Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Le Dîner des Chefs : une soirée d'exception où la gastronomie se met au service de la vie

Le 21 novembre, le Palais des Papes se transformera en haut lieu de la gastronomie solidaire à l'occasion de la 6e édition du Dîner des Chefs, organisé par Sainte-Catherine – Institut du Cancer Avignon-Provence. Une soirée unique dévolue aux entreprises, qui mêle l'excellence culinaire de 60 grands chefs, un cadre patrimonial époustouflant, des rencontres inspirantes, et un engagement concret dans la lutte contre le cancer. Objectif ? Financer un projet médical de pointe… et vivre une expérience inoubliable. Dépêchez-vous de réserver car il ne reste que 4 tables. Autre information d'importance : L'année prochaine l'Institut Sainte-Catherine fêtera ses 80 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Imaginez : les salles majestueuses du Palais des Papes, une brigade de chefs menée par le légendaire chef étoilé Christian Étienne, un cocktail gastronomique à couper le souffle, un dîner digne des plus grandes tables, des enchères dignes d'un palace… et au cœur de tout cela : un engagement solidaire puissant pour faire progresser la lutte contre le cancer.

Le dîner des chefs
C'est exactement ce que propose le Dîner des Chefs, de retour pour une 6e édition aussi gourmande qu'ambitieuse. Un événement caritatif devenu incontournable en Vaucluse, et plus largement dans le paysage de la gastronomie solidaire en France. Depuis sa création en 2019, plus de 560 000€ ont été collectés, finançant des projets médicaux innovants et concrets.

Une soirée pour les entreprises… pas comme les autres
À l'heure où les valeurs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) deviennent essentielles, 36 entreprises auront l'opportunité de réserver une table de 10 personnes dans un cadre prestigieux, en devenant mécènes d'un projet médical de très haute technologie. Dix tables seront spécialement ouvertes à de nouveaux mécènes, désireux d'associer leur image à l'événement gastronomique solidaire le plus prestigieux de la région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

De grands chefs étoilés, des maitres cuisiniers de France, de grands professionnels de santé, des mécènes lors de la conférence de presse à Sainte Catherine pour présenter le Diner des chefs Copyright MMH

La table Sainte-Catherine

« Chaque année, des collaborateurs de Sainte-Catherine sont tirés au sort pour représenter l'établissement lors du Dîner des Chefs, précise le docteur oncologue Daniel Serin, président du Conseil d'administration de Sainte-Catherine. Soignants et non-soignants partagent cette soirée solidaire aux côtés des convives en incarnant les valeurs humaines et l'engagement de toutes nos équipes au service des patients. »

Pourquoi participer ?

Participer, c'est aussi : Afficher ses valeurs, Offrir à ses collaborateurs ou clients une soirée unique, Rejoindre un réseau d'entrepreneurs solidaires, et bénéficier des avantages fiscaux liés au mécénat. « D'ailleurs, cette 6e édition du Dîner des chefs est soutenue par 50 entreprises mécènes » a précisé le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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

Deux temps forts dans un lieu magique

Un cocktail gourmand, pour éveiller les papilles et les connexions**.** Dans la majestueuse salle de la Grande Audience, le cocktail orchestré par une quarantaine de chefs — épaulés par Helen Traiteur — propose des ateliers gastronomiques où les convives pourront échanger, goûter, s'émerveiller… Une ambiance chaleureuse et décontractée, parfaite pour nouer des liens dans une atmosphère conviviale.

Le docteur Daniel Serin, oncologue et président du Conseil d'administration de l'Institut Sainte-Catherine Copyright MMH

Un dîner d'exception dans la salle du Grand Tinel

C'est ensuite dans la salle historique du Grand Tinel, sous les voûtes chargées d'histoire, que les convives dégusteront un repas gastronomique en trois temps, signé par une équipe de chefs étoilés et passionnés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Une partition parfaite de saveurs, d'émotions et de savoir-faire culinaire.

Enchères de prestiqe et généreuse tombola
Moment-phare de la soirée, les enchères caritatives animées par Maître Patrick Armengau feront vibrer les convives avec des lots d'exception : Œuvres d'art signées Stéphane Testa, Franck Tordjmann et Jérémie Roussier, Navigation sur le mythique Maxi Trimaran Banque Populaire XI, Bijoux haute joaillerie Doux, Cuvées rares et dédicacées ! dont une signée… Brad Pitt, Places VIP pour des événements sportifs. Une tombola viendra clore la soirée avec de nombreux cadeaux : expériences, repas gastronomiques, vins, bons cadeaux… De quoi repartir le cœur, et les bras, bien remplis.

Un projet 2025 d'envergure internationale
Cette année, les fonds collectés permettront de financer la nouvelle version de l'appareil de radiothérapie Halcyon. Un appareil de radiothérapie ultra-précis, unique en Europe, repéré et signalé par Catherine Khamphan, physicienne médicale chargée de parcourir le monde, pour Sainte-Catherine, afin de trouver les dernières innovations technologiques. Grâce à l'installation de la technologie Identify et d'une table ultra performante, l'Institut du cancer (Icap) offrira une radiothérapie plus sûre, plus précise, et moins invasive. Un bond technologique qui changera la vie des patients du territoire, et un investissement stratégique pour faire rayonner Avignon dans le domaine de la médecine de pointe.

