

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. Dépéchez-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.



Imaginez : les salles majestueuses du Palais des Papes, une brigade de chefs menée par le légendaire chef étoilé <u>Christian Étienne</u>, 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.



Ecrit par le 4 novembre 2025



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



Ecrit par le 4 novembre 2025

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.



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 <u>Maître Patrick Armengau</u> feront vibrer les convives avec des lots d'exception : Œuvres d'art signées <u>Stéphane Testa</u>, <u>Franck Tordjmann</u> et <u>Jérémie Roussier</u>, 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 <u>Catherine Khamphan</u>, 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.

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 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.



Merci à tous ceux qui nous soutiennent depuis toutes ces années





















































 $BYmyCAR \cdot fr$





































CABINET D'OPHTALMOLOGIE **CHÂTEAURENARD**





















Avignon, Sainte-Catherine, les 31 mars et 1er avril c'est 'Le dîner des chefs à la maison'



Ecrit par le 4 novembre 2025



La 3^e édition du <u>'Dîner de chef à la maison'</u> est de retour. Le principe ? 35 chefs cuisiniers du territoire d'Avignon-Provence, sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne, proposent des paniers gastronomiques disponibles en click & collect pour 100€ par personne.

Ces repas caritatifs et gastronomiques à prendre chez soi portent un projet ambitieux, une plateforme digitale dévolue au suivi des patients soignés à domicile. Objectif ? Permettre à l'Institut du cancer Avignon-Provence-Sainte-Catherine de suivre et de sécuriser les prises en charge des patients sous thérapie orale, revenus à leur domicile.

Devenir mécène

« 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.



Ecrit par le 4 novembre 2025



DR

Le menu

4 pièces apéritives : Pomme rate en aïoli vegan ; Compressé de foie gras de canard aux griottes ; Pincemoi d'un mangetout, caviar de tomate, basilic et Tandori de volaille en ruban de carotte jaune.

Mise en bouche

Tataki de saumon aux épices, Crémeux de salicornes, Gel de gingembre.

Entrée

Parfait d'artichaut violet de Provence / Tuile de pain et croustille de poivrade / Râpé et jaune d'œuf fumé

Plat

Grenadin de veau dans le filet cuit basse température, jus marbré d'un pistou, asperge blanche rôtie de Monsieur Gros, purée de carottes, pomme de terre « primeur » confite au jus de viande.

Dessert

Crème cheesecake accompagnée d'un croustillant spéculos et d'un biscuit génois avec un crémeux exotique mangue

Commander les paniers

Les paniers gastronomiques sont à réserver <u>ici</u> jusqu'au 27 mars. Si vous souhaitez payer par chèque c'est <u>ici</u>. Dans ce cas les commandes sont disponibles jusqu'au vendredi 24 mars. Commander <u>ici</u>.

Le retrait des paniers

Le retrait des paniers se fait le vendredi 31 mars ou le samedi 1^{er} avril à Sainte-Catherine ou chez Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Un document précisant comment réchauffer et présenter les mets est joint au panier gastronomique.



La déduction fiscale

Selon la Loi n°2021-1109 du 24 août 2021, le prix de revient du panier étant de 50 €, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50 € restants. Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%); Pour une entreprise, celle-ci sera de 30 € (60%).



DR

Les chefs participants à l'opération caritative

Les chefs participants à l'opération caritative sont : Pascal Auger Hôtel d'Europe - Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour - Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc - Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil - Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur - Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière - Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue - Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier - Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant - Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen - Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant - Avignon ; Frédéric Hawecker Pâtisserie Chocolaterie Hawecker -Châteaurenard ; Daniel Hebet Le Jardin du Quai - L'Isle sur la Sorgue ; Philippe Houy Château d'Arpaillargues - Arpaillargues ; Robert Lallemand La Petite Auberge - Noves ; François Laloue Maison Violette - Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux - Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière - Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly - La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur - Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus - Joucas ; Michel Meissonnier L'Hermitage - Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas - Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie - Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac - Paluds de Noves ; Michel Philibert



Le Gajulea - Le Barroux ; Florent Pietravalle La Mirande - Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière - Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil - Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson - Châteaurenard ; Eric Sapet La petite maison de Curcuron - Curcuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin - Avignon ; Jeoffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon.



