



CETME 74

Centre Enseignement Thérapies Manuelles et Energétiques
www.formation-therapies.com

Newsletter N° 5 Mai Juin 2016

Contenu de cette lettre :

I Description des 2 autres sens adjacents : le Goût et l'Odorat.

II Points de saison à travailler.

III Informations sur le stage d'été : Digitopuncture, Orthothérapie.

IV Contenu de la prochaine lettre :

I Suite de la description des sens :

Nous avons décrit les trois sens majeurs l'**Ouïe**, le **Toucher** et la **Vue**. Nous continuons par deux sens importants qui n'ont pas le même rôle et donne une autre ambiance, le **Goût** et l'**Odorat**.

11 Le Goût :

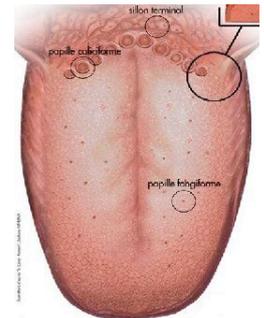
Pour tous les sens, nous avons l'organe de sensation qui réceptionne les vibrations et les transforme et simultanément l'organe d'action qui se met automatiquement en route.

Pour le Goût :

- l'organe de sensation du goût est la Langue, (sucré, salé, amer, piquant, acide).

- l'organe d'action du goût est l'Anus.

Ce sont les deux extrémités du tube digestif, la rentrée et la sortie qui vont donner des pathologies liées à l'assimilation (langue) et l'évacuation (anus, gros intestin).



Il est relié au Rayon 6 = **Idéal et Dévotion**.

Le sens du Goût est le sens moteur pour les autres sens. Avoir le **Goût** à la Vie dès la naissance est stimulant. Certaines personnes sont en dépression permanente, elles n'ont pas le goût, l'envie de vivre dans la matière, et ne l'accepte pas avec souvent des gros problèmes dans l'alimentation. L'anorexie ou boulimie en est un signe. Dans l'éducation, c'est celui qu'il faut développer. Donner le goût « A » est fondamental, donner le goût à : lire, écrire, faire des études, jouer de la musique, faire un sport ou une activité culturelle, travailler, changer, avancer, progresser. Une fois l'impulsion donnée, la dévotion à cet idéal se met en place tout seul. Tous les goûts sont dans la nature et personne n'a la vérité du goût. Quand on demande un avis sur un film, un livre, une musique, une peinture, chacun va répondre différemment selon son niveau de conscience du goût.

Pour les enseignants, il faut deviner de quel goût la personne est porteuse. Il faut trouver son prochain idéal et lui insuffler pour qu'elle abandonne petit à petit son ancien goût pour rentrer de plus en plus dans cette nouvelle découverte, envie. C'est le meilleur moyen d'avancer, car le goût s'éduque et change dans le déroulement de la vie. C'est le meilleur stimulant.

Dans la tranche des adolescents et jeunes adultes, le goût est relativement piquant et l'on choisit des activités rapides parfois dangereuses, accompagnées de boissons fortement alcoolisées, d'une musique forte et bruyante. Au fur et à mesure du temps, les activités et attirances musicales, culinaires vont changer pour évoluer vers des moments amers, acides de renfermement et développer ensuite une qualité de goût plus fine (musique plus sensible ainsi qu'une alimentation plus douce).

Si nous comparons notre alimentation d'aujourd'hui avec celle de nos ancêtres, nos goûts

culinaires se sont raffinés progressivement. Dans le temps les mets étaient très faisandés pour donner plus de goût. La sensibilité étant moins développée, les plats étaient plus forts.

C'est une erreur de dire « Nous sommes ce que nous mangeons », c'est l'inverse, « **Nous mangeons ce que nous Sommes** ». Notre façon de manger (choix des aliments, préparation, qualité, quantité) correspond exactement à notre Goût du moment.

Tous les pays ont leurs propres recettes, toutes plus différentes les unes que les autres, car chacun a son propre Goût, sa musique, ses danses, ses films, son propre humour, sa propre façon de vivre, sa propre psychologie.



