

La Croix-Rouge va s'équiper d'une unité mobile

Le gala annuel de la Croix-Rouge aura lieu le 27 novembre au Château d'Apigné, près de Rennes. Les fonds récoltés permettront de financer un nouveau dispositif d'action sociale itinérant.

Entretien

Yvan Boisramé,
président de l'unité locale
de la Croix-Rouge à Rennes.

Pourquoi un dîner de gala ?

Chaque année, depuis 2008, nous organisons ce dîner gastronomique. Le Château d'Apigné s'y prête bien, il offre un cadre prestigieux. Les convives viennent profiter d'un menu d'exception, préparé par de grands chefs. Surtout, c'est l'occasion pour eux de témoigner leur soutien aux actions de solidarité menées quotidiennement par les bénévoles de la Croix-Rouge.

Que célébrez-vous cette année ?

Cette 7^e édition est placée sous le signe des 150 ans de la Croix-Rouge française. Elle a vu le jour en 1859, sous l'impulsion d'Henry Dunant (Nobel de la paix en 1901), qui avait été profondément marqué par les horreurs de la guerre sur le champ de bataille de Solferino. Depuis, cette institution œuvre au quotidien pour réduire toutes les souffrances.

Au-delà, il y a aussi vos actions locales ?

Lors de ce dîner de gala, l'intégralité des fonds va permettre de financer un projet innovant de dispositif d'action sociale itinérant, la « Croix-Rouge sur roues ». Il s'agit d'aller au plus près des personnes en difficulté, afin de rompre leur isolement et de favoriser leur insertion sociale. Un peu à la manière des commerces ambulants qui sillonnent la campagne, notre camionnette ira dans les communes du pays de Rennes. Elle proposera une Veste-boutique, de l'aide alimentaire



Rien qu'à Rennes, l'unité locale de la Croix-Rouge rassemble 240 bénévoles. Ici avec leur président, Yvan Boisramé (quatrième en partant de la droite, au premier plan).

ainsi qu'un accueil écoute avec des bénévoles. C'est important, car beaucoup de services tendent à disparaître en zone rurale.

Qui va concocter le menu ?

Ce dîner gastronomique sera préparé par des Maîtres Cuisiniers de France (Rachel Gesbert, La Fontaine aux Perles ; Jacques Faby, Le Cours des Lices ; Jean-Marc Chandouineau ; Le Chandouineau). Ils sont aux fourneaux avec les cuisiniers du

restaurant Les Tourelles, au Château d'Apigné, où se tiendra le dîner : Nicolas Briand et Anne-Laure Le Frangier. La Faculté des métiers de Ker-Lann est également partenaire de la soirée.

Comment s'inscrire ?

140 convives sont attendus lors de ce dîner et il reste de la place pour ceux qui souhaitent se joindre à nous. La participation demandée s'élève à 100 € par personne (80 € après

déduction fiscale). Si un chef d'entreprise veut réserver une table, il peut inviter huit personnes pour 1 400 € (560 € après déduction fiscale).

Recueilli par Olivier BERREZAI.

Jeudi 27 novembre, à partir de 19 h 15, au Château d'Apigné, au Rheu, à 8 km au sud de Rennes. Renseignements et réservations, par courriel : ul.rennes@croix-rouge.fr, ou en téléphonant au 06 10 36 47 12.

Ouest-France

du Lundi 24 novembre 2014