



## BILAN

### Gala "Fourchettes & Rubans"

**Vendredi 24 novembre 2023**  
**au Palais des Papes**

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



# Ces chefs qui nous soutiennent

**Pascal Auger** Hôtel d'Europe – Avignon

**Christophe Bacqué** Le Mas Les Eydins – Bonnieux

**Pascal Barnouin** La Maison de la Tour – Avignon

**Marc Bayon** Maître Cuisinier de France

**Michel Bourdeaux** Maître Cuisinier de France (USA)

**Sébastien Beaupère** Consultant – Avignon

**René Bergès** La table de Beaurecueil – Beaurecueil

**Benjamin Brussiaud** Helen Traiteur – Avignon

**Philippe Boucher** L'auberge de Cassagne - Le Pontet

**Alain Burnel** Maître Cuisinier de France

**Jean-André Charial** Oustau de Baumanière - Baux-de-Provence

**Serge Chenet** Entre Vigne et Garrigue – Pujaut

**Jonathan Chiri** Cuisine Centr'Halles- Avignon

**Eric Coisel** Consultant

**Olivier Combe** La Table d'Olivier - Villeneuve-lès-Avignon

**Bruno d'Angelis** Consultant

**Mathieu Desmarest** Pollen - Avignon

**Christian Étienne** Maître Cuisinier de France

**Franck Eymont** Les Truffières de Rabasse - Morières-lès-Avignon

**Dominique Frérard** Maître Cuisinier de France

**Frédéric Gaechter** Chef Cité Scolaire - Vaison-la-Romaine

**Pascal Ginoux** Consultant

**Julien Gleize** L'Agape – Avignon

**Gérald Guilly** Le Rabelais - Saint-Chamas

**Frédéric Hawecker** Pâtisserie Chocolaterie Hawecker - Châteaurenard

**Daniel Hebet** Le Jardin du Quai - L'Isle sur la Sorgue

**Benjamin Hiely** La Fourchette - Avignon

**Philippe Houy** Château d'Arpaillargues – Arpaillargues

**François Laloue** Maison Violette – Avignon

**Claude Lambert** Maître Cuisinier de France

**Fabien Léandri** Helen Traiteur – Avignon

**Patrice Leroy** Ecole hôtelière – Avignon

**Édouard Loubet** Le Grizzly - La Clusaz

**Olivier Marbaud** Helen Traiteur – Avignon

**Xavier Mathieu** Le Phébus – Joucas

**Michel Meissonnier** Maître Cuisinier de France

**Amelie Nogier** Le Lapin Blanc – Avignon

**Italia Palladino** Italie là-bas - Avignon

**Philippe Parc** Consultant / Formateur en pâtisserie

**Christian Peyre** Maître Cuisinier de France

**Michel Philibert** Le Galujea - Le Barroux

**Florent Pietravalle** La Mirande – Avignon

**Michel Receveur** Ecole Hôtelière – Avignon

**Émilie Reyne** Koumi - Caumont-sur-Durance

**Francis Robin** Maître Cuisinier de France

**Stéphanie Roch** Mas de l'Echanson – Châteaurenard

**Corentin Roustan** Restaurant Arlequin – Avignon

**Éric Sapet** La petite Maison de Cucuron – Cucuron

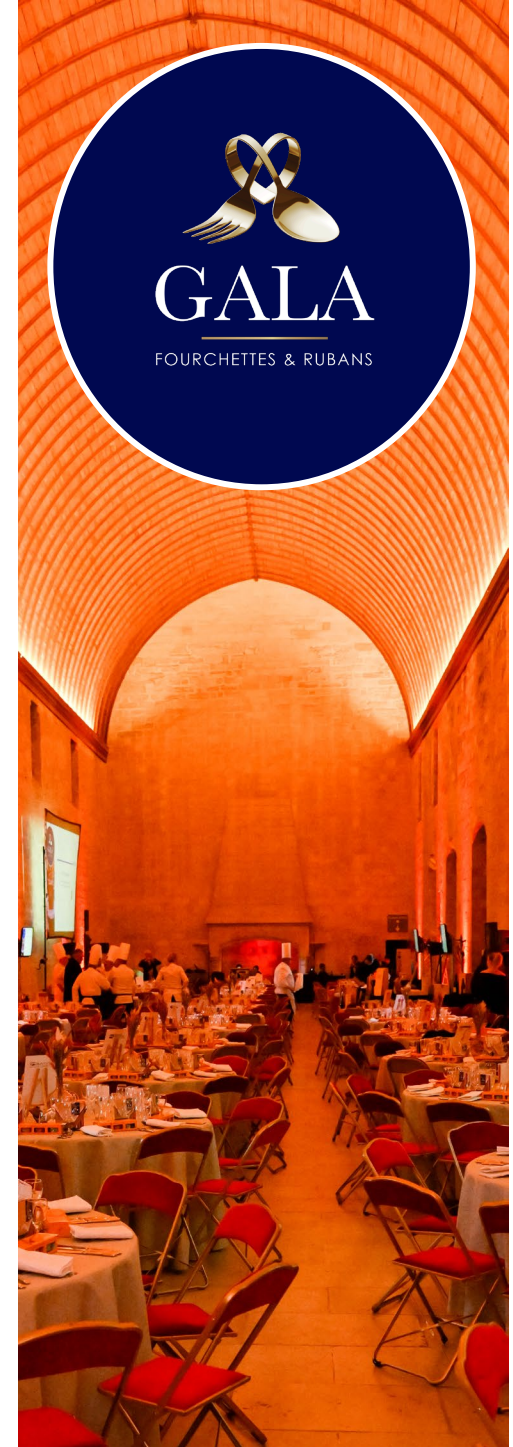
**Franck Schweigheiser** Ecole hôtelière – Avignon

