

## MAGALIE LANIEL

### Photographie et ateliers santé

Je suis une artiste dans mon coeur, une patenteuse dans ma tête, et une ingénieure sur papier. Je suis aussi photographe amateur, mécanicienne à mes heures, et couturière de bonheur. J'aime la vie, la nature et toutes les solutions écologiques originales et possibles.

Mon histoire...

J'ai toujours aimé et pratiqué l'art et le patentage de tout ce qui me tombait sous la main. Je me suis aussi toujours intéressée à la santé et aux façons simples et ingénieuses d'améliorer son mode de vie. Mon intérêt pour la résolution de problèmes m'a amenée à étudier l'ingénierie et à faire de hautes études. Mais mon amour pour le travail créatif manuel a été négligé pendant toutes ces années en milieu universitaire et corporatif. Alors pour moi-même, je m'offre aujourd'hui le plaisir de revenir à mes sources et de partager quelques connaissances avec vous.

#### Photographie :

Je pratique la photographie à temps perdu, pour le plaisir, depuis au moins 20 ans. Ayant commencé dans une chambre noire, avec le vieux 35mm de mes parents, j'ai vécu la transition au numérique (à laquelle j'ai longtemps résisté!) Et je suis grandement reconnaissante pour ce savoir « de l'ancien temps » qui, je crois, me permet aujourd'hui une bien meilleure compréhension de la physique, ou de la logique, derrière cet art visuel omniprésent.

Je vous offre un atelier de photo très condensé, mais en 2 cours pour assurer un suivi et une bonne intégration de la matière. Je ne prétends pas être une experte, mais si la photographie vous fascine et que vous ne vous y êtes jamais arrêté (ou très peu), je suis persuadée que ce cours vous aidera à apprécier cet art et cette science en même temps.

#### Fabriquer son Kombucha maison :

Le kombucha, c'est un breuvage de « thé fermenté » qu'on obtient grâce à une culture symbiotique de bactéries et de levures dans un milieu sucré. Les opinions sont divisées, mais il aurait des propriétés détoxifiante, anti-oxydante, et énergisante. Que vous y croyiez ou non, il a bon goût et il est facile à faire à la maison. Alors plutôt que de payer le gros prix pour une petite bouteille, pourquoi pas venir apprendre comment le faire?

#### Fabriquer ses crèmes hydratantes :

Comme je vous disais plus haut, j'ai toujours été attirée par les choses « faites maison », alors j'ai expérimenté toutes sortes de recettes pour faire toutes sortes de produits moi-même. Parfois la conclusion de l'expérience était « non concluante », mais souvent j'ai réussi à produire moi-même un produit à mon goût. Les avantages sont nombreux à adopter ce genre d'attitude : économie d'argent, connaissance de TOUS les ingrédients utilisés, réutilisation des contenants (pas de déchet), valorisation personnelle, etc. Si cela vous parle, venez apprendre comment faire une crème hydratante, complètement naturelle, dans votre cuisine!