

Ecrit par le 22 juin 2026

Pari réussi pour l'Institut Sainte Catherine avec 137 000€ récoltés lors du Dîner d'exception



photo © - Jaydie Putterman

137 000€ ! Tous les records battus au Palais des Papes pour le « Dîner d'exception » au profit de l'Institut Sainte-Catherine. Et les superlatifs sont de mise pour cette soirée caritative hors du commun. Exceptionnellement deux préfets de Vaucluse étaient présents dans la Salle du Grand Tinel : l'actuelle, Violaine Démaret et le précédent Bertrand Gaume, venus aider à pousser les enchères.

Ecrit par le 22 juin 2026



David Bérard et Patrick Armengau ont animé de leurs talents la soirée. Copyright Andrée Brunetti

Et ils ont réussi avec l'efficace commissaire-priseur Patrick Armengau et le dynamique animateur David Bérard à atteindre le chiffre de 71 200€ (en 2021, c'étaient 53 000€). Il est vrai que les lots étaient alléchants : une montre Hermès « Heure H » du joailler Richard Doux a atteint la somme de 4 000€, le salon iconique « Bubble » de Roche & Bobois 6 500€, la Maison Moga de l'Isle sur la Sorgue a offert une bouteille rarissime de Bourgogne, une Romanée-Conti Cuvée « Saint Vivant » 1997 qui a été adjugée 8 000€. Pareil pour le Mathusalem de Champagne Rosé Miraval avec la signature « B.P. » de Brad Pitt qui a atteint, lui aussi, des sommets (8000€). Autre enchère élevée, un pendentif or blanc et diamant (7 000€). Quant à la série de 3 bouteilles de la toute 1ère cuvée de Patrick Bruel (« Léos) issue de son vignoble à l'Isle sur la Sorgue, elle a été acquise pour 1 700€. A noter aussi l'immense photo en noir et blanc (2,20m x 1,20m) de James Chiew avec Leonardo di Caprio, Matt Damon, Brad Pitt est partie à 4000€. Sans parler des chaussures du champion de moto pontétien Johann Zarco, du cuissard et du maillot de Matt Evans, le 1er cycliste australien à avoir remporté le Tour de France !

Côté gastronomie

Côté gastronomie le repas concocté par le chef étoilé Christian Etienne, aidé par 35 de ses camarades comme Serge Chenet (« Entre vigne & garrigue » à Pujaut), Florent Pietravalle (« La Mirande »), Jean-André Charial (« L'Oustau de Baumanière »), Mathieu Desmarest (« Pollen » Avignon), Michel Meissonnier (« L'Hermitage » aux Angles), Michel Philibert (« Le Gajulea » au Barroux), Eric Sapet (« La petite maison » à Cucuron) a séduit toutes les papilles. Réalisé avec la collaboration de Helen Traiteur pour les 350 convives, le menu avec poulpe mariné, brunoise de fenouil, crème au gingembre, poudre de poutargue et croque truffe en entrée. Comme mise en bouche, un oeuf cuit à 64° et accord truffe noire oignons doux des Cévennes. Ensuite, de la dorade snackée avec canelloni de brandade, mousse de petits pois à la verveine. Pour le plat de viande : du veau accompagné d'un millefeuilles de pomme de terre, palet de butternut et enfin pour conclure ce festin : un dessert de pommes vertes, caramélisées, crémeux

Écrit par le 22 juin 2026

de caramel et cannelle. Le tout assorti d'un Crozes Hermitage de Michel Chapoutier (l'ancien président d'Inter Rhône), un blanc du Château Val Joanis, un Gigondas du Clos des Cazaux et enfin un Muscat de Beaumes de Venise de la Tourade.

Ecrit par le 22 juin 2026





Ecrit par le 22 juin 2026

Le professeur Serin, oncologue, vice-président de l'Institut Sainte-Catherine Copyright Andrée Brunetti

La tombola

Quant à la tombola qui proposait toutes sortes de cadeaux (un plaid 100% poil de chameau de la Manufacture de fibres nobles Brun de Vian - Tiran de l'Isle sur la Sorgue), un week-end à La Coquillade en plein Luberon, une croisière sur le Rhône avec Les Grands Bâteaux de Provence, des caisses de vins AOP du Château Bonnisson d'Aix-en-Provence, des magnums de Cru Vacqueyras, des smartphones... Elle a atteint 15 200€ ce qui est un peu moins que l'an dernier (16 140€) mais beaucoup plus qu'en 2019 (6735).

Près de 178 650€ récoltés !

En tout, 178 650€ ont été levés lors de cette soirée unique grâce à la générosité de chacun, et quand on soustrait les dépenses, on totalise un montant global de bénéfices de 137 050€ (au lieu de 109 000 en 2021), soit 28 000€ en plus, bravo ! Le docteur Daniel Serin, vice-président de l'Institut Sainte-Catherine, a rendu hommage à « Tous les malades du cancer. Ceux qui sont en cours de traitement et qui luttent. J'ai aussi une pensée émue pour tous ceux qui nous ont quittés. Mais surtout je voudrais insister : ils sont de plus en plus nombreux à être guéris chaque jour ».

Ecrit par le 22 juin 2026



Écrit par le 22 juin 2026

Christian Etienne, chef cuisinier 1 étoile au guide Michelin durant plus de 29 ans. Copyright Andrée Brunetti

Le cri d'alarme de Roland Sicard

Le Président Roland Sicard n'a pas pris la parole (pour ne pas jeter un froid lors de cette soirée conviviale et chaleureuse). Mais sur les réseaux sociaux, la veille, il avait lancé un cri d'alarme : « Il nous manque 10 médecins sur 40. Nous n'arrivons à recruter ni médecins ni infirmiers. Ils ne veulent plus travailler comme avant. Nous avons toujours 1 service sur 5 fermé, ce qui a des conséquences dramatiques sur les malades du cancer, les urgences sont saturées, ce qui complique les traitements et retarde la prise en charge des malades ». Il ajoute : « De décennie en décennie, je suis dépité de voir notre système de santé s'écrouler. De réforme en réforme, nos besoins sont de plus en plus quantitatifs et de moins en moins qualitatifs. Le paradoxe est qu' il y a de plus en plus de malades mais de moins en moins de médecins. C'est une équation impossible » regrette-t-il amèrement.

Conscience politique

Espérons qu'à côté de la générosité des citoyens, les politiques fassent eux aussi des efforts pour améliorer l'accueil des patients, la qualité des soins mais aussi les conditions de travail des soignants quels qu'ils soient.

Ecrit par le 22 juin 2026



Ecrit par le 22 juin 2026

Roland Sicard, président de Sainte-Catherine. Copyright Andrée Brunetti

La Mirande, dîner d'exception ce soir



Le chef étoilé des lieux, [Florent Pietravalle](#), recevra au sein de ses cuisines, [Cyril Attrazic](#), **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac**, pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle**, sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

« Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf. »
« La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Ecrit par le 22 juin 2026

Les infos pratiques.

Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. [La Mirande](#), 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver [ici](#).

MH



DR