**Guilhem Sevin** Restaurant Sevin – Avignon

**Mickaël Veyron** La Princièrè – Avignon

**Glen Viel** Oustau de Baumanière - Baux-de-Provence

**Philippe Zemour** Les Maisons Du'O - Vaison-la-Romaine



## Menu

### Apéritif

Aïoli végétal • Pomme ratte

Finger d'agneau façon Tajine

Abricot confit • Brousse de chèvre du Ventoux • Pistaches

Boeuf carotte façon Helen • Graine moutardée

\*\*\*

Mise en bouche : Tartare de boeuf au Butternut • Copeaux de Picodon • Gel de betterave

\*\*\*

Opéra de foie gras • Grosse truite fumée de la Sorgue • Gelée d'hibiscus

Fraicheur de sarrasin en pickles de légumes

\*\*\*

Dos de Daurade de Méditerranée • Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette

Ecume de Truffes noires

\*\*\*

Suprême de poulette en écailles de champignons • Fricot de légumes anciens

Girolles • Jus infusé à la verveine

\*\*\*

Le « Monchito » • Sorbet Noix de coco

## Vins

**AOC Côtes du Rhône blanc :** Le Caillou, 2022 • Le Plan Vermeersch, 2022

**AOC Saint-Joseph blanc :** E. Guigal, 2020 • Sylvain Gauthier Pure Roussanne, 2021

**AOC Crozes Hermitage rouge :** Delas Frères Domaine des Grands Chemins, 2020

Domaine Marion Chirouze L'Apaisante, 2021

**AOC VDN Rasteau :** Rhonéa Vintage Ambré • Domaine du Grand Nicolet Ambré

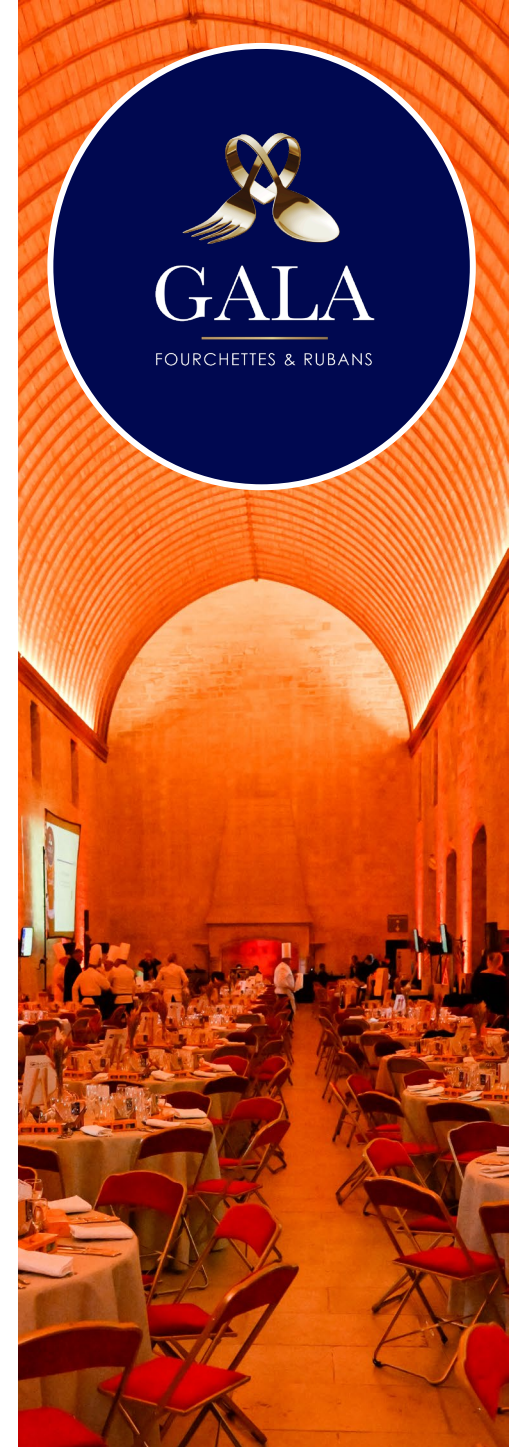
Truffes offertes par Olivier Chavanon de La Cave à Truffes

Vins offerts par Inter Rhône

Pains variés en corbeille offerts 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



# Pourquoi ce dîner caritatif en 2023 ?

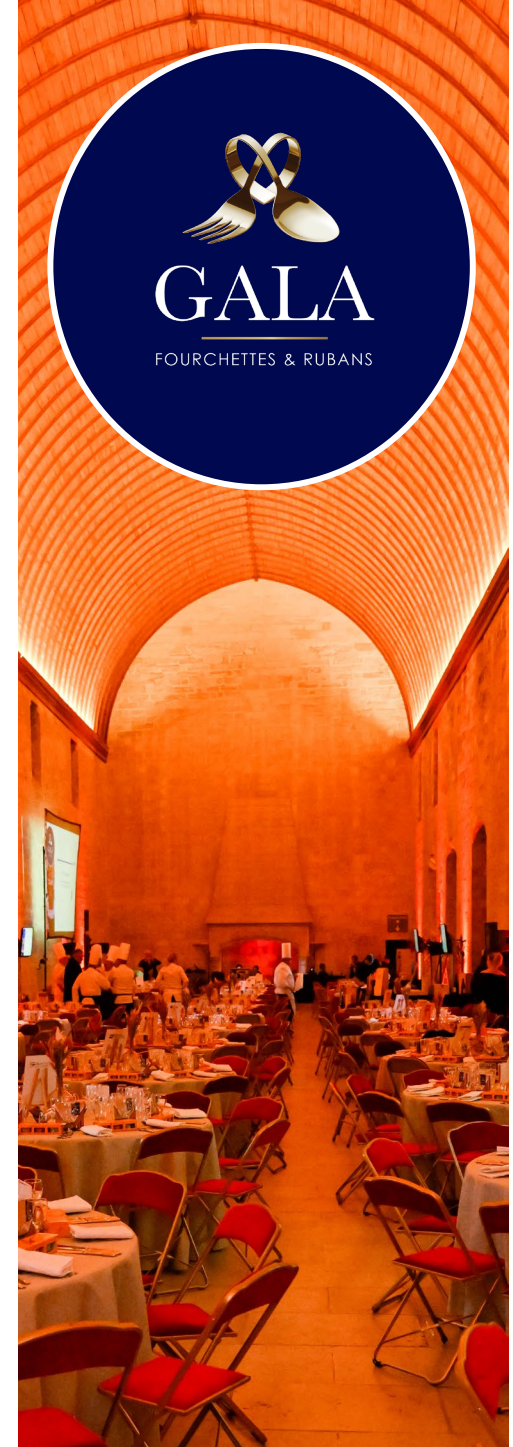


Plus de 152 000 € ont été récoltés pour un **nouveau projet ambitieux** :

Le programme INTERCEPTION : Changer la trajectoire de vie et de santé des personnes à risque augmenté de cancer. Voilà le programme personnalisé de prévention que Sainte-Catherine développera dès 2024 dans son territoire d'Avignon-Provence.

