

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 mars 2023

# Avignon, Sainte-Catherine, les 31 mars et 1er avril c'est 'Le dîner des chefs à la maison'



La 3<sup>e</sup> édition du '[Dîner de chef à la maison](#)' est de retour. Le principe ? 35 chefs cuisiniers du territoire d'Avignon-Provence, sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne, proposent des paniers gastronomiques disponibles en click & collect pour 100€ par personne.

Ces repas caritatifs et gastronomiques à prendre chez soi portent un projet ambitieux, une plateforme digitale dévolue au suivi des patients soignés à domicile. Objectif ? Permettre à l'Institut du cancer Avignon-Provence-Sainte-Catherine de suivre et de sécuriser les prises en charge des patients sous thérapie orale, revenus à leur domicile.

## Devenir mécène

« Devenir mécène de Sainte-Catherine, c'est associer nos forces et innover ensemble dans la lutte contre le cancer sur notre territoire Avignon-Provence » a souligné le docteur Daniel Serin, Vice-Président de Sainte-Catherine Institut du Cancer - Avignon-Provence.

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 mars 2023



DR

## Le menu

4 pièces apéritives : Pomme rate en aioli vegan ; Compressé de foie gras de canard aux griottes ; Pince-moi d'un mangetout, caviar de tomate, basilic et Tandori de volaille en ruban de carotte jaune.

## Mise en bouche

Tataki de saumon aux épices, Crèmeux de salicornes, Gel de gingembre.

## Entrée

Parfait d'artichaut violet de Provence / Tuile de pain et croustille de poivrade / Râpé et jaune d'œuf fumé

## Plat

Grenadin de veau dans le filet cuit basse température, jus marbré d'un pistou, asperge blanche rôtie de Monsieur Gros, purée de carottes, pomme de terre « primeur » confite au jus de viande.

## Dessert

Crème cheesecake accompagnée d'un croustillant spéculos et d'un biscuit génois avec un crémeux exotique mangue

## Commander les paniers

Les paniers gastronomiques sont à réserver [ici](#) jusqu'au 27 mars. Si vous souhaitez payer par chèque c'est [ici](#). Dans ce cas les commandes sont disponibles jusqu'au vendredi 24 mars. Commander [ici](#).

## Le retrait des paniers

Le retrait des paniers se fait le vendredi 31 mars ou le samedi 1<sup>er</sup> avril à Sainte-Catherine ou chez Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Un document précisant comment réchauffer et présenter les mets est joint au panier gastronomique.

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 mars 2023

## La déduction fiscale

Selon la Loi n°2021-1109 du 24 août 2021, 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, celle-ci sera de 30 € (60%).



DR

## Les chefs participants à l'opération caritative

Les chefs participants à l'opération caritative sont : Pascal Auger Hôtel d'Europe - Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour - Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc - Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil - Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur - Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière - Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue - Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier - Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant - Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen - Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant - Avignon ; Frédéric Hawecker Pâtisserie Chocolaterie Hawecker - Châteaurenard ; Daniel Hebet Le Jardin du Quai - L'Isle sur la Sorgue ; Philippe Houy Château d'Arpaillargues - Arpaillargues ; Robert Lallemand La Petite Auberge - Noves ; François Laloue Maison Violette - Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux - Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière - Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly - La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur - Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus - Joucas ; Michel Meissonnier L'Hermitage - Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas - Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie - Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac - Paluds de Noves ; Michel Philibert

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 mars 2023

Le Gajulea - Le Barroux ; Florent Pietravalle La Mirande - Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière - Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil - Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson - Châteaurenard ; Eric Sapet La petite maison de Curcuron - Curcuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin - Avignon ; Jeoffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon.



DR