Sur les différents plans le Goût correspond à :

- Physique = Vecteur, moteur d'idéal, il donne le Goût physique (sucré, salé, amer, piquant, acide).
- Emotionnel = Imagination
- Mental supérieur = Discernement
- Buddhi = Intuition
- Atma = Perfection

Le goût nous renseigne sur le : sucré, salé, amer, piquant, acide. Il joue peu de rôle dans le goût des aliments, c'est l'odorat qui est fondamental dans la perception de la saveur des aliments.

Le goût est important : il est vecteur, moteur permettant de trouver quel est notre idéal de Vie. La maladie de la perte de goût est la **dépression**. Nous en avons un exemple aux alentours des 40 ans, dans notre civilisation européenne, ou une grande majorité de personnes rentre en dépression à cette période. Cette dépression est le signe d'une demande de changement de Goût. Une première partie de la vie a été basée sur l'accumulation, la quantité, le toujours plus pour être heureux et va petit à petit se transformer, quand on est plein, dans la deuxième partie de la vie en qualité. C'est un virement total du **goût**. Ce changement fondamental, qu'on décrit souvent par la crise de la quarantaine, n'est pas une crise. C'est une demande d'adaptation à l'apparition d'un nouveau goût pour une nouvelle vie. Le décalage, entre avant et après, donne cette instabilité, même une disparition du goût, car les anciens goûts sont tombés pendant que les nouveaux ne sont pas encore apparus nettement (la dépression). Cette transition peut durer entre 1 et 2 ans quand elle est bien comprise. On peut la symboliser par la chenille qui va devenir papillon, entre les deux aspects, existe une chrysalide. Cette chrysalide, qui est de la bouillie, est la période de transition. La solution est de ne pas vouloir revenir à ces anciens goûts, qui ne feraient que repousser la proposition plus tard et plus fortement. Il faut laisser tranquillement s'installer cette quête de qualité pour permettre l'expression de notre être intérieur. Cette demande de changement est une demande intérieure qui vient de notre âme, de ce que nous sommes au plus profond, sans faux semblant, une fois la construction de la personnalité faite.



Souvent mal comprise, cette demande interne peut se solder par un changement extérieur qui ne va rien résoudre. On assiste alors à des séparations dans les couples, reconversions professionnelles, déménagements, et bien d'autres. La réponse extérieure ne peut pas répondre au changement interne et on aura le même résultat que revenir à ces anciens goûts. Ce qui est demandé, est d'avoir une autre écoute, et donc un autre discours, un autre toucher pour rentrer plus profondément en relation, un point de vue élargi pour une meilleure compréhension de la vie, un odorat plus fin et plus juste pour un meilleur discernement du chemin à suivre. En résumer, non pas changer sa façon de faire, mais d'être.

Dans une vie, il y a 2 vies : la vie avant 40 ans, la vie après 40 ans. La vraie vie est celle après 40 ans. De 0 à 40ans, cette période est la mise en place des outils. De 40 à 70 80 ans, les outils sont à la disposition de l'être intérieur.

Au niveau émotionnel le goût donne l'imagination. Idéal et imagination vont ensemble. Une personne en dépression ne peut imaginer un mieux-être, un futur, ne peut plus imaginer s'en sortir.

Dans les hôpitaux psychiatriques, on fait travailler l'imaginaire pour relancer le goût car l'imagination sera le point fort pour stimuler les autres sens.

Actuellement, le goût est vécu plus sur un plan émotionnel. C'est imaginer ce qui est possible, qu'est-ce qui est bon pour moi ? Si trop sucré ou amer ce sera un système de sécurité, de sauvegarde comme pour les animaux qui sont avertis par la langue si, ce qu'ils mangent est bon pour eux.

L'imagination, c'est l'art d'imaginer ce qui est bon pour chacun d'entre nous. C'est sans limite. Chacun définit ce qui est bon. La gastronomie est un bon exemple de tout ce qu'on peut imaginer comme recettes culinaires.