« Interception 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. »

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



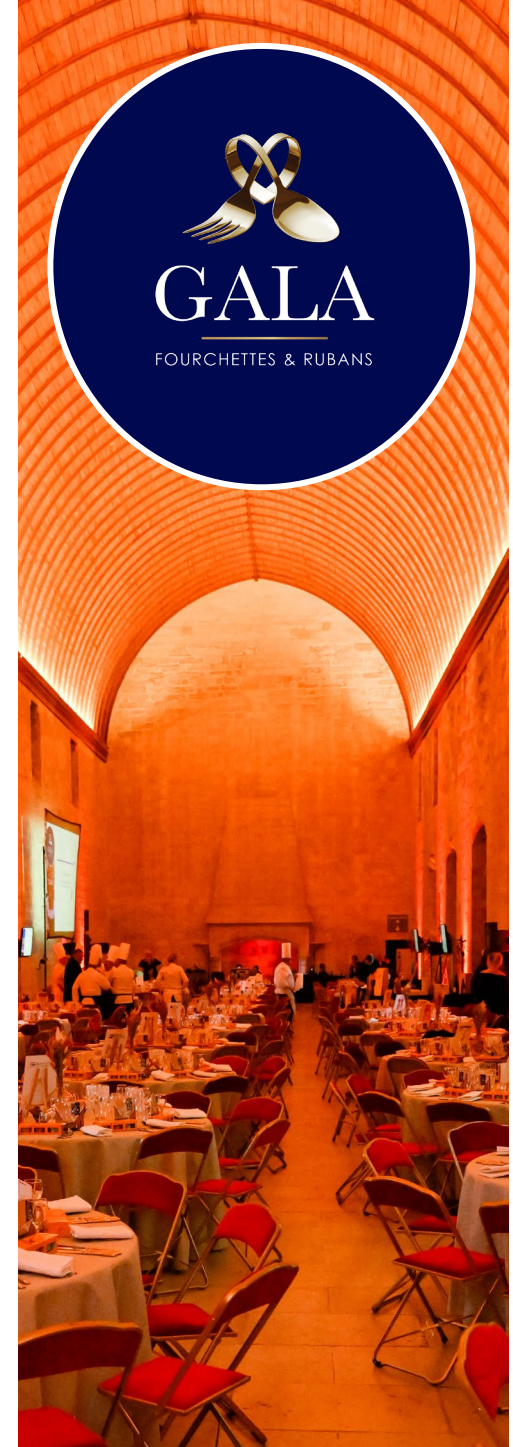
## En 2022

Plus de 135 000 € ont été récoltés pour la mise en place de la radiothérapie adaptative avec le système Ethos.

L'Ethos est conçu pour offrir une approche personnalisée et adaptative de la radiothérapie, en tirant parti des avancées de l'Intelligence Artificielle (IA). L'objectif est de délivrer à Sainte-Catherine une radiothérapie tenant compte des variations anatomiques quotidiennes de chaque patient grâce aux outils d'Intelligence Artificielle permettant ainsi l'adaptation de la dosimétrie directement sur la table de traitement. Cette machine a pour bénéfice un meilleur contrôle de la dose délivrée au volume cible et une meilleure protection des tissus sains.



*Avec cette acquisition, Sainte-Catherine est devenu le 3<sup>ème</sup> centre de cancérologie en France à posséder ce système.*



# 4<sup>ÈME</sup> ÉDITION EN 2023

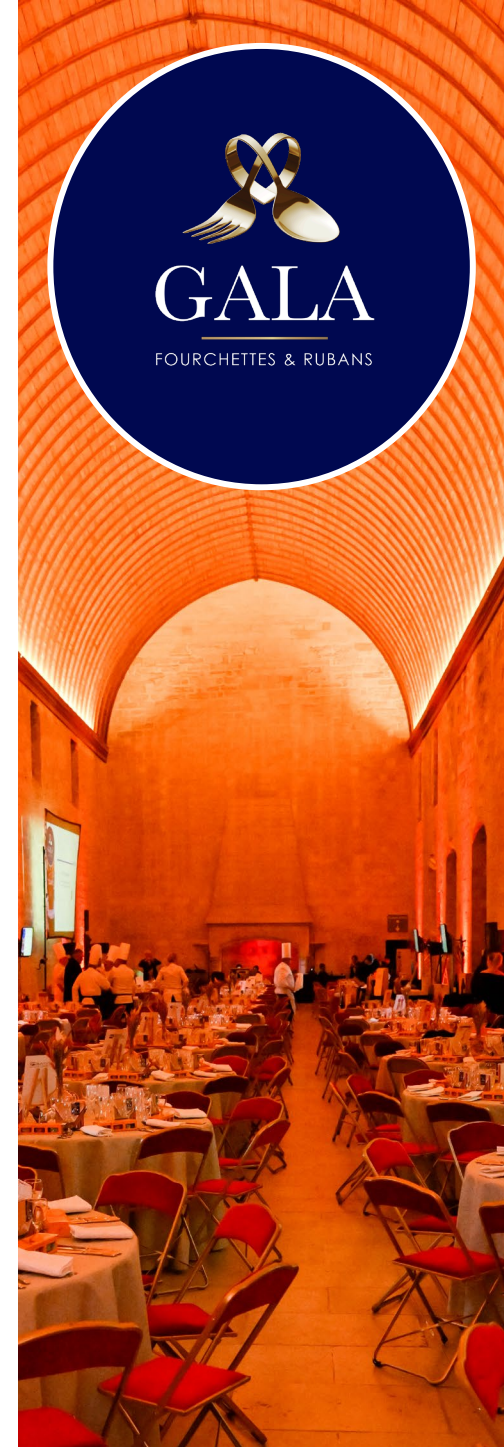
## ■ 29 entreprises , 1 association, 1 fondation nous ont soutenus