60 chefs, une passion partagée : le goût de la solidarité
Ils sont 60 chefs de toute la région, étoilés, Maîtres Cuisiniers de France, figures de la scène culinaire provençale… tous réunis par une seule cause : mettre leur talent au service de la vie. Sous l'impulsion de Christian Étienne, parrain de l'événement, cette brigade exceptionnelle fait du Dîner des Chefs un acte de générosité collectif sans équivalent en France. Le Dîner des Chefs, c'est bien plus qu'un repas, c'est une expérience humaine et sensorielle, au croisement de l'excellence culinaire, de la solidarité, de la recherche médicale et de la responsabilité sociétale. Soutenez la médecine de demain ; Célébrez la gastronomie d'aujourd'hui ; Partagez les valeurs d'humanité, d'innovation et d'excellence.

Remerciements
« Nous exprimons notre amitié et le plus grand respect pour les grands chefs qui nous entourent et permettent de pérenniser, dans l'excellence, le Dîner des chefs ainsi que toutes les entreprises qui œuvrent grandement à cette soirée, sans eux, rien ne serait possible », a souligné, particulièrement ému, Daniel Serin.

Infos pratiques
Palais des Papes à Avignon**.** Vendredi 21 novembre 2025**.** Réservations : Tables de 10 convives – 36 tables -dont 10 pour les nouveaux mécènes sont prévues et seulement 4 sont encore disponibles**.** k.chesnel@isc84.org. En participant, vous associez votre marque à une cause noble, vous contribuez à des avancées médicales concrètes et vous offrez à vos invités une soirée dont ils se souviendront longtemps.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Merci à tous ceux qui nous soutiennent depuis toutes ces années

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

HEFEJE SAS
Les POUSSES de Stef
INDIGO BATIMENT
NICOLAS VERAY TRANSPORTS
BATYSS ARCHITECTURE ▪ URBANISME ▪ A.M.O
GROUPE ROUBY depuis 1950
Cabinet d'ophtalmologie du jardin des buis
CRU CÔTES DU RHÔNE VACQUEYRAS
BYmyCAR·fr
next Nouvel Extérieur
rochebobois PARIS
OPÉRA GRAND AVIGNON
MAISON VIOLETTE boulangerie
BMW MINI Foch Automobiles Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

CBA
Hote Carrelage
La Fondation CA ALPES PROVENCE
GROUPE HALADJIAN
BENEDETTI SA
Gautier SEMENCES
BANQUE POPULAIRE MÉDITERRANÉE
NovaGray
Provence Producteur
J.CAUSSE & ASSOCIÉS
CABINET D'OPHTALMOLOGIE CHÂTEAURENARD
Atlas Vision
DOUX
PROVENCE VRD
3Assurances Courtage www.3assurances.fr
PROVENCE DEPOLLUTION
blachere illumination
AVIGNON DESTINATION
MERCURE
ibis STYLES
Racine
JURICK SOLUTIONS

Institut Sainte-Catherine d'Avignon : 107 000€ collectés lors du Dîner des Chefs au Palais des Papes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

C'était la 6e édition de ce repas festif et solidaire destiné, cette année, à financer un test sanguin pour les patientes atteintes d'un cancer du sein qui ne supportent pas les douleurs induites par la radiothérapie. Et elles sont entre 8% et 10% dans ce cas à souffrir le calvaire.

Vendredi 29 novembre, 325 convives ont participé à cette soirée en deux temps, un apéro dans la Salle de la Grande Audience qui leur a permis d'échanger et de poser des questions aux médecins et oncologues. Second temps dans la salle magique du Grand Tinel avec 36 tables à nappes blanches sous une imposante charpente de bois.

« Certes, nous avons eu des amis fidèles qui n'ont pas pu honorer ce rendez-vous, explique le Docteur Daniel Serin, initiateur de ce Dîner des Chefs. La crise est là, l'inflation aussi et certains des sponsors et mécènes nous ont appelés pour nous dire qu'ils reviendraient l'année prochaine, mais qu'ils faisaient l'impasse en 2024. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Daniel Serin, président de l'Institut Sainte-Catherine, avec Stéphanie Roch, cheffe du Mas de l'Échanson à Châteaurenard. ©Institut Sainte-Catherine

Le déroulé a été modifié : finie la vente aux enchères. Cette année, priorité à des 'promesses de dons' comme au Téléthon, de 1€, 5€, 10€, 20€ ou plus, selon les possibilités de chacun. Il y a eu une tombola, notamment pour un meuble 'Bubble' de Roche Bobois, deux bijoux offerts par Doux, un collier Chopard et une montre Longines, et le patron de la Banque Populaire Méditerranée a invité le gagnant à passer une demi-journée à Lorient à bord du voilier du champion du Vendée Globe et de la Solitaire du Figaro, Armel Le Cléac'h.

