

Ecrit par le 6 février 2026

Institut Sainte-Catherine : record battu pour le repas des chefs



« Repas des Chefs » au Palais des Papes au bénéfice de l’Institut Sainte-Catherine : record battu avec plus de 153 000€ de dons.

Sacrée soirée, comme dirait l’autre... Pour cette 4e édition, le docteur Daniel Serin (Vice-président de Sainte-Catherine) a accueilli les 366 invités par ces mots : « Merci d’avoir répondu présents pour partager ce moment joyeux, à la fois caritatif et gastronomique ». Il est vrai qu’il y a 53 chefs qui ont participé à l’élaboration du menu et à sa confection, « Sous la houlette bienveillante et magistrale de Christian Etienne et avec le concours des équipes d’Eric Louis d’Hélen Traiteur, a ajouté Daniel Serin, sans oublier les vins généreusement fournis par Inter-Rhône » (A savoir : un blanc 2022 du « Caillou », un autre blanc de chez Guigal AOC Saint-Joseph 2021, un rouge Crozes-Hermitage 2020 du Domaine Marion Chirouze et enfin un vin doux naturel de Rasteau du Domaine du Grand Nicolet).

Maître Patrick Armengau au marteau et David Bérard au micro

Patrick Armengau a rythmé avec son marteau d’ivoire les enchères, en duo avec l’animateur de la soirée, comme d’habitude le très motivé David Bérard, sans oublier, l’ancien préfet de Vaucluse Bertrand



Ecrit par le 6 février 2026

Gaume, qui pour encourager l'auditoire, calculait sur son portable, enchère après enchère, la somme qui restait à payer puisque 66% des dons sont défiscalisés.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Maître Patrick Armengau.

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

David Bérard.

1er lot, proposé par les 2 chefs renommés Christian Etienne et Bruno d'Angélis, qui se sont engagés à venir chez le gagnant pour confectionner un repas pour 4. Puis c'est un lot de deux bouteilles du Domaine « Léos », comme Léon et Oscar, les 2 fils de Patrick Bruel. Suivit un tableau de Jan Gulfoss enlevé à 2 000€, puis une bouteille de Pomerol 1982, excusez du peu, offerte par Jean-André Charial, le patron de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence qui a grimpé à 2 500€. Mis à prix 200€, un maillot du joueur de l'OM, Jonathan Clauss a atteint 1 300€.

Serge Chenet, le chef meilleur ouvrier de France installé à Pujaut a une autre passion, la peinture et un tableau qu'il a composé s'est enlevé à 2 000€. Autre lot d'exception, le fauteuil iconique « Bubble » de Roche & Bobois a été acquis à 5 000€. Comme d'habitude Richard Doux, bijoutier qui a pignon sur rue (Saint-Agricol) a offert 2 bijoux, un pendentif acquis contre un chèque de 6 200€ et une montre « Constellation » à 10 000€.

Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Daniel et Geneviève Serin.

Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026

L'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume.

La générosité des invités s'est aussi imposée pour un Mathusalem de Champagne de Miraval (Var) signé par Brad Pitt lui-même. Il a grimpé à 5 000€, une veste signée du chef étoilé Pierre Gagnaire à 5000€ aussi. La Fondation Blachère a proposé un tableau du sénégalais Daouda Ba, une oeuvre « Paradoxe urbain » une utopie sur un bidonville qui a été acquise à 10 000€. Enfin, une bouteille hors du commun, une « Romanée-Conti » millésimée 2017 de la Maison Moga à l'Isle-sur-la Sorgue a été offerte par Dominique et s'est enlevée à 8 000€. En tout, les enchères ont remporté 95 175€ (92 000 l'an dernier).



Second temps, avec la tombola qui a proposé pêle-mêle 2 places pour le match du Tournoi des 6 nations le 2 février au Stade Vélodrome à Marseille, un ballon de rugby signé Chabal, 2 places pour les Chorégies d'Orange 2024, un Jéroboam de la Maison Marrenon de la Tour d'Aigues et une caisse de Gigondas du Domaine les Teyssonnières de Franck Alexandre. Rhône, Vacqueyras ont offert magnums et lots de bouteilles.