Au niveau mental supérieur : qu'est-ce qui serait bon pour l'ensemble. Pour mon goût personnel, on détruit la planète en faisant n'importe quoi. Se poser la question : qu'est-ce qui serait bon pour l'ensemble ? Comme si nous faisons partie d'un faisceau de milliards de possible, quelles sont les valeurs vraiment intéressantes pour l'ensemble. Qu'est-ce qui est vraiment bon pour que tout le monde puisse vivre ? Les valeurs de paix, d'équité, de partage respectueuses de tout le monde sont essentielles pour l'ensemble. Si on imagine une vie globale, on doit trouver non plus ce qui est bon pour moi, mais ce qui est bon pour l'ensemble. Le goût est un élément fondamental de décentrage pour passer du moi à l'ensemble. C'est notre facteur d'évolution fondamentale : changer de **Goût, d'Etat de Conscience** et donc de **Vie**.

Tous les goûts s'éduquent. Ce sont les mêmes principes pour tous les niveaux comme pour le goût de l'ensemble, la méditation...

« Il est plus facile de changer de religion que de cuisine » même les goûts musicaux évoluent dans une vie. L'Évolution de la méditation : au début avoir le goût pour s'arrêter 10 minutes et centrage par la respiration. Pas évident, puis on y prend goût. On peut s'intoxiquer avec tout, il suffit de faire des choix intelligents.

Après l'**imagination**, cela mène au **discernement**.

Discerner : quel idéal pour l'ensemble. Par rapport à l'organe d'action, l'anus. Dans un moment de vie, on peut être en surcharge d'idéaux, hyper nourrit de toutes sortes d'idéaux. Quand on ne sait plus du tout quel idéal il faut suivre « je suis paumé », le corps constipe et garde tout, au cas où cela pourrait servir. Au moment où je trouve l'idéal correspondant, je me libère de tout les autres. Le résultat du discernement débloqué est plus efficace que les dragées Fuca. Les idéaux inutiles constipent, et trouver un nouvel idéal libère en rejetant les anciens.

Quand on est dans une confusion d'idéaux, perdus, tout passe, rien n'est retenu et se traduit à l'inverse par la diarrhée.

12 L'Odorat : ce sens est relié à la relation.

- l'organe de sensation de l'odorat est « le nez ».
- l'organe d'action de l'odorat est « les organes génitaux ».

Il correspond au R4 = Harmonie par le Conflit

L'Odorat donne la qualité du Goût. Si on a le nez



bouché, nous ne percevons pas la qualité de la saveur. Il nous indique le chemin à suivre, comme le flairer d'un chien. Nous discernons la bonne piste. Il n'y a pas de concession, je fusionne ou exclue.

Quand on prend une belle marguerite et qu'on décide de la sentir, son parfum malodorant fait qu'on la rejette. Toute l'industrie du parfum, ainsi que les parfums de la nature, tous ceux qui existent du point de vue des odeurs n'a qu'un but : la sexualité, la relation. L'odorat permet d'organiser la sexualité, de trouver celui qui est comme nous, pense, sent, en rapport avec nous. Il permet de se reconnaître, de fusionner, de s'unir. C'est le sens des végétaux et des fleurs qui attirent par leurs parfums les insectes pour permettre la transmission à une autre fleur. Pour les animaux, c'est la reconnaissance de la race et du masculin et féminin par le reniflage des organes génitaux. Si l'on frotte un chiffon contre un chat, puis on attrape une souris et qu'on la frotte avec le même chiffon, la souris pourra se promener dans les pattes du chat. Celui-ci ne reconnaît que sa propre odeur et ne fait pas la différence.

Quand on a quelqu'un que l'on ne peut pas « piffer » cela ne va pas du tout.

L'odorat permet de nous unir. La base fondamentale du couple et d'aimer l'odeur de l'autre, toutes les odeurs. Si on n'aime pas l'odeur de l'autre, pas de communication : on peut facilement communiquer avec une personne un peu sourde ou que l'on ne touche pas, que l'on ne voit pas, qui n'a pas vos goûts, mais quelqu'un qui pue, cela est impossible.

