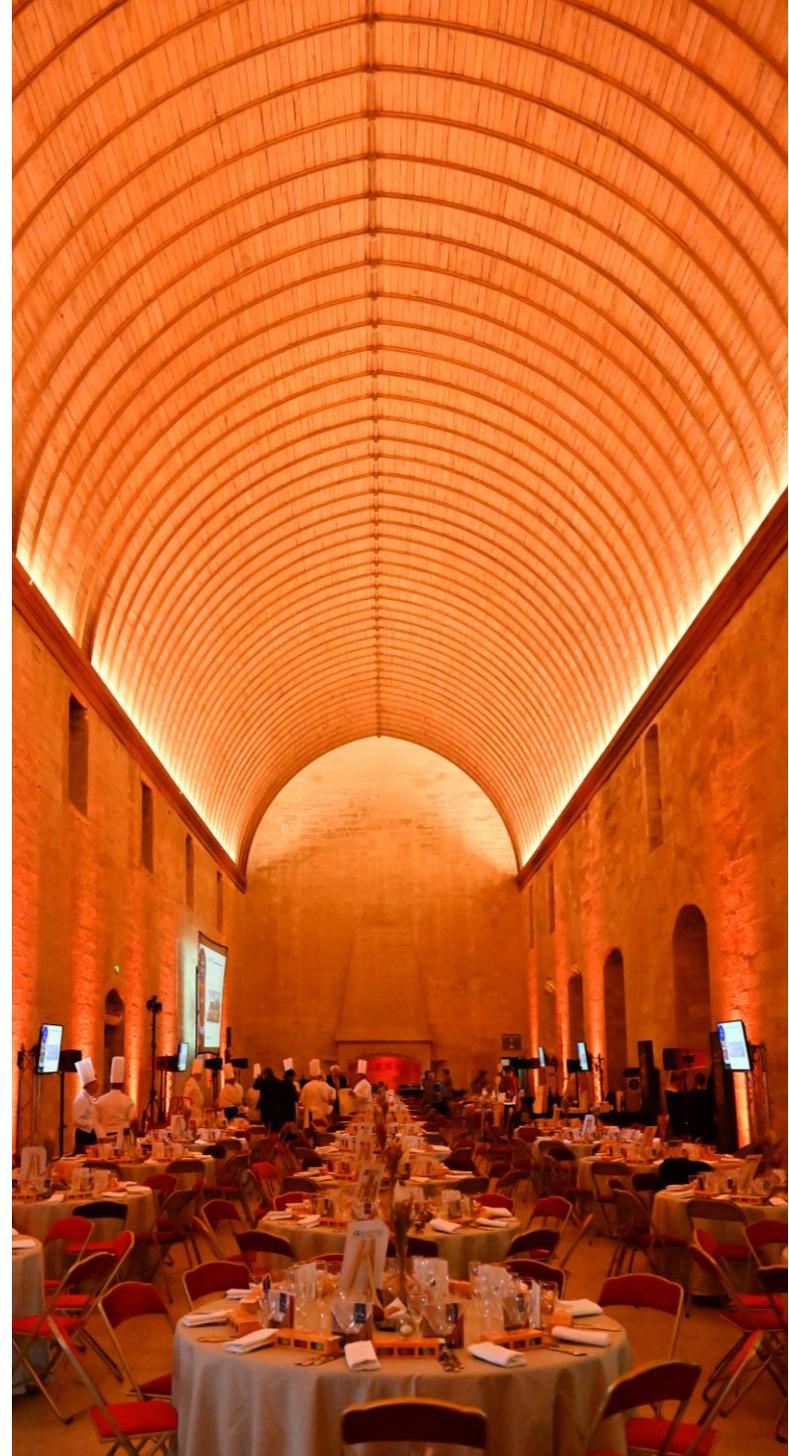




Gala "Fourchettes & Rubans"

Vendredi 25 novembre 2022
au Palais des Papes

- Un évènement **caritatif** au profit de l'innovation en **cancérologie**
- **36 Chefs du territoire** dans un cadre majestueux et unique
- **360 convives**



Ces chefs qui nous soutiennent

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 Lallemand 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 - Joucas

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 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

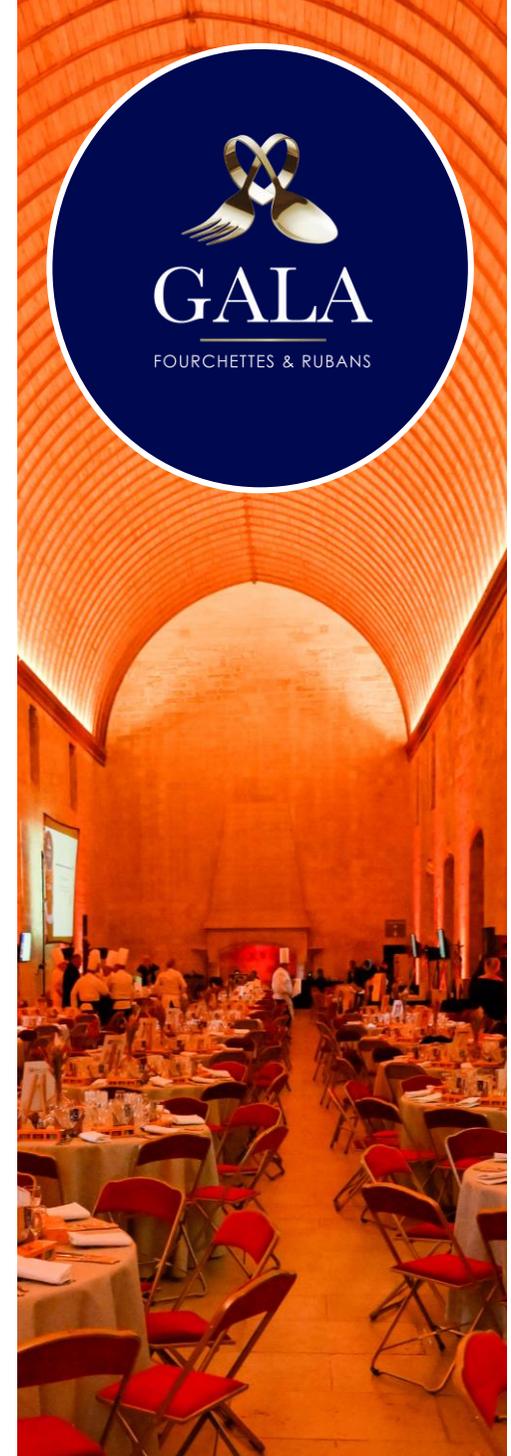
Éric Sapet La petite Maison de Cucuron – Cucuron

Guilhem Sevin Restaurant Sevin – Avignon

Jeffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon



Le Dîner des Chefs
25 novembre 2022 - Avignon - Palais des Papes



Menu

Apéritif

Poulpe mariné • Brunoise de fenouil à l'anis
Bonbon acidulé de carotte • Vitelotte-brousse • Graines de nigelle
Concombre mariné Saké-Mirin • Crème légère au gingembre • Poudre de poutargue
Croque truffe de Monsieur

Mise en bouche : l'oeuf 64° à la Truffe façon Sainte-Catherine
Pain : Fusette à la farine de lin et oignon confit

Accord truffe noire et oignon doux des Cévennes. Arlette croustillante poudrée d'oignon

Dos de daurade snacké • Cannelloni d'une brandade de daurade • Mousse de petits pois à la verveine
Billes potagères • Gel de yuzu
Pain : Boule aux algues de mer et fleur de sel

