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’



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

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

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 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.

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.