Si perte de l'odorat, la personne va perdre ces relations. Il va petit à petit se couper du monde, se séparer un niveau de son couple et finira pour les hommes impuissants et pour les femmes frigides chroniques.

Chaque race possède son odeur particulière : pour les blancs, les noirs sentent forts et pour les noirs, les blancs sentent le cadavre. C'est l'une des causes du racisme. Ne pas pouvoir sentir l'autre, c'est exclure. L'odorat est un sens qui n'a pas de demi-mesure. Si on est en harmonie, il aide à fusionner avec cela. Si on est en conflit au contraire il aide à rejeter.

C'est le sens qui permet le toucher. Quand je ne me sens pas, je fais le minimum. Pour que les choses marchent on doit pouvoir les sentir.

L'odorat au niveau de l'idéalisme émotionnel est la base de l'affect, de l'amour émotionnel. D'où l'importance de l'odeur pour séduire l'autre. L'écharpe, le mouchoir, la chemise ou l'oreiller qui porte l'odeur de l'être aimé.

On apprend à se reconnaître au-delà, l'odeur émotionnelle, mentale pour reconnaître l'odeur de l'âme : l'âme sœur. Quelqu'un avec qui on a quelque chose à faire, à vivre, c'est **l'odeur de discernement spirituel**.

On se reconnaît comme ça : les animaux par l'odeur, nous par l'odeur supérieur : émotionnel, mental, spirituel et on peut s'unir à ses différents niveaux. Plus on s'élève et plus on apprend à s'unir en tant qu'ensemble.

Dans la nature, les personnes qui n'arrivent pas à s'unir avec elle : discutent, font du bruit, par rapport à d'autres qui ont besoin de silence : c'est l'odorat. La nature est pleine d'odeurs et cela nous aide à fusionner, pour nous amener directement au sens du toucher. Le **Goût** et **l'Odorat** sont en rapport avec le sens du **Toucher**. Ils ont une grande importance aussi par rapport à **l'Ouïe** et la **Vue**.

Si on a le goût de soi-même, à soi, son histoire, nous représentons « un ours mal léché » qui ne peut pas piffer grand monde et qui sexuellement ne trouve pas cela passionnant, quelquefois même seul car on est mieux seul que mal accompagné.

Quand on a le goût des autres, cela demande le même respect que pour soi-même, et va permettre la capacité de reconnaissance de l'autre. Cette capacité de **Goût** et d'**Odorat** permet d'entendre l'autre dans ce qu'il est (**l'Ouïe**), et pouvoir remonter à son potentiel par le **Toucher** et mieux comprendre ce qu'il vit (la **Vue**). On niveau plus haut, le Goût de l'ensemble, du global, de la planète Terre où la **fusion** se fait à un niveau supérieur : on rencontre les autres règnes : minéraux,



végétaux, animaux, dans ce qu'ils sont de plus essentielles. On se sent en union. Non séparé de cette nature, on entend la vraie note de tout ce qui vit, et ainsi comprendre le vrai sens de cette Vie ici, et ce qu'on a, à y faire. Cette nature devient un partenaire au même titre que les humains, pas de différence.

Le **goût** c'est notre état de conscience. On a le goût fondamental pour quoi ?

Cela enclenche l'**odorat**, la capacité à s'unir avec qui ou quoi ? Discerner qui est semblable ou totalement dissemblable ; capacité à fusionner et à partir de là, pouvoir **écouter et voir** en fonction de cet état de Conscience.

Exemple : recevoir des patients après un bon repas très copieux. Le toucher, l'écoute et la vue seront nuls car le goût sera concentré sur le sommeil. Qu'est-ce qu'on sent : le lit, si pas envie, pas de bon travail. Si le goût est plus disponible, on est capable d'être en rapport plus profond.

