

Écrit par le 22 novembre 2024

Institut Sainte-Catherine : 152 164,62€ récoltés lors du dernier gala 'Fourchettes & Rubans'



La 4ème édition du gala 'Fourchettes & Rubans', également connu sous le nom de 'Dîner des Chefs', a eu lieu le 24 novembre dernier au Palais des Papes. L'[Institut Saint-Catherine](#), qui a organisé l'événement, vient d'annoncer le bilan de cette soirée qui a permis de récolter des dons au profit de son nouveau programme 'Interception'.

360 convives se sont réunis dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes, à Avignon, lors de la précédente édition du gala 'Fourchettes & Rubans' en novembre dernier. Cet événement, qui allie gastronomie et générosité, permet de récolter des dons au profit des patients atteints de cancer. 52 chefs, sous la direction de [Christian Étienne](#), chef étoilé avignonnais, ont régalé les convives qui ont pu

Écrit par le 22 novembre 2024

déguster un menu en cinq plats avant de participer à des enchères et à une tombola mettant en jeu des lots prestigieux offerts par des personnalités, des artistes et des partenaires.

En tout, 152 164,62€ ont été récoltés au profit du programme 'Interception' qui « a pour objectif d'identifier au plus tôt les personnes à risque augmenté de cancer afin de leur proposer une prévention personnalisée qui permettra d'éviter l'apparition de la maladie ou de les prendre en charge mieux et plus précocement si le cancer apparaît », explique Docteur [Daniel Serin](#), président de Sainte-Catherine.

Le rendez-vous pour la 5ème édition du gala est déjà fixé au vendredi 29 novembre prochain. En attendant, la 4ème édition du 'Dîner des Chefs à la maison', qui propose une formule sous forme de paniers gastronomiques concoctés par les chefs de la région au prix unitaire de 100 €, aura quant à elle lieu les vendredi 26 et samedi 27 avril prochains.

V.A.

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

Ecrit par le 22 novembre 2024



4^{ème} 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%.

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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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

Ecrit par le 22 novembre 2024

Sainte Catherine, 135 000€ récoltés grâce au 3e gala 'Fourchettes & rubans'



L'institut du cancer Avignon-Provence plus connu sous le nom de Sainte Catherine est un établissement emblématique d'Avignon. La raison ? Des équipes dynamiques, l'ambition de process, de machines et traitements à la pointe de l'innovation et la volonté d'un accompagnement ultra humain pour chacun.

Mais tout cela n'existerait pas sans des trésors d'imagination des médecins, de la direction, des soignants et salariés pour collecter l'argent nécessaire à l'ambition de toujours mieux soigner et prendre en charge. C'est dans ce cadre que la 3^e édition du Dîner des chefs a été concoctée. Objectif de ce dîner hors-normes ? Collecter de l'argent pour porter le projet Ethos.

Fourchettes & rubans 2022

Ecrit par le 22 novembre 2024

En fait, il s'agit de la 3^e édition du gala 'Fourchettes & rubans' anciennement appelé 'Le dîner des chefs' qui s'est tenu le 25 novembre dernier, au Palais des papes où 360 convives étaient réunis dans la salle du Grand Tinel. Un dîner caritatif au profit de la lutte contre le cancer en Vaucluse.



Les chiffres clés ?

L'argent collecté au terme de la soirée ? Plus de 135 000€. En tout ? 358 convives (Ils étaient 360 en 2021 et 350 en 2019) ; 36 chefs cuisiniers à la manœuvre (ils étaient 34 en 2021) ; une vente aux enchères emmenée par le commissaire-priseur d'Avignon Patrick Armengau proposant 22 lots et la vente de tickets de tombola. Le prix de la place ? 250€. Le prix de la table de 10 personnes ? 2 500€, vente qui progresse d'année en année.

Les volets de la collecte ?

Le dîner caritatif a remporté 135 026€ (109 750€ en 2021 et 62 766€ en 2019). 92 000€ ont été collectés grâce à la vente de tables (82 750€ en 2021 et 64 800€ en 2019) ; 71 200€ ont été collectés grâce à la vente aux enchères (52 790€ en 2021 et 25 750€ en 2019) ; les tickets de tombola ont remporté 15 200€ (16 140€ en 2021 et 6 735€ en 2019).