Une soixantaine de cuisiniers étoilés, dont de nombreuses femmes-cheffes, ont participé à la soirée et proposé des repas gratuits aux gagnants de la tombola. D'habitude, c'est Christian Etienne qui gère la brigade à toques autour des fourneaux. Mais là, il était absent pour raison de santé et un hommage lui a été rendu par l'aréopage au grand complet qui a applaudi. « Notre Cri-Cri chéri était dans nos cœurs toute la soirée, » a conclu le Docteur Daniel Serin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 15 décembre 2025

©Institut Sainte-Catherine

Avignon : L’AIST 84 organise un forum sur le cancer et la vie professionnelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Le jeudi 3 octobre 2024, L'AIST 84, l'association interentreprise pour la santé au travail du Vaucluse, organise la 1ère édition de leur forum qui aura pour thématique cancer et travail. Un évènement inédit ouvert aux adhérents et au grand public qui aura lieu de 9h à 12h30 à l'Ibis Styles Avignon Sud. De nombreux intervenants seront de la partie pour animer cette conférence et des stands seront mis en place afin d'informer et d'échanger avec les spécialistes locaux du cancer, présents pour l'occasion qui répondront aux besoins personnels du public.

1 homme sur 5 et 1 femme sur 6 développeront un cancer au cours de leur vie. Chaque année en France, 150.000 personnes exerçant une activité professionnelle apprennent qu'elles ont un cancer. Des statistiques qui rendent essentielle la tenue de ce forum organisé par l'AIST 84. Avec les bons réflexes de prises d'informations, de dépistages et les progrès de la science, de nombreux cancers peuvent aujourd'hui être soignés.

Un évènement en deux parties

Pour cette conférence intitulée « cancer et vie professionnelle : prévenir, agir et se projeter vers l'avenir », Borhane Slama, onco-hématologue d'Avignon et chef de pôle cancérologie publique de territoire ainsi que président de la commision médicale du groupement 84, assurera l'animation aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

côtés de d'Yves Charmet, médecin du travail à l'AIST 84.

C'est un programme en deux parties qui a été concocté avec une 1ère partie qui se concentrera sur l'état des lieux du cancer en France et des personnes les plus touchées, facteurs à risques, prise en charge et traitements.

Le forum s'enchainera sur la reprise d'activité professionnelle pendant ou après la maladie. Dans quelles conditions physiques et psychiques peut se reprendre le travail ? À quel rythme ? Quand ? Quelles missions ? Quelle charge de travail ? Quel accompagnement psychologique ? Toutes ces questions, interrogations, peurs seront abordés durant ce temps de parole.

Le programme complet

9h-10h30 : conférence « cancer et travail »

-1ère partie : État des lieux du cancer en France, personnes les plus touchées, facteurs à risque, prise en charge et traitements.

-2ème partie : Reprendre une activité professionnelle mais dans quelle conditions physiques et psychiques ? À quel rythme ? Quand ? Quelles missions ? Quelle charge de travail ? Quel accompagnement psychologique ?

10h30-12h30 : stands pour échanger avec les différents acteurs

-Rôle de la cellule prévention de la désinsertion professionnelle de l'AIST 84

-Rôle des médecins et infirmiers locaux : avant, pendant et après la maladie

-Rôle des toxicologues en santé du travail

–Caire 84 : accompagnement des chefs d'entreprise et indépendants

-Lig'Entreprises engagées contre le cancer : comment faire changer le regard sur le cancer et aider les managers et collaborateurs à adopter la meilleure attitude face à leurs collègues touchés ?

–Giscope 84 : connaître, reconnaître et prévenir les cancers d'origine professionnelle et environnementale dans le Vaucluse

-Santé publique : outils et évènements à ne pas manquer

-Reconstruction physique et psychique post cancer

Infos pratiques : forum « cancer et vie professionnelle : prévenir, agir et se projeter vers l'avenir ». Jeudi 3 octobre 2024, de 9h à 12h30. Ibis Styles Avignon Sud, 2968 avenue de l'amendier, 84000 Avignon. Inscription en cliquant sur ce lien.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Des bénéfices à destination d'un projet contre le cancer

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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

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.

Cancer : un rameur pour les patients de l'institut Sainte-Catherine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

L'institut Sainte-Catherine spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses, a inauguré ce jeudi 11 avril un rameur offert pour les patients de la Maison Sainte-Catherine. Une première qui s'est faite en présence de la Société nautique d'Avignon (SNA) venu faire découvrir les bienfaits de l'aviron, du donateur à l'initiative de ce projet, du personnel encadrant des Sainte Catherine mais surtout de patientes actuelles de l'Institut qui ont pu essayer ce nouvel outil sportif qui leur sera mis à disposition.

Une initiative née d'une belle histoire

Tout a commencé avec une belle histoire. Magalie est patiente à l'Institut Sainte-Catherine et suit un traitement de 16 mois pour traiter son cancer. Nicolas, son mari qui est passionné par la course et les défis d'endurance décide de participer à la Backyard, à Monteux, le 13 octobre 2023, un ultramarathon à élimination avec un parcours de 6,7km autour du lac de Beaulieu. Pour rendre hommage et soutenir son épouse, le vauclusien décide d'effectuer 16 tours complets soit l'équivalent de la durée du traitement de son épouse. 100km et 16 heures de course accomplie, le défi est relevé.

Une initiative qui donne une nouvelle idée à Nicolas « j'ai monté une cagnotte Leetchi en amont de l'événement et en expliquant ma démarche. Avec les 1 800€ collectés, j'ai décidé d'offrir un rameur aux patients et patientes de Sainte-Catherine pratiquant l'Activité physique adapté (APA). J'ai vu à travers l'expérience de ma femme les bienfaits du sport chez les personnes atteintes de maladies graves comme le cancer, c'est une vraie thérapie et on voulait contribuer à sa démocratisation auprès de ceux qui en ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

besoin » explique-t-il.

