



Bonjour

Si vous prenez soin de ce que vous mangez, en choisissant des produits bio, en vous approvisionnant auprès d'une AMAP (Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), ou même en cultivant vos propres légumes, alors ce message est fait pour vous.

Pourquoi se donner tant de mal pour choisir des produits sains si la cuisson détruit leurs vitamines et leurs nutriments ?

Vous le savez (ou peut-être pas encore 😊), mais ma passion pour la cuisine a été un puissant guide dans mes jeunes années, et c'est elle qui a déclenché mes prises de conscience sur l'alimentation, l'agriculture et le vivant.

C'est aussi elle qui nous a amené ma compagne et moi sur les routes des fermes en 2005, et à nous sédentariser en Haute Corrèze dans un retour à la terre qui aura duré dix ans. Si vous souhaitez découvrir mon parcours plus en détail, [cliquez ici](#).

Dans une vie, *“beaucoup de choses passent, peu de choses restent”*.

C'est pourquoi j'ai souhaité vous parler aujourd'hui d'une de ces choses qui est restée. Un accessoire de cuisine qui m'accompagne depuis 25 ans et qui a su se rendre indispensable dans ma cuisine.

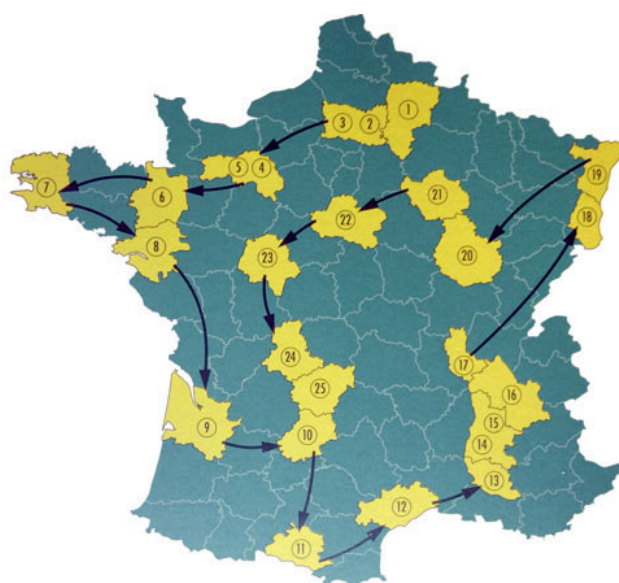
Allez, trêve de surprise, je vous entends réfléchir derrière votre écran et pour certains, vous avez déjà deviné ce dont il s'agit... 95°C... forme au nombre d'or... oui cet accessoire n'est rien d'autre qu'un cuit vapeur, et il s'agit du **Vitaliseur de Marion !**



Pour la petite histoire, je l'ai découvert durant mes années militantes pour l'agriculture bio, l'alimentation citoyenne et un autre monde possible !

J'écumais alors les salons bio et épicuriens parisiens : Marjolaine, Vivre autrement, Paris Fermier, Salon des saveurs... À chaque édition je passais devant le stand du Vitaliseur où un chef imposant, Jean Bretagne, en faisait la démonstration. Inspiré par les écrits de Marion Kaplan dans Biocontact, je n'ai pas tardé à investir dans cet outil innovant.

Quelques années plus tard, lorsque ma compagne Tifenn et moi avons pris la route pour rencontrer des paysans et artisans à travers la France, le Vitaliseur a bien sûr embarqué avec nous dans notre camion aménagé. Il nous a accompagnés tout au long de notre itinérance de deux ans, et nous avons même retrouvé cet outil chez plusieurs de nos hôtes !



- | | |
|--|--|
| 1. Association Parlez villages - Aisne | 14. Paul Keruel - Drôme |
| 2. Georges Toutain - Oise | 15. Stéphane Cozon & Marion Haas - Drôme |
| 3. François Dreumont - Oise | 16. GAEC du Pic-Bois - Isère |
| 4. Jean-Louis & Nicole Lefrançois - Orne | 17. Marc Ollagnier - Rhône |
| 5. Hubert & Maryvonne Coupert - Orne | 18. Serge & Marie-Claude Wurtz - Haut-Rhin |
| 6. Nicolas Supiot - Ile-et-Vilaine | 19. Gérard Verret - Bas-Rhin |
| 7. Scarlett Le Corre - Finistère | 20. Bernard & Renée Ronot - Côte-d'Or |
| 8. Gilles Bernier - Loire-Atlantique | 21. Alain Réaut - Aube |
| 9. Hugues & Marie-France Latoste - Gironde | 22. Thierry Filippi - Loiret |
| 10. Jacky Dupety - Lot | 23. Bernard & Dominique Charret - Indre-et-Loire |
| 11. François Tourrent - Ariège | 24. GAEC Champs libres - Haute-Vienne |
| 12. Anne-Marie Lavayssse - Hérault | 25. Raphaëlle de Seilhac - Corrèze |
| 13. Marc Giardini - Vaucluse | |

Carte tirée du livre "Paysans, un tour de France de l'agriculture durable" - Editions Transboréal 2007 -
Frédéric Gana et Tifenn Hervouët

Un souvenir marquant ?