Le **Goût** sous-entend la qualité du **Toucher**, de l'**Odorat** et de la **Vue** qui dépendent de la qualité et de la capacité à fusionner par l'**Odorat**. Variable chaque jour, selon les gens, il faut faire l'effort de monter plus haut de façon à sentir la personne dans ce qu'elle est fondamentalement. En tant qu'être essentiel, nous sommes tous beaux et extraordinaires. C'est au niveau du petit moi que l'on peut être lamentable.

Contacter la personne à ce niveau plus beau, même si au niveau de la forme pas terrible permet de remonter à son niveau fondamental.

L'hypersensibilité de l'odorat au niveau physique, « qu'on appelle avoir un nez fin » peut aller trop loin et couper dans la relation à l'autre car besoin de se protéger. Cette perception indique que la personne est très sensible à l'aspect physique des choses et n'arrive pas à passer au dessus.

L'odeur qui ne nous plaît pas, nous indique le genre de vibrations avec lesquels on ne veut pas fusionner (vibrations trop basses, odeur de cigarette) même si on l'a apprécié auparavant. On ne peut plus. On n'accepte pas de fusionner et on met de côté. Nous sommes en désaccord avec ce genre de vibrations.

Avant l'âge de sept ans, le goût et l'odorat ne sont presque pas développés. L'émotionnel débute vers 6, 7 ans, qui est le début de l'éducation du goût.

La saveur équilibrée correspond à la fadeur qui signifie la fusion de toutes les saveurs dans la même proportion, et non sans saveur. Les anciens avaient peu de goût et mangeaient des nourritures très fortes dont la viande faisandée ou très épicée.

Quand au niveau Goût, nous sommes plus attirés par certaines saveurs, cela signifie notre état.

- Très sucré = plus émotionnel

- Très salé = plus mental

- Très piquant = plus à fond, démonstratif dans le physique.

On ne fusionne pas avec un morceau de sucre et de sel, par contre avec un plat cuisiné et un bon vin. Les bons vins ne sont pas appréciés par les jeunes car il faut éduquer le palais, le Goût. La bière est plus facilement appréciée, passe partout, donc très répandue.

On peut faire des rapports entre les 5 sens, nos parties du corps et la psychologie dans la vie quotidienne et spirituelle. Les sens nous renseignent sur tout et nous font toucher à tout pour nous amener petit à petit à une certaine perfection qui est pour :

- L'Ouïe = la Béatitude,

- Le Toucher = Le Service Divin,

- La Vue = La Réalisation Parfaite,

- Le Goût = La Perfection

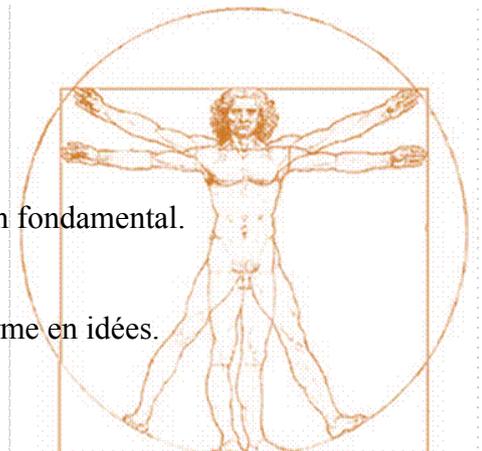
- L'Odorat = L'Omniscience

Ce sont les plus grandes qualités que l'on puisse imaginer sur le plan fondamental.

Il existe deux autres sens qui sont :

- 6^{ème} sens = Le Mental, sens qui capte les vibrations et les transforme en idées.

