



OMÉGACHOCO® JC BERTON (maître chocolatier)

Pourquoi Omégachoco, ce chocolat Bio est si différent des autres ?

Le chocolat est un sujet qui passionne toujours les foules. En effet , rares sont ceux qui restent indifférents devant ce chocolat. C'est depuis des siècles que le cacao est consommé sous forme de boisson par les Aztèques. La Déesse de la fertilité Xochiquetzal en faisait la base de sa consommation. C'est l'espagnol Cortés, lors de la conquête du Mexique en 1519, qui ramena le premier breuvage connu sous le nom de chocolat xocolatl (qui signifie en maya « moyen boire du chocolat ensemble »). Désormais le chocolat est un aliment consommé dans le monde entier sous toutes ses formes.

Les amateurs de chocolat ne manquent pas de qualificatifs pour le vénérer alors que ses détracteurs (peu nombreux, il faut bien le reconnaître, qui sont moins de 5%) n'ont que de pauvres arguments pour le discréditer. Le plaisir que le chocolat procure est de loin la raison majeure qui motive sa consommation. Motivation est un bien grand mot, gourmandise serait plus adaptée.

Désormais, il faut compter avec un chocolat qui en plus du plaisir gustatif qu'il apporte est une véritable panacée.

OMÉGACHOCO® , ce chocolat noir légèrement croustillant est de prime abord sans prétention car il ressemble à tous ces petits camarades de tablettes. Mais une fois en bouche, c'est là que se fait la différence. Sa saveur délicate enveloppe votre palais d'une tendresse indéfinissable. Les arômes du cacao flattent vos papilles pendant que le goût sucré reste en retrait. Alors que la matière chocolatée s'amenuise, le croustillant des graines de lin persiste, donnant au consommateur une irrésistible envie de croquer dans le tas. Eh non malheureux, surtout pas ! Car c'est maintenant que les oméga 3, contenus dans les graines finement concassées, vont agir. Bien être, volupté sont réservées à ceux qui savent atteindre ce Nirvana gustatif !

L'inventeur de ce fabuleux chocolat Jean Claude BERTON est formel « laisser fondre un demi carré, entre la mâchoire et la joue et attendre». Renouveler l'opération 4 fois par jour selon l'effet recherché !

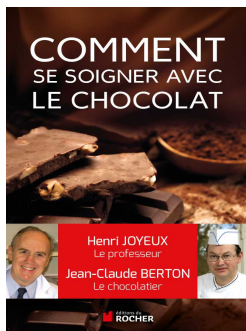
Et ils sont nombreux, les effets recherchés, à se demander parfois si ce n'est pas un chocolat marseillais ?

« Moi M^ossieur mon chocolat il ... » alors que l'autre rétorque : « NON mais moi M^ossieur mon chocolat il ... » enfin du Raimu quoi !

Rien de tout cela, les effets trouvés pour ce chocolat incroyable sont tous prouvés par des études on ne peut plus sérieuses par des scientifiques, on ne peut plus rationnels et indépendants.

Ce sont les différents composants de l'**OMÉGACHOCO®** et sa fabrication bien particulière qui lui confèrent autant de qualité.

Un procédé de fabrication des fèves de cacao en chocolat particulier car les molécules de celui-ci ne sont pas transformées donc reconnues par nos enzymes lors de la digestion ce qui le rend très efficace.



C'est la raison pour laquelle deux sommités de la médecine contemporaines ont associé leurs noms, le Pr Henri JOYEUX et le Pr Christian CABROL, à celui de J.C BERTON afin d'écrire le livre « le chocolat et le chirurgien » et « Comment se soigner avec le chocolat » (édition du Rocher). Ce manuscrit nous livre par le menu l'épopée de ce chocolat ainsi que ses bienfaits.

Stimulateur de l'humeur : C'est la théobromine (600mg/100grs) contenue dans **OMÉGACHOCO®** qui stimule le système nerveux central. La femme ménopausée sera soulagée des bouffées de chaleur et de son irritabilité hormonale. Quatre à huit demi-carrés par jour et stress, angoisse disparaissent au bout de quelques semaines.

