

Cuisine Vibratoire

Description:

Conscient que la relation entre l'alimentation et le spirituel est un élément majeur vers une conscience plus élevée, venez découvrir l'enseignement issu de mes expériences et formations pour comprendre "comment votre corps rentre en harmonie vibratoire avec l'énergie de la Vie".

Contenu :

- Le fonctionnement énergétique de l'humain.
- Le lien entre chakras, glandes et organes.
- Le lien entre alimentation et spiritualité selon Gabriel Cousens.
- Les liens biologiques et énergétiques : corps - âme - esprit.
- Les liens entre nos aliments, la lumière vitale et l'âme .
- Les étapes de la vie au rythme de 7.
- Les liens entre nos aliments et le système endocrinien.
- Allergie et intolérance au gluten.
- Décodage d'un trouble de santé et son rééquilibrage.

Prérequis : Aucun cependant il s'agit d'un enseignement assez poussé sur l'énergétique.

Public cible : Adultes professionnels ou particuliers désireux de lâcher prise et prendre confiance dans la cuisine végétale en comprenant les interactions des végétaux sur le corps

Objectifs :

Le but de cette formation est de transmettre avec précision le mode de fonctionnement énergétique de l'être humain, en relation avec son environnement naturel et le prendre en compte dans la cuisine énergétique et vibratoire.

La finalité étant d'essayer de comprendre le sens de notre vie au cours de cette incarnation sur Terre. Il vous sera transmis dès le premier jour des « outils » de pacification des lignées à mettre en pratique le soir même. Nous étudierons la spécificité des 7 principaux centres énergétiques, en lien direct avec les 7 glandes principales du système endocrinien. Nous porterons un regard particulier sur l'interdépendance entre les 3 centres supérieurs et les 3 inférieurs, et surtout sur l'importance de celui du cœur, clé de la libération émotionnelle pour accéder à la paix intérieure. Nous aborderons la spécificité des graines germées, des fruits et des végétaux en résonance avec le système endocrinien, sachant qu'en début de germination la transmission de l'information se fait avec une puissance maximale entre la graine et notre ADN par l'intermédiaire des biophotons, transmetteurs de l'énergie lumineuse, base de la médecine quantique. L'alimentation devient ainsi un outil concret permettant de mettre en pratique rapidement un protocole spécifique à chacun et économiquement accessible à tous.

Informations complémentaires:

Programme et liste des besoins communiquer 1 semaine avant le stage

Date : **1 session par mois en Juin / Juillet / Septembre** dates exactes à définir (limité à 8 personnes par session)

Tarif individuel: 187 € comprenant 2 repas

Lieu du cours : Dans la nature à Marlioz (74) ou Ain Prenez contact pour le logement à proximité arrangement possible.

Durée et horaire: 2 jours de 9h30-20h00

Bulletin d'inscription :

“Cuisine vibratoire”

Journée approfondie sur la connexion vibratoire des plantes sauvages.

Pour s'inscrire, choisir une date programmée au calendrier à l'adresse suivante :
Les stages sont indiqués sur le calendrier, attention à vérifier l'endroit du stage (généralement en région Rhône-Alpes).

Cueillette et cours : Adultes ayant déjà les connaissances de base jusqu'à 8 personnes maxi par sessions.

TARIF Journée cueillette et cuisine du samedi de 9H00 à 20h00 **245€ au lieu de 320€**

Date choisie (inscrire la date choisie)

Nom : Prénom :

Adresse:.....

Code postale/ville : Tél portable.....

Courriel :

Réservation Ci-joint mon chèque d'arrhes pour personne(s)

soit d'un montant de :€, à l'ordre Stève Defaudais à l'adresse 840 route des Pessots 74270 Marlioz .

Annulation : En cas de nombre de participants insuffisant ou de cas de force majeure annulant l'animation, votre versement vous sera rendu. Le versement sera conservé en cas d'annulation de votre part à moins de 15 jours sans justification valable.

IMPORTANT : Cette formation s'adapte selon le contexte sanitaire à savoir que s'il est nécessaire elle se fera tout ou partie en ligne avec adaptation du tarif.

Fait à.....

le.....

Signature : Merci de me contacter par tél au **06 65 35 79 12** avant inscription pour vous assurer des places disponibles ou voir le site

<https://www.lameculinaire.com/dates-des-cours-de-cuisine> Votre inscription sera confirmée à réception de votre fiche d'inscription. Fiche à renvoyer le plus tôt possible avant la date choisie à l'organisateur.

Stève Defaudais
Cuisinier reliant la Nature et l'Homme

06-65-35-79-12

<http://lameculinaire.com>

<https://www.facebook.com/Lameculinaire>

