

Sodexo se mobilise pour le Mois du don

## 3.496 euros pour la Croix-Rouge

3.496 euros, c'est le montant récolté par les collaborateurs de Sodexo grâce à la générosité des clients et aux efforts de chacun, qui permettront notamment à la Croix-Rouge luxembourgeoise de poursuivre leurs actions d'aide aux plus vulnérables.

Durant tout le mois d'avril, l'ensemble des collaborateurs et clients de la société se sont appliqués à collecter des fonds en ven-

dant des sacs shopping aux couleurs du Mois du don dans leurs restaurants.

### Appel au bénévolat

Si l'année dernière, les collaborateurs Sodexo avaient déjà récolté plus de 3.200 euros pour la Croix-Rouge en vendant des porte-clefs, ils avaient pour objectif personnel cette année d'aller au-delà de ce montant, et

c'est pari réussi. Les sacs étant vendus à 3 euros la pièce, 27 collaborateurs du siège Sodexo se sont relayés sur une vingtaine de sites clients.

L'action s'intégrait dans le cadre du „Servathon”, un appel au bénévolat interne à la société pour lutter contre la malnutrition et la faim „Stop hunger”.

La motivation générale et les généreux donateurs auront donc permis de faire de cette initiative une réussite



Lors d'une action de vente

Fondation Hëllef fir d'Natur

## Un chèque de 17.165 euros

Depuis de nombreuses années Cactus soutient natur&ëmwelt – Fondation Hëllef fir d'Natur par l'intermédiaire de différentes actions menées dans les points de vente. En 2010, Cactus a créé le projet „Natur-Brout” au profit de la Fondation. Pour chaque pain „Natur-Brout” vendu, Cactus s'engage à reverser 10 centimes à la Fondation.

Les deux premières années de la collaboration étaient destinées à la sauvegarde de l'espace vital de la loutre dans notre pays. Depuis maintenant un an, Cactus donne son support à la Fondation pour son projet de protec-

tion des prairies à orchidées sauvages au Grand-Duché de Luxembourg. Les fonds récoltés sont utilisés pour l'acquisition de terrains à haute valeur biologique, propices aux orchidées, entre autres, dans la région de Junglinster ou de Moersdorf. Ce sont des réserves naturelles indispensables pour préserver la biodiversité.

Si on pense souvent à tort que les orchidées ne sont que des plantes tropicales, la flore européenne possède pourtant un nombre important d'orchidées terrestres, souvent assez spectaculaires pour qui sait les observer

attentivement. Lors du lancement de la nouvelle campagne en 2012, l'emballage du „Natur-Brout” a changé et passe du bordeaux au bordeaux-fuchsia.

En vente dans les rayons des supermarchés Cactus, au comptoir ou en libre-service, „Natur-Brout” est un pain sain et équilibré, mariant plusieurs graines: tournesol, lin, citrouille, pavot et sésame. Cactus et natur&ëmwelt – Fondation Hëllef fir d'Natur remercient tous les clients Cactus qui, en achetant ce pain délicieux, soutiennent le projet de protection des prairies à orchidées sauvages.



Les responsables de natur&ëmwelt – Fondation Hëllef fir d'Natur ont reçu le chèque des mains des responsables marketing de Cactus

Cactus Charity

## Un chèque de 6.045 euros pour l'ALA



(D.g.à.d.): Alain Tapp, responsable des relations publiques ALA, Denis Mancini, membre du directoire ALA, Karin Pütz, responsable des relations publiques Cactus S.A. et Jean-Marie Desbordes, membre du directoire ALA, lors de la remise de chèque

Depuis octobre 2012, Cactus invite tous ses clients, détenteurs d'une carte client, à convertir leurs points de fidélité en dons financiers au profit de six associations caritatives du Luxembourg. Par tranche de 500 points offerts par le client, Cactus s'engage à

verser 5 euros à l'association choisie par le client.

Grâce à la générosité des clients Cactus un chèque de 6.045 euros, provenant exclusivement de dons en points des clients, a pu être remis à l'Association Luxembourg Alzheimer (ALA).

Ouverture d'une gelateria artisanale

## Haut de gamme de tradition florentine



La première enseigne Bargello a ouvert ses portes fin avril à Luxembourg, elle propose des spécialités glacées pour toutes les saisons et toutes les occasions.

C'est à Florence, ville d'origine des gelati, que se trouve le célèbre Bargello, cet ancien palais communal reconverti en Musée d'histoire. De ce patrimoine est né la gelateria Bargello.

Le concept, unique au Luxembourg, réinvente le glacier dans ses moindres détails, mêlant habilement l'élégance du lieu et le raffinement du savoir-faire florentin. Les spécialités glacées de la maison (crèmes, sorbets, bâtonnets, parfaits, granites siciliennes) y sont réalisées de façon artisanale, sans ajout de colorant ni aromes artificiels, afin d'en préserver le goût authentique et l'onctuosité qui séduira les petits et grands gourmets.

En effet, Laura Fontani, la fon-

datrice et propriétaire, porte une grande attention aux produits afin d'en garantir la fraîcheur et la qualité. Passionnée, elle voyage régulièrement entre l'Italie et le Luxembourg et sélectionne avec soin chaque ingrédient de ses recettes. Parmi les 18 parfums, sont à découvrir l'étonnant Sorbetto al cioccolato (sorbet au chocolat), la Crema Bargello (mascarpone, café) et les classiques mais délicieux Pistache à la pistache verte AOC de Bronte (Sicile), Noisette à base de noisettes Tonda Gentile du Piémont et les sorbets aux fruits frais de saison.

Glacier Bargello, ouverture du lundi au samedi de 11.00 heures à 20.00 heures et le dimanche de 14.00 heures de 19.00 heures.

La gelateria se trouve au numéro 13-15, rue Fort Elisabeth à Luxembourg-Ville. Plus d'Infos sous [www.bargello.lu](http://www.bargello.lu)