Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Palais des Papes : « Le Dîner des Chefs » au profit de l'innovation en cancérologie



Avignon : « Le Dîner des Chefs » remet le couvert le 29 novembre pour un repas gastronomique au profit de l'innovation en cancérologie

C'est la 5ème édition de cette soirée caritative et inoubliable au Palais des Papes. Mais en 2024, elle se réinvente. Pas de vente aux enchères cette année, animée par Patrick Armengaud, le commissaire-priseur de la Salle des Ventes, par David Bérard et par l'ancien Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume. Mais le 29 novembre prochain, ce sera une soirée en deux temps. D'abord un cocktail dans la Salle de la Grand Audience au cours duquel il sera possible d'échanger entre les 360 convives et les mécènes, les entrepreneurs, les médecins, oncologues et cancérologues et les banquiers invités. Puis un repas de fête au Grand Tinel sera proposé avec un repas concocté par le chef étoilé Christian Etienne qui est suivi par 53 cuisiniers de talent de Vaucluse, du Gard Rhôdanien et des Bouches du Rhône qui donnent de leur temps et de leur talent pour ce moment de générosité. Des lots de prestige sont prévus pour la tombola.

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 16 novembre 2026



Docteurr Daniel Serin, Président de Sainte-Catherine

Et surtout, 100% des dons seront orientés vers un nouveau projet thérapeutique qui cible cette année le cancer du sein. Comme l'explique le docteur Daniel Serin, président de l'Institut Sainte-Catherine. « En 2024, nous soutenons une innovation, un test sanguin génétique qui détecte quelles femmes ne tolèrent pas la radiothérapie. Or, elles sont entre 5 et 10% à ressentir des effets très douloureux après ce traitement. Grâce à une simple prise de sang, ce test dit si elles risquent d'être victimes de complications après les séances de rayons. Il n'y a que deux centres en France à proposer cette expérience, Montpellier et nous, à Avignon. Aujourd'hui, ce test coûte 1 200€ l'unité, en tout 150 000€ ont déjà été dépensés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Nous espérons arriver à proposer ce protocole à 250 patientes supplémentaires pour valider ce test qui, à terme, deviendra un test de routine. Il s'appelle '*PROBA* » et c'est Alice Mège, oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine qui a proposé cette innovation », conclut Daniel Serin. « Une femme sur 8 risque d'être touchée par un cancer du sein » ajoute Alice Mège, « Cela fait beaucoup de patientes, d'où l'idée de les soulager de ces douleurs ».



Alice Mège, oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine

Voilà pour l'aspect médical de la soirée, mais c'est aussi un moment de partage festif entre convives généreux qui participent à ces dons depuis 2019. La 1ère année, 62 766€ ont été levés. En 2020, crise sanitaire et confinement obligent, pas de soirée. En 2021, les fonds se sont élevés à 109 750€, en 2022, à 135 026€ et l'an dernier à 152 164€.