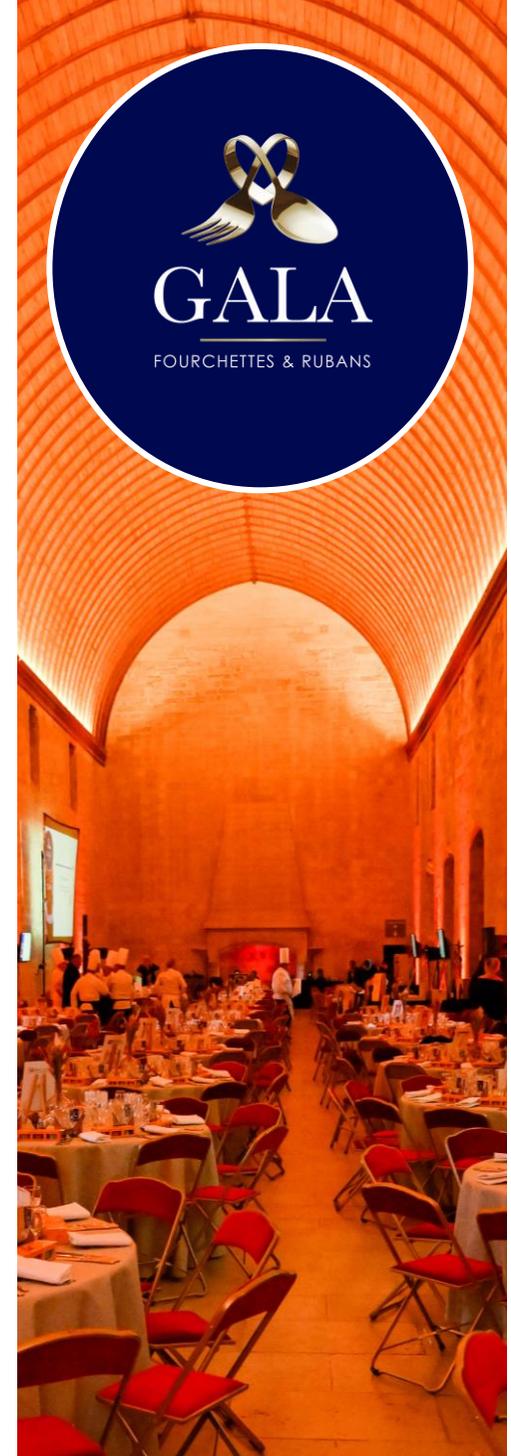
Filet de veau à la Tomme de chèvre de Provence et jambon d'Avignon • Millefeuille de pomme de terre
Palet de butternut au vin rouge des Côtes du Rhône
Pain : Carré levain et multigraines

Pommes vertes, pommes caramélisées, crémeux caramel, streusel alsacien, cannelle

Vins

Crozes Hermitage, blanc, 2021, Michel Chapoutier Petite Ruche
Luberon, blanc, 2021, Château Val Joannis
Gigondas, rouge, 2019, Clos de Cazaux, Le Souiras
Muscat Beaumes de Venise, 2020, Domaine de la Tourade

Apéritif offert par *Éric Louis d'Helen Traiteur* - Truffes offertes par *les Truffières de Rabasse*
Dessert offert par *la Pâtisserie Chocolaterie Hawecker*
Pain offert par *François Laloue de La Maison Violette*
Eaux offertes par *808, société d'exploitation des eaux minérales du Pays d'Aix-en-Provence*
Champagnes offerts par *la cave Jean Pernet*
Vins offerts par *Inter Rhône*



Pourquoi ce dîner caritatif ?



Plus de 135 000 € ont été récoltés pour un **nouveau projet ambitieux** :

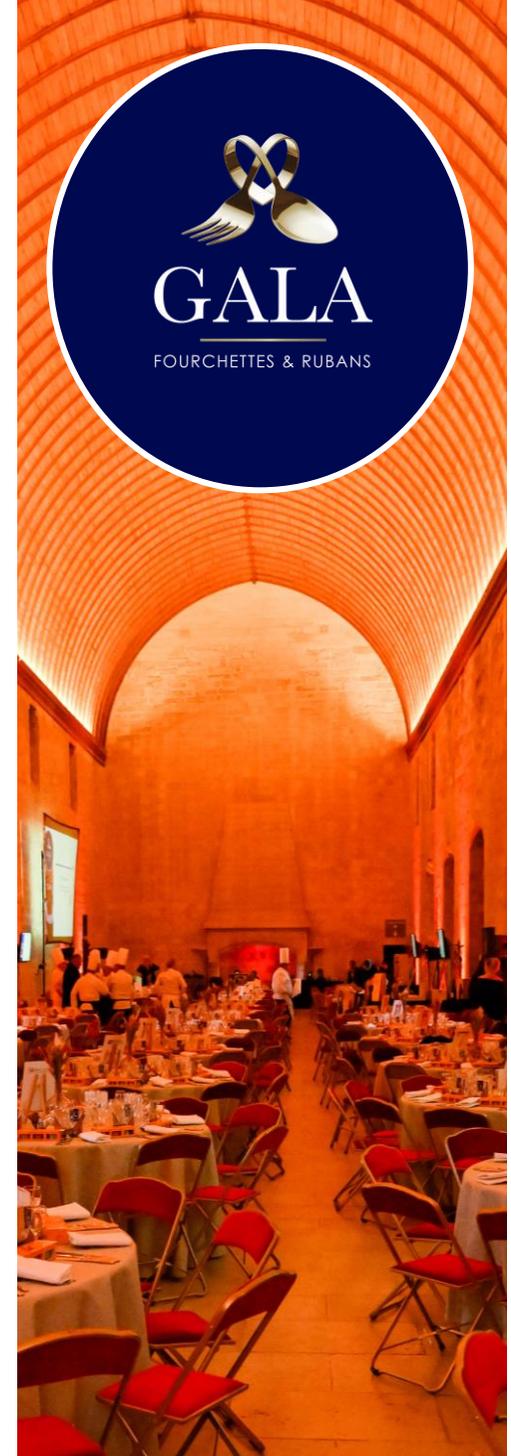
La mise en place de la radiothérapie adaptative avec le système Ethos.



« L'intelligence artificielle permettra à la machine de radiothérapie de s'adapter aux évolutions quotidiennes du patient.

Une révolution dans laquelle Sainte-Catherine s'est engagée totalement » .

Docteur Daniel SERIN, *Vice-Président de Sainte-Catherine*



3ÈME ÉDITION EN 2022

▪ 27 entreprises , 1 association, 1 fondation nous ont soutenus

- 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
- 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
- Vinci

Ce qui représente **28 tables, 277 personnes – 78 750 € de recette**

▪ **52 particuliers** Ce qui représente 5 tables – 13 250 € de recette

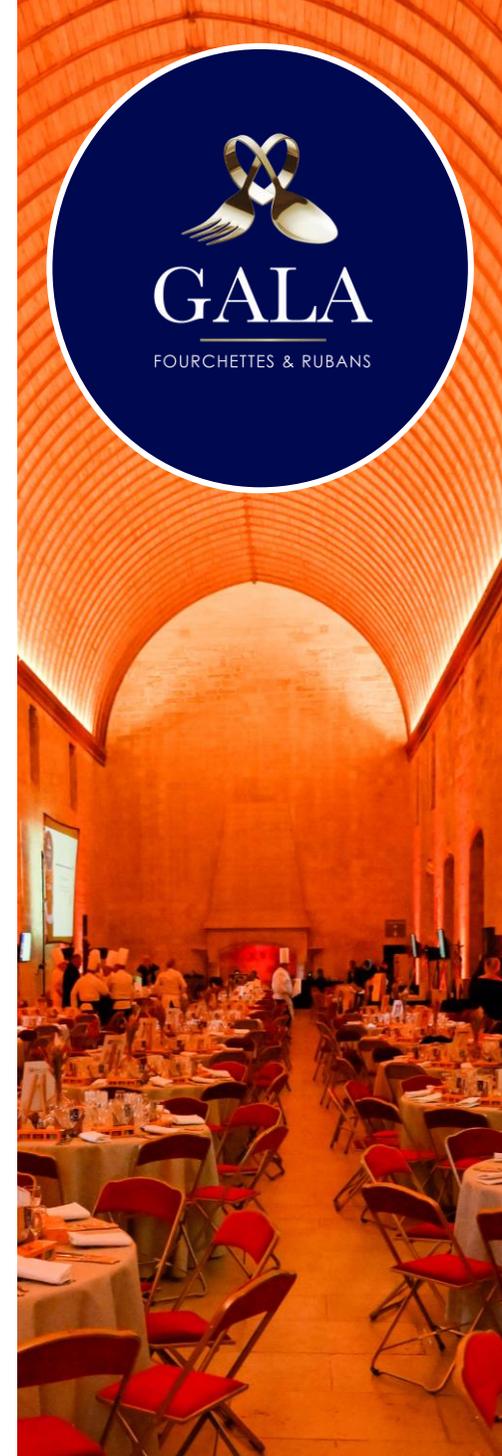
TOTAL RECETTES TABLES entreprises & individuels : 92 000 €



