

DÉGÜSTER...

Déjeuner des ambassadrices d'Action Innocence le 17 février chez Lasserre

Le restaurant Lasserre et Valérie Wertheimer, Présidente-Fondatrice d'Action Innocence, préparent le grand Déjeuner de Printemps offert aux 100 personnalités les plus engagées aux côtés de l'Association. Ce déjeuner réunira des chefs d'entreprise, des représentants institutionnels, des Ambassadeurs et Ambassadrices d'Action Innocence, comme Sophie Albou, créatrice de Paul and Joe, Anne Schuhmacher, Directrice de la communication Christofle ou Nathalie Garçon, créatrice de mode.

Ces créateurs apportent un soutien actif en créant, chaque année, des nounours uniques vendus aux enchères au profit de l'Association.

Une action forte qui permet à Action Innocence, grâce aux fonds récoltés, de créer et de mettre à disposition des parents, des enseignants et des enfants, des outils pédagogiques pour prévenir et lutter contre les dérives d'Internet.



Sophie Albou, Créatrice de Paul and Joe -
Valérie Wertheimer, Présidente-Fondatrice
d'Action Innocence

Nous vous engageons à découvrir sur le site www.actioninnocence.org, le détail de leurs actions.

DÉJEUNER DE PRINTEMPS ACTION INNOCENCE PRINTEMPS-ÉTÉ 2010



LASSERRE

DÉCOU- VRIR...



Valérie Wertheimer,
Présidente-Fondatrice
d'Action Innocence



Guillaume Crampon,
Directeur Général
de Lasserre

Lasserre ouvre ses portes à l'association Action-Innocence, ONG dédiée à la prévention des risques que les enfants peuvent rencontrer sur internet.

« Le restaurant Lasserre est un haut lieu de gastronomie et d'élégance à la française unique au monde, et je suis très sensible à l'invitation de son directeur général Guillaume Crampon et à son engagement à nos côtés. C'est avec plaisir que je vais inviter, pour un déjeuner de printemps le 22 mars, nos partenaires qui, par leur engagement, contribuent au rayonnement des nombreuses réalisations portées par Action Innocence, pionnière dans la protection de la dignité et de l'intégrité des enfants sur Internet »

V. Wertheimer

« Comment ne pas adhérer à la vision de Valérie Wertheimer qui a fondé il y a dix ans l'association Action Innocence dont la mission est de préserver l'innocence de nos enfants sur internet, d'informer les parents et de sensibiliser les pouvoirs publics. Le restaurant Lasserre a souvent partagé ses valeurs citoyennes en ouvrant sa maison et en faisant découvrir sa passion pour la haute gastronomie à celles et ceux qui au quotidien s'engagent à défendre de belles causes. »

G. Crampon

Si vous souhaitez en savoir plus et réaliser des dons www.actioninnocence.org

A SAVOIR...

Souvenirs culinaires de Valérie Wertheimer et du Chef Jean-Louis Nomicos

Enfant, quels sont les plats que vous aimiez, pour quelle raison ?

VW : Tous les plats qui me rappelaient le déjeuner familial du dimanche : bouchées à la Reine, poulet rôti, purée haricots verts, steak au poivre, frites salade verte ainsi que tous les desserts dominicains, spécialement les religieuses, les millefeuilles, les petits pots de crème vanille, café et chocolat.

J-LN : Je me souviens des déjeuners du dimanche et des plats typiquement du sud que mes grand-mères réalisaient. L'une de mes grand-mères cuisinait des plats d'inspiration franco méditerranéenne. Je me rappelle de son incroyable bouillabaisse, dont la préparation lui prenait deux journées, et de ses pieds paquets qui mijotaient pendant des jours. Mon autre grand-mère qui avait des racines italiennes piémontaises nous faisait des gnocchis frais, des cocottes de lapin aux olives noires, de la polenta...

Avez-vous votre madeleine de Proust ?

VW : Toutes les odeurs de cuisson, pâtisserie et justement la madeleine.

J-LN : Les odeurs de cette cuisine, je garde en mémoire cet almanach d'odeurs.

Quel est votre plaisir gourmand ?

VW : Le foie gras avec un bon pain toasté et un bon Sauternes.

J-LN : La truffe noire sur une tranche de pain avec un filet d'huile d'olive de mon père.

Avez-vous transmis des traditions culinaires à vos enfants ?

VW : Oui, comme un art de vivre.

J-LN : Aimer les bonnes choses. Je profite du dimanche pour les faire participer de manière ludique à la préparation de plats qui les marqueront.

