

Jamhour, le 6 janvier 2010

Chère Madame, Cher Monsieur,

Dans le but de soutenir les œuvres sociales du Collège Notre-Dame de Jamhour, le **CENTRE S PORTIF, CULTUREL ET SOCIAL**, en collaboration avec l'ambassade d'Italie au Liban, l'Institut Culturel italien et l'Académie Internationale de la Gastronomie et en la présence de S.E.M. Gabriele Checchia, organise le mardi 2 février 2010, un dîner de gala préparé par le Chef Nadia Santini, « trois étoiles », Guide Michelin.

Grâce à votre soutien, cet évènement, désormais annuel, revêt une importance particulière puisqu'il apporte l'aide financière nécessaire à la réalisation de projets à caractère social, telle la réhabilitation par nos jeunes élèves volontaires, d'écoles primaires publiques dans différentes régions libanaises.

Nous souhaitons vivement vous compter parmi nos convives ce soir-là. Le nombre de places étant limité à 150 personnes, nous espérons recevoir votre réservation avant le 15 janvier 2010.

Avec nos salutations distinguées et nos meilleurs vœux pour la nouvelle année 2010,
Joumana Hobeïka
Vice-président du Comité Directeur

Samir A
Président du Comité Dire

PS : Le prix de ce dîner de gala est de 300\$ par personne.
Tables de 10 personnes.

Pour toute information et pour vos réservations, veuillez contacter Nada Maatouk, du lundi au vendredi, de 9h à 15h au 05-924151 ext : 1250 ou au 03-301452



Née en Italie près de Bologne et mariée à Antonio Santini en 1974, Nadia Santini après avoir fait l'École Polytechnique, change de voie et se lance avec son mari dans la restauration fine. *Seul 3 étoiles Michelin* d'Italie à n'avoir jamais perdu sa troisième étoile depuis qu'elle l'a obtenue en 1996, elle est reconnue dans le milieu comme la reine de la cuisine italienne et meilleure Chef cuisinier du monde ! Chef du restaurant « Dal Pescatore » situé dans le triangle d'or italien, dans la réserve naturelle du Parc de l'Oglio Sud, à l'intérieur d'une maison de campagne, elle propose une cuisine qui puise son origine dans la façon de cuisiner de la mère d'Antonio conjuguée à sa sensibilité culinaire. Nadia Santini conserve un lien fort avec la tradition, mais demeure autonome pour atteindre des équilibres originaux et des harmonies surprenantes, respectant ainsi le produit original et la saveur simple des ingrédients.

« C'est dans le respect de la tradition que nous présentons notre cuisine, en espérant vous faire connaître l'âme généreuse et vive de notre terre »

CSCS : dîner de Gala (2 février 2010)

Published on Collège Notre-Dame de Jamhour- الجمهورية دةسي مدرسة (<http://www.ndj.edu.lb>)

Citation inscrite sur les cartes des menus du « Dal Pescatore »

Source URL (modified on 27/08/2010 - 14:17):<http://www.ndj.edu.lb/node/1769>