Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Rayan Allaf le 15 avril 2024

Avignon, Sainte-Catherine : « Le dîner des chefs à la maison » revient le 26 et 27 avril

Pour la quatrième fois, plusieurs chefs cuisiniers du territoire d'Avignon se mobilisent sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne pour proposer des paniers gastronomiques pour 100 euros par personne en click & collect. Cette année, les profits profiteront à un projet mis en place par l'Institut du cancer de Sainte-Catherine.

Ce 26 et 27 avril, c'est la quatrième édition du « dîner des chefs à la maison. » Le principe ? 52 chefs cuisiniers du territoire Avignon-Provence ont collaboré pour proposer des repas caritatifs et gastronomiques à un prix fixe de 100 euros en click & collect. Christian Etienne, chef étoilé, a dirigé une fois de plus ce groupe de travail avec l'idée de concocter un panier plein de saveurs et de vie.

Vous pouvez commander vos paniers dès maintenant et les retirer le vendredi 26 ou le samedi 27 avril dans l'un des deux points de distribution proposés à Avignon, à l'Institut Sainte-Catherine ou à Morières-lès-Avignon chez Helen Traiteur. La date limite de commande par chèque est le vendredi 19 avril et la date limite de commande par carte bleu est le lundi 22 avril.

Des bénéfices à destination d'un projet contre le cancer

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Rayan Allaf le 15 avril 2024

L'ensemble des profits qui seront récoltés durant cette initiative sera reversé à un projet de santé mis en place par l'Institut Sainte-Catherine engagé dans la lutte contre le cancer. Il s'agit du programme de recherche Interception qui a été pensé par l'Institut Gustave Rousy, et Sainte-Catherine fait partie des deux seuls établissements avec l'Institut de Villejuif à proposer ce dessein. L'idée est d'apporter un changement de trajectoire de vie et de santé aux personnes qui sont particulièrement susceptibles de développer un cancer.

En participant à ce projet, vous devenez mécène de l'Institut Sainte-Catherine, ce qui vous permet d'avoir accès à une déduction fiscale. Le prix de revient du panier étant de 50€, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50€ restants.
– Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%)
– Pour une entreprise, déduction fiscale possible de 30€ (60%)

Un menu 2024 haut en couleur

Cette année, le menu de 2024 sera placé sous le signe de l'association des saveurs. Vous pouvez notamment retrouver :

– 4 pièces apéritives
Foie gras, pain d'épices, dôme de pomme caramélisé
Pique de poulpe mariné, fenouil, pickles de radis
Finger d'agneau façon tajine
Baby courgette farcie d'une niçoise de légumes.

– Mise en bouche
Crabe et daurade rougie de betterave, Gel de vinaigre Tosazu.

– Entrée
Compression d'asperges vertes et blanches de Mr. Gros au nori, marmelade d'asperge, confit d'œuf bio et condiment carotte/agrumes.

– Plat
Épaule d'agneau de la Crau confite aux épices mauresques, jus réduit infusé de sauge, artichaut rôti, navet nouveau, larme de pomme de terre.

– Dessert
La douceur acidulée : un biscuit croustillant, une mousse au thé Earl Grey, confit de pamplemousse.

Petit rappel des éditions précédentes

2021 (1re édition) : 25 238,31 € de collecte grâce à la vente de **653 repas commandés** par 281 participants : Les restaurants n'étaient pas encore ouverts pour cause de Covid et les participants étaient avides d'un menu réalisé par les chefs de la région Projet associé : Le nouveau service Ventoux, service de soins palliatifs et de séjours longue durée qui a ouvert en juin 2021

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Rayan Allaf le 15 avril 2024

2022 (2e édition) : 18 767,55 € de collecte grâce à la vente de **435 repas commandés** par 190 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique »

2023 (3e édition) : 13 834 € de collecte grâce à la vente de **438 repas commandés** par 179 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique » (sur 2 ans, car projet lourd)

Infos pratiques : « Le dîner des chefs à la maison ». Le vendredi 26 et le samedi 27 avril 2024. Commandes possibles en cliquant ici. Retraits sur l'Institut Sainte-Catherine, 250 chemin de Baigne Pieds, Avignon ou à Helen Traiteur, 884 route de Chateaublanc, Morières-lès-Avignon.