

Ecrit par le 22 novembre 2024

Palais des Papes : « Le Dîner des Chefs » au profit de l'innovation en cancérologie



Avignon : « Le Dîner des Chefs » remet le couvert le 29 novembre pour un repas gastronomique au profit de l'innovation en cancérologie

C'est la 5ème édition de cette soirée caritative et inoubliable au Palais des Papes. Mais en 2024, elle se réinvente. Pas de vente aux enchères cette année, animée par Patrick Armengaud, le commissaire-priseur de la Salle des Ventes, par David Bérard et par l'ancien Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume. Mais le 29 novembre prochain, ce sera une soirée en deux temps. D'abord un cocktail dans la Salle de la Grand Audience au cours duquel il sera possible d'échanger entre les 360 convives et les mécènes, les entrepreneurs, les médecins, oncologues et cancérologues et les banquiers invités. Puis un repas de fête au Grand Tinel sera proposé avec un repas concocté par le chef étoilé Christian Etienne qui est suivi par 53 cuisiniers de talent de Vaucluse, du Gard Rhodanien et des Bouches du Rhône qui donnent de leur temps et de leur talent pour ce moment de générosité. Des lots de prestige sont prévus pour la tombola.

Écrit par le 22 novembre 2024



Docteur Daniel Serin, Président de Sainte-Catherine

Et surtout, 100% des dons seront orientés vers un nouveau projet thérapeutique qui cible cette année le cancer du sein. Comme l'explique le [docteur Daniel Serin](#), président de [l'Institut Sainte-Catherine](#). « En 2024, nous soutenons une innovation, un test sanguin génétique qui détecte quelles femmes ne tolèrent pas la radiothérapie. Or, elles sont entre 5 et 10% à ressentir des effets très douloureux après ce traitement. Grâce à une simple prise de sang, ce test dit si elles risquent d'être victimes de complications après les séances de rayons. Il n'y a que deux centres en France à proposer cette expérience, Montpellier et nous, à Avignon. Aujourd'hui, ce test coûte 1 200€ l'unité, en tout 150 000€ ont déjà été dépensés.

Écrit par le 22 novembre 2024

Nous espérons arriver à proposer ce protocole à 250 patientes supplémentaires pour valider ce test qui, à terme, deviendra un test de routine. Il s'appelle 'PROBA » et c'est [Alice Mège](#), oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine qui a proposé cette innovation », conclut Daniel Serin. « Une femme sur 8 risque d'être touchée par un cancer du sein » ajoute Alice Mège, « Cela fait beaucoup de patientes, d'où l'idée de les soulager de ces douleurs ».



Alice Mège, oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine

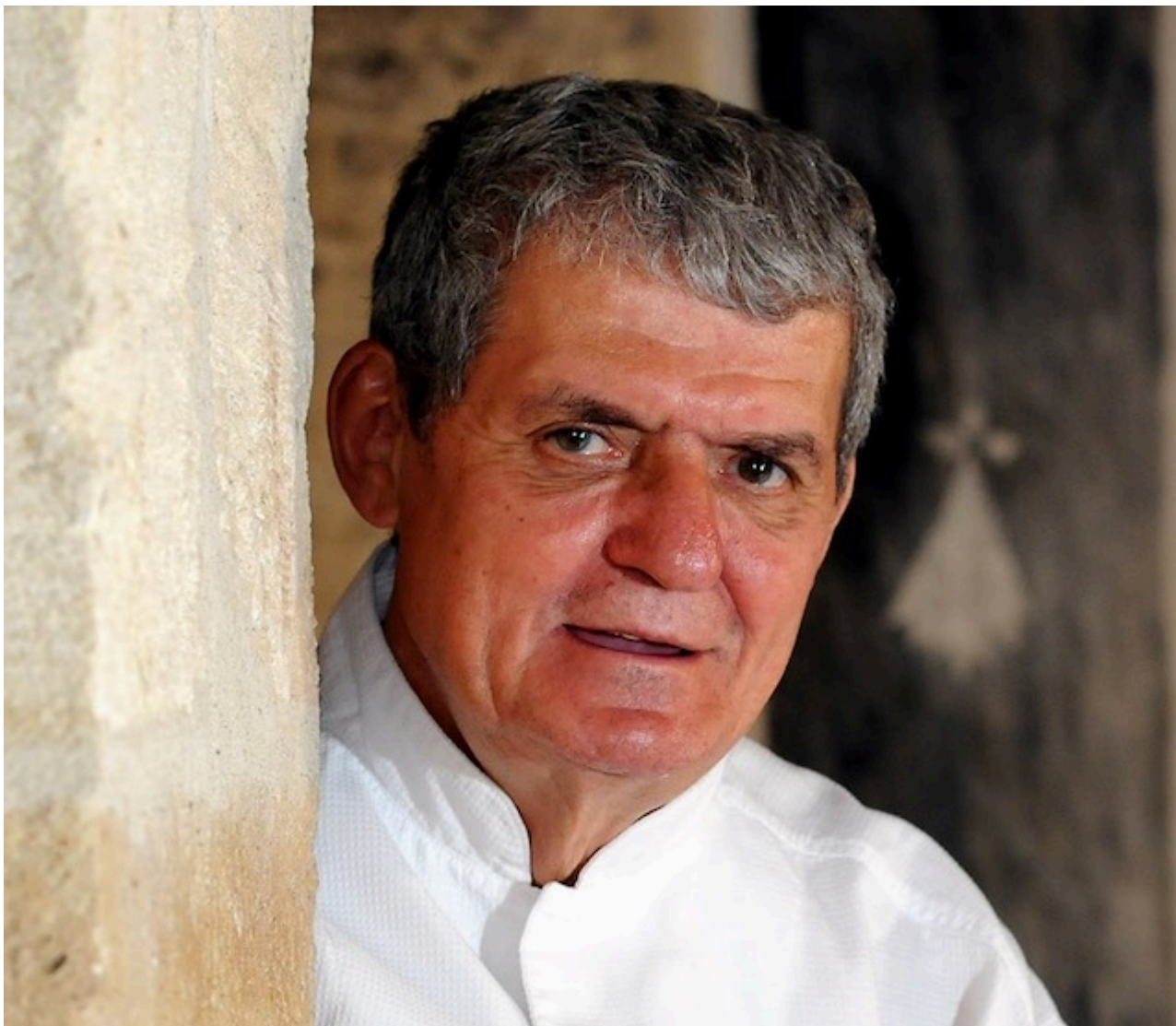
Voilà pour l'aspect médical de la soirée, mais c'est aussi un moment de partage festif entre convives généreux qui participent à ces dons depuis 2019. La 1ère année, 62 766€ ont été levés. En 2020, crise sanitaire et confinement obligent, pas de soirée. En 2021, les fonds se sont élevés à 109 750€, en 2022, à 135 026€ et l'an dernier à 152 164€.