3^{ÈME} ÉDITION EN 2022

La Direction et les Salariés de Sainte-Catherine

- Avec 2 tables pour la Direction, accompagnées de partenaires
- 1 table de 10 salariés (invités par la Direction : un tirage au sort a été effectué auprès de nos salariés, 108 y ont participé, contre 145 en 2021)



3^{ÈME} ÉDITION EN 2022

Les enchères

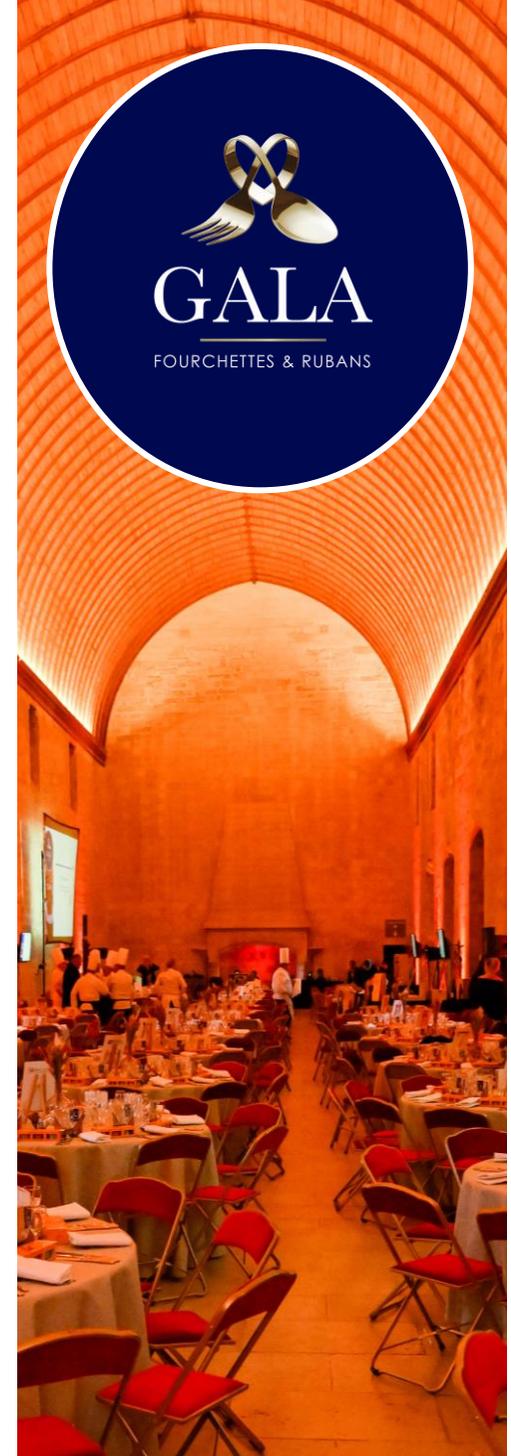


- **22 lots en 2022**
(22 en 2021, 20 en 2019)
- **71 200 € de recettes**
(52 790 € en 2021,
25 750 € en 2019)

La tombola

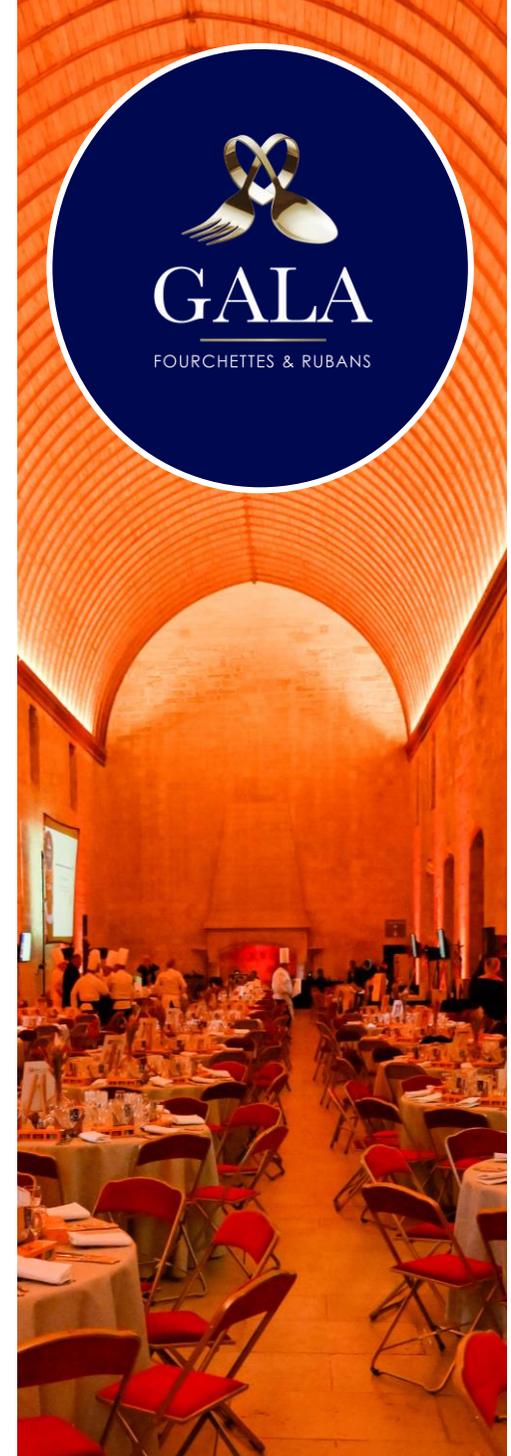


- **42 lots en 2022**
(38 en 2021, 23 en 2019)
- **15 200 € de recette**
(16 140 € en 2021,
6 735 € en 2019)



Les chiffres clés de cette 3^{ème} édition 2022

- **36** chefs de la région (34 chefs en 2021)
- **358** convives (360 en 2021, 350 en 2019)
- **92 000 €** collectés grâce à la vente de tables (82 750 € en 2021, 64 800 € en 2019)
- **22** lots proposés aux enchères (idem 2021, 20 en 2019)
- **71 200 €** collectés grâce à la vente aux enchères (52 790 € en 2021, 25 750 € en 2019)
- **39 + 3 lots** (hors catalogue) proposés à la tombola (38 en 2021 + 50 tabliers, 23 lots en 2019)
- **15 200 €** collectés grâce à la vente de tickets de tombola (16 140 € en 2021, 6 735 € en 2019)
- **135 026 € de bénéfice lors de cette soirée pour le projet Ethos**
(109 750 € en 2021 pour le projet d'Hôpital numérique hors les murs)
(62 766 € en 2019 pour le projet technique de simulation sur IRM en radiothérapie)



Un grand MERCI à nos co-organisateur et partenaires de cœur :

