

Ecrit par le 22 novembre 2024

Un dîner d'exception pour un événement caritatif au profit de l'innovation en cancérologie



4ème édition de cette soirée de gala, vendredi 24 novembre au Palais des Papes. Concocté par 46 chefs (dont Pascal Auger de l'Hôtel d'Europe, [Jean-André Charial](#) de « [L'Oustau de Baumanière](#) », [Daniel Hébet](#) du « [Jardin du Quai](#) » à l'Isle sur la Sorgue, [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Jocas, [Florent Pietravalle](#) de « [La Mirande](#) », [Michel Philibert](#) du « [Gajulea](#) » au Barroux), sous la houlette du charismatique [Christian Etienne](#), maître-cuisinier de France.

366 convives seront présents dans la grande Salle du Tinel et ils pourront participer à la vente aux enchères menée de main de maître par [Patrick Armengau](#). Des bijoux de la maison Doux, un fauteuil design « Bubble » de Bobois & Roche, une bouteille exceptionnelle de Romanée-Conti, la veste du chef étoilé Pierre Gagnaire seront mis à prix. Une tombola proposera aussi une cinquantaine de lots. En 2021, une raquette de Raphael Nadal avait grimpé jusqu'à 8 000€. A l'attention des contribuables, la défiscalisation pour don est déductible à hauteur de 66%.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Voilà pour le côté festif et convivial. Côté médecine, la parole est au docteur [Daniel Serin](#), vice-président de l'[Institut Sainte-Catherine](#). Un établissement fondé en 1946 spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Avec son plateau technique, ses activités de recherche clinique et ses experts, il est l'un des centres les plus performants de France. Une activité particulièrement importante : 55 000 séances de radiothérapie par an (100% du Vaucluse, 33% de PACA), 18 500 de chimiothérapie, 40 000 consultations médicales pour des patients qui viennent aussi des Bouches-du-Rhône et du Gard.

« L'an dernier, nous avons levé 135 026€ grâce à la générosité de tous nos donateurs. Cet argent, économisé depuis 3 ans a permis de financer une machine Ethos (3M€) qui propose une radiothérapie adaptative grâce à l'intelligence artificielle. C'est une innovation qui permet de modifier le traitement du cancer en fonction de l'anatomie du patient et de la taille de la tumeur. Le logiciel calcule la dose optimale à délivrer, séance après séance, au cas par cas, tout en protégeant les tissus sains, donc sans dégâts collatéraux et en limitant les effets secondaires négatifs ».

Le docteur Serin poursuit : « Ce projet a demandé 5 mois de formation aux manipulateurs, aux oncologues-radiothérapeutes et aux physiciens médicaux de Sainte-Catherine. Les premiers malades ont été traités en avril dernier, on a commencé par la prostate, les cancers de la vessie, du col de l'utérus et du sein suivront bientôt ».

Maintenant, un autre projet se profile pour Daniel Serin, le programme « Interception ». Explications : « Il y a de plus en plus de malades du cancer et on en guérit de plus en plus. Mais, il ne faut pas oublier que la population augmente et qu'elle vieillit, donc elle a besoin de soins. Mais il existe aussi une population plus jeune, victime de la pollution, de la malbouffe, du surpoids, qui est sédentaire, qui boit et qui fume. Pour peu qu'elle ait une prédisposition familiale, le facteur risque est démultiplié. Donc nous allons lancer ce projet « Interception », avec des ateliers pédagogiques pour informer de ces sur-risques, conseiller de manger mieux, plus diététiquement, de faire de sport au lieu de passer des heures devant sa télé ou sa tablette. J'en parlerai vendredi soir, lors du repas des chefs aux patrons de PME qui seront dans la salle et qui ont en engagement RSE pour que leurs salariés soient informés ».

Le vice-président de Sainte-Catherine conclut : « Dans 'Le Plan Cancer', la priorité est braquée sur la prévention. Nous devons absolument faire baisser le nombre de malades. A l'Institut, nous avons quand même 3 150 patients nouveaux par an, il y a urgence à agir. Nous venons de vivre 'Octobre Rose', je suis frappé de voir à quel point les jeunes s'impliquent, cet élan de prise de conscience est réjouissant. De même que d'anciens élèves de Christian Etienne agrègent des générations nouvelles de cuisiniers qui mettent la main à la pâte avec le sourire ».

Institut Sainte-Catherine

475 salariés

162 lits

24 000 patients pris en charge par an

Contacts : Sainte-Catherine / Institut du Cancer

250 Chemin de Baigne-Pieds - 84 000 Avignon

www.unicancer.fr - www.icap84.org

04 90 27 61 61

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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 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

Écrit par le 22 novembre 2024

Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou



Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au [Phébus](#) à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.

[Le Sothiou](#) est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.



Écrit par le 22 novembre 2024

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Menu du Vendredi 28 Octobre *Le SOTHIU*

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet
Panisse & anchoïade
Tapenade olives & noix, grissini

~~~

*Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.*

~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~

*Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre*

~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~

*Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit*

~~~

Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

~~~

*Notre sélection de fromages,*  
*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

Jus d'épinards et verts de bléte à la rhubarbe

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,*  
*Curry jaune en crème glacée.*

~~~

Mignardises & délice du moment

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.
Route de Murs – 84220 Jocas/Gordes – France
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

Écrit par le 22 novembre 2024

V.A.

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception



La troisième édition du repas de gala « [Transmission](#) » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) », les convives ont pu goûter à la cuisine

Ecrit par le 22 novembre 2024

d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « [Transmission](#) » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renault](#). Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renault.

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de [l'école Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renault. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute [Xavier Mathieu](#).

