

Le carré des Simples



Communiqué de Presse Juin 2004

Pour l'été 2004, Le Carré des Simples, lance une nouvelle ligne de **Tisanes Glacées** et des **Grogs Aromatiques aux huiles essentielles** : les bienfaits des plantes dans une boisson 100% pure et naturelle, sans arômes de synthèse, sans conservateurs, et sans ajout de sucre. Fraîcheur et bien-être pour vous désaltérer tout l'été !

Vous pouvez vous procurer ces boissons bienfaitantes directement au magasin (22 rue Tronchet, 75008 Paris). Elles sont également en dégustation **en exclusivité pour l'été 2004 chez Biotifull Place**, le nouveau restaurant bio de R'Aliment au Printemps (Printemps de la Beauté, 1^{er} étage, 66 Bd. Haussmann, 75009 Paris).

Les Tisanes Glacées

Mode de préparation :

Bien remuer le mélange pour une répartition homogène des plantes. Compter une cuillère à soupe par tasse. Verser l'eau frémissante sur les plantes, laisser infuser 10 minutes, filtrer. Si souhaité, ajouter un peu de miel ou de sirop de sucre de canne, laisser refroidir, placer au réfrigérateur, et consommer très frais, accompagnée de glace pilée ou d'une rondelle de citron. Consommer dans les 24 heures.

Prix :

- de 7,50€ à 14€ les 100 g. en sachets kraft, selon les mélanges;
- 19€ et 23€ en bocaux de verre hermétiques (2 tailles : 580 et 850 ml.)

▪ **Framboise Verveine**

Framboises séchées, verveine odorante, menthe nanah du Maroc

Le parfum gourmand de la framboise, allié au goût finement citronné de la verveine, plus une pointe mentholée : un « must » pour accompagner les longues journées d'été !

▪ **Groseille Hibiscus**

Groseilles séchées, fleurs d'hibiscus, rooibos

Un mélange acidulé très désaltérant, à la fois fruité et fleuri, et d'un superbe rouge carmin !

▪ **Pamplermousse Rooibos**

Pamplermousse séché, rooibos

La légère amertume naturelle du pamplermousse se trouve agréablement arrondie par le rooibos, ou thé rouge, dont l'absence de théine permet à ce mélange délicat d'être dégusté à toute heure !

▪ **Menthe Cannelle**

Menthe poivrée du Maine et Loire, écorce de cannelle de Ceylan

La rencontre de la fraîcheur de la menthe poivrée et de la chaleur de la cannelle, pour un mélange étonnant à déguster sous les parasols !

▪ **Citronnade indienne**

Cardamome verte, citronnelle, racine de gingembre, écorce de citron

Un mélange frais, épicé et tonique, aux réminiscences de l'Inde de Pondichéry, d'où est originaire la cardamome, épice précieuse dont la saveur, rehaussée par une discrète pointe de gingembre, se marie si bien aux saveurs acidulées. Quelques gouttes d'huile essentielle de citron à verser directement sur les plantes avant d'infuser apporteront une délicieuse note de citron frais.

▪ **Pomme Cassis**

Baies de cassis séchées, pulpe de pomme séchée, écorce de cannelle de Ceylan, raisins de Corinthe

Une boisson naturellement sucrée et très fruitée, dont la douceur plaira aux petits comme aux grands !

...et aussi :

▪ **Tisane de Printemps**

Feuilles d'artichaut, feuilles de cassis, reine des prés, pensée sauvage, menthe poivrée, pétales de souci

Pour nettoyer les organismes encrassés pendant l'hiver, rien de tel qu'une cure de cette boisson légèrement amère et finement mentholée. L'artichaut stimule les fonctions de la vésicule biliaire, en évacuant l'urée, tout comme les feuilles de cassis, tandis que la reine des prés et la pensée sauvage sont d'excellents diurétiques.

▪ **Circulatoire**

Fleurs d'hibiscus, raisins de Corinthe, feuilles de vigne rouge, baies de cynorrhodon, racine de réglisse, mélilot

La somptueux pigments rouges de la feuille de vigne ont une action tonifiante pour les vaisseaux, dont ils favorisent l'élasticité et l'imperméabilité, permettant ainsi de combattre les jambes gonflées. Le mélilot favorise la circulation sanguine. Il apporte une note gustative légèrement caramélisée, renforcée par la réglisse et les raisins, qui vient contrebalancer le côté acidulé des baies d'églantier et des fleurs d'hibiscus. Une tisane à la jolie couleur pourpre, à la fois belle, bonne et bienfaisante !

▪ **La Botanique de George Sand**

Fleurs de bruyère, estragon, ortie piquante, sauge officinale, fleurs de sureau, fruits d'aneth

Chacune des plantes de ce mélange nous emmène sur un chemin campagnard qu'aurait pu emprunter George Sand, cette passionnée de botanique, comme elle aimait à le faire régulièrement à Nohant, en pleine campagne berrichonne, où elle passa son enfance et finit ses jours. Une tisane très « verte », qui pourra s'agrémenter des rondeurs de la mûre séchée, en souvenir de l'auteur de « La mare au diable ».



Les Grogs Aromatiques aux huiles essentielles

Il s'agit de synergies d'huiles essentielles bio, 100% pures et naturelles, dont les vertus vous apporteront le bien-être recherché : relaxation, tonus, digestion, élimination... Ces infusions instantanées, faciles à préparer, au goût étonnant, peuvent se boire aussi bien chaudes que frappées. A découvrir absolument !

Prix : 20€ le petit flacon d'huile essentielle 15ml + petit pot de miel 125g.

Mode de préparation :

Verser 3 à 5 gouttes d'huile essentielle dans une cuillère à café de miel, bien mélanger pour obtenir une texture homogène, et verser dans une tasse d'eau chaude.

- **Zen (& miel de Tilleul)**

Basilic, marjolaine, néroli, mandarine rouge, orange douce

- **Minceur (& miel de Citronnier)**

Genévrier, eucalyptus, géranium bourbon, géranium rosat, citron, mandarine rouge, orange douce

- **Digestif (& miel d'Oranger)**

Muscade, carvi, menthe douce, orange douce, mandarine rouge, coriandre, romarin, basilic, lavandin, marjolaine, cumin, verveine

- **Tonique (& miel de Romarin)**

Romarin, sarriette, menthe, origan, cannelle, orange douce

- **Respiratoire (& miel d'Eucalyptus)**

Sapin, orange, mandarine, cannelle



CONTACT :

Le Carré des Simples // Jean-Claude Charlet // 06 88 21 74 02 // jc@lecarredessimples.com

Biotifull // Ismael Goldsztejn-Seck // 06 62 25 96 20 // relationspresse@wanadoo.fr