Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

# 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 16 novembre 2026

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 16 novembre 2026



**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 16 novembre 2026

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 16 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




**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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 16 novembre 2026

# Merci à tous ceux qui nous soutiennent depuis toutes ces années



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

HEFEJE SAS
Les Pousses de Stef
INDIGO BATIMENT
NICOLAS VERAY TRANSPORTS
BATYSS ARCHITECTURE URBANISME A.M.O
GROUPE ROUBY
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 16 novembre 2026




# Institut Sainte-Catherine : 152 164,62€ récoltés lors du dernier gala ‘Fourchettes & Rubans’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




**La 4ème édition du gala 'Fourchettes & Rubans', également connu sous le nom de 'Dîner des Chefs', a eu lieu le 24 novembre dernier au Palais des Papes. L'Institut Saint-Catherine, qui a organisé l'événement, vient d'annoncer le bilan de cette soirée qui a permis de récolter des dons au profit de son nouveau programme 'Interception'.**

360 convives se sont réunis dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes, à Avignon, lors de la précédente édition du gala 'Fourchettes & Rubans' en novembre dernier. Cet événement, qui allie gastronomie et générosité, permet de récolter des dons au profit des patients atteints de cancer. 52 chefs, sous la direction de Christian Étienne, chef étoilé avignonnais, ont régalé les convives qui ont pu déguster un menu en cinq plats avant de participer à des enchères et à une tombola mettant en jeu des lots prestigieux offerts par des personnalités, des artistes et des partenaires.

En tout, 152 164,62€ ont été récolté au profit du programme 'Interception' qui « a pour objectif d'identifier au plus tôt les personnes à risque augmenté de cancer afin de leur proposer une prévention personnalisée qui permettra d'éviter l'apparition de la maladie ou de les prendre en charge mieux et plus précocement si le cancer apparait », explique Docteur Daniel Serin, président de Sainte-Catherine.

Le rendez-vous pour la 5ème édition du gala est déjà fixé au vendredi 29 novembre prochain. En

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

attendant, la 4ème édition du 'Dîner des Chefs à la maison', qui propose une formule sous forme de paniers gastronomiques concoctés par les chefs de la région au prix unitaire de 100 €, aura quant à elle leu les vendredi 26 et samedi 27 avril prochains.

V.A.

---

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




**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 Joucas, Florent Pietravalle de « La Mirande« , Michel Philibert du « Gajulea » au**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

**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%.

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 recerche 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 articifielle. 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 mal-bouffe, 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 engaement 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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*
*04 90 27 61 61*

---

# Sainte Catherine, 135 000€ récoltés grâce au 3e gala ‘Fourchettes & rubans’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026




**L'institut du cancer Avignon-Provence plus connu sous le nom de Sainte Catherine est un établissement emblématique d'Avignon. La raison ? Des équipes dynamiques, l'ambition de process, de machines et traitements à la pointe de l'innovation et la volonté d'un accompagnement ultra humain pour chacun.**

Mais tout cela n'existerait pas sans des trésors d'imagination des médecins, de la direction, des soignants et salariés pour collecter l'argent nécessaire à l'ambition de toujours mieux soigner et prendre en charge. C'est dans ce cadre que la 3e édition du Dîner des chefs a été concoctée. Objectif de ce dîner hors-normes ? Collecter de l'argent pour porter le projet Ethos.

### Fourchettes & rubans 2022

En fait, il s'agit de la 3e édition du gala 'Fourchettes & rubans' anciennement appelé 'Le dîner des chefs' qui s'est tenu le 25 novembre dernier, au Palais des papes où 360 convives étaient réunis dans la salle du Grand Tinel. Un dîner caritatif au profit de la lutte contre le cancer en Vaucluse.

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




**Les chiffres clés ?**
L'argent collecté au terme de la soirée ? Plus de 135 000€. En tout ? 358 convives (Ils étaient 360 en 2021 et 350 en 2019) ; 36 chefs cuisiniers à la manœuvre (ils étaient 34 en 2021) ; une vente aux enchères emmenée par le commissaire-priseur d'Avignon Patrick Armengau proposant 22 lots et la vente de tickets de tombola. Le prix de la place ? 250€. Le prix de la table de 10 personnes ? 2 500€, vente qui progresse d'année en année.

**Les volets de la collecte ?**
Le dîner caritatif a remporté 135 026€ (109 750€ en 2021 et 62 766€ en 2019). 92 000€ ont été collectés grâce à la vente de tables (82 750€ en 2021 et 64 800€ en 2019) ; 71 200€ ont été collectés grâce à la vente aux enchères (52 790€ en 2021 et 25 750€ en 2019) ; les tickets de tombola ont remporté 15 200€ (16 140€ en 2021 et 6 735€ en 2019).