Une halte chez [Scarlette Le Corre](#), marin pêcheur au Guilvinec. Après une sortie en mer et quelques heures de travail dans son atelier d'algues alimentaires, elle nous a offert des étrilles que nous avons cuisinées avec le Vitaliseur. Du producteur au consommateur, en passant par le vitaliseur ! 😊 Comment faire plus frais ?? 🐞



En revoyant ces photos, je ressens à nouveau l'émotion de ce moment magique sur la magnifique côte bretonne. C'était la première fois que je montais sur un bateau de pêche avec cette femme exceptionnelle, la première fois que je travaillais des algues, et quel cadeau de pouvoir déguster des étrilles tout juste sorties de l'eau...

En y repensant, je me dis que, vu l'espace limité dans notre camion, le Vitaliseur devait vraiment être indispensable pour mériter sa place tout au long de ce voyage !

Quelques années plus tard, après la création de Navoti, je retrouvais régulièrement Marion Kaplan lors de congrès et d'événements où nous donnions chacun des conférences, elle sur la nutrition, et moi sur l'hygiène électromagnétique.

Quelle joie que de cheminer ainsi des décennies durant, avec des mentors qui nous inspirent, qui deviennent des compagnons de route, puis des partenaires, et de voir, comme à Navoti, deux générations d'entrepreneurs perpétuer une œuvre familiale. Une communauté d'âmes ? Ça me va plutôt bien 😊

Pourquoi le vitaliseur devient juste une évidence au quotidien ?

- **Coût dérisoire à l'usage** : un investissement durable, avec un coût quotidien négligeable par rapport à la nourriture bio que vous cuisinez.
- **Fabriqué pour durer** : conception stable, continuellement améliorée au fil des années, avec des accessoires pratiques qui le rendent encore plus

fonctionnel.

- **Aucun composant électronique** : simple, robuste, sans électronique, garantissant une utilisation facile et sans pannes.
- **Design raffiné et durable** : fabriqué en inox 16/10 de haute qualité, à la fois élégant et résistant pour une utilisation quotidienne.
- **Un univers riche et vivant** : le Vitaliseur s'accompagne d'un magazine attractif, [95°C](#), avec des recettes et conseils, ainsi que d'une lettre d'information pour vous guider dans une cuisine saine et créative.
- **Accompagnement continu** : abonnez-vous à des recettes exclusives et rejoignez une communauté qui partage des valeurs de bien-être et de santé à travers une alimentation naturelle.

Si vous avez toujours voulu cuisiner sainement tout en préservant les vitamines et nutriments de vos aliments, c'est le moment idéal !

Marion Kaplan et sa fille Marine ont la gentillesse de vous offrir des réductions exclusives avec le code promo **NAVOTI**.

Le code promo permet d'avoir :

- **25 € de remise** sur [Le Grand Chef](#) ou [Le Pack grand chef](#)
- **27 € de remise** sur [Le Petit Robinson](#)

Le Grand Chef vous permet de profiter de tous les avantages d'une cuisson douce, rapide et savoureuse pour plus de deux personnes avec sa capacité de 8 litres.



Le PETIT ROBINSON d'une capacité de 5.5 litres sera idéal pour préparer des repas pour une à deux personnes.



Profitez de cette offre exceptionnelle pour vous offrir ce bel objet qui va vitaliser votre alimentation ! Vous pensiez que la cuisine vapeur était austère, fade et sans couleur ? Attendez de voir ce que le Vitaliseur vous réserve ☀️

J'en profite

N'oubliez pas de rentrer le code promo **NAVOTI** avant paiement. 📌

Récapitulatif de votre commande

Petit Robinson		175,00 €	
Livraison : 28 octobre			
Prix unitaire	Qté	Livraison	Total
175,00 €	1	10,00 €	185,00 €

Code Promo

Valider

Total produits TTC	175,00 €
Frais de port TTC	10,00 €
Total HT	154,16 €
Total taxes (20%)	30,83 €
Total TTC	184,99 €

Bonne découverte,

Navoti, artisan de votre bien-être !



Frédéric GANA

Frédéric GANA

Co-fondateur et PDG de Navoti

PS : pour en savoir plus sur la vapeur douce et la cuisson à 95 °C [cliquez ici](#)