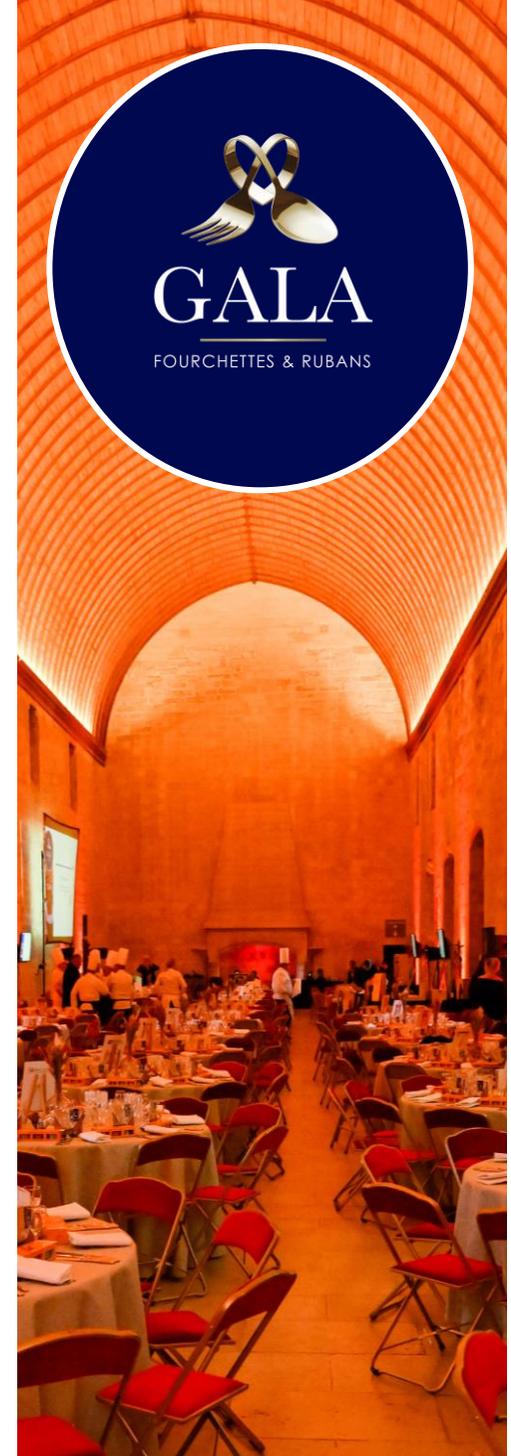
Eric Louis,  **HELEN**
Depuis 1959

Isabelle Maridet,  **P.O**

David Bérard,  **happening sud**

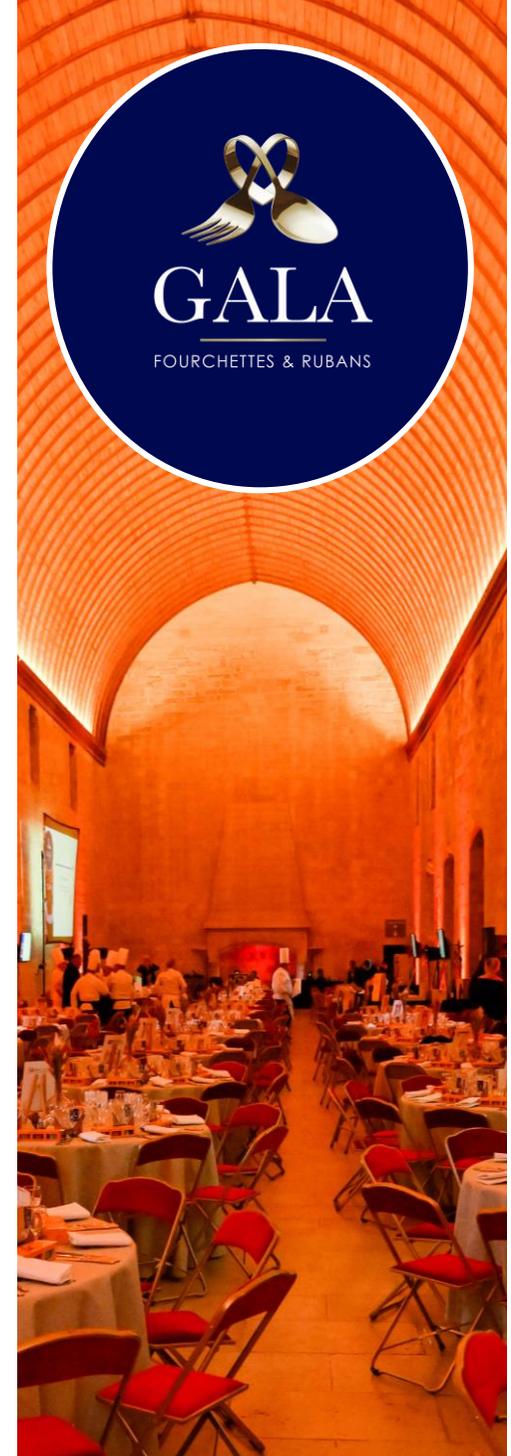
Benjamin Perles,  **COTE**
MAGAZINE

Et notre Chef charismatique Christian Etienne

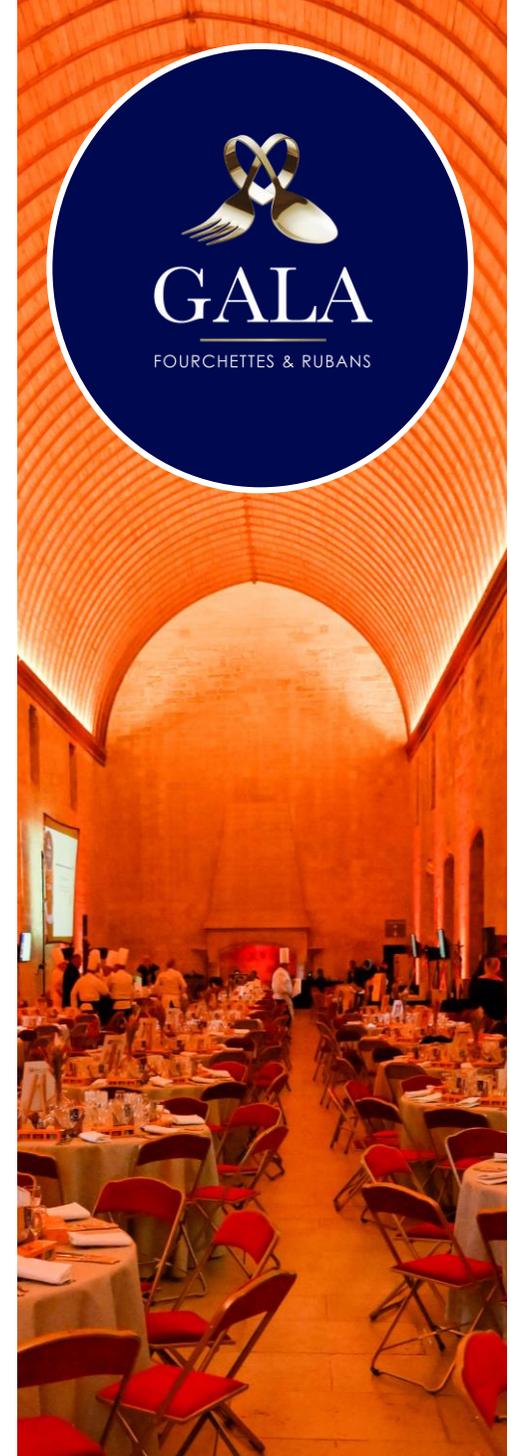


Un grand **MERCI** au commissaire-priseur
pour les enchères :

