

**SAINT-LAURENT-BLANGY •** Éducatrice spécialisée de formation, **Élodie Van Hoorebeke** est depuis le 1<sup>er</sup> août à la tête de sa boutique spécialisée dans l'alimentation à base de produits crus, **Les jus d'Élo**. Une étape importante dans le parcours de celle qui a choisi de se consacrer à sa passion pour les produits locaux et leurs vertus.

## Retrouver les plaisirs d'une alimentation saine

Par Romain Lamirand

Contrairement aux apparences, il n'y a qu'un pas entre l'ancienne et la nouvelle vie de la jeune entrepreneuse : « Avant de me lancer, j'étais responsable d'une maison de retraite et la question de l'alimentation faisait partie de mon quotidien. En parallèle, j'ai toujours été passionnée par l'hygiénisme et la diététique. J'étais donc particulièrement sensibilisée au fait qu'avoir une alimentation saine et équilibrée contribue à être en bonne santé. Un jour, des problèmes de santé m'ont contrainte à faire évoluer mon alimentation. »

Un rééquilibrage alimentaire qui a été l'occasion pour Élodie de tester de nouvelles recettes, de nouvelles associations d'aliments : « J'ai commencé à le faire pour moi, puis des copines ont goûté et ont apprécié. L'idée d'en faire mon métier a ensuite germé. Tout s'est fait petit à petit, étape par étape. Je suis resté 7 mois dans une couveuse d'entreprises pour me préparer. Je me suis formée à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, j'ai pu concevoir ma gamme de produits, trouver un local, développer des partenariats... Car créer son entreprise, ça ne s'improvise pas. »

Avec une carte qui évolue au fil des saisons, le parti pris des jus d'Élo est clair : proposer des jus de fruits et de légumes, des smoothies

ou des croquants (un mélange de fruits et de graines déshydratés) à base d'aliments bio, locaux et crus. Des produits à consommer au quotidien ou à l'occasion d'une cure détox pour permettre à l'organisme de faire une pause et de reprendre des forces pour continuer à fonctionner normalement : « J'ai fait le choix de ne proposer que des produits à base d'ali-

ments crus, ce qui permet de conserver les vitamines et les minéraux qui sont habituellement détruits par les procédés de pasteurisation. Avec le pressage à froid, ce sont ainsi les bienfaits d'1,2 kilos de fruits, de légumes et d'oléagineux qui sont concentrés dans un demi-litre de jus sans sucres ajoutés ni conservateurs artificiels. »

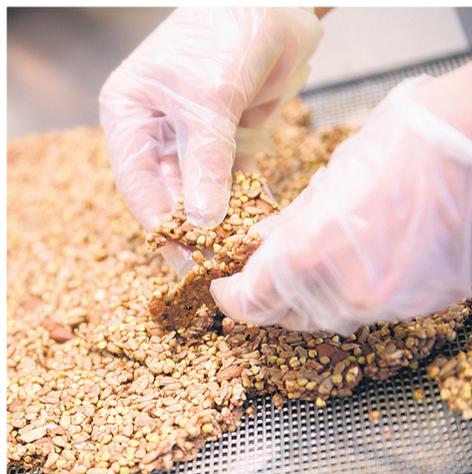
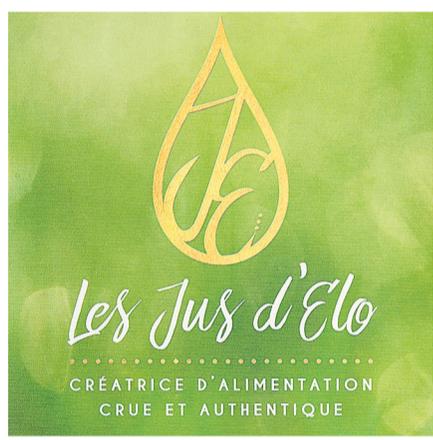
Dans son laboratoire de Saint-Laurent-Blangy, celle qui se définit comme une « créatrice d'alimentation crue et authentique » n'hésite pas à sortir des sentiers battus et à innover en expérimentant sans cesse de nouvelles combinaisons d'ingrédients pour répondre aux besoins de ses clients. Vous trouverez donc aux côtés des classiques pommes, poires, betteraves ou carottes des ingrédients plus atypiques aux vertus méconnues, comme l'alfalfa ou la spiruline, une cyanobactérie riche en fer et en protéines et dont la consommation d'une cuillère à soupe équivaut à celle d'une portion de viande.

« Quand je conçois une nouvelle recette, j'ai toujours en tête trois critères : les apports nutritionnels qui sont ma priorité principale, mais aussi le goût et la couleur. Car s'il est important de s'alimenter correctement, il faut aussi que cela reste un plaisir. »

• Informations :  
Produits et points de vente :  
[www.lesjusdelo.fr](http://www.lesjusdelo.fr)



Photos Jérôme Pomille



# Pas-de-Calais

Le Département Solidarités



## UN GAGE DE QUALITÉ POUR NOS AINÉS

INFOS : 03 21 216 216