Plusieurs chefs ont offert des repas chez eux, Xavier Mathieu à Joucas, Mathieu Desmaret à Avignon, comme Florent Pietravalle à La Mirande, Corentin Roustan à l'Arlequin, Julien Gleize à l'Agapè, Benjamin Hiély à La Fourchette, mais aussi Daniel Hébet à l'Isle sur la Sorgue et Eric Sapet à « La petite maison » de Cucuron. En tout, les dons se sont affichés à 19 290€, soit 4 000€ de plus que l'an dernier, sans oublier 13 500€ de dons spontanés de la part d'invités qui ont ouvert leur coeur et leur portefeuille

Ecrit par le 6 février 2026

vendredi soir.



« Laissez-vous tenter par cette tombola et ces enchères où des lots prestigieux vont être dispersés. Ne repartez pas les mains vides, laissez exprimer votre générosité pour les malades du cancer soignés à Sainte-Catherine » avait demandé en prologue le docteur Serin. Message reçu 5/5 avec 205 765€ de recettes dont il faut défalquer 52 000€ de dépenses (catalogues, tickets, grand écran, vidéo, son au Grand Tinel du Palais des Papes). Les 153 742€ totalisés serviront au programme « Interception » qui permettra d'identifier au plus tôt les personnes à risque augmenté de cancer pour leur proposer une prévention personnalisée et précoce.

Contacts : www.icap84.org

Ecrit par le 6 février 2026

Vendredi 25 novembre 2022 : Sainte-Catherine rime avec soirée gastronomique au Palais des Papes



©Nathalie Mariani

Sous la houlette de leur aîné, Christian Etienne, plus d'une trentaine de chefs de Vaucluse, dont 6 étoilés et 4 MOF (meilleurs ouvriers de France) ainsi que Helen Traiteur mettront les petits plats dans les grands, vendredi soir, pour le « Gala Fourchettes et rubans » dans la Salle du Grand Tinel à Avignon. Un moment caritatif dédié à l’Institut Sainte-Catherine, créé en 1946 et spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses qui reçoit 30 000 patients par an et est l’un des plus performants de France. L’année dernière 109 000€ avaient été récoltés grâce aux participants, mécènes et dons faits lors

Ecrit par le 6 février 2026

de la vente aux enchères de bijoux, tableaux, photos, vins, champagnes et aussi à la raquette certifiée et signée par le champion de tennis Raphaël Nadal.

Cette année, c'est un jéroboam (bouteille de 4 litres de vin AOC) signé par Brad Pitt (si, si!) qui constituera le top des enchères orchestrées tout au long de la soirée par maître Patrick Armengau. Sans parler de la cuvée du vigneron néo-vauclusien de l'Isle sur la Sorgue, Patrick Bruel qui sera également mise à prix.

Le docteur Daniel Serin, vice-président de Ste-Catherine qui a lancé cette opération il y a 3 ans explique à quoi servent les dons. « A mettre sur pied un HDA (hôpital à domicile) qui permet aux malades de rester chez eux, en famille, avec leur chat, leur chien, leur piano et de recevoir des soins oncologiques de qualité, identiques à ceux prodigués à Ste-Catherine. De nouveaux soins existent qui passent par la bouche au lieu de la transfusion. Avant, ce type de thérapie était réservé aux patients qui souhaitaient mourir à la maison. Désormais ils ont un pilulier électronique connecté qui délivre le bon médicament à la bonne heure. A ce moment-là une alarme résonne pour l'informer qu'il doit appuyer avec son doigt et laisser une empreinte digitale. Alors, le comprimé est délivré. Sinon, l'Institut recevra un message urgent, mobilisera l'infirmière, le médecin traitant ou le pharmacien de garde pour aller voir ce qui se passe sur place. C'est une autre organisation des soins, avec un personnel à l'écoute et un accompagnement humain facilité par le numérique ».

