Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

(Vidéo) Avignon, Sainte Catherine se bouge pour ses patients !



Les équipes de l'Institut du cancer Sainte-Catherine avaient promis de faire toute la lumière, de publier tous les chiffres sur la 2e édition du Gala 'Fourchettes & rubans'. L'événement caritatif organisé au profit de l'innovation en cancérologie a récolté plus de 109 000€. Prochain rendez-vous vendredi 25 novembre 2022, même heure, même endroit. Mais avant Sainte-Catherine propose la 2e édition du 'Dîner de chefs à la maison' qui aura lieu les vendredi 29 et samedi 30 avril 2022.

Lors de la 2e édition du Gala 'Fourchettes & rubans' 34 chefs dont 7 étoilés, 4 meilleurs ouvriers de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

France et 2 maîtres cuisiniers de France avaient œuvré pour un dîner d'exception dévolu aux acteurs économiques de Vaucluse. 360 convives liés à l'entreprise –dont 66 particuliers- confortablement installés dans la salle du Grand Tinel du Palais-des-papes. Résultat ? 109 000€ récoltés pour créer une plateforme à destination des patients 'Hors les murs'.

Pour quoi faire ?
«Dès aujourd'hui et encore plus demain, le malade du cancer sera amené à recevoir ses traitements à domicile**,** assure Daniel Serin, oncologue, radiothérapeute et vice-président de Sainte-Catherine. Une innovation due aux nouvelles molécules prises par voie orale via un pilulier électronique individualisé. La remontée du vécu du traitement, de son suivi médical, de ses effets secondaires éventuels nécessiteront la création d'une plateforme numérique au service du malade, de ses proches comme de ses soignants de proximité. Hors les murs de Sainte-Catherine, oui mais en contact constant grâce au numérique avec plateforme professionnelle à son écoute, chargée d'entendre ses demandes et de répondre à chacune de ses questions.»

On se souvient
Bien sûr, on se souvient de l'objet connecté créé par l'actuel président de Sainte-Catherine, Roland Sicard qui avait présenté, en septembre 2020, le pilulier intelligent, dénommé Thess (Therapy smart system).
«Thess dispose d'un brevet mondial, avait alors précisé Roland Sicard, président de Thess corporate. Le tout premier système pouvant garantir une dispensation ajustable à l'unité et à distance des médicaments solides. Les hôpitaux pourront accéder de cette solution numérique dès juillet 2021,» avait promis le chef d'entreprise qui avait proposé quelques piluliers à l'essai à l'institut du cancer Sainte-Catherine.
«Thess est produit chez SGH Healthcaring à Saint-Marcellin (38), concepteur de dispositifs médicaux innovants, spécialiste de l'administration du médicament et du complément alimentaire de formes sèche et liquide, respiratoire, diagnostique et pré-analytique et e-santé. L'objet connecté coûte entre 600 et 800€ «le prix d'un smart-phone», précisait son concepteur pour une durée de vie de 3 à 4 ans, rechargeable sur batterie. Le coût du conteneur jetable est de 5€. Le dispositif «entièrement recyclable» devrait être remboursé par l'Assurance maladie.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le Therapy smart system DR

Les chiffres du Gala
109 750€ collectés dont 82 750€ via la réservation des tables, 52 790 grâce aux enchères –réalisées par Patrick Armengau, commissaire-priseur avignonnais et 16 140€ via les tickets de tombola. Les objets mis aux enchères étaient très séduisants comme une raquette de Raphaël Nadal partie pour 8 000€, un tableau de Stéphane Testa pour 7 500€ ; une photographie de Jan Gulfoss pour 5 200€, un collier et des boucles d'oreilles de la joaillerie avignonnaise Doux pour 5 000 et 4 200€.

