

# ATELIER PUR

## GOOD VIBES ONLY!

PAR **CHRISTELLE TACZALA** PHOTOS **MATHIEU LASSALLE**



Dans un ancien hôtel des ventes, au cœur du Vieux-Lille, se niche depuis septembre 2021, un lieu baigné de lumière et chargé d'énergies positives. Un îlot dédié au bien-être et à la santé, où l'on cultive ce que l'on cuisine, où l'on apprend à vivre en conscience, reconnecté à soi, aligné.



C'est un havre de paix, une bulle de bien-être. Un espace rare sinon unique en milieu urbain, où, passée la porte, on se sent instantanément bien. Où que l'on porte notre regard, c'est le beau qui transparaît et nous transporte.

### Un écrin inspiré et inspirant

Pour développer son activité, Séverine ne pouvait rêver mieux que ce lieu incroyable. Celle qui fut, dans une première vie, directrice artistique en agence de communication avait l'œil et le talent pour sublimer cet ancien hôtel des ventes. Les esthètes apprécieront le soin apporté aux détails et l'esprit art déco. La couleur verte des murs nous transporte dans la nature. La verrière inonde l'espace d'une douce lumière. Tout appelle le calme et la sérénité. Le cœur de la maison, la cuisine, accueille des ateliers de nutrition créatifs et gourmands. Une salle de conférences, une salle de yoga/pilates, une salle de soins et de consultation nutritionnelle... la visite se poursuit, mais c'est le potager cultivé en permaculture qui retient notre attention. *« C'est notre trésor, sourit Séverine. Là où pousse ce que nous cuisinons, où nous puisons notre énergie, les mains dans la terre, là où tout commence. »* Séverine peut compter sur le savoir-faire d'une équipe de passionnés, pour optimiser chaque parcelle, semer, entretenir, faire pousser et même dénicher des variétés anciennes afin de sublimer les plats cuisinés sur place.

### L'alimentation vivante et positive

Il y a 15 ans, confrontée à la maladie dans son entourage proche, Séverine s'est tournée vers la naturopathie, conquise par l'approche holistique de la santé. *« Il faut expérimenter pour transmettre, confie-t-elle. Germination, lacto-fermentation, gemmothérapie, phytothérapie, nutrithérapie... Cela fait 15 ans que je découvre chaque jour les bienfaits de l'alimentation vivante. Aujourd'hui où tout est souvent cuit, frit et surcuit, où nous subissons le stress et le manque de lumière. »* Sa mission : sensibiliser (les plus jeunes en particulier, son combat), donner les clefs pour prendre sa santé en main, notamment en se nourrissant d'aliments locaux le plus possible, cuisinés sainement, avec plaisir et gourmandise. *« Parce la qualité de nos cellules dépend de celle du carburant qu'on lui donne. »* Logique, évident, bon sens absolu surtout.

### Exigence et humilité

Un calendrier d'ateliers qui colle aux saisons et répond aux problématiques les plus sensibles du moment, des intervenants experts et bienveillants, une boutique qui propose des produits sains et savoureux dénichés auprès de fournisseurs partageant les valeurs d'Atelier Pur, ou élaborés par elle-même sur place, des séminaires d'entreprises, mais aussi du temps pour accueillir les personnes en consultation individuelle et les accompagner de façon personnalisée pour un rééquilibrage nutritionnel... Mais comment fait Séverine pour gérer tout cela ? *« Je suis perfectionniste et j'ai toujours aimé être challengée. Mais surtout j'ai la chance d'être entourée d'une petite équipe épatante, où chacun contribue à faire grandir le projet. Je crois aux synchronicités et me sens parfaitement alignée. Atelier pur n'est pas un business, ça remplit ma vie et lui donne du sens. Je plante des petites graines, à mon humble niveau. Je sens que ça s'éveille. »*

### ATELIER PUR

Ateliers culinaires • Conseil nutritionnel • Cours de Yoga / Pilates • Séminaires d'entreprise

8 bis rue Jean Moulin, Vieux Lille

Tél. : +33 (0)3 20 06 13 10

www.atelier-pur.fr