

Ecrit par le 11 avril 2025

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



La 3<sup>e</sup> édition du '**Dîner de chef à la maison**' 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 11 avril 2025



DR

### **Le menu**

4 pièces apéritives : Pomme rate en aioli vegan ; Compressé de foie gras de canard aux griottes ; Pince-moi 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 [ici](#) jusqu'au 27 mars. Si vous souhaitez payer par chèque c'est [ici](#). Dans ce cas les commandes sont disponibles jusqu'au vendredi 24 mars. Commander [ici](#).

### **Le retrait des paniers**

Le retrait des paniers se fait le vendredi 31 mars ou le samedi 1<sup>er</sup> 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.



Ecrit par le 11 avril 2025

## 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 Lallemant 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 - Jocas ; 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

Ecrit par le 11 avril 2025

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 ; Jeffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon.



DR

## Dîner des Chefs, il est encore temps de commander

**Sainte-Catherine renouvelle son « Dîner des Chefs à la maison », concocté par chefs de la région qui vous invitent à vous régalez chez vous, en famille, entre amis ou même en amoureux... Les paniers gastronomiques sont à retirer en clic & collect, au prix unitaire de 100 €. L'an dernier 653 paniers avaient été commandés permettant de recueillir 25 000€ au profit des patients.**

Écrit par le 11 avril 2025

Il ne reste plus que 4 jours pour commander son repas de chef sur le site [www.icap-solidaires.org](http://www.icap-solidaires.org). Dans le détail ? Vous avez jusqu'au lundi 25 avril midi ou jusqu'au jeudi 21 avril par chèque, cachet de la poste faisant foi... pour vous régaler d'un repas gastronomique à la maison. N'hésitez plus, commandez vos paniers et régalez-vous avec vos convives.

Ces paniers repas gastronomiques peuvent également être offerts par les chefs d'entreprise à leurs équipes, leurs clients, leurs partenaires. Pour être au top et briller devant vos convives, un document sera joint à votre commande avec les astuces des chefs pour réchauffer et présenter vos mets. Toutes les infos et commandes sur [www.icap-solidaires.org](http://www.icap-solidaires.org)

### **Au 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**

Tartare de crevettes / Gravlax de saumon mariné à la betterave (Oeuf dur - Ciboulette - Yuzu - Gingembre - Huile d'olives vierge).

### **Entrée**

La boîte à œufs d'après Pâques : Vichyssoise aux truffes - Panacotta d'asperges - Royale de foie gras - Bâtonnet de Focaccia.

### **Plat**

Épaule 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)

MH