- Atlas Vision
- Avignon Tourisme
- Banque Populaire Méditerranée
- Batyss
- Benedetti SA
- Blachère Illumination
- By My Car
- Cabinet d'ophtalmologie du jardin des buis
- CBA
- Confrérie des Maîtres Vignerons de Vacqueyras
- Crédit Agricole Alpes-Provence - Carpentras Bollène
- Doux Joaillier
- Foch Automobile
- Fondation Crédit Agricole
- Groupe Haladjian
- J. Causse & Associés
- Helen Traiteur
- HEFEJE
- Hote Carrelage
- Indigo Bâtiment
- La Fabrique de Groseilles
- Les Pousses de Stef
- LJ Trucks
- Maurin
- Ophta Equinoxe
- Provence Depollution
- Provence VRD
- Provence Producteur
- Rochebobois
- Rouby
- Transports Nicolas Veray

Ce qui représente :

- 31 tables, soit 313 personnes – 86 925 € de recette
- 11 particuliers, ce qui représente 1 table – 3 025 € de recette

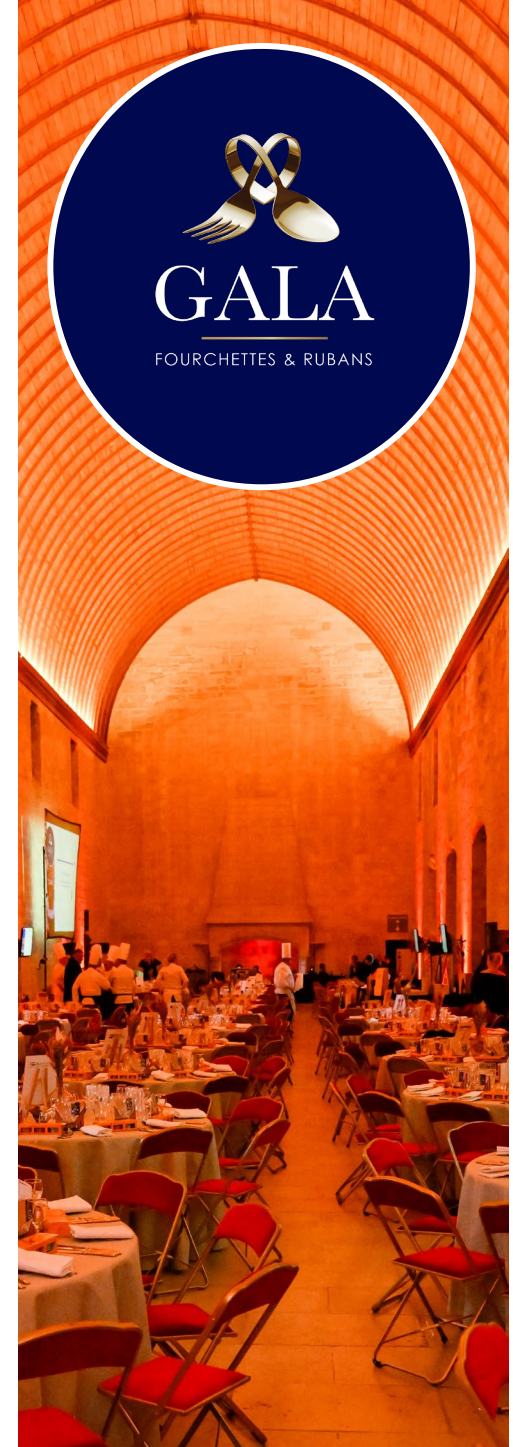
**TOTAL RECETTES TABLES entreprises & individuels et dons : 108 950 €**



