

LES JEUNES AVENTURIERS



Evangéline Lucius

Bulletin | Adventist Trail | adventtrail.ch

L'histoire des Corn Flakes

Comme souvent, les grandes découvertes sont des accidents.

L'histoire se passe aux Etats-Unis d'Amérique.

Le Dr John Harvey Kellogg et son frère, Will Keith, avaient mis du blé bouilli à refroidir. Mais ils ont eu des problèmes urgents à traiter et ils laissèrent là la bouillie.

À leur retour, le blé était devenu rassis et dur. Ne voulant rien perdre et comme ils n'avaient pas trop d'argent, ils décidèrent de continuer à travailler en l'aplatissant à l'aide de rouleaux. Ils espéraient obtenir une grande feuille de pâte ou une sorte de pain. À leur surprise, ils obtinrent des grains aplatis, qui une fois grillés donnèrent des « flocons » légers et croquants.

Ils les servirent aux patients du sanatorium de Battle. C'était en avril 1894.

Par la suite, les 2 frères se sont brouillés. La signature sur le paquet des céréales est celle de Will.

Du Canada au bord du Léman

Perry Alfred De Forest est d'origine canadienne. Après une formation d'infirmier à Battle Creek (Michigan, USA), il étudie la médecine à l'université de Cincinnati. Il a été le collaborateur de John Harvey Kellogg (le frère des paquets de céréales) jusqu'en 1895.

Cette année-là, il décide de traverser l'Océan Atlantique avec sa famille. Il s'installe à Bâle où se trouve le centre administratif des adventistes en Europe. Il participe à la création de l'Institut Sanitaire (centre médical), d'une fabrique pour aliments sains et d'une école en soins infirmiers.



En juin 1905, l'école, la fabrique et l'institut ont déménagé au bord du Léman, près de Gland, à la Lignière.

Comme les diplômes du Dr De Forest n'étaient pas reconnus (pas valables) en Suisse, il n'a jamais pu diriger



Connais-tu les 8 meilleurs médicaments au monde ?



Depuis 1863, les adventistes se basent sur 8

éléments pour être en bonne santé.

Les connais-tu ?

Il y a :

1. l'air pur,
2. la lumière du soleil,
3. l'alimentation,
4. l'exercice physique,
5. le repos,
6. l'eau,
7. la tempérance (faire les choses dans une juste mesure sans en faire trop) et
8. la confiance en Dieu.

Discute en famille de ce que tu peux faire pour rester en bonne santé.

Impressum

Rédacteur : R. Nagler

Sources : [Encyclopedia adventist](#) ; EGW Writings ; Wikipédia ; [Seventh-Day Adventist Encyclopedia](#) ; Wurlod, O. "La Lignière, un vaste domaine devenu clinique de réadaptation" in : « 24 heures », 18 juin 2012.

Crédits photos : Glaser, D. « L'histoire de la Clinique La Lignière ». 4.6.2023

Ligne éditoriale :
R. Nagler.

Producteurs :
VSJ Productions et la Fédération des Eglises adventistes du 7e jour de la Suisse romande et du Tessin (FSRT).

©2024

la clinique. Cela ne l'a pas empêché d'être le pionnier de la réforme sanitaire adventiste en Europe.

Et la fabrique d'aliment, la PHAG, a été la première fabrique de produits diététiques d'Europe.

Au départ, la fabrication était limitée à la farine d'avoine et aux biscuits d'avoine. Elle devient plus tard distributrice des spécialités Kellogg, des biscuits Granose et de flocons de céréales.

Aujourd'hui, la fabrique a fermé. Mais si tu demandes à tes parents ou Grands-Parents, ils pourront très probablement te parler des tranches PHAG, du PHAG Arôme (*Cénovis* 🇨🇭 ou *Marmite* 🇬🇧), des Sojanelles, du Granola, etc.



Que signifie PHAG ?



1. Pour une Hygiène Aérée Gagnante.
2. Produits Hygiéniques Alimentaires Gland.
3. Plus d'Hydraulique Augmente le Gain.

Saurais-tu retrouver les ingrédients de base de ces différents produits ?

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1. Sojanelle | a. Noix et noisettes |
| 2. Tranche PHAG | b. Levure alimentaire |
| 3. Nutola | c. Gluten de blé |
| 4. Neuroca | d. Soja |
| 5. PHAG Arôme | e. Céréales |

Réponses : 1.d; 2.c; 3.a; 4.e; 5.b. | PHAG : 2.