



Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022

# 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 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 1<sup>re</sup> 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-organiseurs**

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**



Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022

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**

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

### **Les infos pratiques**

Les commandes se font sur [www.icap-solidaires.org](http://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](mailto: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](http://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](http://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.



Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022