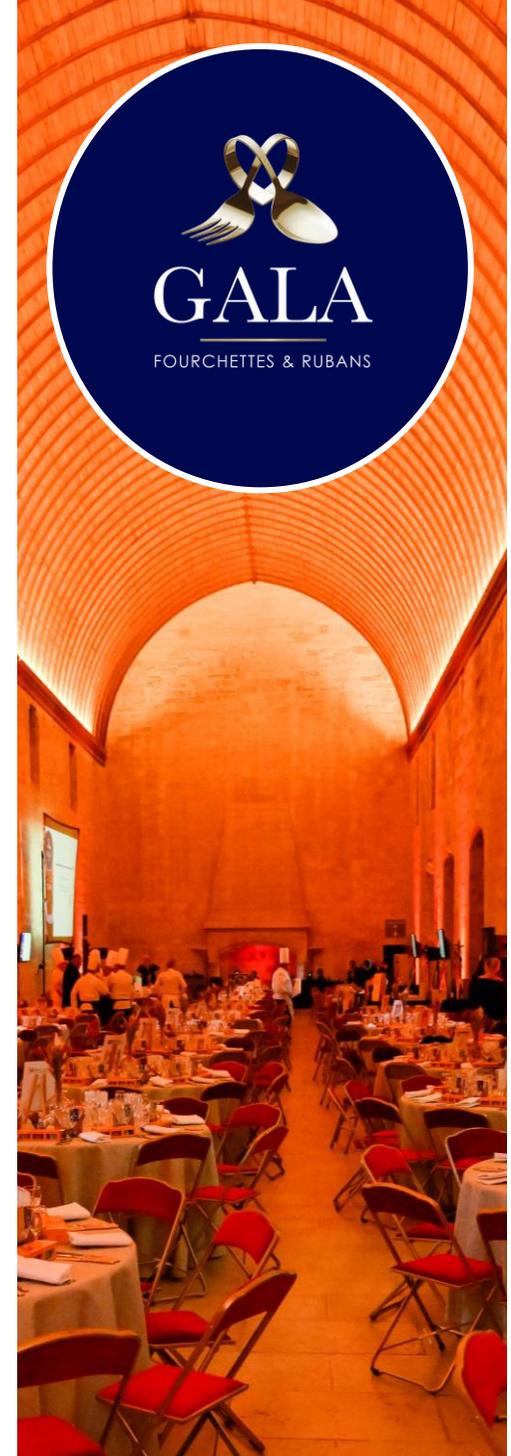
Patrick ARMENGAU
de l'hôtel des Ventes d'Avignon