# 4<sup>ÈME</sup> ÉDITION EN 2023

## 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, 86 y ont participé)



# 4<sup>ÈME</sup> ÉDITION EN 2023

## Les enchères

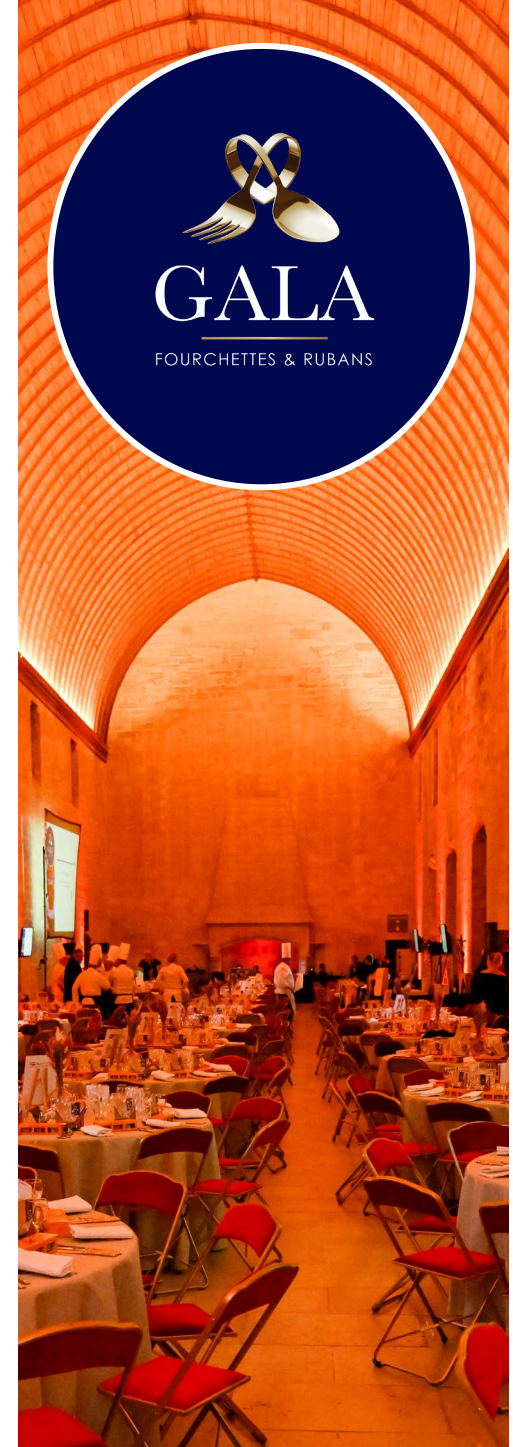


- **19 lots en 2023**  
(23 en 2022, 22 en 2021, 20 en 2019)
- **77 800 € de recettes**  
(71 200€ en 2022,  
52 790 € en 2021,  
25 750 € en 2019)

## La tombola



- **45 lots en 2023**  
(42 en 2022, 38 en 2021,  
23 en 2019)
- **19 290 € de recette**  
(15 200 en 2022,  
16 140 € en 2021,  
6 735 € en 2019)





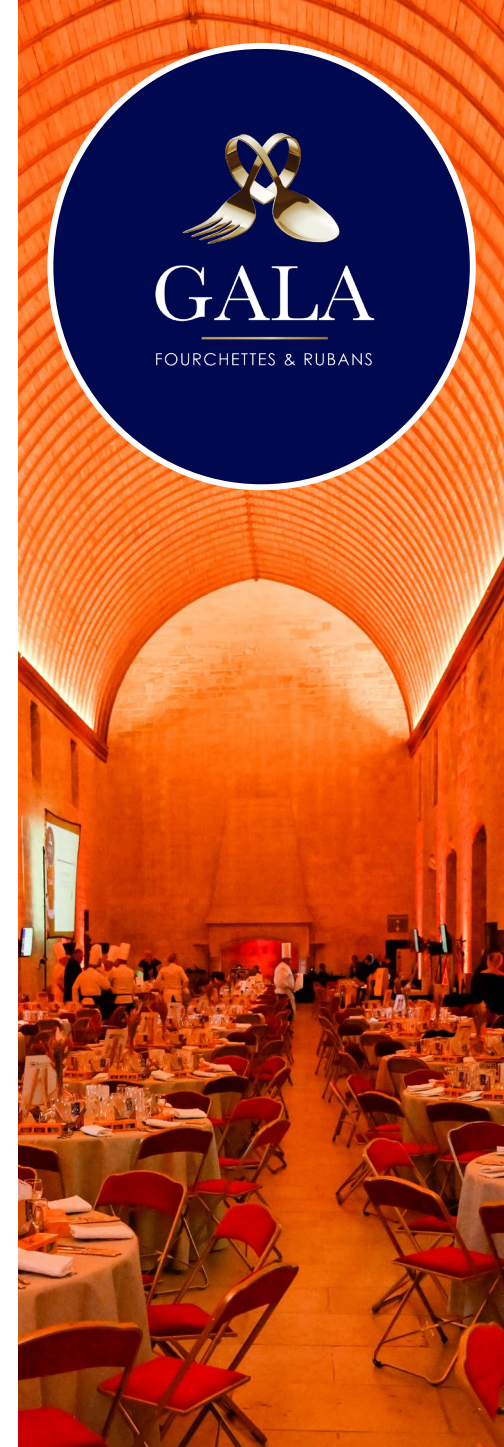
# Les chiffres clés de cette 4<sup>ème</sup> édition 2023

- **53** chefs de la région (36 chefs en 2022)
- **367** convives (358 en 2022, 360 en 2021, 350 en 2019)
- **89 950 €** collectés grâce à la vente de tables (84 000€ en 2022, 82 750 € en 2021, 64 800 € en 2019)
- **19 100 €** de dons supplémentaires (8 000 € en 2022)
- **19** lots proposés aux enchères (22 en 2022 et 2021, 20 en 2019)
- **77 800 €** collectés grâce à la vente aux enchères (71 200€ en 2022, 52 790 € en 2021, 25 750 € en 2019)
- **45 lots** proposés à la tombola (42 en 2022, 38 en 2021 + 50 tabliers, 23 lots en 2019)
- **19 290 €** collectés grâce à la vente de tickets de tombola (15 200€ en 2022, 16 140 € en 2021, 6 735 € en 2019)
- **152 164,62€ de bénéfice lors de cette soirée pour le programme Interception**

