

# « C'est de plus en plus difficile »

**Solidarité.** Entretien avec Denis Cuvillier, ancien président de la Croix-Rouge départementale, en charge de l'organisation du sixième gala, qui se tiendra jeudi 16 novembre à Verchant, en partenariat avec les Maîtres cuisiniers de France.

**L**e traditionnel gala de la Croix-Rouge a lieu dans trois semaines. Où en êtes-vous en terme d'organisation et d'engagements ?

En terme d'organisation, on commence à avoir l'habitude. Et surtout, on s'appuie sur les compétences du domaine de Verchant et sur celles des Maîtres cuisiniers de France qui répondent toujours présent à nos sollicitations. En revanche, on est un peu plus inquiet, cette année, en terme d'engagements. On est à trois semaines de l'événement et les inscriptions sont timides. C'est de plus en plus difficile d'arriver à mobiliser les bonnes âmes qui sont sollicitées de toutes parts.

**Pourtant, financièrement, c'est une soirée qui compte sur votre budget annuel, n'est-ce pas ?**

Effectivement, la réussite de cette soirée est extrêmement importante pour la Croix-Rouge départementale car les dons ainsi récoltés représentent plus de 10 % de notre budget annuel. Jusqu'à présent, on parvenait à rassembler 300 convives. À 220 € le repas (\*), ça nous permettait, après déduction de certains frais, de récolter tout de même 45 000 € en une soirée.

Mais là, cette année, on table sur 200 convives. Après, il faut garder espoir, il nous reste encore trois semaines et les généreux donateurs peuvent encore se manifester. On croise les doigts.

**Quel est le programme de cette soirée ?**

Chaque année, les Maîtres cuisiniers de France nous concoctent un menu trois étoiles grâce à leurs fournisseurs privilégiés. On ne les remerciera d'ailleurs jamais assez, eux qui sont à l'origine, depuis 2008 et dans plusieurs villes de France, de ces grands rendez-vous caritatifs au cours desquels se conjuguent générosité et gastronomie. Leur investissement a permis de collecter, au total, plus de 2 M€ au profit de la Croix-Rouge française. C'est exceptionnel.

Outre le repas, il y aura également une tombola avec de sacrés lots à gagner, ainsi qu'une vente aux enchères de maillots dédicacés du MHR et du MHB.

**À quoi est destinée cette collecte gastronomique ?**

L'an passé, nous avions pour objectif de récolter des fonds pour financer une ambulance. Malheureusement, nous n'avons pas eu assez d'argent



■ Denis Cuvillier entouré par les chefs et les bénévoles. R. D. H.

pour le faire, donc on s'est rabattu sur l'achat de remorques.

Cette fois-ci, la collecte est destinée à l'achat de matériel, qui s'use d'année en année, comme des lits de camp, des duvets, des couvertures, des cafetières, etc. Mais aussi à rembourser en partie nos interventions sur l'île de Saint-Martin après le passage de l'ouragan Irma.

**Aujourd'hui, dans l'Hérault, que représente la Croix-Rouge ?**

Comme toutes les délégations de la Croix-Rouge française, nous œuvrons au quotidien tant aux côtés des plus vulnérables que dans les situations d'urgence, sur les postes de secours lors des représentations publiques ou sportives, pour les plus défavorisés et les personnes âgées.

Nos équipes de bénévoles du secourisme et du social démontrent leur engagement face aux nouvelles menaces et aux nouveaux défis. Atténuer les inégalités sociales et accompagner

les plus fragiles sont nos priorités, tout autant que l'est la formation du grand public aux gestes d'urgence.

Sur le plan départemental, on compte sept délégations (Montpellier, Béziers, Sète, Lunel, Pézenas, Lodève, Gignac) dans lesquelles œuvrent pas moins de 450 bénévoles. Et dans chaque délégation, on gère des épiceries sociales, des Vestiboutiques, des points hygiène maman-bébé et des centres d'alphabétisation. Sans oublier nos secouristes.

**Avez-vous des projets sur le plan départemental ?**

Nous avons un joli projet à Montpellier qui piétine un peu malheureusement. On souhaite créer une structure avec des bénévoles qui accueillera des malades d'Alzheimer pour soulager les familles. On cherche toujours des locaux à cet effet.

Recueilli par LAURENT VERMOREL  
lvermorel@midilibre.com

► (\*) Si le prix de ce repas de prestige est de 220 €, notez qu'une défiscalisation est applicable à hauteur de 75 % pour les particuliers et de 60 % pour les entreprises.

► Informations et réservations : 04 67 58 21 00 ou, par mail, dd34@croix-rouge.fr.

**TOP CHEFS**

Menu de prestige

Pour ce sixième dîner de gala de la Croix-Rouge, les Maîtres cuisiniers de France, associés aux Chefs d'Oc, ont mis les petits plats dans les grands. Et ils sont pas moins de dix-sept à s'être impliqués dans cette édition... 2017.

En l'occurrence, Jacques Mazerand, Frédéric Husser, Jacques et Laurent Pourcel, Éric Cellier, Charles Fontès, Paul Courtaux, Patrick Gultat, Richard Juste, Guillaume Despont, Guillaume Leclere, Romain Salamone, Michel Loustau, Michel Alexandre, Georges et Thierry Rousset et Guy Prouhèze.

Nul doute que, cette année encore, les gastronomes au grand cœur vont se régaler avec, d'abord, le buffet d'apéritif autour du champagne Mumm cordon rouge, les huîtres Tarbouriech et petits fours. Puis avec une escalope de foie gras poêlée accompagnée de coings confits au safran et crumble aux fruits secs. Un suprême de faisan et son millefeuille de roseval, champignons, chou farci. Sans oublier la gourmandise au chocolat noir intérieur gianduja et noisettes caramélisées. Avant de clore cette magnifique soirée avec des mignardises et le café. Le tout en accord mets et vins avec de délicieux IGP Pays d'Oc.