> « Je reste persuadé que ça a grandement contribué dans mon processus de guérison. »

Un appareil opérationnel depuis février dernier

Si le rameur tant attendu par l'ensemble du personnel et les patients de l'Institut Sainte-Catherine a été officiellement présenté ce jeudi 11 avril, l'appareil est en fait opérationnel depuis février dernier. Une machine qui permettra à plusieurs malades de poursuivre leur rééducation et pratiquer une activité physique adapté à leurs contraintes liées à leurs pathologies. Françoise Pézenas, patiente de l'institut est actuellement en rémission de son cancer et elle vient de finir sa rééducation au sein de cette même maison Sainte Catherine.

Pour elle, l'arrivée de ce rameur est une bénédiction qui apporte bien plus qu'une simple activité physique « j'ai déjà pu essayer ce rameur qui est arrivé en début d'année, c'est mon oncologue qui m'a conseillé de venir en pratiquer après mon hormonothérapie qui m'a lessivé. À partir du moment où je suis venu faire mon premier jour de rééducation, je suis venu m'entrainer trois fois par semaine et ça m'a fait un bien fou. Je reste persuadé que ça a grandement contribué dans mon processus de guérison. » affirme-t-elle.

Les patientes de l'Institut Sainte-Catherine testent le rameur offert et les deux mis à disposition par le SNA pour l'après-midi.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Le sport en guise de thérapie et de traitement
A l'origine de ce projet, on retrouve également Clémence Mugica, enseignante en activité physique adaptée pour l'Institut Sainte-Catherine. Cette titulaire d'une licence STAPS est chargé depuis deux ans de faire pratiquer une activité physique aux patients de l'institut conformément à leur profil et les caractéristiques de leur maladie.
Cette initiative n'est pas le premier coup d'essai de la jeune enseignante « J'ai mis en place un atelier d'escrime santé avec le club d'Orange en février qui s'est très bien passé et l'arrivée de ce rameur est une bonne opportunité pour continuer le développement de notre travail de thérapie par le sport. La pratique sportive est le seul moyen non médicamenteux qui permet de lutter contre la fatigue des traitements en oncologie Il offre une reconstruction totale du patient et recrée du lien social, c'est une thérapie avant, pendant et après le cancer » assure Clémence.

> « La pratique sportive au quotidien permet de prévenir plusieurs types de cancers. »

3 000 cas de cancers par an seraient dus à l'insuffisance d'activité physique, un constat alarmant pour Clémence qui rappelle les bienfaits du sport et son aspect préventif et protecteur dans la vie de tous les jours « la pratique sportive au quotidien permet de prévenir trois types de cancers : le sein (diminution de 13%), le colon (diminution de 20% du risque) et le poumon (diminution de 27% du risque) » précise-t-elle.

Le sport comme traitement et thérapie. Un processus qui a parfaitement réussi à Françoise Pézenas qui ne voit plus aujourd'hui son avenir sans activités physiques régulières « La découverte de l'aviron pendant ma maladie et les séances de rééducation sportive avec Clémence m'ont transformé et je n'aurai pas pu me remettre sans. Grace à ce travail effectué, j'ai pu participer la semaine dernière à l'avignonnaise qui est une marche à pied de 6 kilomètres, vous imaginez ? Je n'arrêterai plus jamais, je me suis même inscrite à la natation dans le cadre su sport santé à Montfavet. » sourit Françoise.

La pratique de l'aviron, un bien être bio-psy-social
S'il existe bien un sport qui est parfaitement adapté aux besoins et contraintes des patients de Sainte-Catherine, c'est bien l'aviron. Sur le plan physique, il renforce les groupes musculaires de l'ensemble du corps sans portée traumatisante pour celui-ci et améliore la capacité cardio-respiratoire, l'équilibre, la coordination et la synchronisation. Sur le plan psychologique et social, il permet de rompre avec l'isolement en pratiquant un sport collectif et de diminuer le stress et l'anxiété.

Il est fortement recommandé dans les suites d'un parcours de soins en oncologie. Avec l'inauguration de ce rameur dont la pratique est semblable aux mouvements de l'aviron, la présence du SNA (Société Nautique d'Avignon) apparaissait comme pertinente. Pascal Chalayer, chef de base au sein du club sportif était donc là pour représenter le SNA qui a mis à disposition pour l'occasion deux rameurs utilisés par les adhérents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Présentation de l’activité aux patients de l’Institut.

Au programme de l’intervention du coach d’aviron, simulation de course mais surtout démonstration et précieux conseils pour utiliser de manière efficace la machine mise à disposition des patients. Pour ce sportif, responsable du pole aviron santé, sa venue et son intervention ont également une portée pour la suite « on a un groupe au sein d’aviron santé dédié au dragon boat où on accueille déjà beaucoup de patientes et patients atteints ou guéris de cancers, ce que l’on souhaite c’est qu’il y en ait un maximum qui nous rejoigne. » annonce-t-il.

D’autres projets entre le SNA et Sainte-Catherine ?
Outre le bien-être physique que cette pratique apporte, Pascal Chalayer voit également un aspect associatif et social fort dans la mise en place de ces dispositifs « Avec notre groupe des dragons lady’s, on propose un grand nombre d’activités adaptées à ce qu’elles peuvent faire et puis on est un club de sport avec des moments de vie. Des liens très forts s’y créent. Les personnes malades ou en voies de guérison peuvent se soutenir les unes avec les autres c’est ce qu’il y a de plus beau ».