« Une femme sur 8 risque d'être touchée par un cancer du sein »

Ecrit par le 22 novembre 2024

[Alice Mège](#), oncologue et radiothérapeute à Sainte-Catherine

Cette année, il reste encore des places. « Il y a une morosité ambiante » reconnaît le Docteur Serin « C'est sûr, quand on entend parler de 60 000 entreprises en faillite, d'inflation, de plans sociaux comme chez Auchan ou Michelin, on sent bien qu'il y a une crise. Et le Vaucluse est le miroir de ce qui se passe en France, donc on n'y échappe pas. Certains patrons, artisans, industriels-mécènes nous ont dit que cette année, ils étaient sur la corde raide mais ils reviendront l'an prochain dès que leurs finances le leur permettront. Ce que nous comprenons. Mais il y a aussi de nouvelles personnes intéressées par notre démarche et qui nous rejoignent cette année ».



Christian Etienne, le chef d'orchestre culinaire de cette soirée.

Écrit par le 22 novembre 2024

Parmi les chefs au travail pour cette soirée,
Pascal Auger (Hôtel d'Europe - Avignon),
Philippe Boucher (Auberge de Cassagne - Le Pontet),
Jean-André Charial et Glenn Viel (L'Oustau de Baumanière - Baux de Provence),
Serge Chenet (Entre vigne et garrigues - Pujaut),
Mathieu Desmarets (Pollen - Avignon),
Julien Gleize (Agapé - Avignon),
Daniel Hébet (Le Jardin du Quai - Isle-sur-la Sorgue),
Benjamin Hiely (La Fourchette - Avignon),
Xavier Mathieu (Le Phebus - Joucas),
Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France,
Michel Philibert (Le Galujea au Barroux),
Florent Pietravallo (La Mirande - Avignon),
Eric Sapet (La Petite Maison - Cucuron)
 et **Michel Receveur** ancien professeur de l'École Hôtelière de la Chambre de Commerce et d'Industrie
 aux Fenaïsons qui a formé des centaines de grands chefs d'aujourd'hui avec **Christian Etienne**.

Parmi les nouveautés 2024, ajoute le Docteur Serin « Nous allons proposer, comme le Téléthon, que les gens fassent des promesses de dons. Tout est possible à partir d'un euro, 5€, 10€, 50€, cela dépend des moyens de chacun et il n'y a pas de limites ». L'Institut Sainte-Catherine a besoin de vous, n'hésitez pas à participer!

Institut Sainte-Catherine d'Avignon en chiffres

Par an :

- 52 000 séances de radiothérapie
- 40 000 consultations médicales
- 25 000 actes d'ingénierie médicale
- 24 000 patients pris en charge
- 20 000 séances de chimiothérapie
- 3 150 nouveaux patients

Contact : www.icap84.org

[Bulletin d'inscription pour les particuliers et pour les entreprises](#) Télécharger

Écrit par le 22 novembre 2024

1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Une dizaine de chefs de la délégation Provence Languedoc des disciples d'Escoffier se sont mobilisés ce jeudi 13 avril 2024 pour offrir 1600 repas gastronomiques aux patients, résidents et professionnels du Centre Hospitalier de Montfavet. Une action caritative solidaire et collective.

Crédit Photo : Yves Vanert

Les maitres cuistots ont concocté un menu typiquement local, entrée-plat-dessert de haute volée. Une trilogie de lentilles aux herbes fraîches et tomates trois couleurs pour commencer avant de régaler les papilles avec un fricassée de veau provençale, aubergine et courgettes façon ratatouille, pommes grenailles, huile d'olives et basilic. Le repas s'est conclu avec un riz au lait et fruits de saison sur son coulis de fraise et myrtilles.