**Le projet Ethos de radiothérapie adaptative**
Sur les 135 026€ C'est la mise en place de la radiothérapie adaptative. «Grâce à l'intelligence artificielle, cette évolution des appareils de radiothérapie tend à adapter l'appareil de radiothérapie et l'accélérateur de particules pour s'adapter quotidiennement aux variations de l'anatomie, de la physiologie du malade ainsi qu'aux modifications de la zone traitée, précise le docteur Daniel Serin, vice-président de Sainte-

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

Catherine et ancien directeur de la recherche clinique d'Avignon. C'est la radiothérapie adaptative, une révolution dans laquelle Sainte-Catherine s'est engagée totalement pour une radiothérapie encore plus précise, plus efficace et mieux tolérée, » conclut l'oncologue.

**Les 36 chefs**

36 chefs ont soutenu de leur expertise et travail la soirée : Pascal Auger Hôtel d'Europe à Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour à Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc à Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil à Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur à Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière aux Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue à Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier à Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant à Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen à Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant à 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 à Arpaillargues ; Robert Lallemand La Petite Auberge à Noves ; François Laloue Maison Violette à Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux à Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière à Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly à La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur à Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus à Joucas ; Michel Meissonnier L'Hermitage – Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas à Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie à Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac à Paluds de Noves ; Michel Philibert Le Gajulea au Barroux ; Florent Pietravalle La Mirande à Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière à Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil à Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson à Châteaurenard ; Éric Sapet La petite Maison de Cucuron à Cucuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin à Avignon ; Jeoffrey Valenziano Helen Traiteur à Avignon.

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




**Grace à eux**

L'apéritif a été offert par Eric Louis d'Helen traiteur; les truffes par les truffières de Rabasse ; le dessert par la pâtisserie chocolaterie Hawecker ; le pain par François Laloue de la Maison Violette ; les eaux par 808 société d'exploitation des eaux minérales du Pays-d 'Aix-en-Provence ; les champagnes par la cave Jean Pernet et les vins par Inter-Rhône.

**Le menu**

Ce dîner a été concocté par sous la houlette de Christian Étienne. Deux mises en bouche à base de truffes offertes par Les Truffières de Rabasse, suivie d'un dos de daurade snacké, d'un filet de veau à la Tomme de chèvre, et pour finir, un dessert spécialement créé pour l'occasion et offert par Frédéric Hawecker, patissier-chocolatier et meilleur ouvrier de France, à Châteaurenard. Les 72 bouteilles de champagne pour l'apéritif étaient offertes par la Cave Jean Pernet. Les mets étaient accompagnés par des vins offerts par Inter Rhône, soit 350 bouteilles provenant de 4 domaines différents.

**Les partenaires**

27 entreprises, 1 association et une fondation ont soutenu cette 3e édition 2022 : Agence Provence Organisation ; AVAC ; Avignon Tourisme ; Banque Populaire Méditerranée ; Batyss ; Blachère Illuminations ; By My Car ; Cabinet d'ophtalmologie du jardin des buis ; CBA ; Château Bonisson ;

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

Confrérie des Maîstres Vignerons de Vacqueyras ; Crédit Agricole Alpes-Provence –Carpentras-Bollène ; Doux Joaillier ; Foch Automobile ; Fondation Crédit Agricole ; Helen Traiteur ; HEFEJE ; Hote Carrelage ; Indigo Bâtiment ; Jurick Solutions Logiciels ; Les Pousses de Stef ; Maurin ; Mouvement ; NGE ; Provence VRD ; Rochebobois ; Rouby ; SVA et Vinci.




De gauche à droite : Patrice SAPEY, Directeur Général Administratif de Sainte-Catherine – Michel MEISSONNIER, Chef à l'Hermitage aux Angles – Dr Daniel SERIN, Vice-Président de Sainte-Catherine – Isabelle MARIDET, Directrice de l'agence Provence Organisation – Éric LOUIS, Président d'Helen Traiteur – Christian Etienne, chef étoilé – Alain BURNEL, Maître Cuisinier de France – Christian PEYRE, Chef au Domaine de Bournissac aux Paluds de Noves – Helen FELIX, participante avec une table de 10 convives au Dîner des Chefs.

**En savoir plus sur Sainte-Catherine**
Fondé en 1946, Sainte-Catherine est un établissement médical spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Par son recrutement, son plateau technique et ses activités de recherche clinique, Sainte-Catherine est classé comme l'un des centres les plus performants dans cette spécialité au plan national. Depuis avril 2021, Sainte-Catherine est devenu membre affilié à UNICAN

**Depuis 2019,** un nouvel hôpital de jour a été créé avec 54 places, soit l'un des plus grands de France. Son activité est particulièrement importante en :
• Radiothérapie, 55 000 séances/an, ce qui représente 100% des séances en Vaucluse et 33% des séances en région PACA • Chimiothérapie, 18 500 séances/an, ce qui représente 75% des séances en Vaucluse et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

10% des séances en région PACA.Soins d'accompagnement grâce à des médecins qualifiés et une équipe soignante de 300 personnes.

**Chiffres clés 2021 :**
Par an ce sont 22 000 patients pris en charge ; 25 000 actes d'imagerie médicale ; 3 150 nouveaux patients ; 55 000 séances de radiothérapie ; 40 000 consultations médicales et 18 500 séances de chimiothérapie.