Écrit par le 22 novembre 2024



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique [Edouard Loubet](#). Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de [Frédéric Clota](#), président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Ecrit par le 22 novembre 2024

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une [deuxième édition](#) en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce



Écrit par le 22 novembre 2024

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, '[La Gourmandise Festival](#)'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, [Guilhem Sevin](#), Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, [Frédéric Clota](#), président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet événement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La



Ecrit par le 22 novembre 2024

réserveation s'effectue en suivant [ce lien](#). A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réserveation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant [ce lien](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

20 CHEFS POUR UN GALA 3 ÉTOILES !
TRANSMISSION
 AU PROFIT DE L'ASSOCIATION FRANCO-BOLIVIENNE LA GOURMANDISE FESTIVAL
 3^{ÈME} ÉDITION

10 CHEFS étoilés
10 Meilleurs Ouvriers de France
UNIS POUR UN DÎNER
FRANCO-BOLIVIEN
D'EXCEPTION

MERCREDI 19 OCTOBRE 19h 🍀
PALAIS DES PAPES

DÎNER CARITATIF AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS
CHEFS : EMMANUEL RENAUT ***, RÉGIS MARCON ***, GLENN VIEL *** MICHEL TROIS-GROS ***, JULIEN CHAZAL, PATRICE LEROY, BENJAMIN BRUSSIAUD, MARC FONTANNE *, GUILHEM SEVIN, PASCAL AUGER *, FLORENT PIETRAVALLE *, XAVIER MATHIEU *, ÉDOUARD LOUBET ** (PARRAIN DE LA SOIRÉE), & MATHIEU DESMARET

MOFS : KÉVIN CHAMBENOIT, FABRICE SOMMIER, MATTHIEU ATZENHOFFER, JOSIANE DÉAL, VINCENT BALLOT, YANN BRYSS (PARRAIN DE L'ASSOCIATION), ARNAUD LARHER, FRÉDÉRIC DUPRÉ, JULIEN ALVAREZ (CHAMPION DU MONDE) & MARIANNE LOUGE

AVEC LA PARTICIPATION DES ÉLÈVES DU LYCÉE ALEXANDRE DUMAS, DU CFA ET DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON ET LE SOUTIEN AMICAL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

INFOS RESERVATION : 06 37 65 88 60 - WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM

CREATION & AGENCIE RHINOFEED.COM



Écrit par le 22 novembre 2024

Une tombola gourmande ainsi qu'une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.

Palais-des-Papes à Avignon, 14 chefs remettent le couvert

'Transmission' ? C'est la 2e édition du dîner de gala concocté par 14 chefs et meilleurs ouvriers de France au profit de l'association Franco-Bolivienne '[La Gourmandise festival](#)'. Le dîner d'exception aura lieu mercredi 20 octobre au Palais-des-Papes à Avignon, dans la majestueuse salle du Grand Tinel.

Aux pianos ? Les plus grands chefs comme Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne avec la participation d'Edouard Loubet et Anthony Bisquerra qui seront là pour l'occasion. Également aux manettes, le parrain de la manifestation Yann Brys -Meilleur ouvrier de France (Mof) 2011- descendu de Paris avec une dizaine d'autres Mof boulanger, glacier, sommelier, fromager...

Un dîner gastronomique pour une bonne cause

Entre danse contemporaine et musique traditionnelle une vente aux enchères mettant à l'honneur une œuvre de Rosmery Mamani Ventura sera proposée aux convives ainsi qu'une tombola gourmande comprenant des repas au sein de prestigieux établissements dont un déjeuner pour deux chez Alexandre Mazzia à Marseille.

Les infos pratiques

Dîner de gala. Mercredi 20 octobre à 19h au Palais-des-Papes d'Avignon. Salle du Grand Tinel. Réservation au 06 37 65 88 60. www.lagourmandisefestival.com. Un don de 180€ à l'association par personne, vous permettra de participer à cette soirée caritative. Ce don est défiscalisable à hauteur de 60% que vous soyez professionnel ou particulier - sans nombre minimum d'inscrit - cela ramène le prix du repas à 72 euros ! Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les 14 chefs et meilleurs ouvriers de France

Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne, Edouard Loubet, Anthony Bisquerra, Bruno d'Angelis. Les meilleurs ouvriers de France : Michaël Bouvier, Laurent Derhé, Thomas Subrin, Josiane Déal, Christophe Renou, Jean-Christophe Vitte et Yann Brys.

En savoir plus

La 1^{re} édition de ce dîner d'exception a eu lieu en octobre 2019, à l'Ecole hôtelière d'Avignon en compagnie d'Alexandre Mazzia, trois étoiles au Michelin 2021 pour son restaurant marseillais AM.

Après deux belles éditions en Amérique du Sud et une route ouverte désormais entre la France et la Bolivie il était primordial de lever des fonds pour relancer une troisième édition de la Gourmandise Festival en profitant de créer un événement dans la cité des Papes.

L'idée d'un dîner caritatif est née liant ce monde des chefs venus en Bolivie, des maîtres de stage en France, des boliviens vivant désormais à Avignon mais aussi des institutions locales telles que l'école hôtelière ou le CFA (Centre de formation des apprentis) de la chambre des métiers, leurs élèves et corps enseignant. En 2019, 19 000€ avaient été collectés permettant de programmer cette nouvelle édition ainsi que l'achat de matériel, d'équipement et de matières premières.

La Gourmandise » a vu le jour en 2016. Elle est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, couple Franco Bolivien, vivant à Avignon depuis une dizaine d'années et désirant créer un lien entre deux pays qui ne se connaissaient pas ou peu au travers de la gastronomie.
MH

La peinture de Rosmary Mamani Ventura exprime l'extrême pauvreté des Boliviens. L'un des tableaux de l'artiste Bolivienne très réputée sera proposé lors de la vente aux enchères, durant le dîner.