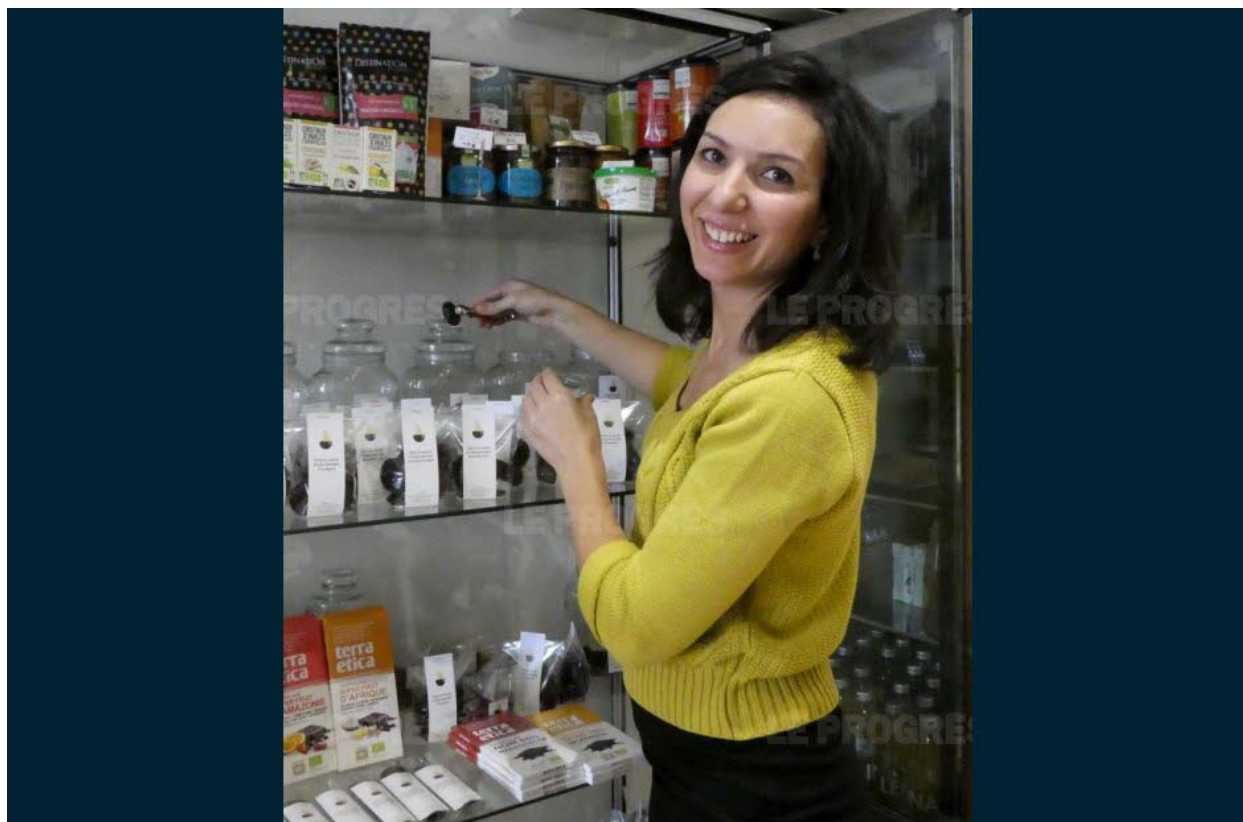


# Boutique Depuis qu'elle a découvert le slow food, Nawell Tornicelli a changé de vie

[leprogres.fr/rhone-69-edition-villeurbanne-et-caluire/2017/11/05/depuis-qu-elle-a-decouvert-le-slow-food-nawell-tornicelli-a-change-de-vie](http://leprogres.fr/rhone-69-edition-villeurbanne-et-caluire/2017/11/05/depuis-qu-elle-a-decouvert-le-slow-food-nawell-tornicelli-a-change-de-vie)



L'ancienne directrice action culturelle et théâtre de la Maison du Peuple à Pierre-Bénite a découvert le livre de Nicole Aubert *Le culte de l'urgence*, après la naissance de son fils. « Cet ouvrage m'a interrogée sur notre rapport au temps. Je ne connaissais pas le mouvement slow life. Je me suis documentée et j'ai décidé de développer cette réflexion profonde sur la société. Il faut sortir le temps du rapport marchand pour le réinscrire dans un paramètre de santé. »

Depuis son enfance à Oran, en Algérie, Nawell Tornicelli est passionnée de cuisine. « J'ai commencé à réaliser des chocolats dans le cadre amical et familial. Mon entourage les trouvait épatants. J'ai suivi des formations en huiles essentielles et décidé de mettre en convergence ce qui me touchait et ma créativité. »

La jeune femme a ouvert fin août son salon de thé, Slowdises, un espace pour stimuler la culture du goût et l'esprit. « À mon échelle, j'essaie de faire de l'éducation populaire au goût et à la santé. Le slow food, initié par le journaliste gastronomique italien Carlo Petrini propose de remettre plus d'éthique, de la fourche à la fourchette. »

En bas, se trouvent un atelier de fabrication, un bar à olfaction d'huiles essentielles et un espace dégustation de gourmandises à base d'huiles essentielles, comme les chocolats de la responsable du lieu. À l'étage, le « zénarium » est parfait pour des micro-siestes, loin du tumulte de la ville. Le lieu est meublé en slow design (achats chez Emmaüs et récupération). Des événements sont régulièrement organisés.