Nos Partenaires



Nos Partenaires



Nos soutiens

rochebobois
PARIS

DOUX
JOAILLER



+X BANQUE
POPULAIRE
MÉDITERRANÉE

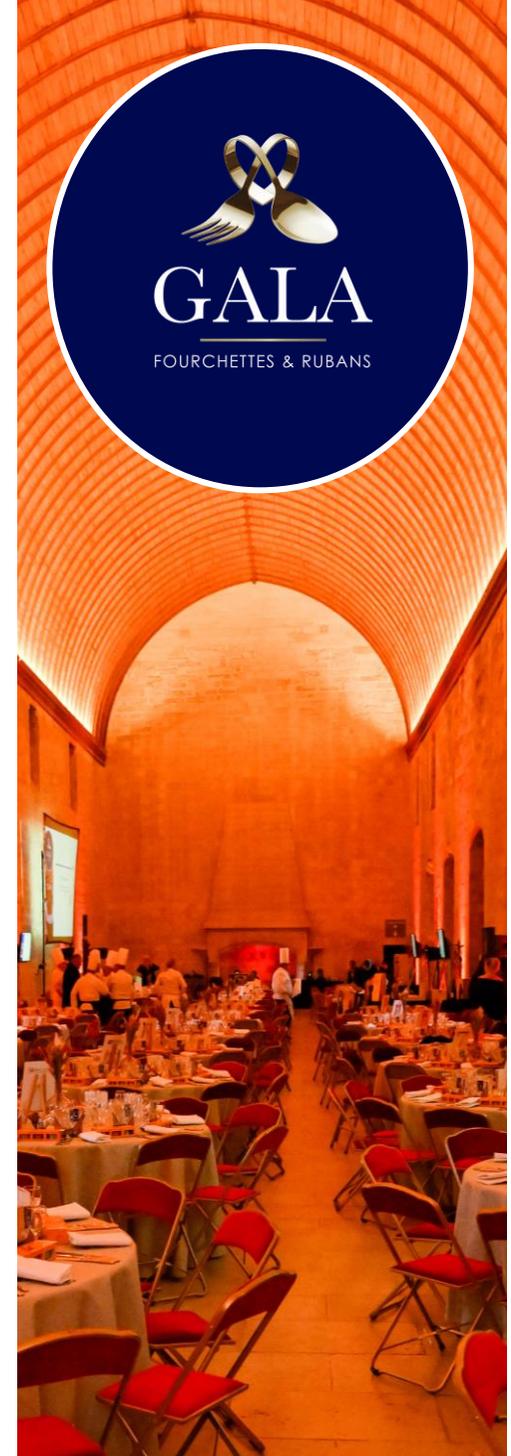
B BONISSON
CHÂTEAU

La
Fondation
CA
ALPES PROVENCE

Hôte
Carrelage
Depuis 1985

iNDIGO
BATIMENT

VINCI
FACILITIES

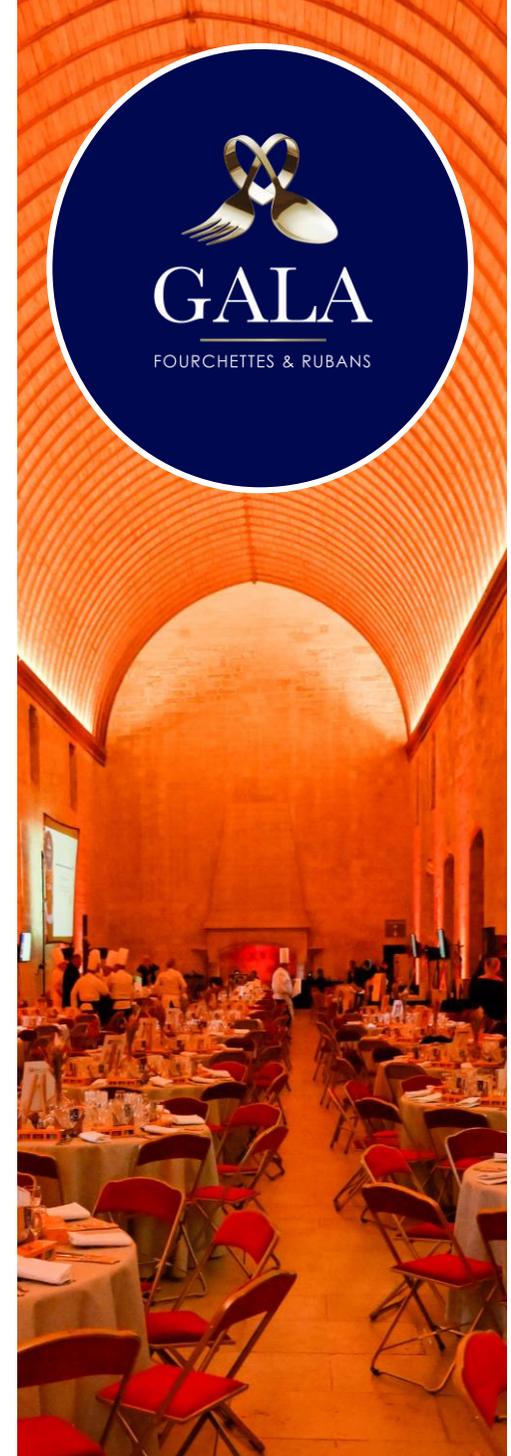


Nos soutiens



BYmyCAR.fr

Cabinet
d'ophtalmologie
du jardin
des buis



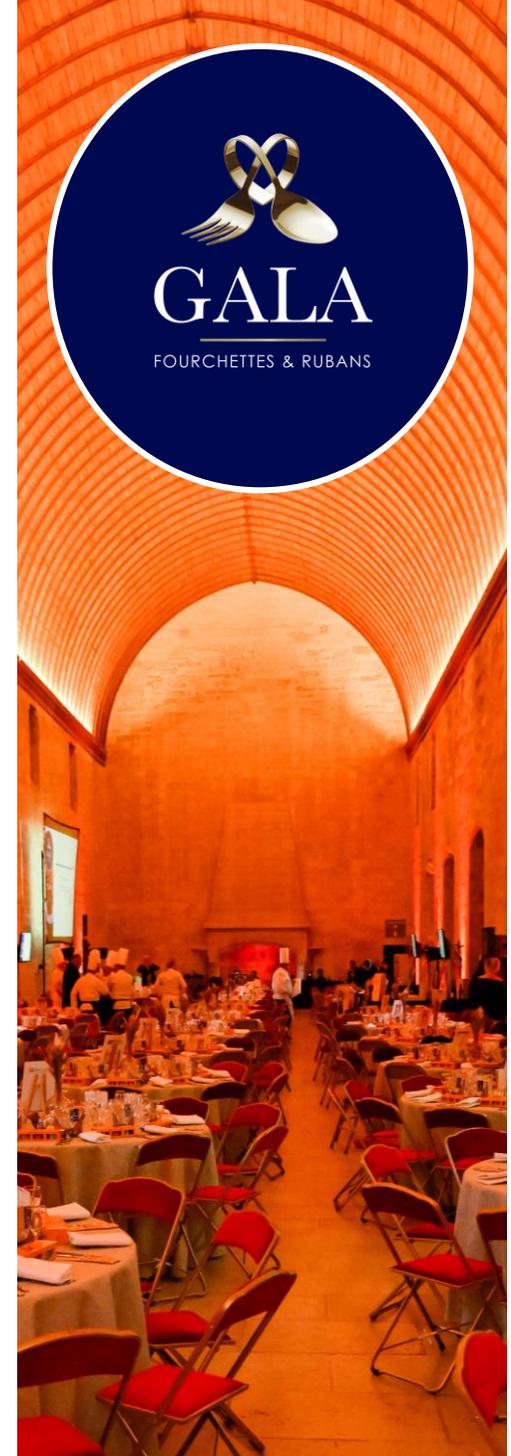
Nos soutiens



Foch Automobiles Avignon

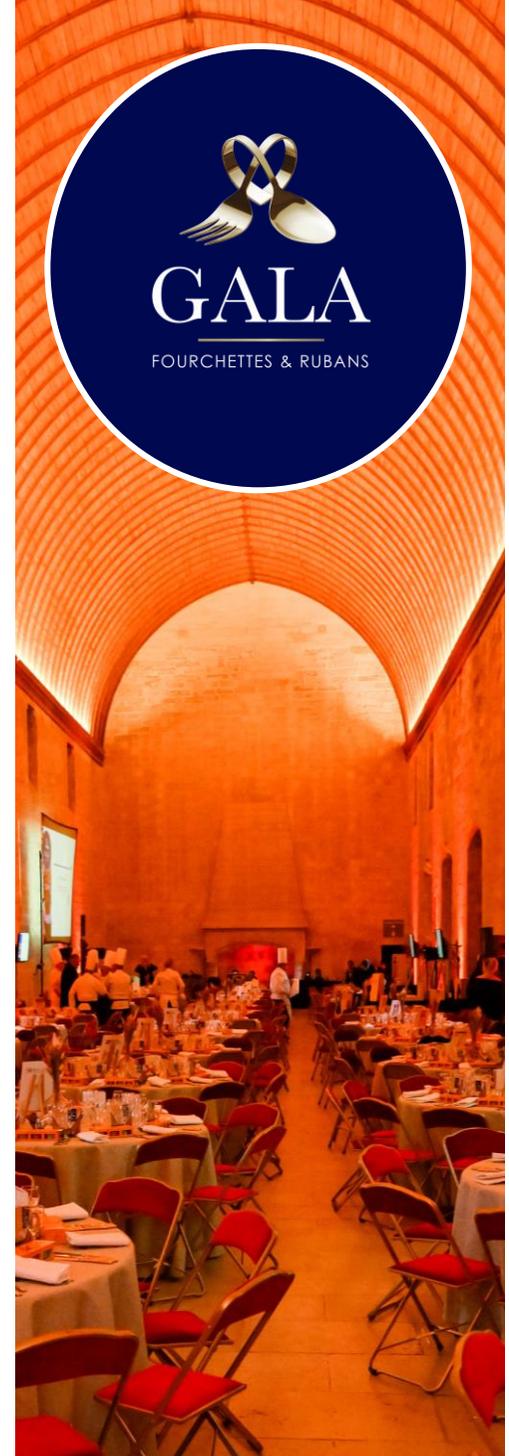


ESTOUBLON



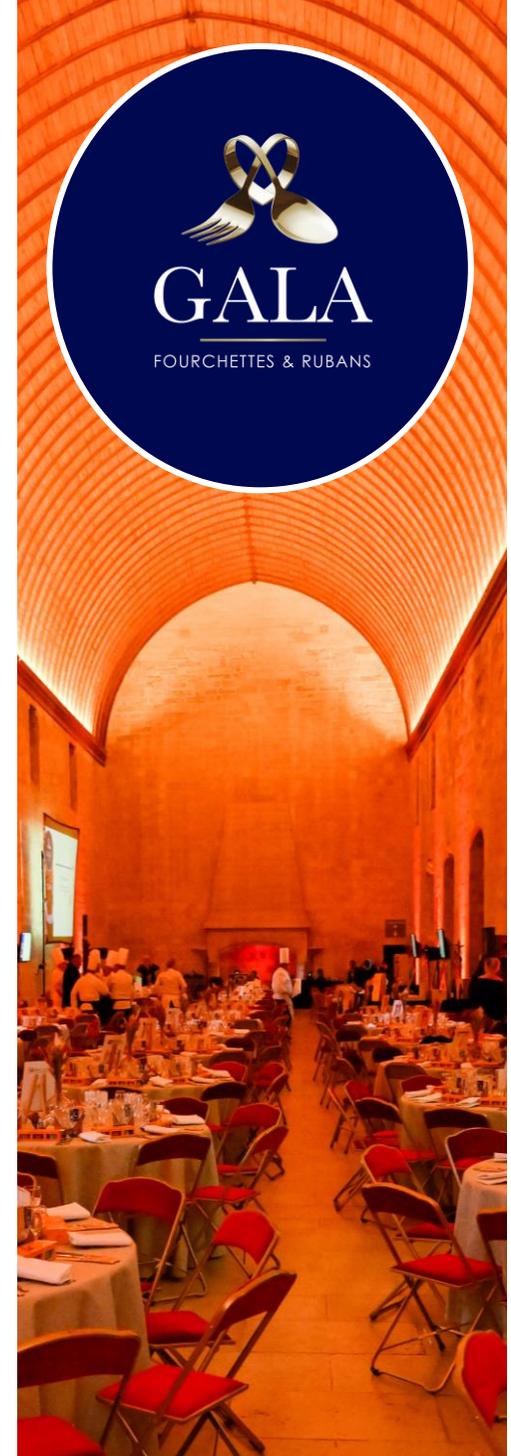
Un grand MERCI aux chefs qui nous ont régalé et qui ont doté la tombola de repas dans leur restaurant

- **La table d'Olivier**, offert par le chef Olivier COMBE
- **La Table de Beaurecueil**, offert par le chef René BERGES
- **Entre Vigne et Garrigue**, offert par le chef Serge CHENET
- **Pollen**, offert par le chef Mathieu DESMAREST
- **Le Jardin du Quai**, offert par le chef Daniel HEBET
- **Le Marie d'Agoult**, offert par le chef Philippe HOUY
- **Le Grizzly**, offert par le chef Edouard LOUBET
- **Le Phébus**, offert par le chef Xavier MATHIEU
- **La Petite Maison de Cucuron**, offert par le chef Éric SAPET
- **La Maison de la Tour**, offert par le chef Pascal BARNOUIN
- **Mas de l'Echanson**, offert par le chef Stéphanie ROCH
- **Bistro Du'O**, offert par le chef Philippe ZEMOUR
- **La Fourchette**, offert par le chef Benjamin HIELY (2 x 2 repas)
- **Italie là-bas**, offert par le chef Italia Palladino
- **La Mirande**, offert par le chef Florent PIETRAVALLE (hors catalogue)
- **Restaurant Sevin**, offert par le chef Guilhem SEVIN (hors catalogue)