Fort d’un long partenariat avec l’Institut Sainte-Catherine, le SNA compte poursuivre ce genre d’initiatives en faveur des personnes atteintes de pathologies graves c’est en tout cas ce que souhaite Pascal Chalayer qui voit plusieurs projets pour l’avenir, toujours placé sous le signe du collectif et du dépassement de soi « nous aimerions faire participer des patientes et de patients qui nous rejoignent à un festival de Dragon Boats à Annecy et également au challenge la vie rose à Paris » espère-t-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 15 décembre 2025

Sein'Art#2 : pour la bonne cause, elles ont enlevé le haut

Le Centre Régional de Coordination des Dépistages des Cancers Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, la MSA Alpes-Vaucluse, la mairie d'Uchaux et le Conseil Régional Sud-Paca organisent le vernissage de l'exposition Sein'Art#2, ce vendredi 8 septembre à 18h.

Cette exposition est l'aboutissement d'un travail mêlant l'art photographique de Julien Bernard et le body painting de Nathalie Barthes mis au service de la sensibilisation au dépistage du cancer du sein. 14 photos de bustes mis en scène et agrémentés de messages de sensibilisation sont à découvrir.

Le vernissage a lieu ce vendredi 8 septembre à 18h. Samedi 7 octobre, à l'occasion d'une journée d'action Octobre Rose à Uchaux, l'exposition sera présentée au public. De nombreuses animations seront proposées lors de cette journée : marches solidaires, concours de pétanque, tournoi de tennis, démonstration VTT, démonstration de danse (salsa, Bachata)…

Un taux de dépistage particulièrement bas en PACA

L'objectif de l'exposition est d'augmenter le taux de participation aux dépistages des cancers organisés dans la région, avec en priorité le dépistage du cancer du sein. Ce cancer est le plus fréquent des cancers féminins avec de 49 000 cas annuels (1 femme sur 8 y sera confrontée au cours de sa vie). C'est aussi la 1ère cause de mortalité par cancer chez la femme avec 12 000 décès par an en France. Détecté à un stade précoce, le cancer du sein peut être guéri dans 9 cas sur 10.

L'exposition est aussi l'occasion de parler des autres dépistages. Le cancer colorectal, avec 42 000 nouveaux cas déclarés chaque année, est l'un des plus fréquents mais aussi le 2ème cancer le plus meurtrier, tous sexes confondus. Le cancer du col de l'utérus touche quant à lui 3 000 femmes et cause 1 100 décès par an.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les taux de dépistage sont particulièrement bas et très en dessous des objectifs de santé publique.

Vernissage vendredi 8 septembre à 18h à la salle des Farjons, Uchaux. Inscription obligatoire ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 15 décembre 2025

« Cancer et Alimentation » : quel est l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre santé ?

Organisée par la CCI Vaucluse et l'Institut du Cancer Avignon-Provence, une conférence destinée au grand public sur le thème « Cancer et Alimentation » se tiendra mardi 28 février de 18h à 19h30 dans l'amphithéâtre du campus de la CCI.

Le cancer n'est pas une maladie liée à une seule cause, mais est multifactoriel et l'alimentation a été identifiée comme un des facteurs de notre environnement susceptible d'augmenter le risque. « Les études sont de plus en plus précises sur ce sujet, ce n'est pas l'alimentation qui est source de cancer, mais elle est peut-être un facteur de sur-risque de cancer quand elle n'est pas équilibrée », explique le Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, institut du cancer Avignon-Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Au programme de cette conférence destinée au grand public : regards croisés de trois médecins et d'un chef étoilé sur nos modes de consommation alimentaires et les sur-risques de cancer.

- Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *pourquoi le nombre de cancers augmente dans le monde entier et en France ?*
- Dr Samy Khouri, médecin nutritionniste à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *les modifications qualitatives et quantitatives de notre alimentation, facteurs de sur-risque des cancers ?*
- Dr Clémence Toullec, oncologue digestif à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : *la prise en charge nutritionnelle en cours de traitement des cancers et dans l'après cancer.*
- Christophe Bacquié, Chef étoilé *** : *les vertus de la cuisine méditerranéenne.*

