

© Alban PICHON Cannes



KAWASAKI

NEW Zeneration

EN PLUS DE 17 ANS, 100 000 PERSONNES ONT BÉNÉFICIÉ DES BIENFAITS DES PRODUITS CRÉÉS PAR KAZUMASA KAWASAKI. DU PAYS DU SOLEIL LEVANT À MONACO, CÉLÉBRITÉS DU MONDE DE LA POLITIQUE, DU SPECTACLE, MANNEQUINS ET BUSINESS MEN NE JURENT QUE PAR LES TRAITEMENTS ZEN ET RAFFINÉS DE CE JAPONAIS. PROMESSE D'UNE SÉRÉNITÉ SOURIANTE.

BY MARIE TOURRES

Kazumasa Kawasaki

Try Me : Qu'est-ce que les ingrédients que vous utilisez ont de si spécial ?

Kazumasa Kawasaki : Les céréales, les plantes, et les autres aliments naturels absorbent l'énergie de la terre. Tout comme dans un orchestre de musique, le mélange de différents ingrédients génère une sorte de synergie. En outre, nous utilisons des techniques de fermentation et de torréfaction uniques de la cuisine japonaise. Ces techniques brisent les grosses molécules en plus petites, facilitant ainsi l'absorption dans le corps humain.

T.M. : Tous vos produits sont exempts de produits chimiques et de parabène. Cela fait-il partie de votre philosophie ?

K.K. : Si une quelconque substance chimique est ajoutée à votre vie quotidienne, instinctivement vous manifestez de la résistance entraînant de l'inconfort et la perte de votre délicatesse envers autrui. Nous utilisons les eaux profondes de l'océan que l'on dit proches du liquide amniotique, ainsi qu'une eau de source italienne très prisée des italiens depuis l'époque de l'Empire romain. Pour les autres ingrédients,

KAWASAKI: NEW ZENERATION

100,000 PEOPLE, IN OVER 17 YEARS, HAVE ENJOYED THE BENEFITS OF PRODUCTS CREATED BY KAZUMASA KAWASAKI. FROM THE LAND OF THE RISING SUN TO MONACO, CELEBRITIES FROM THE WORLD OF POLITICS, ENTERTAINMENT, MODELS AND BUSINESS PEOPLE SWEAR BY THE ZEN AND REFINED TREATMENT OF THIS JAPANESE NATIVE. IT IS A PROMISE OF CHEERFUL SERENITY.

Try Me: What is so special in the ingredients you use ?
Kazumasa Kawasaki: Grains, plants, and other natural food absorb energy from the earth.

Mixing different ingredients generates a sort of synergy, as in a music orchestra. In addition, we use unique Japanese cooking techniques of fermenting and roasting. These techniques break down the large molecules into smaller ones, making it easier for them to be absorbed by the human body.

T.M: All your products are chemicals and paraben free. Is it part of your philosophy?

K.K: If something chemical is added to your everyday life, you instinctively resist, with the result that you feel uncomfortable or lose a sense of gentleness towards others. We use deep-sea water that is said to be close to amniotic water, and an Italian spring water that has been a favourite of the

nous choisissons ceux qui sont aussi proches que possible de la nature et avec lesquels le corps se sent à l'aise et auxquels il réagit positivement. En ce qui concerne les fragrances, nous avons opté pour l'extrait naturel de la rose sauvage qui vous rend heureux dès que vous le sentez.

T.M. : Vous lancez actuellement des nouveaux produits à Monaco. Pouvez-vous nous en dire plus ?

K.K. : Cela a toujours été mon rêve d'établir une base internationale à Monaco depuis que j'ai lancé ma propre marque. Je voulais offrir au monde les meilleurs produits japonais depuis Monaco et finalement j'ai pu obtenir l'autorisation de les commercialiser. Actuellement, Neoderm-Monaco propose nos produits et très bientôt Thermes Marins Monte-Carlo les vendra également.

T.M. : Vous lancez également une Académie Kawasaki ? Qu'est-ce qu'on y enseigne ?

K.K. : A l'Académie Kawasaki, les étudiants apprennent qu'ils peuvent être très beaux en utilisant leurs propres mains. Et ensuite, ils transmettent aux autres l'idée que tout le monde peut être très beau. Ils découvrent la joie réelle ainsi que de nouvelles énergies. Cette puissance est capable de transformer le monde en un lieu positif. Nous avons un certain nombre d'étudiants à l'Académie au Japon et une cérémonie de remise de diplômes aura lieu pour la première fois à Monaco fin mars de cette année.

T.M. : Pourquoi la bienfaisance est-elle si importante pour vous ?

K.K. : Lorsque j'avais envoyé une lettre et quelques spécialités Kazu au Pape Jean-Paul II, j'avais reçu une lettre officielle de remerciement du Département d'Etat du Vatican. J'ai commencé ensuite à recevoir des invitations en provenance du monde entier et depuis lors je me livre à la bienfaisance. Je veux être quelqu'un qui soit capable de donner généreusement de son temps à ceux qui souffrent dans le monde entier.

T.M. : Notre magazine porte le nom de « Try Me » ?

Qu'aimeriez-vous essayer ?
K.K. : En japonais, le mot qui signifie prendre un repas est composé de deux caractères kanji qui signifient également « rendre admirable quelqu'un ». Dans cet esprit, je souhaite continuer à essayer de me faire des amis dans le monde entier – des amis avec qui je partage les mêmes idées, des gens avec qui on peut prendre un repas et qui gardent toujours le sourire. ■



Mr. Ryan Cooper, Ms. Lizzy Barter and Kazumasa Kawasaki in October 2014.



Mr. Robert Kennedy Jr. and Kazumasa Kawasaki November 2014.

can be beautiful. They discover real joy and new energy. This power has the potential to turn the world into a place that is positive. We have a number of students at the Academy in Japan and a diploma awarding ceremony will take place for the first time in Monaco at the end of March this year.

T.M: Why is charity important for you?

K.K: When I sent a letter and some Kazu food to Pope John Paul II, I received an official thank-you letter from the Vatican State Department. Then, I started to receive invitations from all over the world and I have been engaged in charity ever since. I want to be someone who is able to give generously of his time to those who are suffering all over the world.

T.M: Our magazine's title is Try Me. What would you like to try ?

K.K: In Japanese, the word that means eating a meal is made up of two kanji characters that also signify "making a person good." In this spirit, I want to keep trying to make friends around the world - friends who share the same ideas, people we can have a meal with and who are always smiling. ■

▼ INFOS

Kazumasa Kawasaki
www.kazumasakawasaki.com