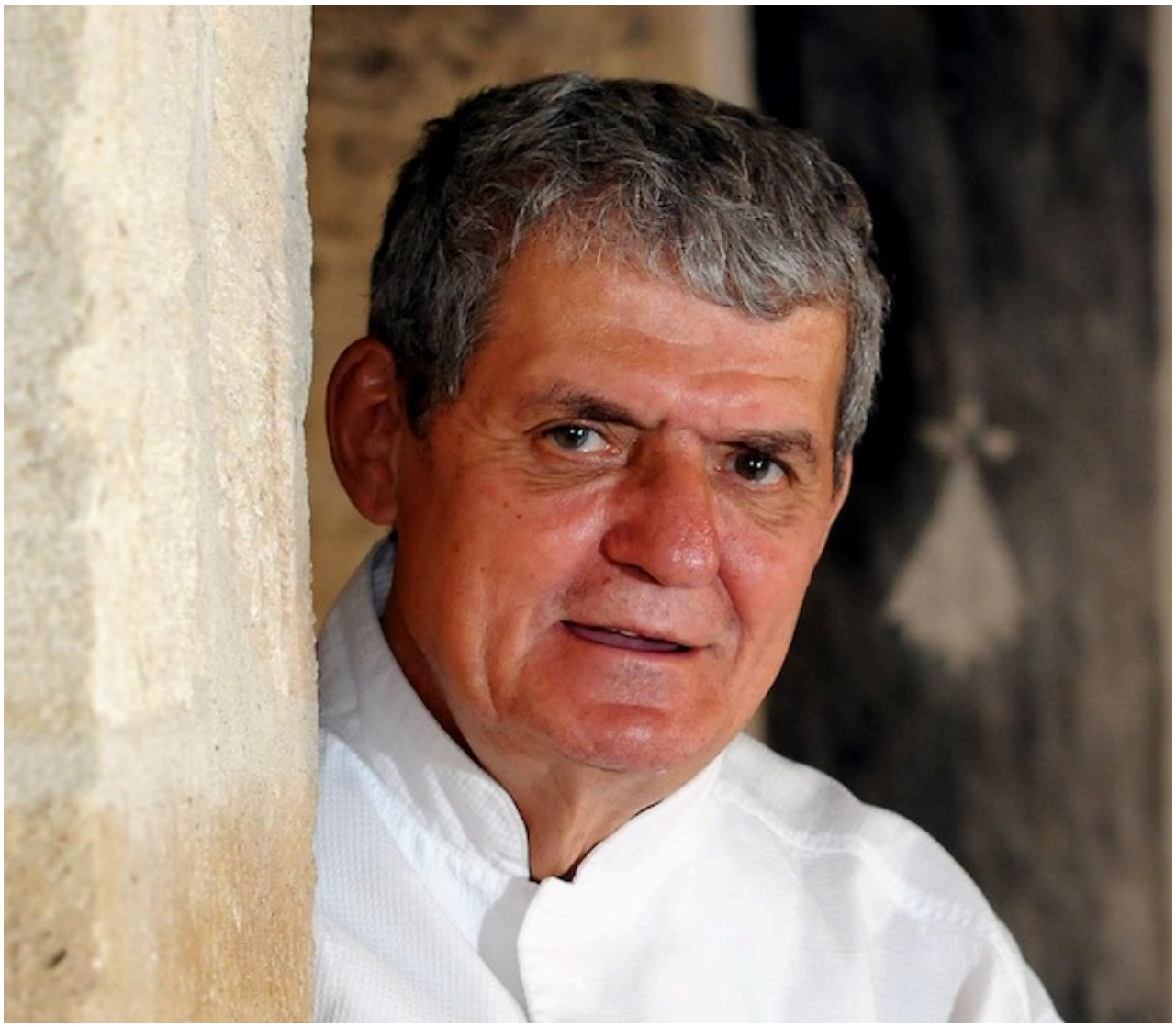
> « Une femme sur 8 risque d'être touchée par un cancer du sein »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Alice Mège, oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine

Cette année, il reste encore des places. « Il y a une morosité ambiante » reconnait le Docteur Serin « C'est sûr, quand on entend parler de 60 000 entreprises en faillite, d'inflation, de plans sociaux comme chez Auchan ou Michelin, on sent bien qu'il y a une crise. Et le Vaucluse est le miroir de ce qui se passe en France, donc on n'y échappe pas. Certains patrons, artisans, industriels-mécènes nous ont dit que cette année, ils étaient sur la corde raide mais ils reviendront l'an prochain dès que leurs finances le leur permettront. Ce que nous comprenons. Mais il y a aussi de nouvelles personnes intéressées par notre démarche et qui nous rejoignent cette année ».



Christian Etienne, le chef d'orchestre culinaire de cette soirée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Parmi les chefs au travail pour cette soirée,
Pascal Auger (Hôtel d'Europe – Avignon),
Philippe Boucher (Auberge de Cassagne – Le Pontet),
Jean-André Charial et **Glenn Viel** (L'Oustau de Baumanière -Baux de Provence),
Serge Chenet (Entre vigne et garrigues – Pujaut),
Mathieu Desmarets (Pollen – Avignon),
Julien Gleize (Agapé – Avignon),
Daniel Hébet (Le Jardin du Quai – Isle-sur-la Sorgue),
Benjamin Hiely (La Fourchette – Avignon),
Xavier Mathieu (Le Phebus – Joucas),
Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France,
Michel Philibert (Le Galujea au Barroux),
Florent Pietravalle (La Mirande – Avignon),
Eric Sapet (La Petite Maison – Cucuron)
et **Michel Receveur** ancien professeur de l'Ecole Hôtelière de la Chambre de Commerce et d'Industrie aux Fenaisons qui a formé des centaines de grands chefs d'aujourd'hui avec **Christian Etienne**.