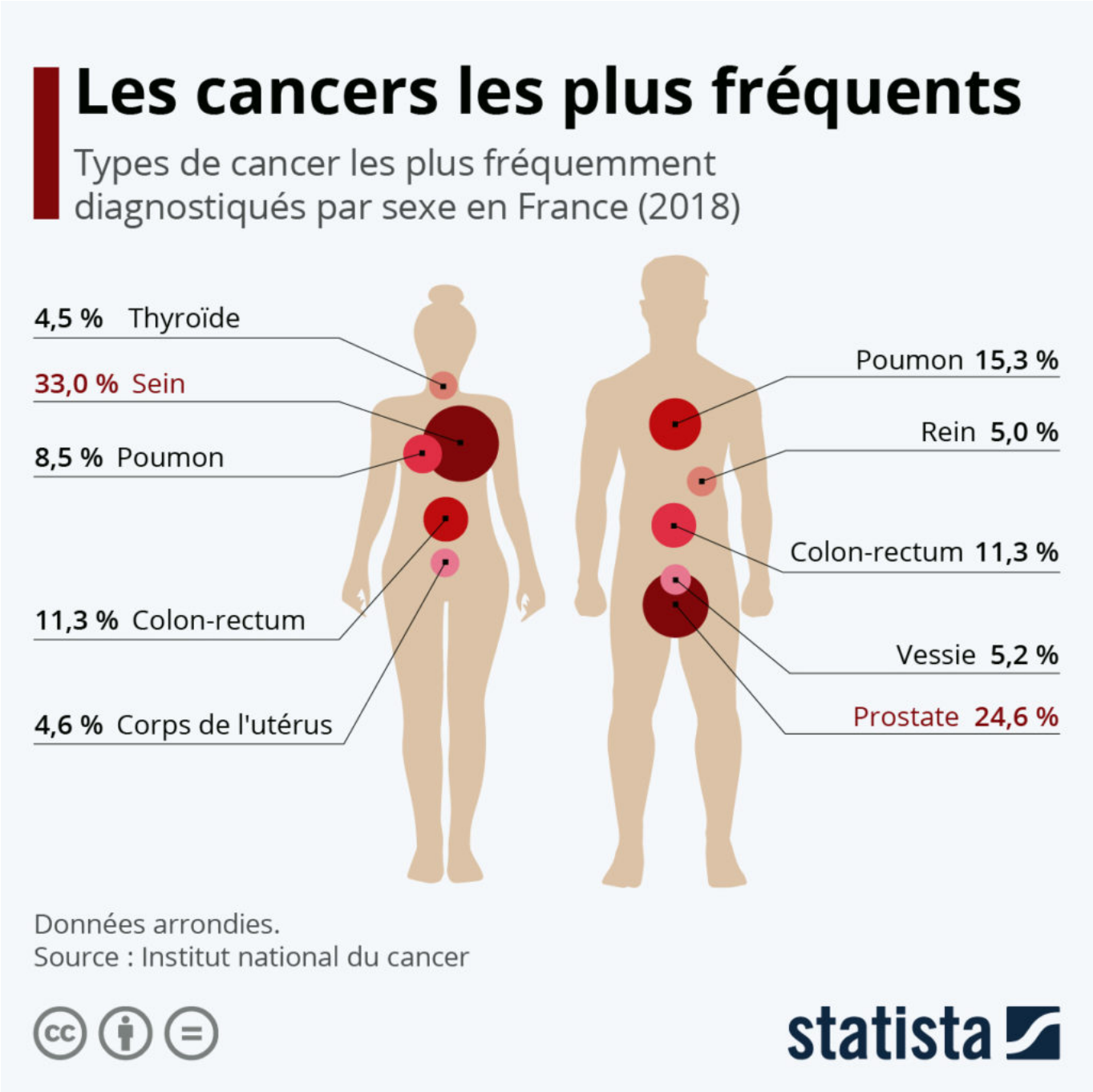
Mardi 28 février de 18h à 19h30 à l'amphithéâtre du campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, à Avignon. Pour participer à cette conférence, remplissez ce formulaire.

J.R.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Les cancers les plus fréquents en France



La Journée mondiale de lutte contre le cancer a lieu le 4 février de chaque année. Cette initiative

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

internationale de rassemblement menée par l'Union internationale contre le cancer (UICC) vise à attirer une plus grande attention sur la maladie, à renforcer la sensibilisation et à accroître le soutien apporté au dépistage précoce, ainsi qu'aux traitements et aux soins palliatifs de la maladie.

Comme le montre notre infographie, basée sur les dernières données de l'Institut national du cancer pour la France, les types de cancer les plus diagnostiqués varient fortement selon le sexe. Le cancer du sein est de loin le plus fréquent chez la femme, représentant un cas recensé sur trois en 2018, devant le cancer colorectal (11,3 %) et le cancer du poumon (8,5 %). Chez l'homme, c'est en revanche le cancer de la prostate qui est le plus répandu (près de 25 % des cas), suivi par le cancer du poumon (15,3 %) et le cancer colorectal (11,3 %). Tous les types de cancer n'offrent pas les mêmes perspectives de guérison. Le cancer du poumon demeure le plus mortel, devant le cancer colorectal. À l'inverse, les cancers du sein ou de la prostate sont parmi ceux qui se soignent le mieux de nos jours.

De Claire Jenik pour Statista

(Vidéo) Avignon, Sainte Catherine se bouge pour ses patients !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Les équipes de l'Institut du cancer Sainte-Catherine avaient promis de faire toute la lumière, de publier tous les chiffres sur la 2e édition du Gala 'Fourchettes & rubans'. L'événement caritatif organisé au profit de l'innovation en cancérologie a récolté plus de 109 000€. Prochain rendez-vous vendredi 25 novembre 2022, même heure, même endroit. Mais avant Sainte-Catherine propose la 2e édition du 'Dîner de chefs à la maison' qui aura lieu les vendredi 29 et samedi 30 avril 2022.

Lors de la 2e édition du Gala 'Fourchettes & rubans' 34 chefs dont 7 étoilés, 4 meilleurs ouvriers de France et 2 maîtres cuisiniers de France avaient œuvré pour un dîner d'exception dévolu aux acteurs économiques de Vaucluse. 360 convives liés à l'entreprise –dont 66 particuliers- confortablement installés dans la salle du Grand Tinel du Palais-des-papes. Résultat ? 109 000€ récoltés pour créer une plateforme à destination des patients 'Hors les murs'.