Si l'on compare à 2019 ?
60% des entreprises présentes en 2021 l'étaient aussi en 2019, côté particuliers ils étaient 51% à s'être représentés. Si le Gala 'Fourchettes & ruban' est dévolu aux acteurs économiques de Vaucluse, le 'Dîner de chef à la maison' est lui, dédié aux familles. Ce dernier avait permis de collecter, en avril 2021, 25 000€ pour la distribution de 653 repas gastronomiques.

Au menu ?
Au titre de l'apéritif il y avait une tartelette Saint-Jacques et son céleri Tandoori. 'Comme au pot-au-feu' proposait une pince de betterave multicolore avec sa brousse et ses noisettes et un Finger d'agneau façon tajine. La Mise-en-bouche faisait apparaître un velouté glacé aux truffes. Puis il y a eu un Foie gras de canard et truite fumée en habit végétal accompagnés de radis colorés, le tout servi avec un bouillon Dashi. Le plat était suivi d'un dos de saumon mi-cuit avec son sabayon de cèpes et une tuile pralin de cèpes. Le filet de veau truffé roulé dans son lard paysan arborait une échalote caramélisée et des girolles

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

au miel de châtaigner avec son jus corsé. ‘On y danse’ a fait fondre les convives avec sa farandole de textures de l’or noir de Madagascar et sa glace à l’infusion de fèves de cacao.

Les vins servis dans l’ordre du menu
Ce furent l’AOC Clairette de Die Tradition, Jaillance, cuvée bio GD39 ; l’AOC Ventoux Terra Ventoux les 5 terroirs 2020, blanc ; l’AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Maison Sinnae, éléments Luna 2020, Blanc ; l’AOC L’Hermitage, domaine des Remizières, cuvée Emilie 2020, blanc ; l’AOC Saint-Joseph, E. Guigal 2018, rouge et l’AOC Vin doux naturel rasteau, Ortas, Signature 2016, rouge.

Les co-organisateurs
Ils se nomment Eric Louis pour Helen traiteur, Isabelle Maridet pour PO, David Bérard pour Happening sud, Benjamin Perles pour Cote magazine et le chef Christian Etienne.

Les partenaires
Avignon tourisme congrès, CBA le digital pour les métiers de la santé en libéral, Rose et Marius, MLC Agency, InterRhône, Erneste, De Rudder imprimerie, Hôtel des ventes d’Avignon, Truffières de rabasses, Saumon écossais Label rouge, Chocolaterie de l’Opéra, 808 pureté minérale, Maison Violette, groupe Rouby, Hawecker meilleur ouvrier de France, Les truites de l’Isle-sur-la-Sorgue.

Grâce à eux
Les chefs qui ont soutenu le gala par leur talent ? Pascal Auger (Hôtel d’Europe), Pascal Barnouin (Maison de la Tour Avignon), Thierry Baucher (Mof), Marc Bayon(Groupe Frères Blanc à Lyon), Sébastien Beaupère (Maison Violette Avignon), René Bergès (La table de Beaurecueil), Benjamin Brussiaud (Helen traiteur Avignon), Jean-André Charrial et Alain Burnel (Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence), Serge Chenet (Entre vigne et garrigue à Pujaut), Olivier Combe (Maison Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon), Bruno d’Angelis (Consultant, Avignon), Mathieu Desmarest (Pollen, Avignon), Christian Etienne (Maître cuisinier de France), Pascal Ginoux (Consultant, Avignon), Julien Gleize (L’Agapê, 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),Robert Lallemand (La Petite auberge, Noves), Claude Lambert (La Tonnelle, les Angles), Patrice Leroy (Ecole hôtelière Avignon),Edouard Loubet (Le Grizzly à Manigod), Olivier Marbaud (Helen traiteur à Avignon), Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas), Michel Meissonnier (L’Hermitage, les Angles), Philippe Parc (Consultant, formateur 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 l’échanson, Châteaurenard), Eric Sapet (La petite maison de Cucuron) Guilhem Sevin (Restaurant le Sevin à Avignon), Jeoffrey Valenziano (Helen Traiteur, 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



Bâtiment ambulatoire de Sainte-Catherine, Institut du cancer à Avignon

Un établissement pro-actif

Difficile de parler de Sainte-Catherine tant l'établissement brasse de vies. Parce que là-bas ont fait tout pour se sortir du cancer. A tel point que l'Institut est classé dans les centres les plus performants de France. 30 000 consultations y sont données chaque année.