DR

« Cancer et Alimentation » : quel est l'impact de nos habitudes alimentaires sur notre santé ?



Ecrit par le 4 novembre 2025



Organisée par la <u>CCI Vaucluse</u> et l'<u>Institut du Cancer Avignon-Provence</u>, une conférence destinée au grand public sur le thème « Cancer et Alimentation » se tiendra mardi 28 février de 18h à 19h30 dans l'amphithéâtre du campus de la CCI.

Le cancer n'est pas une maladie liée à une seule cause, mais est multifactoriel et l'alimentation a été identifiée comme un des facteurs de notre environnement susceptible d'augmenter le risque. « Les études sont de plus en plus précises sur ce sujet, ce n'est pas l'alimentation qui est source de cancer, mais elle est peut-être un facteur de sur-risque de cancer quand elle n'est pas équilibrée », explique le Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, institut du cancer Avignon-Provence.

Au programme de cette conférence destinée au grand public : regards croisés de trois médecins et d'un chef étoilé sur nos modes de consommation alimentaires et les sur-risques de cancer.

- Dr Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : pourquoi le nombre de cancers augmente dans le monde entier et en France ?
- Dr <u>Samy Khouri</u>, médecin nutritionniste à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : les modifications qualitatives et quantitatives de notre alimentation, facteurs de



sur-risque des cancers?

- Dr <u>Clémence Toullec</u>, oncologue digestif à Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence : la prise en charge nutritionnelle en cours de traitement des cancers et dans l'après cancer.
- Christophe Bacquié, Chef étoilé *** : les vertus de la cuisine méditerranéenne.



Mardi 28 février de 18h à 19h30 à l'amphithéâtre du campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, à Avignon. Pour participer à cette conférence, remplissez ce <u>formulaire</u>.

J.R.

Sainte-Catherine, La fondation Crédit Agricole Alpes-Provence remet 70 000€ à

Ecrit par le 4 novembre 2025

l'établissement de soins



Ce Mardi 10 août, le Président du <u>Crédit Agricole Alpes Provence</u> et de sa Fondation d'entreprise, Franck Alexandre a remis un chèque de 70 000€ au Directeur Général Administratif de <u>Sainte-Catherine</u>, Patrice Sapey, au profit de la nouvelle unité Ventoux ouverte en mai 2021.

La nouvelle unité « Ventoux » soutenue par des dons

Cette nouvelle Unité nommée « Ventoux » est composée de 20 lits supplémentaires, dont 12 lits de soins palliatifs et 8 lits de séjours longue durée. Elle se situe dans l'ancien hôpital de jour. La restructuration des lieux intervenue entre juin 2020 et avril 2021 pour une ouverture le 17 mai dernier. Le montant des travaux, hors mobiliers s'est élevé à 1,6M€ et les équipements mobiliers et biomédicaux à 420 000€.



Ecrit par le 4 novembre 2025



Une salle de la nouvelle unité Ventoux dédiée aux soins de longue durée et palliatifs © Sylvie Villeger

Plus de 160 000 € collectés pour l'Unité « Ventoux »

La Fondation Crédit Agricole Alpes-Provence a grandement participé au projet avec un don de 70 000€.Un geste rendu possible grâceà l'implication de ses Caisses Locales vauclusiennes qui ont réalisé des événements caritatifs : dîners cabaret, courses pédestres, ... permettant de reverser plus de 16 000€de dons à Sainte-Catherine.

Dîner de chefs

Sainte-Catherine a réalisé, pour sa 1^{ère} édition, « Le Dîner des chefs à la maison » avec 25 000€ de bénéfice collectés grâce à la vente de plus de 650 paniers repas gastronomiques en avril 2021, grâce à l'intervention de 32 chefs de la région avec comme chef de file Christian Etienne. Egalement, plus de 53 000€de dons ont été collectés par plus de 60 associations et entreprises, et plus de 530 donateurs particuliers. Au total, depuis fin 2019, plus de 160 000 € ont été collectéspermettant à l'Institut Sainte-Catherine une prise en charge optimale des patients de la nouvelle unité « Ventoux ».