Pour quoi faire ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

«Dès aujourd'hui et encore plus demain, le malade du cancer sera amené à recevoir ses traitements à domicile**,** assure Daniel Serin, oncologue, radiothérapeute et vice-président de Sainte-Catherine. Une innovation due aux nouvelles molécules prises par voie orale via un pilulier électronique individualisé. La remontée du vécu du traitement, de son suivi médical, de ses effets secondaires éventuels nécessiteront la création d'une plateforme numérique au service du malade, de ses proches comme de ses soignants de proximité. Hors les murs de Sainte-Catherine, oui mais en contact constant grâce au numérique avec plateforme professionnelle à son écoute, chargée d'entendre ses demandes et de répondre à chacune de ses questions.»

On se souvient
Bien sûr, on se souvient de l'objet connecté créé par l'actuel président de Sainte-Catherine, Roland Sicard qui avait présenté, en septembre 2020, le pilulier intelligent, dénommé Thess (Therapy smart system).
«Thess dispose d'un brevet mondial, avait alors précisé Roland Sicard, président de Thess corporate. Le tout premier système pouvant garantir une dispensation ajustable à l'unité et à distance des médicaments solides. Les hôpitaux pourront accéder de cette solution numérique dès juillet 2021,» avait promis le chef d'entreprise qui avait proposé quelques piluliers à l'essai à l'institut du cancer Sainte-Catherine.
«Thess est produit chez SGH Healthcaring à Saint-Marcellin (38), concepteur de dispositifs médicaux innovants, spécialiste de l'administration du médicament et du complément alimentaire de formes sèche et liquide, respiratoire, diagnostique et pré-analytique et e-santé. L'objet connecté coûte entre 600 et 800€ «le prix d'un smart-phone», précisait son concepteur pour une durée de vie de 3 à 4 ans, rechargeable sur batterie. Le coût du conteneur jetable est de 5€. Le dispositif «entièrement recyclable» devrait être remboursé par l'Assurance maladie.»

Le Therapy smart system DR

Les chiffres du Gala
109 750€ collectés dont 82 750€ via la réservation des tables, 52 790 grâce aux enchères –réalisées par Patrick Armengau, commissaire-priseur avignonnais et 16 140€ via les tickets de tombola. Les objets mis aux enchères étaient très séduisants comme une raquette de Raphaël Nadal partie pour 8 000€, un tableau de Stéphane Testa pour 7 500€ ; une photographie de Jan Gulfoss pour 5 200€, un collier et des boucles d'oreilles de la joaillerie avignonnaise Doux pour 5 000 et 4 200€.

Si l'on compare à 2019 ?
60% des entreprises présentes en 2021 l'étaient aussi en 2019, côté particuliers ils étaient 51% à s'être représentés. Si le Gala 'Fourchettes & ruban' est dévolu aux acteurs économiques de Vaucluse, le 'Dîner de chef à la maison' est lui, dédié aux familles. Ce dernier avait permis de collecter, en avril 2021, 25 000€ pour la distribution de 653 repas gastronomiques.

Au menu ?
Au titre de l'apéritif il y avait une tartelette Saint-Jacques et son céleri Tandoori. 'Comme au pot-au-feu' proposait une pince de betterave multicolore avec sa brousse et ses noisettes et un Finger d'agneau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

façon tajine. La Mise-en-bouche faisait apparaître un velouté glacé aux truffes. Puis il y a eu un Foie gras de canard et truite fumée en habit végétal accompagnés de radis colorés, le tout servi avec un bouillon Dashi. Le plat était suivi d'un dos de saumon mi-cuit avec son sabayon de cèpes et une tuile pralin de cèpes. Le filet de veau truffé roulé dans son lard paysan arborait une échalote caramélisée et des girolles au miel de châtaigner avec son jus corsé. 'On y danse' a fait fondre les convives avec sa farandole de textures de l'or noir de Madagascar et sa glace à l'infusion de fèves de cacao.

Les vins servis dans l'ordre du menu
Ce furent l'AOC Clairette de Die Tradition, Jaillance, cuvée bio GD39 ; l'AOC Ventoux Terra Ventoux les 5 terroirs 2020, blanc ; l'AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Maison Sinnae, éléments Luna 2020, Blanc ; l'AOC L'Hermitage, domaine des Remizières, cuvée Emilie 2020, blanc ; l'AOC Saint-Joseph, E. Guigal 2018, rouge et l'AOC Vin doux naturel rasteau, Ortas, Signature 2016, rouge.

Les co-organisateurs
Ils se nomment Eric Louis pour Helen traiteur, Isabelle Maridet pour PO, David Bérard pour Happening sud, Benjamin Perles pour Cote magazine et le chef Christian Etienne.

