



Comment reconnaît-on une huile de millepertuis de qualité thérapeutique ?

On trouve aujourd'hui multitude d'huiles de Millepertuis bon marché sur internet, mais la plupart ne sont pas forcément intéressantes d'un point de vue thérapeutique..

Quelles en sont les raisons ?

Quels sont les points à observer lors de l'achat d'une huile de Millepertuis ?

Qu'est-ce qu'un macérât d'huile de Millepertuis ?

Pour le massage de Breuss, on utilisera une huile de Millepertuis à base d'huile d'olive biologique, dans laquelle on aura mis les fleurs de Millepertuis fraîches "*Hypericum perforatum*", aussi appelées communément "*herbe de la Saint-Jean*", cueillies autour de la Saint-Jean (solstice d'été), et qu'on laissera macérer pendant 40 jours dans un endroit ensoleillé.

Cette recette existe depuis plus de 2000 ans !

Quels sont les critères de sélection d'une bonne huile de Millepertuis, et quels sont les risques avec une huile de Millepertuis bon marché ?

L'immense travail de récolte des fleurs de Millepertuis et la macération dans de l'huile d'olive vierge extra de culture biologique pendant 40 jours, parlent déjà de soi.

Une huile de Millepertuis trop bon marché a des risques de comporter les points suivants :

- Lorsque la composition ne mentionne pas l'huile d'olive comme composant de base, et qu'il est juste mentionné "huile végétale", il s'agira alors probablement d'huile de Millepertuis à base d'huile de grande consommation (par exemple colza ou tournesol).
- Huile d'olive pas forcément bio, ni forcément pressée à froid.
- Huile d'olive mélangée à de l'eau florale de Millepertuis (rien à voir avec un macérât).
- Huile de Millepertuis colorée avec un colorant végétal ?
Une huile qui laisse des taches rouges sur les habits aura très vraisemblablement été colorée.
L'orcanette aussi connue sous le nom de "Ratanjot", est un colorant végétal naturel, admis dans les produits biologiques !
Extraits de ses racines, les pigments rouges (notamment l'alkannine et la shikonine) sont liposolubles, et peuvent parfois être utilisés pour obtenir une belle couleur rouge.

Une bonne huile de millepertuis macérée dans les règles de l'Art, avec une quantité suffisante de fleurs, n'aura bien évidemment pas besoin d'être colorée !



Pascal Cavin

Thérapeute & Formateur Dorn/Breuss

www.inipis.ch

Quelles sont les caractéristiques de l'huile de Millepertuis BIO pour massage Dorn & Breuss ?

- Huile technique spécifiquement adaptée à la méthode Dorn & au massage Breuss.
Un soin particulier a été apporté pour permettre :
 - un pouvoir de pénétration maximal
 - une action anti-inflammatoire idéale
 - une action nourrissante sur les cartilages (et donc sur les disques intervertébraux)
 - une texture particulièrement agréable au toucher
- Assemblage spécifique composé de :
 - Macérât huileux de Millepertuis dans huile d'olive vierge extra*
 - Huile vierge extra de pépins de raisin *
 - Huile vierge extra d'onagre *

* Huiles obtenues par pression à froid, certifiées d'origine biologique
- Dynamisation des propriétés bienfaitantes de ce mélange notamment par ajout d'huiles essentielles d'Origan d'Espagne BIO et de Camomille Romaine BIO.
- Conservation optimale, sans métaux lourds, ni perturbateurs endocriniens, et meilleure protection aux UV grâce au conditionnement dans des bouteilles en verre brun.
- **Propriétés thérapeutiques à l'attention du thérapeute Dorn & Breuss :**
 - régulateur de l'humeur, sédatif, anxiolytique et antidépresseur.
 - anti-inflammatoire (flavonoïdes + tanins).
 - antibactérien et antiviral (flavonoïdes dont l'hyperforine et l'hypericine).
 - antiseptique, astringent et cicatrisant (flavonoïdes et tanins).
 - antalgique.
 - régulateur de la fonction hépatique et gastrique.

Comment conserver son huile tout en préservant ses remarquables qualités ?

Peut-être serait-ce bon de préciser les conditions de stockage de cette préparation..

Une bonne huile de millepertuis étant très coûteuse de par son élaboration et la qualité des composants tous Bio, il est d'un naturel réflexe de la commander en grande quantité pour en diminuer le prix.

Les propriétés de ce macérât peuvent considérablement varier selon les conditions de stockage chez soi.

Le taux vibratoire d'une huile ouverte et conservée à température ambiante chute assez rapidement (4 à 6 mois après ouverture).

De manière à conserver un taux vibratoire maximal, il est conseillé de stocker votre grande bouteille au réfrigérateur, et de ne garder que la quantité utile dans un récipient en verre de plus petit volume, et à température ambiante.

Si vous n'avez pas la chance de pouvoir fabriquer votre huile de Millepertuis vous-même cette année, vous trouverez la fameuse Huile de Millepertuis Dorn/Breuss, ainsi que tout le matériel nécessaire à votre pratique de Dorn & Breuss sur la e-boutique : www.inipis.ch



Pascal Cavin

Thérapeute & Formateur Dorn/Breuss

www.inipis.ch