Le projet Ethos de radiothérapie adaptative

Ecrit par le 22 novembre 2024

Sur les 135 026€ C'est la mise en place de la radiothérapie adaptative. «Grâce à l'intelligence artificielle, cette évolution des appareils de radiothérapie tend à adapter l'appareil de radiothérapie et l'accélérateur de particules pour s'adapter quotidiennement aux variations de l'anatomie, de la physiologie du malade ainsi qu'aux modifications de la zone traitée, précise le docteur Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine et ancien directeur de la recherche clinique d'Avignon. C'est la radiothérapie adaptative, une révolution dans laquelle Sainte-Catherine s'est engagée totalement pour une radiothérapie encore plus précise, plus efficace et mieux tolérée, » conclut l'oncologue.

Les 36 chefs

36 chefs ont soutenu de leur expertise et travail la soirée : Pascal Auger Hôtel d'Europe à Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour à Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc à Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil à Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur à Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière aux Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue à Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier à Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant à Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen à Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant à Avignon ; Frédéric Hawecker Pâtisserie Chocolaterie Hawecker à Châteaurenard ; Daniel Hebet Le Jardin du Quai à L'Isle sur la Sorgue ; Philippe Houy Château d'Arpaillargues à Arpaillargues ; Robert Lallemand La Petite Auberge à Noves ; François Laloue Maison Violette à Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux à Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière à Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly à La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur à Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus à Joucas ; Michel Meissonnier L'Hermitage - Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas à Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie à Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac à Paluds de Noves ; Michel Philibert Le Gajulea au Barroux ; Florent Pietravallo La Mirande à Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière à Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil à Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson à Châteaurenard ; Éric Sapet La petite Maison de Cucuron à Cucuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin à Avignon ; Jeffrey Valenziano Helen Traiteur à Avignon.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Grace à eux

L'apéritif a été offert par Eric Louis d'Helen traiteur; les truffes par les truffières de Rabasse ; le dessert par la pâtisserie chocolaterie Hawecker ; le pain par François Laloue de la Maison Violette ; les eaux par 808 société d'exploitation des eaux minérales du Pays-d 'Aix-en-Provence ; les champagnes par la cave Jean Pernet et les vins par Inter-Rhône.

Le menu

Ce dîner a été concocté par sous la houlette de Christian Étienne. Deux mises en bouche à base de truffes offertes par Les Truffières de Rabasse, suivie d'un dos de daurade snacké, d'un filet de veau à la Tomme de chèvre, et pour finir, un dessert spécialement créé pour l'occasion et offert par Frédéric Hawecker, pâtissier-chocolatier et meilleur ouvrier de France, à Châteaurenard. Les 72 bouteilles de champagne pour l'apéritif étaient offertes par la Cave Jean Pernet. Les mets étaient accompagnés par des vins offerts par Inter Rhône, soit 350 bouteilles provenant de 4 domaines différents.

Les partenaires

27 entreprises, 1 association et une fondation ont soutenu cette 3e édition 2022 : Agence Provence Organisation ; AVAC ; Avignon Tourisme ; Banque Populaire Méditerranée ; Batyss ; Blachère Illuminations ; By My Car ; Cabinet d'ophtalmologie du jardin des buis ; CBA ; Château Bonisson ;

Écrit par le 22 novembre 2024

Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras ; Crédit Agricole Alpes-Provence -Carpentras-Bollène ; Doux Joaillier ; Foch Automobile ; Fondation Crédit Agricole ; Helen Traiteur ; HEFEJE ; Hote Carrelage ; Indigo Bâtiment ; Jurick Solutions Logiciels ; Les Pousses de Stef ; Maurin ; Mouvement ; NGE ; Provence VRD ; Rochebobois ; Rouby ; SVA et Vinci.



De gauche à droite : Patrice SAPEY, Directeur Général Administratif de Sainte-Catherine - Michel MEISSONNIER, Chef à l'Hermitage aux Angles - Dr Daniel SERIN, Vice-Président de Sainte-Catherine - Isabelle MARIDET, Directrice de l'agence Provence Organisation - Éric LOUIS, Président d'Helen Traiteur - Christian Etienne, chef étoilé - Alain BURNEL, Maître Cuisinier de France - Christian PEYRE, Chef au Domaine de Bournissac aux Paluds de Noves - Helen FELIX, participante avec une table de 10 convives au Dîner des Chefs.

En savoir plus sur 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 avril 2021, Sainte-Catherine est devenu membre affilié à UNICAN

Depuis 2019, un nouvel hôpital de jour a été créé avec 54 places, soit l'un des plus grands de France. Son activité est particulièrement importante en :

- 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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 ce sont 22 000 patients pris en charge ; 25 000 actes d'imagerie médicale ; 3 150 nouveaux patients ; 55 000 séances de radiothérapie ; 40 000 consultations médicales et 18 500 séances de chimiothérapie.

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^{re} 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.

Écrit par le 22 novembre 2024

Les partenaires co-organisateur

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

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 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. 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

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

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.

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.