(135 026 € en 2022 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 :*

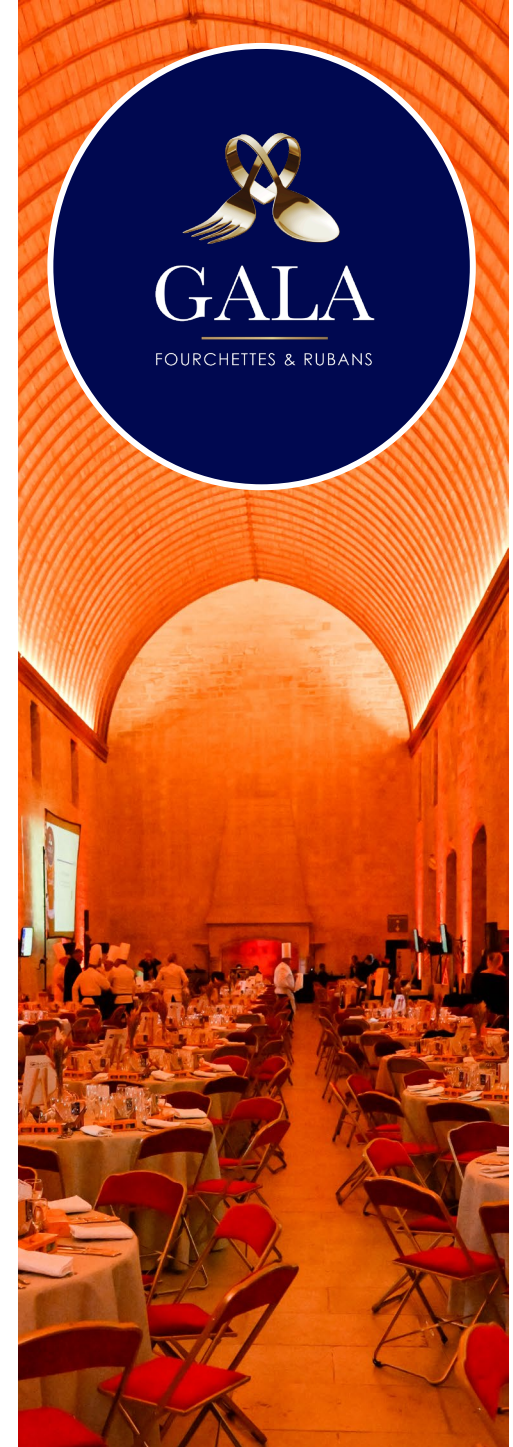
*Eric Louis,*  **HELEN**  
Depuis 1959

*Isabelle Maridet,*  **P.O.**

*David Bérard,*  **happening sud**

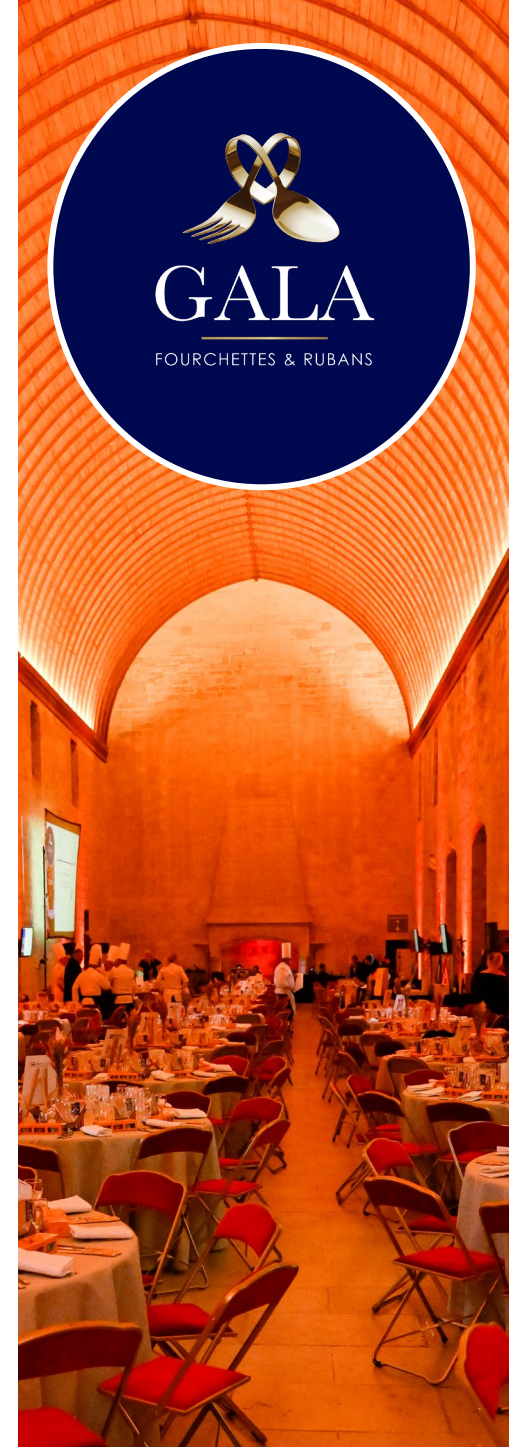
*Benjamin Perles,*  **COTE**  
MAGAZINE

*Et notre Chef charismatique Christian Etienne*



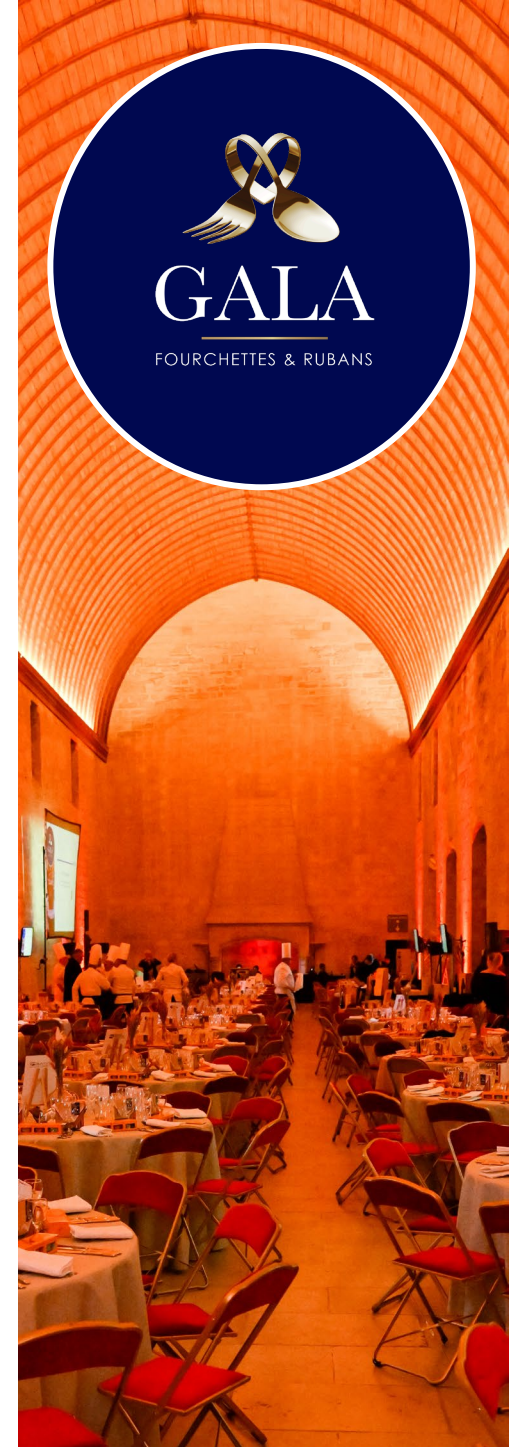
Un grand **MERCI** au commissaire-priseur  
pour les enchères :

