



Dominique Gassin



À Melbourne, la famille de Dominique Gassin lui a appris les fondamentaux d'un mode de vie équilibré, une bonne alimentation, beaucoup de sport et de la joie. Puis une première consultation avec une Naturopathe, agit comme un déclic.

Dominique Gassin commence ses premières formations en Australie et obtient à Paris son diplôme de Naturopathe à l'école ISUPNAT.

Son entourage, ses voyages et la naissance de ses enfants ont enrichi sa pratique et sa passion pour son métier.

En 2016, elle ouvre avec sa famille un restaurant dans le 6ème arrondissement, le Judy (du nom de sa maman) où elle élabore avec le chef une carte composée de plats réalisés avec des aliments non-transformés, issus de l'agriculture biologique, locaux & biodynamiques.

Dominique y organise également des ateliers et live talks, pour partager sa vision d'un mode de vie *qualitarien* : une approche où l'on choisit ce qui est bon pour soi, les autres et la planète.