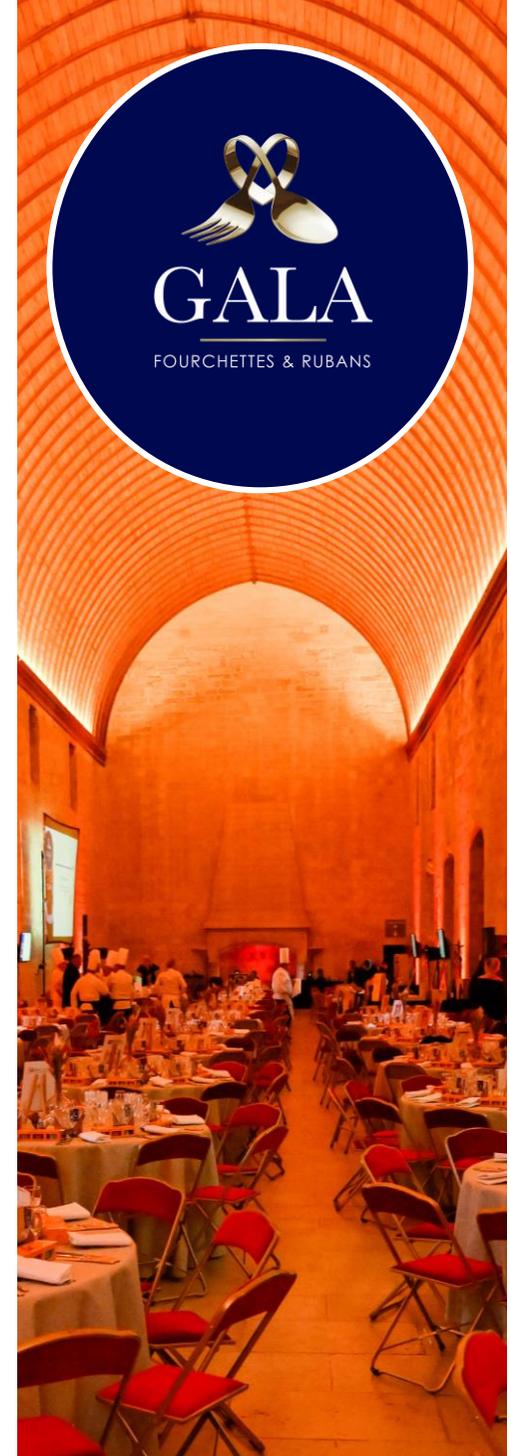
Un grand MERCI aux artistes pour leurs lots aux enchères et à la tombola

- **Véronique FRAVEL**
- **Thierry MAINDRAULT**
- **Jan GULFOSS**
- **Stéphane TESTA**
- **Corinne SANCHEZ**
- **Jérôme TAUB**
- **Valérie SERIN LOK**
- **Studio Mouvement**



Un grand MERCI aux domaines pour leurs lots pour les enchères et la tombola :

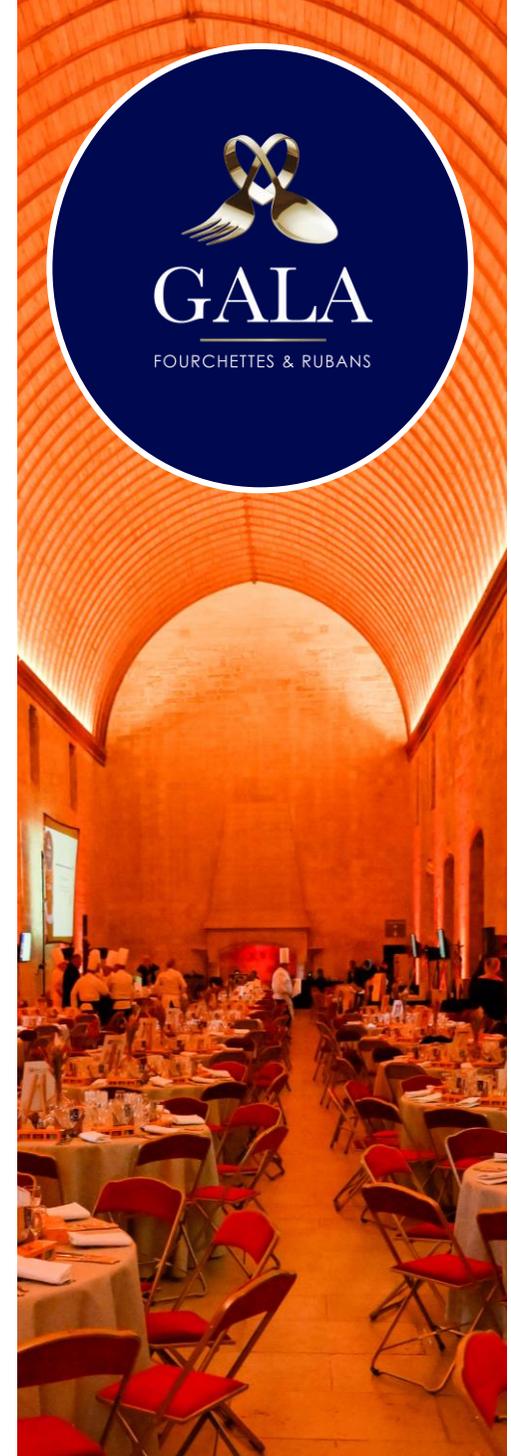
- **Les Compagnons de Vacqueyras**
- **Domaine de Beurenard – Famille Coulon**
- **Domaine de Léos – Patrick Bruel**
- **La Maison Moga**
- **Clos de la vigne du Palais des Papes**
- **Château Pichon Longueville – Jean-André Charial**
- **Domaine de Trévallon – Famille Dürrbach**
- **Château Miraval – Brad Pitt**
- **Château Bonisson – Famille Le Dorze**



Des remerciements également à :

- **Doux Joaillier** avec l'offre d'une montre et d'un pendentif prestigieux
- **CBA Informatique** pour les 2 smartphones « Samsung Galaxy S20 FE 5G »
- **Rochebobois** pour son canapé Bubble et une paire de vases
- **Alinéa** pour son coaching décoration et son bon d'achat de 1 000 €
- **Brun de Vian-Tiran** pour son plaid 100% Poil de Chameau
- **Bang et Olufsen** pour son casque connecté
- **Le Festival d'Avignon** pour les 2 places dans la cour d'Honneur en 2023
- **Avignon Tourisme** pour 1 nuit d'exception pour 2 au Palais des Papes
- **L'Opéra d'Avignon** pour les 4 places sur la saison 2022/2023
- **Coquillade Provence Resort & SPA** pour le maillot signé de Cadel Evans et le séjour de 2 nuitées dans leur établissement
- **La Compagnie des Grands Bateaux de Provence** pour la croisière déjeuner pour 2 personnes
- **Le Château d'Estoublon** pour son séjour d'1 nuitée dans leur établissement
- **Sébastien Chabal** pour son ballon de rugby Ruckfield
- **Johann ZARCO** pour ses bottes de moto
- **Dimitri PAYET** pour son maillot de l'Olympique de Marseille et sa vidéo de soutien

