

Ecrit par le 2 février 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 Rhodanien 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.

Ecrit par le 2 février 2026



Docteur 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.

Ecrit par le 2 février 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

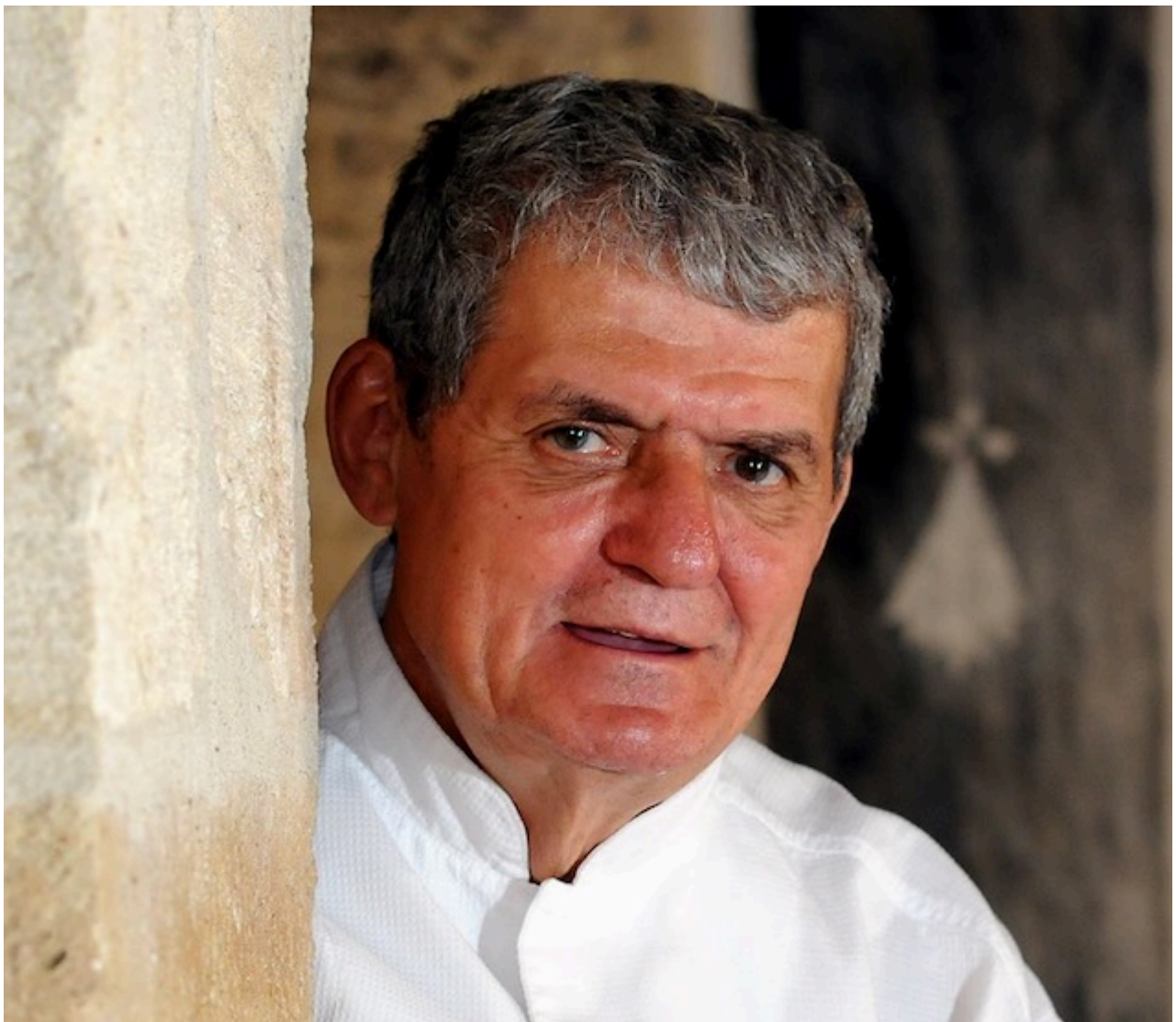
Voilà pour l'aspect médical de la soirée, mais c'est aussi un moment de partage festif entre convives généreux qui participent à ces dons depuis 2019. La 1ère année, 62 766€ ont été levés. En 2020, crise sanitaire et confinement obligent, pas de soirée. En 2021, les fonds se sont élevés à 109 750€, en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

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

Ecrit par le 2 février 2026

[Alice Mège](#), oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine

Cette année, il reste encore des places. « Il y a une morosité ambiante » reconnaît 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.