---

# Dîner de chef à la maison, pour les inscriptions c'est maintenant




**L'Institut du cancer Sainte-Catherine Avignon-Provence renouvelle son « Dîner des Chefs à la maison ». Le concept ? Des pièces apéritives, une mise-en-bouche, une entrée, un plat et un dessert concoctés par 35 chefs de la région et leurs brigades pour un panier repas gourmet et**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

**gourmand à déguster chez soi, en famille, entre amis, ou encore en amoureux… Le concept, né en plein confinement, a dorénavant ses aficionados –ils étaient 653 pour la 1re édition- et ravis de retirer ces paniers gastronomiques en clic & collect. On vous dit tout.**

**Un cadeau d'entreprise**
Bien sûr, ces paniers repas gastronomiques peuvent être offerts par les chefs d'entreprise à leurs équipes, clients et partenaires. Pour être au top et briller devant vos convives, un document sera joint à la commande avec les astuces des chefs pour réchauffer et présenter vos mets.

**Un don plein de générosité**
En commandant ces paniers gourmands en plus de vous régaler vous portez aussi un nouveau projet de Sainte-Catherine : l'hôpital numérique qui permet de suivre et sécuriser la prise en charge des patients sous thérapie orale à domicile. «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.

**Un don déductible des impôts**
Les commandes sont déductibles des impôts à hauteur de 66% pour les particuliers dans la limite de 20% du revenu imposable et 60% pour les entreprises dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Un exemple ? Pour 100€ le menu coûtera 34€ après déduction fiscale pour les particuliers et 40€ après déduction fiscale pour les entreprises.

**Les partenaires co-organisateurs**
Ils s'appellent Christian Étienne maître cuisinier de France ; Eric-Helen traiteur président de l'entreprise éponyme ; Isabelle Maridet présidente de l'agence Provence Organisation, David Bérard journaliste animateur et concepteur d'Happening Sud, Benjamin Perles directeur de Cote Magazine.

**Le menu**
**4 pièces apéritives**
Pic de chèvre frais au yuzu et miel / Noisettes croquantes ; « Pince-moi » d'un pois gourmand / Pesto rosso ; Cubisme de foie-gras à la mangue et Brochette de légumes façon 'antipasti'

**Mise en bouche**
Tartare de crevettes ; Gravlax de saumon mariné à la betterave

**Entrée**
La boîte à œufs d'après Pâques : Vichyssoise aux truffes – Panacotta d'asperges – Royale de foie gras – Bâtonnet de Focaccia

**Plat**
Epaule d'agneau de la 'Crau de Camargue' confite à la sauge primeur, jus d'un navarin. Légumes de printemps en beaux morceaux, polenta gratinée au parmesan.

**Dessert**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Délice de printemps fraise, pistache, vanille et citron vert.

**Les infos pratiques**
Les commandes se font sur www.icap-solidaires.org ou encore par chèque, en remplissant un bon de commande, ou encore par mail ou téléphone auprès de Karine Chesnel au 04 90 27 60 50 k.chesnel@isc84.org. Date limite des commandes vendredi 29 et samedi 30 avril 2022 à Sainte-Catherine à Avignon ou auprès d'Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Toutes les infos et les commandes sur www.icap-solidaires.org

**Tous les secrets des chefs en vidéo**
La nouveauté ?  Vous apprendrez tout sur la préparation des plats de votre « Dîner des Chefs à la maison ». Suivez Sainte Catherine sur les réseaux sociaux FB et Instagram dès le 11 avril 2022 en direct de la cuisine de Christian Étienne ! Toutes les infos et commandes sur www.icap-solidaires.org

**A propos de Sainte-Catherine**
Fondé en 1946, Sainte-Catherine est un établissement médical spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Par son recrutement, son plateau technique et ses activités de recherche clinique, Sainte-Catherine est classé comme l'un des centres les plus performants dans cette spécialité au plan national. Depuis 2019, un nouvel hôpital de jour a été créé avec 54 places, soit l'un des plus grands de France. Établissement de Santé Privé d'Intérêt Collectif (ESPIC), Sainte-Catherine développe une politique d'excellence dans la prise en charge des patients cancéreux qui lui sont confiés. Depuis avril 2021, Sainte-Catherine est devenu membre affilié à UNICANCER.

**Son activité est particulièrement importante**
Radiothérapie, 55 000 séances/an, ce qui représente 100% des séances en Vaucluse et 33% des séances en région PACA ; Chimiothérapie, 18 500 séances/an, ce qui représente 75% des séances en Vaucluse et 10% des séances en région PACA ; Soins d'accompagnement grâce à des médecins qualifiés et une équipe soignante de 300 personnes.

**Chiffres clés 2021**
Par an, Sainte-Catherine Institut du cancer prodigue 40 000 consultations médicales ; 55 000 séances de radiothérapie ; 25 000 actes d'imagerie médicale ; 22 000 patients pris en charge ; 18 500 séances de chimiothérapie et prend en charge 3 150 nouveaux patients.