Les partenaires
Avignon tourisme congrès, CBA le digital pour les métiers de la santé en libéral, Rose et Marius, MLC Agency, InterRhône, Erneste, De Rudder imprimerie, Hôtel des ventes d'Avignon, Truffières de rabasses, Saumon écossais Label rouge, Chocolaterie de l'Opéra, 808 pureté minérale, Maison Violette, groupe Rouby, Hawecker meilleur ouvrier de France, Les truites de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Grâce à eux
Les chefs qui ont soutenu le gala par leur talent ? Pascal Auger (Hôtel d'Europe), Pascal Barnouin (Maison de la Tour Avignon), Thierry Baucher (Mof), Marc Bayon(Groupe Frères Blanc à Lyon), Sébastien Beaupère (Maison Violette Avignon), René Bergès (La table de Beaurecueil), Benjamin Brussiaud (Helen traiteur Avignon), Jean-André Charrial et Alain Burnel (Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence), Serge Chenet (Entre vigne et garrigue à Pujaut), Olivier Combe (Maison Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon), Bruno d'Angelis (Consultant, Avignon), Mathieu Desmarest (Pollen, Avignon), Christian Etienne (Maître cuisinier de France), Pascal Ginoux (Consultant, Avignon), Julien Gleize (L'Agapê, Avignon), Frédéric Hawecker (Pâtisserie chocolaterie Hawecker à Châteaurenard), Daniel Hebet (Le jardin du quai à l'Isle-sur-la-Sorgue), Philippe Houy (Château d'Arpaillargues),Robert Lallemand (La Petite auberge, Noves), Claude Lambert (La Tonnelle, les Angles), Patrice Leroy (Ecole hôtelière Avignon),Edouard Loubet (Le Grizzly à Manigod), Olivier Marbaud (Helen traiteur à Avignon), Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas), Michel Meissonnier (L'Hermitage, les Angles), Philippe Parc (Consultant, formateur pâtisserie, Avignon), Christian Peyre (Le domaine de Bournissac, Paluds de Noves), Michel Philibert (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 l'échanson, Châteaurenard), Eric Sapet (La petite maison de Cucuron) Guilhem Sevin (Restaurant le Sevin à Avignon), Jeoffrey Valenziano (Helen Traiteur, Avignon).

Bâtiment ambulatoire de Sainte-Catherine, Institut du cancer à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Un établissement pro-actif
Difficile de parler de Sainte-Catherine tant l'établissement brasse de vies. Parce que là-bas ont fait tout pour se sortir du cancer. A tel point que l'Institut est classé dans les centres les plus performants de France. 30 000 consultations y sont données chaque année.

Aller à l'essentiel
Alors là-bas on va à l'essentiel. On dit la vérité. On soigne au mieux. On accompagne tout du long. Là-bas aussi la notion de patient aurait presque disparue ! On n'est plus obligé de 'patienter' comme un ancien bout d'humain en perdition qu'on appellerait par sa tumeur. Là-bas on est écouté. Dans les bureaux, on prend le temps d'expliquer et de dialoguer.

On n'y 'patiente' pas, on y vit
L'autre miracle ? Le corps et l'esprit sont appréhendés dans leur ensemble. On n'est plus réduit à sa tumeur. Du coup on est passé du sujet 'patient' passif qui subit, à l'humain qui existe, qui pense et qui co-construit son avenir avec les équipes en place. On évoque la mise en place de stratégies, les fameux protocoles et le recueil des sensations de la personne soignée pour adapter le traitement. Et en cela c'est déjà une révolution. Justement la Révolution ? C'est que l'Institut s'est carapaté hors les murs. Entendez qu'on s'y soigne plus à l'extérieur qu'à l'intérieur. On fait le nécessaire sur place puis après on vit sa vie chez soi. Mais on n'est pas abandonné, au contraire, les équipes se plient en quatre aussi à l'extérieur.

Des rémissions et des guérisons
Au bout du chemin ? Des rémissions, des guérisons et aussi la mort. Tous les cas de figure sont abordés sans chichis, sans œillères, sans dramaturgie, on collecte les faits pour comprendre mais avec une vraie profondeur humaine. On travaille sur la douleur beaucoup, sur le ressenti de la personne, sur le corps qui fatigue, mais même là-bas la mort n'est pas une impasse parce que les soins palliatifs –si peu accessibles en France- existent et que l'on peut préparer son départ avec le rappel des amis, de la famille et la discrète et efficiente présence du personnel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Pour l'heure ?
On se retrouve au 1er étage du bâtiment principal, à l'amphi. Sous leur masque ils ont tous le sourire, on le voit aux plissements de leurs yeux. Au bout de deux ans on arrive même à se reconnaître. En webinaire, le visage du docteur Daniel Serin apparaît.

Ils étaient là
Isabelle Maridet, directrice de l'agence Provence organisation à Avignon ; Didier Limongi, directeur de la SAS Maurin à Montfavet ; Charlotte Daviau, DRH de CBA Information à Agroparc Avignon ; Caroline Birling, présidente de CBA Information à Agroparc Avignon ; Patrice Sapey, directeur général administratif de Sainte-Catherine – Institut du Cancer – Avignon-Provence ; Florence Jullian, directrice commerciale d'Avignon Tourisme ; Christian Étienne, maître Cuisinier de France ; Alain Burnel, retraité – ancien chef du restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. En bas de la photo, Olivier Combe, Chef de la Maison Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon et Eric Louis, président d'Helen Traiteur à Morières-lès-Avignon. (légende photo ci-dessus)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Ce qu'on fait à Sainte-Catherine ?

De l'oncologie médicale, de l'oncologie radiothérapie, de l'algologie, de l'onco-génétique, de l'hospitalisation, de la psycho-oncologie, des soins palliatifs avec l'unité Ventoux, des analyses médicales via le laboratoire, de l'information médicale, des consultations externes et de la nutrition. L'établissement assure les traitements médicaux du cancer, en particulier la radiothérapie et la chimiothérapie.