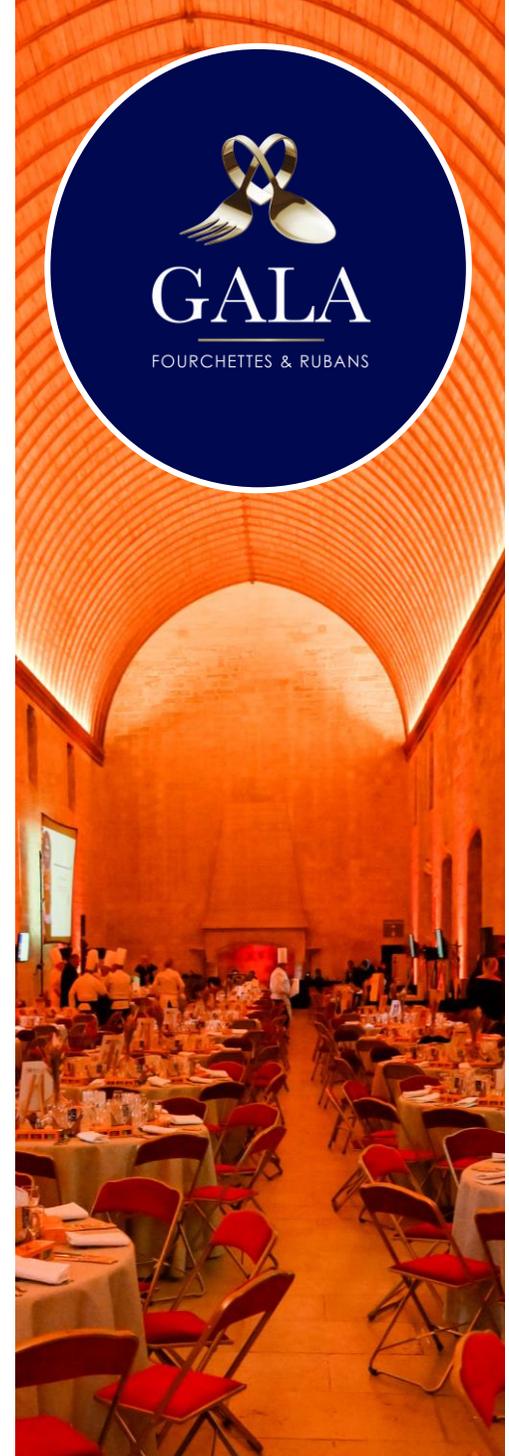
Ces lots ont été proposés aux enchères ou à la tombola



Rendez-vous pour la 4^{ème} édition...

Vendredi 24 novembre 2023

Palais des Papes, salle du Grand Tinel



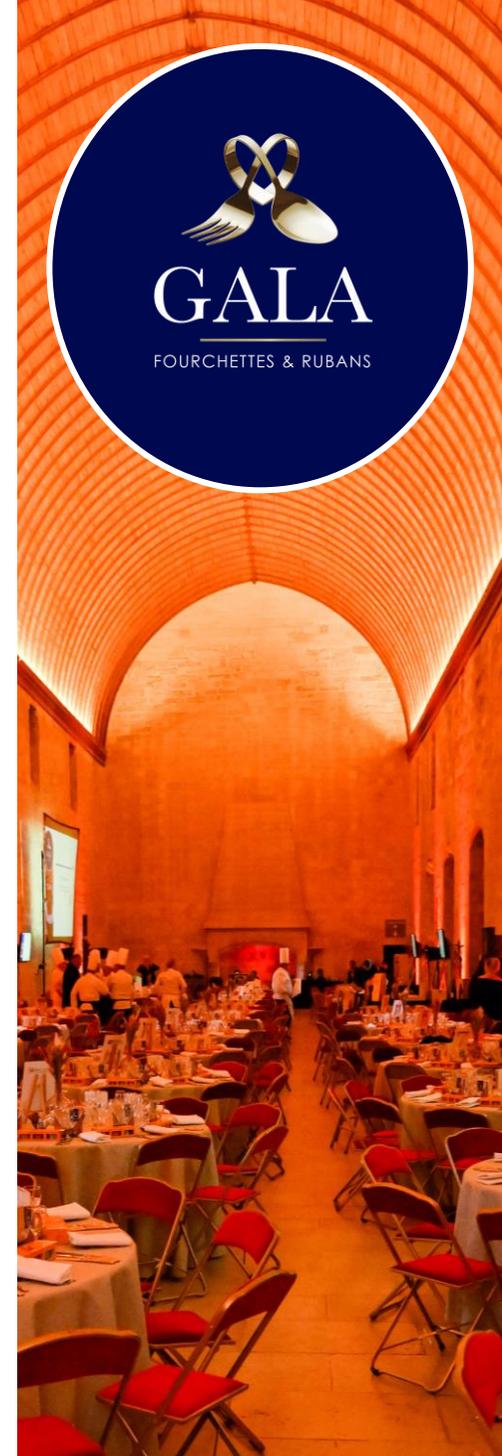
Et pour les plus impatients...

Le Dîner des Chefs à la Maison 2023

3^{ème} édition

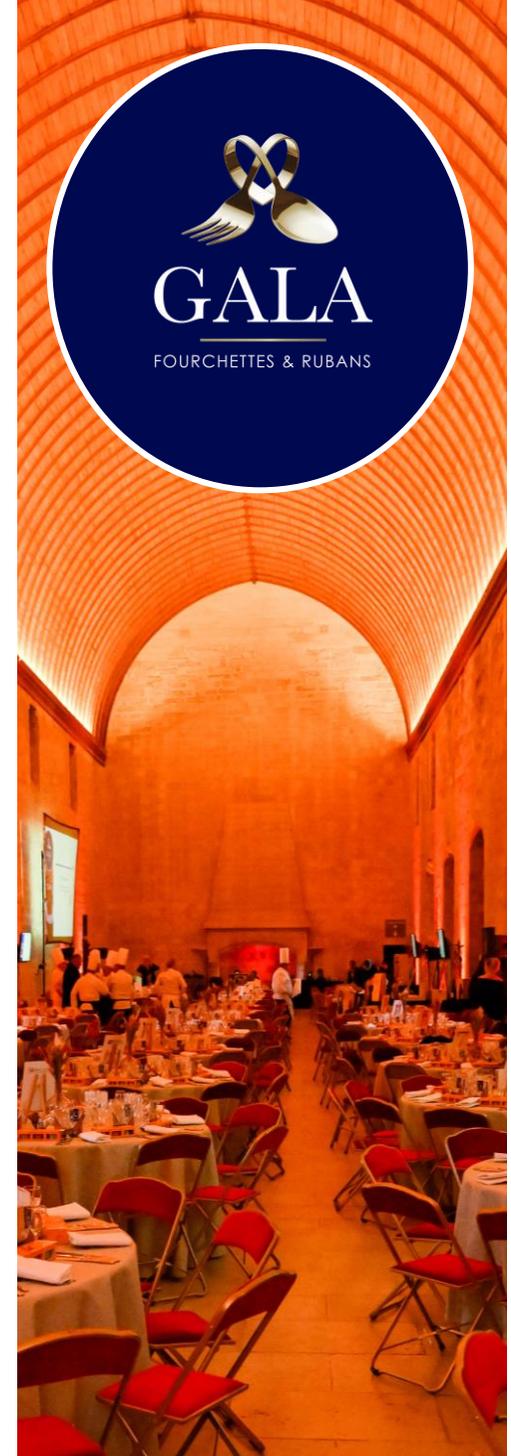
31 mars et 1^{er} avril 2023

LE Dîner
DES
Chefs
À LA MAISON



Mais qu'est-ce que le Dîner des Chefs à la Maison ?

- Une occasion de profiter d'un repas gastronomique chez soi, en couple, en famille, entre amis ou entre collègues, clients, partenaires...
- **Cœur de cible** : les particuliers de notre territoire Avignon-Provence
- Formule proposée sous forme de **paniers gastronomiques à retirer en click & collect**
- **Une belle réussite**
 - **1^{ère} édition les 16 et 17 avril 2021 :**
 - 281 personnes ont passé des commandes de paniers repas
 - 653 paniers vendus
 - 25 832,46 € de bénéfice au profit de notre nouvelle unité Ventoux
 - **2^{ème} édition les 29 et 30 avril 2022 :**
 - 190 participants
 - 435 repas commandés
 - 18 767,55 € de bénéfice au profit de l'hôpital numérique





Sainte
Catherine

INSTITUT DU CANCER

Avignon-Provence

MERCI