Anti-vieillessement des vaisseaux et des cellules : les polyphénols d'**OMÉGACHOCO®** agissent sur la fonction endothéliale et l'activation des plaquettes. En clair, la tunique de vos vaisseaux est rajeunie votre sang coule à flots. Véritable « aspirine », ce chocolat éloigne tous risques d'accidents vasculaires. Toutes les fonctions cognitives du cerveau sont améliorées, mémoire, concentration y compris l'Alzheimer !

Propriétés cardiovasculaires : c'est sans doute ce qui a séduit le Pr CABROL , cardiologue émérite. *Stimulateur de la fibre cardiaque.* Grâce à la théobromine (600mg/100grs) et au potassium associé (700mg/100grs à 70% de cacao), Omégachoco est un stimulateur de la fibre cardiaque. Cette stimulation régule en douceur la fonction cardiaque grâce à l'effet alcaloïde (les alcaloïdes sont employés dans la médecine pour leurs propriétés analgésiques) de la théobromine. Comble du comble, il favorise le métabolisme des triglycérides, bref il « boulotte les graisses » qui font les plaques d'athéromes.

Hypotenseur : Les consommateurs réguliers d'**OMÉGACHOCO®** ont une pression sanguine plus basse que ceux qui n'en consomment pas. Pauvre en sel, 12mg/100grs , **OMÉGACHOCO®** peut être consommé sans crainte par des personnes qui suivent un régime hyposodé.

Cholestérol : la très faible teneur d'**OMÉGACHOCO®** en cholestérol (1,3mg /100grs) ne présente aucun danger même chez les gros consommateurs. L'acide gras monoinsaturé contenu naturellement dans le beurre de cacao *(acide oléique) utilisé dans la fabrication d'**OMÉGACHOCO®** fait baisser le taux du mauvais cholestérol (LDL).

*Attention au chocolat contenant du beurre de cacao avec des graisses ajoutées !

Anti cancer : C'est sur ce domaine très délicat qu'intervient la compétence du Pr JOYEUX (chirurgien cancérologue). Les polyphénols de fève de cacao inhibent la croissance des cellules cancéreuses et même dans certains cas la stoppe

complètement ! Les polyphénols n'interviennent pas sur la croissance des cellules normales.

Immuno-protecteur : les polyphénols ,encore eux, sont de puissants stimulants du système immunitaire inné et des premières réactions de l'immunité adaptative.

Aphrodisiaque : Et là c'est encore une bonne nouvelle ! les Aztèques l'utilisait comme excitant sexuel (il faut préciser que cette boisson chocolatée était préparée avec du piment, du poivre et des clous de girofles... !). Certains même n'hésitaient pas à s'enduire les zones érogènes d'une bouillie de cacao. Cool !

Mais il faut également savoir qu'**OMÉGACHOCO®** ne déclenche aucune migraine.

OMÉGACHOCO® favorise et régule le transit (grâce aux graines de lin concassées selon un procédé secret) et réduit de façon significative toutes les inflammations du colon (même les plus anciennes !). Il atténue également les ballonnements , brûlures d'estomac et pointe de stress, il suffit de laisser fondre doucement 2 demis carrés de chaque côté de la bouche.

OMÉGACHOCO® libère des addictions tabagiques, alcooliques et des stupéfiants. Pas d'études pour cette impensable capacité d'**OMÉGACHOCO®** mais par contre de nombreux témoignages. Ceci est dû au précurseur de la sérotonine, le magnésium en synergie avec les oligo-éléments et vitamines, l'acide gallique, la théobromine qui est en quantité supérieure à la moyenne et d'un procédé unique qui fait que les molécules ne sont pas transformées contrairement à la majorité des autres chocolats et aliments.

OMÉGACHOCO® diminue les crampes musculaires et aussi les effets du « syndrome des jambes sans repos » grâce au magnésium qu'il contient, associé aux omégas 3. Enfin et pour terminer cette longue liste **OMÉGACHOCO®** est

composé, comme tous les chocolats de micronutriments (minéraux, oligo-éléments et vitamines) qui participent au « bien-être » de ceux qui le consomment.