Dynamiques caisses locales du Crédit Agricole Alpes-Provence

Le partenariat avec le Crédit Agricole Alpes Provence a débuté en 2018. Les Caisses Locales de la banque coopérative organisent régulièrement des opérations caritatives : concerts, dîners de gala, déjeuners, fête du melon, marches et courses pédestres... reversant les bénéfices à Sainte-Catherine. Grâce à cette mobilisation, un autre projet a pu se concrétiser : la rénovation du studio famille avec plus de 22 800 € collectés.

«Depuis 2018, plus de 109 000€ ont été apportés par le Crédit Agricole Alpes Provence (70 000€ de dons de sa Fondation et 39 000€ par ses Caisses Locales) au profit de la qualité de vie de nos patients. Un grand Merci à eux pour cette générosité» a détaillé Patrice Sapey, Directeur général-administratif de Sainte-Catherine.

M.H.



la nouvelle unité de soins Ventoux, à l'institut du cancer Sainte-Catherine à Avignon © Sylvie Villeger

L'Institut du cancer Avignon-Provence entre chez Unicancer

Sainte Catherine, désormais dénommée Institut du cancer Avignon-Provence vient d'entrer



chez Unicancer, le groupement de coopération sanitaire (GCS). La structure de coopération rassemble, en effet, les 18 centres de lutte contre le cancer (CLCC) dont la Fédération Unicancer assure le pilotage.

L'adhésion de Sainte-Catherine au groupement intervient après plusieurs années de collaboration au groupement qui est également un outil de mutualisation, de partage de l'excellence, d'expertise et d'innovation.

Un lien naturel induit par une collaboration de plusieurs années

«Les collaborations entre Sainte-Catherine et le réseau des CLCC vont pouvoir s'intensifier dans ce cadre, a assuré Sophie Beaupère, déléguée générale d'Unicancer, ce qui est évidemment majeur dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie décennale de cancérologie et de la coordination et de l'approfondissement des parcours de soins avec l'ensemble des acteurs du système de santé.»

Une exigence présente et future

«Après l'obtention de sa certification ISO 9001 en recherche clinique, notre établissement est devenu l'Institut du Cancer Avignon-Provenceen 2020 et rejoint naturellement, aujourd'hui, le réseau Unicancer comme centre affilié, a précisé Roland Sicard, président de la structure avignonnaise. C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de fierté que l'ensemble de nos équipes accueillent cette nouvelle collaboration ».

Unicancer

Unicancer est un réseau hospitalier français dédié 100% à la lutte contre le cancer et une fédération hospitalière nationale dédiée à la cancérologie. Il réunit 18 Centres de lutte contre le cancer (CLCC), établissements de santé privés à but non lucratif, répartis sur 20 sites hospitaliers en France. Les CLCC prennent en charge près de 540 000 patients par an (en court-séjour, HAD, hospitalisation à domicile et actes externes).

Essais cliniques

Unicancer est aussi le premier promoteur académique d'essais cliniques en oncologie, à l'échelle européenne, avec 90 essais cliniques actifs promus, près de 6 500 patients inclus, 64 000 patients enregistrés dans la base de données <u>ESME</u> (Epidemio stratégie médico économique). Reconnu comme leader de la recherche en France, le réseau Unicancer bénéficie d'une réputation mondiale avec la production d'un tiers des publications françaises d'envergure internationale en oncologie (source : étude bibliométrique/ Thomson Reuters).

Les chiffres

Au total, près de 600 essais cliniques (inclusions ou suivis) sont promus en 2019 par le réseau Unicancer, plus de 15% des patients des CLCC sont inclus dans les essais cliniques et plus de la moitié des PHRC



(Programme hospitalier de recherche clinique) dévolus aux CLCC. Les 18 CLCC et la direction R&D (Recherche et développement) d'Unicancer sont certifiés ISO 900.