En 2022, l'objectif a évolué explique Daniel Serin. « L'hôpital numérique est une démarche interne qui est désormais lancée et concerne pour l'instant une cinquantaine de malades. Nous avons pour ce faire embauché un médecin. Le projet s'appelle « Ethos », il améliore le processus. C'est-à-dire que ce n'est pas le malade qui se met au service d'une machine, mais la machine qui s'adapte aux conditions anatomiques de chacun en fonction du volume de la tumeur avec un faisceau radiologique plus précis, moins invasif, donc des effets secondaires moins négatifs et forcément mieux tolérés par le patient ».

Vendredi soir, on attend 380 invités-mécènes pour ce gala de la générosité et de la solidarité, avec un menu hors du commun, les plus grands chefs de Vaucluse, de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe à Avignon, mais aussi de l'Oustau de Baumanière aux Baux, du Moulin Bronzini de Villeneuve-lez-Avignon, du Jardin du Quai à l'Isle sur la Sorgue. « On aurait même pu avoir davantage d'invités, mais on ne peut pas pousser les murs du Palais des Papes » commente Daniel Serin qui espère que les dons recueillis cet automne seront supérieurs à ceux de 2021 qui étaient déjà très élevés, « Tout simplement pour être encore plus aux côtés des malades, les soulager et les soigner ».

www.institut-sainte-catherine.org

Ecrit par le 6 février 2026

Arles, 'invitation à un diner indien' comme si l'on était à Chandigarh



L'association [Adaikalam](#) propose un dîner-cinéma 'Un dîner à Chandigarh' à 19h, pour célébrer les noces singulières de l'Inde et du béton à la salle des ventes Alpines Camargue enchères, 33 boulevard Georges Clémenceau à Arles.

Pietradora, la marque de décoration en béton artisanal d'Anaïs Ariapouttry, fille de Ranga et Isabelle fondateurs d'Adaikalam- est à l'initiative de cette soirée.

Dans le cadre du festival Arts et Cuisines Eté Indien, la projection du film d'Alain Tanner nous plongera dans la ville de Chandigarh construite en Inde par l'architecte Le Corbusier dans les années 1950.

Des œuvres en béton spécialement créées pour l'occasion seront exposées dans la salle et un repas de produits locaux camarguais cuisiné par Ranga vous sera servi sur des tables aux couleurs de Chandigarh.

Le programme

Ecrit par le 6 février 2026

18h30 Accueil ; 19h Projection du film d'Alain Tanner 'Une ville à Chandigarh' datant de 1966 ; 20h15 Repas indien sur fond de musique indienne.

Tarif 35€ par personne. Nombre de places limité. Réservation obligatoire sur Helloasso [ici](#).

Les bénéfices de la soirée sont destinés à l'association Adaikalam (le refuge en Tamoul) qui a créé à Pondichéry 'La Maison d'Agathe', qui accueille et subvient à l'éducation de 20 petites orphelines indiennes depuis plus de six ans.

En savoir plus

L'association Adaikalam a été fondée par Ranganathan, Isabelle et Anaïs Ariapouttry. Originaire de Pondichéry, Ranganathan enseigne le massage indien et le yoga en France depuis plus de 35 ans. Isabelle Sala, son épouse est médecin à Avignon. Anaïs leur fille est étudiante.

C'est à la mémoire de leur fille et sœur ainée Agathe partie à l'âge de 20 ans que cette association a été créée en lien avec son esprit de partage, de don de soi et sa double origine franco indienne.

Adaikalam, association loi 1901, assure le fonctionnement de 'La maison d'Agathe' à Pondichéry en Inde. Cette maison accueille depuis août 2017 des filles orphelines ou en très grande précarité à partir de six ans et jusqu'à leur autonomie. Elles sont entourées et accompagnées au quotidien dans le respect de leur culture, dans un lieu rassurant. Comme dans toutes les maisons, on mange, on dort, on fait ses devoirs, on joue. Mais on y apprend aussi la danse, le yoga ! Ranganathan est en lien au quotidien avec « la maison d'Agathe ». L'association Adaikalam récolte donc des dons, met en place des parrainages et organise des événements : spectacles, projections de films... pour récolter les fonds nécessaires au fonctionnement de la maison d'Agathe.

Ecrit par le 6 février 2026



Une ville fonctionnelle en Inde créé par Le Corbusier en 1951 et désormais ville-œuvre du grand architecte inscrite au patrimoine mondiale de l'Unesco