Ecrit par le 2 février 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 - Jocas),

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 Fenaïsons 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 partir 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 entreprises](#) [Télécharger](#)

Ecrit par le 2 février 2026

Un dîner d'exception pour un évènement caritatif au profit de l'innovation en cancérologie



VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023
PALAIS DES PAPES

GALA
FOURCHETTES & RUBANS

36 CHEFS - 360 CONVIVES
pour un DINER D'EXCEPTION

4ème édition de cette soirée de gala, vendredi 24 novembre au Palais des Papes. Concocté par 46 chefs (dont Pascal Auger de l'Hôtel d'Europe, [Jean-André Charial](#) de « [L'Oustau de Baumanière](#) », [Daniel Hébet](#) du « [Jardin du Quai](#) » à l'Isle sur la Sorgue, [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Jocas, [Florent Pietravalle](#) de « [La Mirande](#) », [Michel Philibert](#) du « [Gajulea](#) » au Barroux), sous la houlette du charismatique [Christian Etienne](#), maître-cuisinier de France.

366 convives seront présents dans la grande Salle du Tinel et ils pourront participer à la vente aux enchères menée de main de maître par [Patrick Armengau](#). Des bijoux de la maison Doux, un fauteuil design « Bubble » de Bobois & Roche, une bouteille exceptionnelle de Romanée-Conti, la veste du chef étoilé Pierre Gagnaire seront mis à prix. Une tombola proposera aussi une cinquantaine de lots. En 2021, une raquette de Raphael Nadal avait grimpé jusqu'à 8 000€. A l'attention des contribuables, la défiscalisation pour don est déductible à hauteur de 66%.



Ecrit par le 2 février 2026

Voilà pour le côté festif et convivial. Côté médecine, la parole est au docteur [Daniel Serin](#), vice-président de l'[Institut Sainte-Catherine](#). Un établissement fondé en 1946 spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Avec son plateau technique, ses activités de recherche clinique et ses experts, il est l'un des centres les plus performants de France. Une activité particulièrement importante : 55 000 séances de radiothérapie par an (100% du Vaucluse, 33% de PACA), 18 500 de chimiothérapie, 40 000 consultations médicales pour des patients qui viennent aussi des Bouches-du-Rhône et du Gard.

« L'an dernier, nous avons levé 135 026€ grâce à la générosité de tous nos donateurs. Cet argent, économisé depuis 3 ans a permis de financer une machine Ethos (3M€) qui propose une radiothérapie adaptative grâce à l'intelligence artificielle. C'est une innovation qui permet de modifier le traitement du cancer en fonction de l'anatomie du patient et de la taille de la tumeur. Le logiciel calcule la dose optimale à délivrer, séance après séance, au cas par cas, tout en protégeant les tissus sains, donc sans dégâts collatéraux et en limitant les effets secondaires négatifs ».

Le docteur Serin poursuit : « Ce projet a demandé 5 mois de formation aux manipulateurs, aux oncologues-radiothérapeutes et aux physiciens médicaux de Sainte-Catherine. Les premiers malades ont été traités en avril dernier, on a commencé par la prostate, les cancers de la vessie, du col de l'utérus et du sein suivront bientôt ».

Maintenant, un autre projet se profile pour Daniel Serin, le programme « Interception ». Explications : « Il y a de plus en plus de malades du cancer et on en guérit de plus en plus. Mais, il ne faut pas oublier que la population augmente et qu'elle vieillit, donc elle a besoin de soins. Mais il existe aussi une population plus jeune, victime de la pollution, de la malbouffe, du surpoids, qui est sédentaire, qui boit et qui fume. Pour peu qu'elle ait une prédisposition familiale, le facteur risque est démultiplié. Donc nous allons lancer ce projet « Interception », avec des ateliers pédagogiques pour informer de ces sur-risques, conseiller de manger mieux, plus diététiquement, de faire de sport au lieu de passer des heures devant sa télé ou sa tablette. J'en parlerai vendredi soir, lors du repas des chefs aux patrons de PME qui seront dans la salle et qui ont en engagement RSE pour que leurs salariés soient informés ».

Le vice-président de Sainte-Catherine conclut : « Dans 'Le Plan Cancer', la priorité est braquée sur la prévention. Nous devons absolument faire baisser le nombre de malades. A l'Institut, nous avons quand même 3 150 patients nouveaux par an, il y a urgence à agir. Nous venons de vivre 'Octobre Rose', je suis frappé de voir à quel point les jeunes s'impliquent, cet élan de prise de conscience est réjouissant. De même que d'anciens élèves de Christian Etienne agrègent des générations nouvelles de cuisiniers qui mettent la main à la pâte avec le sourire ».

Institut Sainte-Catherine

475 salariés

162 lits

24 000 patients pris en charge par an

Contacts : Sainte-Catherine / Institut du Cancer

250 Chemin de Baigne-Pieds - 84 000 Avignon

www.unicancer.fr - www.icap84.org



Ecrit par le 2 février 2026

04 90 27 61 61