Parmi les nouveautés 2024, ajoute le Docteur Serin « Nous allons proposer, comme le Téléthon, que les gens fassent des promesses de dons. Tout est possible à partie d'un euro, 5€, 10€, 50€, cela dépend des moyens de chacun et il n'y a pas de limites ». L'Institut Sainte-Catherine a besoin de vous, n'hésitez pas à participer!

Institut Sainte-Catherine d'Avignon en chiffres

Par an :
- 52 000 séances de radiothérapie
- 40 000 consultations médicales
- 25 000 actes d'ingénierie médicale
- 24 000 patients pris en charge
- 20 000 séances de chimiothérapie
- 3 150 nouveaux patients

Contact : www.icap84.org

Bulletin d'inscription pour les particuliers et pour les entreprisesTélécharger

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par David Bérard. Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des Compagnons des Côtes du Rhône a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens Christian Etienne et Bruno d'Angelis, les gardois Michel Meissonnier et Serge Chenet et les drômois Drôme Eric Coisel et Baptiste Poinot.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au Pont d'Avignon et au Palais des Papes propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône depuis des décennies.

Menu en 5 temps :
– Focaccia de l'amitié – huile d'olive -thym – picholines
– Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala – pignons grillés – salade aux herbes
– Loup bio du Frioul en filet – fenouil – condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
– Carré de cochon du Ventoux – travers laqué au miel de lavande – couenne croustillante – carottes printanières en déclinaison
– Soupe de melon au parfum d'anis – croquant aux amandes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la “Tablée des Chefs“ du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent Les Estivales du Rhône espèrent qu’un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

Pour réserver, les dernières places c’est par ICI

(Vidéo) International Catering cup, Meilleur traiteur du Monde, trois vauclusiens en lice

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Trois Vauclusiens représenteront la France lors de la 8e édition de la Coupe du Monde Traiteur (International Catering Cup) qui se déroulera du 17 au 19 janvier au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) de Lyon. Le concours, qui a lieu tous les deux ans, proposera aux 12 équipes pré-sélectionnées de remporter le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au Monde.

C'est un trio de Vauclusiens qui représentera la France : Ludovic Durand chef cuisinier chez Meffre traiteur events et team leader ; Clément Charlier chef pâtissier et Christophe Chiavola chef étoilé indépendant, lors de ce concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la Confédération nationale des Charcutiers traiteurs. Ils se sont entrainés, dernièrement, chez l'un de leurs sponsors, Métro au Marché d'intérêt national (Min) d'Avignon.

Le concours

Le concours, International catering cup créé en 2008 et de renommée internationale, réunira cette année, 12 équipes de professionnels traiteurs venus du monde entier pour prétendre au trophée Or et au titre de Meilleur traiteur au monde. Pour rappel, En 2021, c'est l'équipe de Singapour qui avait remporté le titre .

Les 12 équipes en lice en 2023

Les équipes présélectionnées pour le concours sont : la Belgique, le Brésil, la France, l'Italie, Madagascar, le Maroc, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la République Tchèque, Singapour, les Etats-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Unis et le Vietnam.

Ludovic Durand, 37 ans, vice-champion de France 2022 et team leader
Il est le capitaine d'équipe, issu d'un bac pro cuisine obtenu au Campus de l'école hôtelière d'Avignon. Il a œuvré à la Cabro d'or de Baumanière en 2016, dirigé la brigade de La Vallergue traiteur de 2016 à 2019. C'est aussi un compétiteur puisqu'il a remporté la 2e place de la catering cup où il s'est hissé en demi-finale du concours Meilleur ouvrier de France section cuisine pour, ensuite, remporter la seconde place du Championnat de France 2022 de catering.



