 mai.



Le coffret découverte *Voyage en Méditerranée*, 25€



La box bimensuelle *Voyage en Méditerranée*, les 4 premiers mois à 50€

[Découvrir la campagne](#)



Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

[A propos de La Balméenne](#)

 @labalmeenne

La Balméenne est un moulin à huile installé à Beaumes-de-Venise, en Provence, depuis 1925. La coopérative a pour but de faire rayonner le local en offrant une dimension de proximité non négligeable.

Soucieuse de son impact sur l'environnement et sur la société, La Balméenne travaille depuis peu sur la mise en avant des sous produits notamment sur la valorisation des noyaux d'olives qui sont transformés en granulés de chauffage ou en contenants pour l'huile.

[A propos d'Arma Science](#)

Arma Science est une startup bordelaise qui a pour mission de mettre la naturalité au service de la santé. Composée de docteurs en chimie médicinale, c'est son équipe qui a mis au point l'extrait de 9 plantes breveté en s'inspirant d'une recette vieille de 2000 ans issue de la médecine traditionnelle chinoise.

[A propos de Stéphane Pitré](#)

 @stephane_pitrechef

Grâce à sa cuisine conviviale, le chef Stéphane Pitré décroche sa première étoile au Guide Michelin en 2019 pour son restaurant parisien Louis. Quelques temps après, il ouvre en parallèle le restaurant le Cellier qui offre une cuisine plus décontractée. Le chef propose une cuisine du terroir avec des produits frais et d'exception, issus des meilleurs producteurs et artisans français.

[Pour plus d'infos, rendez-vous sur :](#)
coeurdepices.fr

CONTACT PRESSE :

Cœur d'épices - Agathe Grenon
06 79 64 61 29
agathe@coeurdepices.fr