- 7^{ème} sens = l'Intuition



II Points de saison à travailler :



Nous sommes au printemps qui correspond en MTC au Foie. Son rôle principal est de permettre la libre circulation de l'énergie sans entrave dans l'ensemble du corps. Il est très relié au corps émotionnel, aux désirs et permet le mouvement entre les propositions de Vie (Cœur) et leur application (Rein). Il existe un axe important entre **CŒUR = FEU = YANG**

Cœur et le Rein, le Yang, le Yin, l'Esprit la Matière, le Masculin le Féminin, le Feu et l'Eau. Cette relation entre ces 2 organes doit être équilibrée pour assurer une santé harmonieuse. Le Feu vient dynamiser l'Eau, pendant que l'Eau rafraîchit le Feu pour assurer une température correcte. L'organe qui va permettre la relation entre les deux est le Foie. Par son activité de mouvement, il joue en permanence le rôle d'ascenseur pour que le Cœur et le Rein communiquent. Le Foie selon différentes circonstances peut rester bloqué soit en haut (Cœur), soit au centre (Rate), soit en bas (Rein).

Ces 3 situations vont développer des pathologies par ce manque de communication.

FOIE = BOIS
RELATION Mouvement

REIN = EAU = YIN

On le considère comme le général des armées qui met en place les plans.

Il contrôle la réflexion stratégique. Quand il est joué bien son rôle, l'esprit est heureux et tranquille, le raisonnement est clair, la pensée est affûtée, les émotions sont tranquilles. Pendant la période du printemps, il est intéressant de le drainer pour libérer les nouvelles énergies qui s'incarnent. Tout le monde connaît la salade de pissenlits qui pousse en début du printemps pour aider le Foie à se détoxiner. Dans la nature, les aliments locaux qui poussent pendant les saisons sont polarisés à l'inverse de l'énergie de la saison. Ainsi, par une alimentation juste, bio, de saison et locale vous vous équilibrez naturellement.

Au printemps, l'énergie monte comme la sève de l'arbre pour atteindre son maximum. Pour équilibrer cette montée en douceur, nos amis les végétaux qui poussent pendant cette période ont une saveur un petit peu acide ou amer pour freiner harmonieusement cet afflux. Le radis noir fait partie de ce aliments.

Le Foie est relié au niveau sentiments, à la colère, la frustration et toute extrême de ces deux états vont empêcher le Foie à faire circuler l'énergie dans l'ensemble du corps. Dans la mythologie grecque il est symbolisé par Prométhée (demi dieu) qui a donné le mental aux hommes qui s'en sont servis au niveau émotionnel. Ayant commis une faute, il a été puni par Dieu et a été condamné à rester enchaîné sur un rocher en ayant le côté droit du corps ouvert pour qu'un aigle puisse venir tous les jours lui manger une partie de son Foie. Le Foie a la faculté de se reconstituer et donc cette torture était illimitée. On peut le comparer au désir qui est un grand moteur d'avancée. Quand on a un désir et qu'on arrive à l'assouvir, un autre désir apparaît immédiatement, même le désir de ne pas avoir de désir. Il est très relié au sens du Goût = Rayon 6, situé au niveau du 3^{ème} chakra, dans la zone du Foie.



Le printemps est la période la plus dynamique énergétiquement. Le Foie correspond au mouvement, à la montée de la sève. Il peut engendrer pendant cette période, si l'énergie n'est pas canalisée, des pathologies au niveau de la tête, céphalées, vertige, insomnie, visage et yeux rouges, excitation mentale avec colères fréquentes. A l'inverse, si l'énergie reste bloquée par un dysfonctionnement du drainage et ne vient pas nourrir le haut, un état dépressif peut apparaître. On a des symptômes de repli sur soi, de grands soupirs, de tristesse, de pleurs faciles.

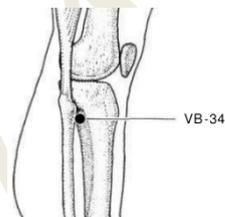
Points de saison :

4 points peuvent être fait en digitopuncture : le **3F**, le **34 VB** et le **6MC**, le **6Rte**

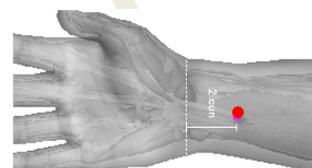
Le **3F** est le point Yuan (source, origine) du Foie et sert à stimuler mais aussi à drainer le Foie car il est situé à l'extrémité du pied. Les points situés aux extrémités pieds et mains peuvent servir à disperser l'énergie. Plus on s'éloigne de l'organe et plus on le disperse. Plus on se rapproche de l'organe et plus on le stimule (points Shu du dos et Mu du ventre). Il disperse et fait descendre le Qi du Foie, clarifie la tête, les yeux.