Ludovic Durand Copyright Olivier Michallet

Clément Charlier, 35 ans, chef propriétaire du restaurant les Géradies et traiteur d'Une histoire sans faim
Il a obtenu son diplôme de pâtissier au Centre de formation des apprentis d'Avignon qu'il poursuit par un BTS hôtellerie en alternance au Domaine de Bournissac à Eyragues, 1 étoile. Il ouvre ensuite son propre restaurant Les Gérardies où il réalise des créations en trompe l'œil –c'est un fervent admirateur de Cédric Grollet- En 2018 il créé, avec son épouse, une société traiteur 'Une histoire sans faim' à Gordes et ouvrent une boutique de pâtisserie traiteur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Christophe Chiavola, 49 ans, chef exécutif indépendant, uen étoile au guide Michelin, il est le coach de l'équipe

A 17 ans, il tombe dans les arts de la table et travaillera son art au creux de beaux établissements à Saint-Rémy, Avignon et les Baux et conserve en 2020, l'étoile du Hameau des baux. En juillet 2021, il décroche en son nom propre une étoile au guide Michelin du Château de Massillan. Chef exécutif, il sillonne la planète où il égaie les palaces de sa 'French touch'.



Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

Les sujets 2023

Chaque équipe devra réaliser les plats suivant sur une assiette pour dégustation et sur buffet.

La mise en bouche cocktail proposera 48 pièces composées de 16 ravioles volaille-caviar, 16 fingers pressé de volaille et 16 pièces cocktail Légumes et caviar.

Le Plat cochon

Le plat cochon propose une trilogie sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre où chaque équipe pourra donner libre cours à sa créativité à la condition d'y inclure de la poitrine, de la joue, du gilet mignon de cochon et du chorizo ibérique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le plat poisson
Le plat poisson sera composé de 2 ballotines de poissons composées de cabillaud, saumon et thon, de 8 bouchées de la mer avec les trois mêmes poissons complétés de moules tandis que les 2 vol-au-vent pour 6 personnes arboreront les mêmes ingrédients que les bouchées.

Le café gourmand
Le café gourmand proposera 6 progrès individuels au café, deux entremets chocolat-café et 16 soufflés café cœur chocolat.

Le jury
Le jury de l'International catering cup 2023 est composé de trois meilleurs ouvriers de France en Charcuterie-traiteur : Le président fondateur Joël Mauvigney, Jauffrey Mauvigney vice-président du concours et de Christophe Tourneux, président des jurys. Ils seront accompagnés de deux jurys de travail et de dégustation et présentation.

Les résultats de la finale 2021
Dix équipes ont participé à la 7e édition de l'International catering cup : Belgique, Etats-Unis, France, Italie, Luxembourg, Maroc, République Tchèque, Russie, Singapour et Vietnam.

Trophée Or
L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim, Chef d'équipe et Sudy Hen, Co-équipier ont remporté le Trophée d'Or et le titre du 'Meilleur Traiteur du Monde' ainsi que la somme de 8 000€.

Trophée Argent
L'équipe de France, représentée par David Bourne, Chef d'équipe et Jérémie Gruson, Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4 000€.

Trophée Bronze
L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude, Chef d'équipe et Johan Gérard, Coéquipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000€.

Prix de la meilleure dégustation 'Poisson'
L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude et Johan Gérard

Prix de la meilleure dégustation 'Cochon'
L'équipe de France, représentée par David Bourne et Jérémie Gruson

Prix du meilleur 'Dessert'
L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro

Prix de l'originalité 'Pièces cocktails'
L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim et Sudy Hen

Prix du plus beau buffet Traiteur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L’équipe d’Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro



Ludovic Durand, Christophe Chiavola et Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

En savoir plus
Depuis sa création en 2008, l’International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Objectif ?
Créer une nouvelle dynamique au sein de la profession de traiteur par la recherche de nouvelles inspirations et fédérer, à l’échelle internationale, les meilleurs traiteurs professionnels.

Le challenge ?
La gestion complète d’une réception d’exception. Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours de la fabrication en laboratoire, des transfert des plats, de la présentation sur buffet et de l’envoi à l’assiette.

Auparavant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

En France, la sélection nationale a eu lieu les 12 et 13 avril derniers au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19ème).

https://www.youtube.com/watch?v=HWCKnBagjeE