Omégachoco® évite les douleurs musculaires par ses protéines végétales, ses bonnes calories qui nourrissent les muscles, ses sucres lents et non celles qui donnent la graisse avec les sucres rapides.

OMÉGACHOCO® libère le constipé : car il est riche en fibres qui sont en synergie avec les bons glucides qui ne fermentent pas donc il a un index glycémique très bas de 21. Cela permet de garder les fibres actives, car elles sont souvent inhibées par les fermentations des glucides.

Il fonctionne sur l'insomniaque : très rapidement s'il trouve dès le premier jour son horloge biologique.

Pour un européen l'horloge biologique est en moyenne de 17 à 18h. Ceci est un repère mais c'est à lui de trouver son heure c'est soit une heure avant ou soit une à deux heures après, puis il reprend 4 demis carrés d'Omégachoco les uns après les autres au coucher après le brossage des dents, en laissant fondre entre la gencive et la joue. Les dentistes leur signalent qu'ils ont moins de tartre, moins d'aphtes ni de caries car l'Omégachoco ne fermente pas et n'a pas d'acidité et enlève les bactéries de la bouche ce qui empêche le déchaussement de dents.

Devant tant de bienfaits, je vois les sceptiques tordre du nez. Alors il ne reste qu'une solution : ESSAYEZ!

OMÉGACHOCO® est, vous l'avez compris, le chocolat qu'il faut avoir dans sa poche, son sac à main ou de sport. Il fond, et oui comme tous les chocolats mais beaucoup moins que les autres chocolats, une étude a aussi prouvé un meilleur confort de dégustation, surtout pour les sportifs lorsque qu'ils pratiquent leur sport..

Le procédé unique mis au point, fait qu'il ne transforme pas les molécules contrairement aux autres chocolats bio ou non bio (il est sans lécithine de soja et sans gluten) ceci fait qu'il est digeste, il contribue à rendre notre intestin encore plus performant.

Ceci fait qu'il est digeste, meilleur en goût et bon pour les personnes allergiques.

La preuve après un repas souvent vous sommeillez et vous êtes ballonné, vous saurez maintenant pourquoi ? Ceci provient des molécules des aliments transformées et qui fatigue le foie et les reins, qui sont pris pour de véritables poubelles.

Aucuns arômes ou essences ajoutés et toutes les saveurs sont naturellement dues au procédé qui met en exergue les fruités de cacao et de même pour tous nos chocolats Bio par exemple à l'orange confite Bio qui se sublime avec son chocolat si particulier donc rien à cacher avec un quelconque arôme ou essence d'orange. **(Ces chocolats bio ont un rapport qualité prix incomparable par rapport aux autres chocolats)**

D'où l'importance des repères du goût sur notre palais des saveurs que nous avons tous, mais que beaucoup ignore.

Une fois que vous avez pris conscience de votre palais des saveurs comme les dégustateurs il est important d'aider et transmettre les repères du goût aux autres consommateurs.

Nous avons donné le déclic c'est gagné à vie pour eux !

Les infos :

www.omegachoco.com

[you tube : bien être omegachoco](#)

www.biosantevousbien.fr

Les études :

- *Cocoa polyphénols and médiateurs* Am. Clin. Nutr . 2005 jan by SIES H. et AL. - *Cocoa inhibitits platelets and function* Am. J.Clin.Nutr. 2000 REIN D. et Al. - *In-vitro effects of polyphenols from cocoa and beta-sitostérol on the growth of human prostate cancer and normal cells.* Eur. J.Cancer Prv. Jourdain.C.Arch.Int.Med. 2006 Feb 27.BuiJsse B.and al. - <http://migrainequebec.com>, étude sur les migraines dues au chocolat

Passionnément chocolat,

La passion du goût et d'un savoir faire

Chocolaterie JC BERTON – 18 rue des Varennes 86530 AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT

Tél. : 05 49 02 33 30 [Site : www.omegachoco.com](http://www.omegachoco.com)

sur google voir :film 3 mn en 2008 Omegachoco guerir de David Dervan-Schreiber