

NOUVEAU



# Avoir un cœur d'artichaut

On appelle comme chacun sait « cœur d'artichaut » les personnes qui ont tendance à tomber *in love* un peu facilement et à se faire des scénarios dignes d'un Oscar (parce que de toute façon, il/elle va forcément descendre du métro et nous rattraper après cet *eye contact* de folie)... Une facilité à éprouver de sincères coups de cœur de manière un poil trop récurrente qui peut aussi parfois jouer des tours côté gourmandises. N'a-t-on pas craqué au début du mois pour ces babkas *spottées* sur Instagram ? Puis on a fondu la semaine dernière pour la nouvelle déco de notre fromagerie de quartier, un fort bel endroit qui nous pousse à revenir plus que de raison acheter du reblochon. Puis hier encore, on a littéralement adoré cette nouvelle *taqueria* que nous ont fait découvrir les collègues (il faudra d'ailleurs qu'on vous raconte ce qui est arrivé à Nadine de la compta, une histoire à peine croyable). **Le souci, c'est que lorsqu'il est question de nourriture, on est aussi porté sur le polyamour, vivant de belles romances avec tous ces prétendants en simultané, ce qui explique sans doute que le dernier bouton de notre *boyfriend* jean se ferme un peu moins facilement ces derniers temps ! Dans ce cas, plutôt que d'être cœur d'artichaut, on se rend à l'évidence : il nous faut être simplement artichaut !**

Rassurez-vous, le cœur n'est pas bien loin puisqu'en l'occurrence, on peut dire que Jardin Bio étic® a mis beaucoup de cœur à l'ouvrage en imaginant cette soupe détox aussi vertueuse pour l'organisme que délicieuse, ce qui n'est pas toujours chose aisée, on vous le concède. La marque d'épicerie bio préférée des Français<sup>(1)</sup> a concocté ce délicieux velouté détox réduit en sel à 40%<sup>(2)</sup> et auréolé d'un irréfutable Nutriscore A. **Au cœur de sa recette mijotée en France, on retrouve bien entendu l'artichaut mais également quelques brins de persil, reconnus pour éliminer les toxines, du céleri pour son côté nourrissant (aucune envie d'avoir le ventre qui crie famine, on est en petite détox, pas en privation totale de nourriture, merci) et du topinambour, véritable allié du contrôle du poids.** Et puisqu'on connaît toutes les valeurs de la marque du groupe Léa Nature, qui contribue au mouvement 1% for the planet, il va de soi que tous les ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique et que ce velouté est garanti sans conservateurs ni arômes ajoutés. On vous dirait bien qu'à la lecture de tous ces bons points, on sent poindre chez nous un coup de cœur pour cette soupe détox mais vous allez de nouveau dire qu'on a un cœur d'artichaut !



**NOUVEAU**  
Velouté Artichaut Détox  
Jardin Bio étic®  
Brique 33cl, 2€39

\*Conformément à la réglementation. Conservation assurée par traitement thermique.



(1) Source : Etude KANTAR PROMETHEE CAM P5 2021. | (2) 40% de sel en moins par rapport à la moyenne des soupes du marché.

LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES DANS LES RAYONS BIO DES GMS



**BUREAU FRANCK DRAPEAU** | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : [www.franckdrapeau.com](http://www.franckdrapeau.com), Espace Journalistes  
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | [food@franckdrapeau.com](mailto:food@franckdrapeau.com)