Le **34VB** permet de désobstruer la circulation de l'énergie, il est aussi le point de réunion des tendons et agit sur les douleurs articulaires car il nourrit les tendons musculaires pour les rendre plus souples. La Vésicule Biliaire est l'entraille (Yang, masculin) de l'organe Foie (Yin, féminin) elle l'aide et l'assiste et contribue aux fonctions du Foie. Situé à la partie externe du genou, devant la tête du péroné.



Le **6MC** est un point qui permet de libérer la poitrine, apaise le Cœur, disperse la Chaleur et régularise l'Estomac. Il est le point d'ouverture du méridien de liaison des Yin et permet de calmer le Yang quand il est en excès. Situé à 3 travers de doigt à partir du poignet, au centre du bras .



Le **6Rte** point de rassemblement des Yin du Rein, Foie et Rate. Il permet de nourrir le sang et libérer sa circulation, 4 doigts à partir de la pointe de la malléole interne.



Le Foie s'ouvre aux yeux. Quand ceux-ci sont bien nourris par le Sang, ils perçoivent bien les cinq couleurs. On peut aussi stimuler la libre circulation du Foie en travaillant les yeux.

Voici un exercice à effectuer pour travailler sur le Foie.

Les yeux ouverts : pour les hommes on commence par la gauche, les femmes à droite.

- Tirer les yeux sur un côté pendant une seconde, recentrer le regard au centre et tirer les yeux de l'autre côté, recentrer le regard. Recommencer ce cycle 10 fois.
- Tirer les yeux en haut une seconde, regarder au centre, tirer les yeux en bas une seconde, regarder au centre. Recommencer le cycle dix fois.
- Tirer les yeux en haut et sur le côté sur une seconde, regarder au centre, tirer les yeux en bas de l'autre côté, regarder au centre. Recommencer le cycle 10 fois.
- Faire le même exercice mais en inversant les côtés. Faire 10 fois.
- Tourner les yeux 10 fois par un cercle maximum en commençant d'un côté selon le sexe et faire la même chose dans l'autre sens 10 fois.



III Information sur le stage d'été :

Un stage d'été en Digitopuncture ou et Orthothérapie est organisé sur Sevrier 74320 Sevrier du 10 au 14 juillet 2016.

31 Digitopuncture :

Apprentissage des bases fondamentales de la MTC

Apprentissage d'une méthode de digitopuncture, disperser, tonifier.

Apprentissage d'une cinquantaine de points en digitopuncture, localisation, fonction.

Utilisation des ces différents points pour la prévention et le curatif.

32 L'Orthothérapie :

L'Orthothérapie est une thérapie manuelle qui permet de libérer les restrictions de mouvement du corps sans manipulations directes. Elle a les mêmes applications que l'ostéopathie, la chiropractie et les autres thérapies manuelles. Très facile d'apprentissage et d'exécution, elle permet de soulager très rapidement les douleurs articulaires, musculaires, nerveuses, ainsi que certaines fonctions comme les vertiges, les maux de tête, les désordres intestinaux et bien d'autres.

Apprentissage de la méthode, explication.

Apprentissage des points à travailler sur chaque partie du corps.

Mise en application immédiate.

Si vous êtes intéressés, tout le programme et les conditions se trouvent sur le site du CETME74 www.formation-therapies.com à la rubrique stage d'été.

IV Contenu de la prochaine lettre :

I Etude de la saison, l'été :

- Son déroulement dans le cycle à 4 temps,
- Ses éléments correspondants
- Les pathologies correspondantes.

II Relation :

- Les signes astrologiques et énergies correspondantes.
- En MTC,
- Les aliments.

III Les points à travailler.

Bonne lecture

Le CETME