



Hôtel et Restaurant Gastronomique,
Nature et Bio, Le Mas de Rivet 30430 Barjac
www.lemasderivet.org

PROGRAMME SEMINAIRE MAS DE RIVET

Invité d'Honneur ALFRED PFENNIG



du 18 au 21 juin 2015

« Pollutions, détoxifications et posture du corps,
avec la joie dans la cuisine »

Ostéopathe de renom et inventeur du concept « Head Balance »

*Tous les repas sont de grande cuisine biologique dans un établissement classé "La clé verte",
par souci de cohérence avec le programme du séminaire, qui forme un tout.*

Jeudi 18 juin 2015

Vers 17h : arrivée par le train en gare d'Avignon-TGV (train de Paris vers 14h).

17h30 départ de la navette (incluse dans le tarif) pour une **arrivée au Mas de Rivet**, route de Bessas, 30430 Barjac, **vers 18h30**. Pour le plan d'arrivée en voiture et voir mieux le site www.lemasderivet.com. Un dîner d'accueil sera servi commençant par **l'apéritif à 19h30**. Le respect des horaires est très important afin que chacune et chacun puisse s'exprimer.

19h30 - Mot d'accueil du **Chef Jérôme Douzelet**, puis présentation du programme du séminaire par le **Pr. Gilles-Eric Séralini**. Ils sont co-auteurs d'un livre (nov. 2014) « Plaisirs cuisinés ou poisons cachés » (Actes Sud) autour de ces notions.

Gilles-Éric Séralini est professeur et chercheur à l'Université de Caen, président du conseil scientifique du CRIIGEN, spécialiste des OGM et des pesticides, et de détoxification ; il est connu pour ses expériences à l'impact mondial établissant un lien entre un maïs OGM, l'herbicide Roundup et des tumeurs, maladies des reins et du foie.

Jérôme Douzelet, Chef cuisinier responsable, administrateur du CRIIGEN (www.criigen.org) cuisine nature et bio avec grand talent et apporte un regard nouveau sur la richesse des saveurs originelles. Il fait aussi des conférences dans de nombreux pays.

*Accueil de l'invité d'honneur **Alfred Pfennig** ostéopathe de renom et inventeur du concept « Head Balance », méthode simple pour équilibrer la posture.*

L'établissement nous est entièrement réservé. La famille Douzelet est à l'accueil. Ainsi, les échanges dans un cadre naturel, dans un lieu idéal de collines et jardins, magique, près du Pont du Gard, de grottes magnifiques à visiter, et des superbes gorges de l'Ardèche. Vous pouvez prolonger le séjour sur demande, ou revenir lors d'une fin de semaine « gastronome », seul, en famille, en amoureux.

Vendredi 19 juin 2015

8h-8h45 Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente. Merci d'éteindre et d'éloigner vos téléphones portables durant les tables rondes, *et pour les échanges*.

9h30 Pr Gilles-Eric Séralini : L'état du monde, les différentes formes de pollutions, les effets chroniques. Les nouvelles découvertes. La détoxification est possible.

11h Alfred Pfennig : La posture, la détoxification et le système immunitaire.

12h Temps libre. Le site naturel est magnifique et de nombreux sentiers de randonnée avec vue sur les Cévennes en partent. Une piscine est à votre disposition à la saison chaude. Les cultures bio sont de part et d'autre du Mas.

12h40-14h Déjeuner

14h Temps libre – Visite du jardin.

15h Alfred Pfennig : La detoxification et la posture, le concept Head Balance.

16h Débat avec tous les participants : Expériences et questions sur la façon d'apporter un éclairage nouveau sur la réalité du sujet.

16h30 Pause

17h Pr. Gilles-Eric Séralini : Les découvertes nouvelles sur la détoxification chimique. Questions.

18h Temps libre

19h30 Dîner. Suivi par la poursuite des explications d' **Alfred Pfennig**. Réponses aux questions.

Samedi 20 juin 2015

8h-8h45 Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente.

9h30 Alfred Pfennig : Soins d'ostéopathie en privé pour chaque participant (places limitées à une quinzaine durant toute la journée, visites dans la nature pour les autres).

12h30 Déjeuner

14h Chef Jérôme Douzelet : Plaisirs cuisinés ou poisons cachés ? Les principes d'une alimentation joyeuse et respectueuse de l'environnement : le goût, la texture, les couleurs, les parfums, les températures... et comment se méfier des poisons cachés. Sa vision de l'histoire de la cuisine. **Dialogue avec Gilles-Eric Séralini. Débat** avec les participants.

16h Alfred Pfennig : Suite des soins d'ostéopathie.

20h Diner

Dimanche 21 juin 2015

8h-8h45 Petit-déjeuner. Les tables seront débarrassées impérativement à 8h45 afin de mettre en place la salle du séminaire. Pour information, deux salons et une terrasse à l'extérieur sont mises à votre disposition pour les discussions ou les moments de détente. Merci d'éteindre vos téléphones portables. **Pensez à descendre vos bagages dans le hall.**

9h30 Par les intervenants : Synthèse de conclusion et quelles sont les prochaines étapes cruciales ? Débat avec les participants, débriefing.

11h30 Pause

12h30 Déjeuner – fin du séminaire

14h Départ de la navette du Mas de Rivet pour la gare d'Avignon-TGV.

ooo

TARIF TOUT COMPRIS 1200 euros / personne. Réservez immédiatement
au 06 70 80 20 87, places limitées. VACANCES, SOINS ET CULTURE SCIENTIFIQUE
ET CULINAIRE INOUBLIABLES AU PROGRAMME