



Laurence Fischer : pourquoi on plaque tout ?



Un projet qui a démarré sur les chapeaux de roue, presque une question de vie. Laurence Fischer a radicalement changé d'orientation, lorsqu'elle a créé son espace « Body to Soul », en 2006. Pour le meilleur d'elle-même et le mieux-être des autres. Corps et âme. Rencontre avec une personne authentique, entière et vraiment généreuse.

Bio Info Vous avez eu une vie antérieure avant celle de « Body to Soul ». On peut parler d'un virage à 180 degrés

Laurence Fischer Oui, j'ai tout d'abord été Marketing Manager dans différentes multinationales. J'étais épuisée, pressée comme un citron. J'aimais ce travail, bien entendu, mais à la fin le rythme n'était plus possible. Je me suis vraiment dit que je n'avais pas le choix : ou j'allais droit au mur, ou je faisais quelque chose d'autre. Or, j'ai toujours aimé le massage. Et si je n'avais pas été dans un milieu social qui ne prône pas l'utilisation des mains, j'aurais fait un métier pour pouvoir m'en servir, comme par exemple dentiste ou ébéniste. J'adore aussi me faire masser et j'aime toucher à travers un massage. Quand j'ai expérimenté le massage initiatique (conçu par Philippe Mouchet), ça fait aujourd'hui plus de huit ans, ça a été une véritable rencontre et ça m'a profondément bouleversée. Et

je me suis dit que ça c'était vraiment pour moi. J'ai voulu comprendre le protocole, les mouvements, j'adore la gestuelle. Je l'ai tout d'abord ressenti complètement. Et là aussi c'était en adéquation parfaite avec ce que je recherchais pour moi, mais aussi pour les autres. C'est un massage qui libère l'intuitif en toi. Qui touche l'âme et donc qui m'a touchée là aussi... j'ai retrouvé un contact avec quelque chose de vrai. J'ai décidé de changer de vie professionnelle.

B.I. Vous avez créé un espace dédié au corps et à l'âme

L.F. Oui, je me suis d'ailleurs installée avec différents thérapeutes qui sont dans le même esprit, où le rapport avec l'âme, en effet, est fondamental - j'ai appelé mon activité « Body to Soul » c'était il y a dix ans, et déjà cette vision était claire. J'avais aussi choisi la couleur mauve, la couleur du dernier chakra, couleur hyper spirituelle.

J'ai commencé tout d'abord uniquement avec le massage initiatique, qui n'est pas du tout un massage comme les autres, puisque c'est un voyage intérieur. Ce n'est pas un massage bien-être, mais plutôt mieux-être et qui va te toucher quelque part, plus profondément, car c'est une thérapie. Il dure deux heures en tout, car c'est important d'avoir un échange verbal avant et après ce massage. Mon rôle est d'écouter entre les lignes et de comprendre le besoin de la personne que je masse. Et d'essayer de le transcrire dans mes mains et de toucher la personne de différentes façons. Le massage initiatique est complet puisqu'il s'adresse aussi bien au physique, qu'à l'émotionnel,

au spirituel ou au mental. Parmi ma clientèle, j'ai beaucoup de chance car j'ai surtout de belles personnes qui ont déjà fait un chemin de développement personnel et donc, les rencontres sont très riches. On n'arrive pas chez moi par hasard.

B.I. Aujourd'hui vous avez développé plusieurs activités en parallèle dans votre centre

L.F. Oui, et entre-autres toute la partie « alimentation », qui prend vraiment de l'ampleur. Il faut savoir que personnellement, j'ai commencé mon changement de vie par un changement alimentaire. J'étais le prototype de la malbouffe! Alcool tous les jours, business dinner et lunch et tout ce qu'on veut! J'avais dix kilos de plus, j'étais fatiguée, je consommais beaucoup plus de sucre. Quand j'ai décidé de changer de vie j'ai aussi acheté un extracteur de jus et j'ai rencontré Tatïe (Lauwers) et ses livres. Je suis repartie avec tout ça sous le bras et j'ai fait deux mois de détox. Puis, j'ai commencé à mettre en place des conseils pour les autres en matière d'alimentation, et j'ai lancé des ateliers, il y a trois ans déjà. J'utilise les outils de Tatïe à ma façon. Ce que je fais en alimentation, est très proche de ce que je fais en massage, finalement. C'est un retour à soi. Ou par l'assiette, ou par le corps extérieur. Avec la réflexologie causale, qui est ma troisième activité, je relie le tout. Les trois axes sont vraiment complémentaires.

B.I. Vous développez ces activités liées à l'alimentation saine en les déclinant sur divers « formats »

L.F. De fait, il y a une demande énorme. Que ce soit en coaching individuel ou en ateliers pratiques. J'ai aussi lancé les « tables nature », ce sont des brunches organisés les samedis, où chacun amène un plat préparé, façon auberge espagnole. On partage et mon rôle est de faire les commentaires côté nutrition. C'est très convivial et très instructif! Les ateliers sont organisés par thèmes précis comme « faire son pain avec ses mains », par exemple. Je fais aussi mes ateliers en anglais : l'avantage de ma carrière internationale, c'est que je parle quatre langues! J'ai aussi lancé des séjours détox de trois ou quatre jours en résidentiel en Belgique et en France. L'idée c'est d'aider les personnes à démarrer une cure anti fatigue ou un plan paléo, par exemple. C'est plus difficile de démarrer que de continuer.

B.I. Vous avez donc fait le bon choix ?

L.F. Dans ma vie précédente, j'étais tout le temps malade, j'avais des sinusites chroniques et des tendinites. Maintenant, cela fait deux ans que je n'ai plus eu aucun de ces problèmes. Il faut de la patience et y aller graduellement. Rajouter quelque chose de sain petit à petit jusqu'au jour où il n'y a plus de place pour le toxique. Tout ce qui compte aujourd'hui pour moi, c'est d'être authentique et d'être moi. Et c'est un vrai bonheur d'avoir le plaisir d'être soi et de le partager. On évolue dans notre chemin individuel grâce aux autres. Chaque fois, je remercie les personnes qui viennent me voir car c'est grâce à elles que je peux faire ce métier. ●

Propos recueillis par Anne Gillet

EN PRATIQUE

Infos : www.bodytosoul.eu
Inscriptions: laurence@bodytosoul.eu ou 0484 361 624
7 rue Le Titiën - 1000 Bruxelles (Schuman - Ambiorix)

IMPORTANT : Atelier exceptionnel (50€) Comment faire son chocolat 100% cru, les mercredi 10/12 et vendredi 12/12 de 10h à 13h. Avant les fêtes, c'est un bon plan, pas vrai ?