**Patrick ARMENGAU**  
de l'hôtel des Ventes d'Avignon



Un grand MERCI Inter Rhône pour les 336  
bouteilles de vins d'exception :

**R** INTER RHÔNE  
INTERPROFESSION DES VINS A.O.C. CÔTES DU RHÔNE & VALLÉE DU RHÔNE



# Nos Partenaires



CONGRÈS & SALONS



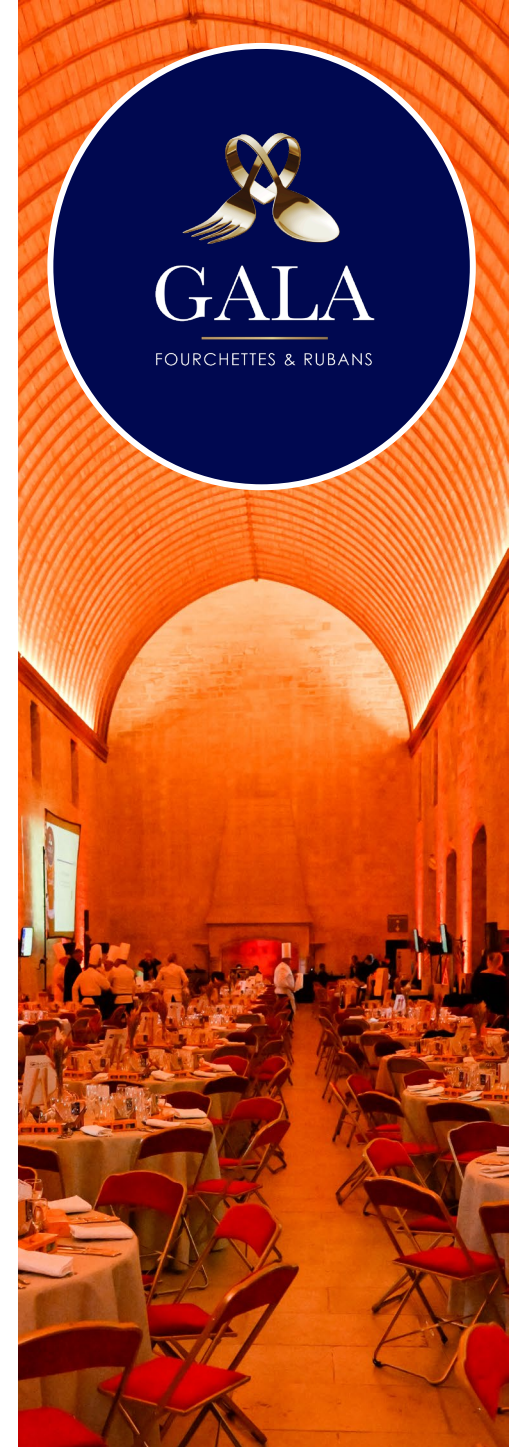
HÔTEL  
DES VENTES  
D'AVIGNON

808

Pureté Millénaire  
EAU MINÉRALE NATURELLE  
DU PAYS D'AIX EN PROVENCE



THANK YOU  
*max*



# Nos soutiens

---

**DOUX**  
JOAILLIER



RECONNU  
GARANT  
RGE  
**BENEDETTI SA**  
TRAITEMENT TECHNIQUE DES FAÇADES ET ISOLATION PAR L'EXTÉRIEUR  
ZI FONTCOUVERTE - Avenue Saint Chamand- BP 635 84031 AVIGNON CEDEX 3  
Tel 04 90 07 35 02 - benedetti-sa@wanadoo.fr