Aller à l'essentiel

Alors là-bas on va à l'essentiel. On dit la vérité. On soigne au mieux. On accompagne tout du long. Là-bas aussi la notion de patient aurait presque disparue ! On n'est plus obligé de 'patienter' comme un ancien bout d'humain en perdition qu'on appellerait par sa tumeur. Là-bas on est écouté. Dans les bureaux, on prend le temps d'expliquer et de dialoguer.

On n'y 'patiente' pas, on y vit

L'autre miracle ? Le corps et l'esprit sont appréhendés dans leur ensemble. On n'est plus réduit à sa tumeur. Du coup on est passé du sujet 'patient' passif qui subit, à l'humain qui existe, qui pense et qui co-construit son avenir avec les équipes en place. On évoque la mise en place de stratégies, les fameux protocoles et le recueil des sensations de la personne soignée pour adapter le traitement. Et en cela c'est déjà une révolution. Justement la Révolution ? C'est que l'Institut s'est carapaté hors les murs. Entendez qu'on s'y soigne plus à l'extérieur qu'à l'intérieur. On fait le nécessaire sur place puis après on vit sa vie chez soi. Mais on n'est pas abandonné, au contraire, les équipes se plient en quatre aussi à l'extérieur.

Des rémissions et des guérisons

Au bout du chemin ? Des rémissions, des guérisons et aussi la mort. Tous les cas de figure sont abordés sans chichis, sans œillères, sans dramaturgie, on collecte les faits pour comprendre mais avec une vraie profondeur humaine. On travaille sur la douleur beaucoup, sur le ressenti de la personne, sur le corps qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

fatigue, mais même là-bas la mort n'est pas une impasse parce que les soins palliatifs –si peu accessibles en France- existent et que l'on peut préparer son départ avec le rappel des amis, de la famille et la discrète et efficiente présence du personnel.



Pour l'heure ?
On se retrouve au 1er étage du bâtiment principal, à l'amphi. Sous leur masque ils ont tous le sourire, on le voit aux plissements de leurs yeux. Au bout de deux ans on arrive même à se reconnaître. En webinaire, le visage du docteur Daniel Serin apparaît.

Ils étaient là
Isabelle Maridet, directrice de l'agence Provence organisation à Avignon ; Didier Limongi, directeur de la SAS Maurin à Montfavet ; Charlotte Daviau, DRH de CBA Information à Agroparc Avignon ; Caroline Birling, présidente de CBA Information à Agroparc Avignon ; Patrice Sapey, directeur général administratif de Sainte-Catherine – Institut du Cancer – Avignon-Provence ; Florence Jullian, directrice

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

commerciale d'Avignon Tourisme ; Christian Étienne, maître Cuisinier de France ; Alain Burnel, retraité – ancien chef du restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. En bas de la photo, Olivier Combe, Chef de la Maison Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon et Eric Louis, président d'Helen Traiteur à Morières-lès-Avignon. (légende photo ci-dessus)

Ce qu'on fait à Sainte-Catherine ?

De l'oncologie médicale, de l'oncologie radiothérapie, de l'algologie, de l'onco-génétique, de l'hospitalisation, de la psycho-oncologie, des soins palliatifs avec l'unité Ventoux, des analyses médicales via le laboratoire, de l'information médicale, des consultations externes et de la nutrition. L'établissement assure les traitements médicaux du cancer, en particulier la radiothérapie et la chimiothérapie.