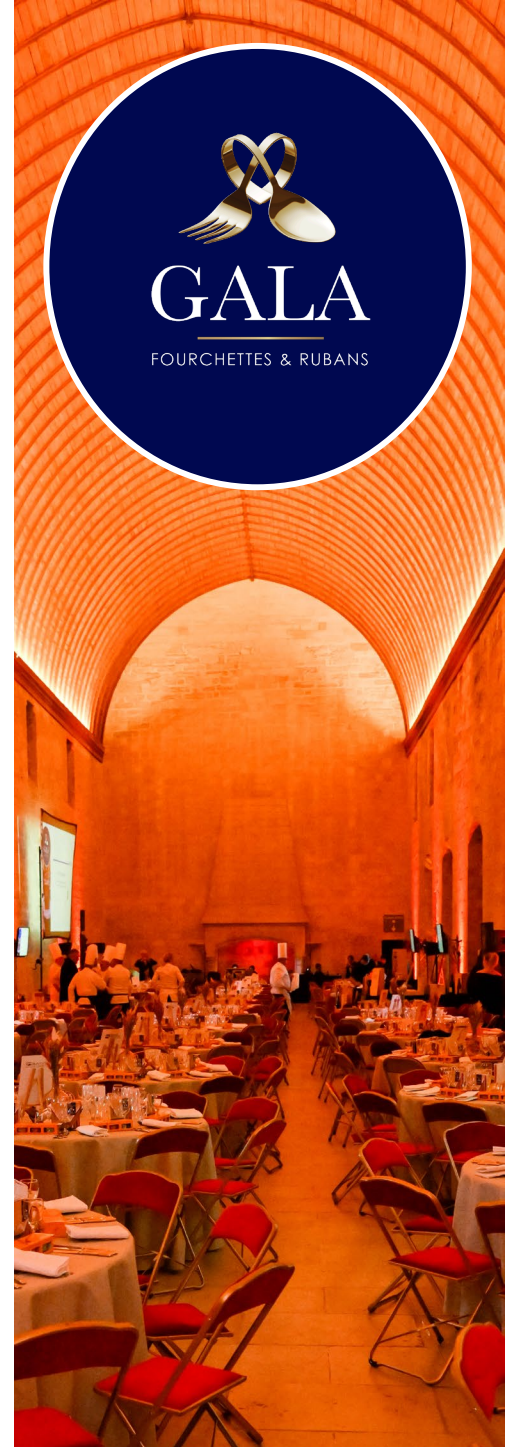
**PROVENCE**  
**VRD**



**BYmyCAR.fr**



**J. CAUSSE**  
&  
**ASSOCIÉS**  
EXPERTS-COMPTABLES  
COMMISSAIRES AUX COMPTES



# Nos soutiens



GROUPE HALADJIAN



Atlas Visio

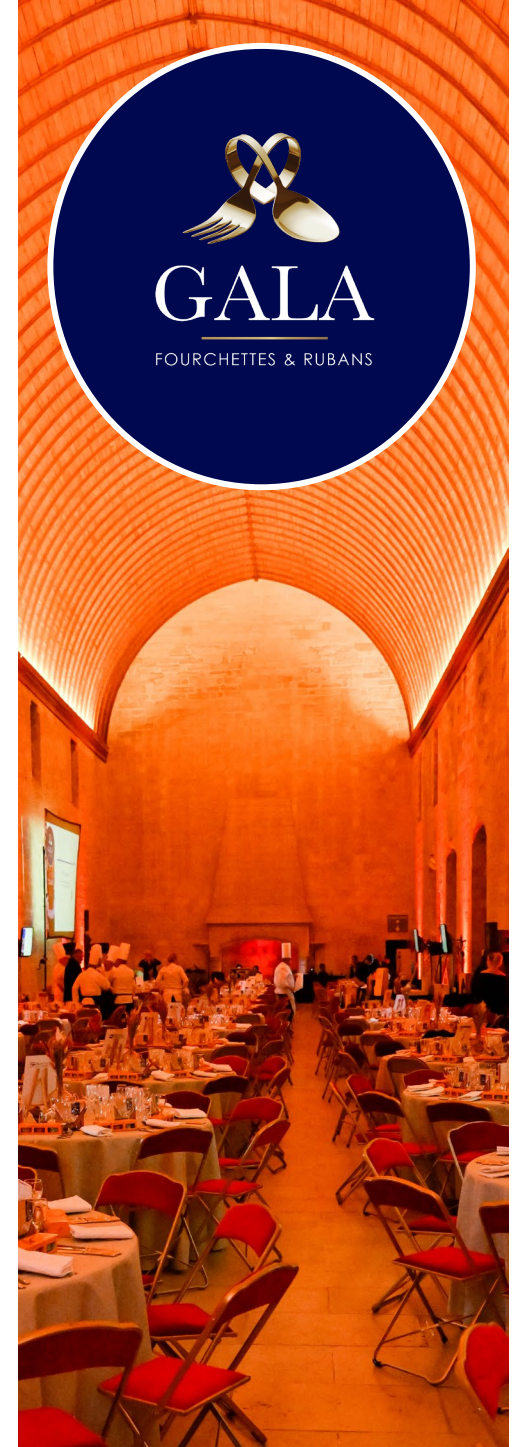


rochebobois  
PARIS



Foch Automobiles Avignon

Cabinet  
d'ophtalmologie  
du jardin  
des buis



# Nos soutiens

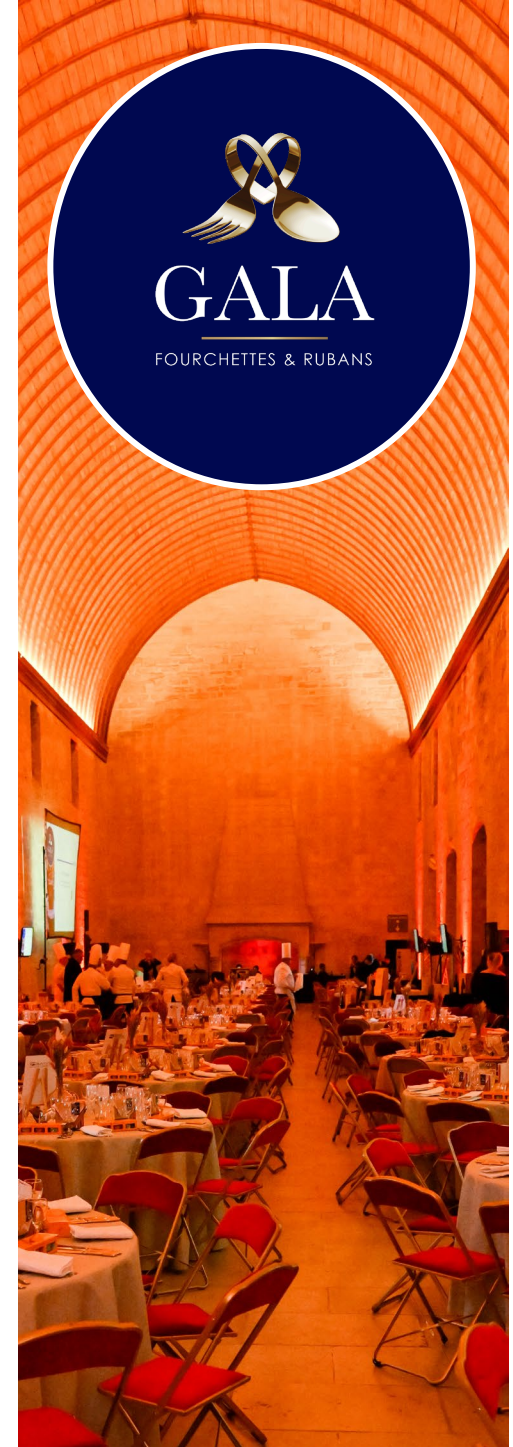


FAMILLE PERRIN



MARRENON

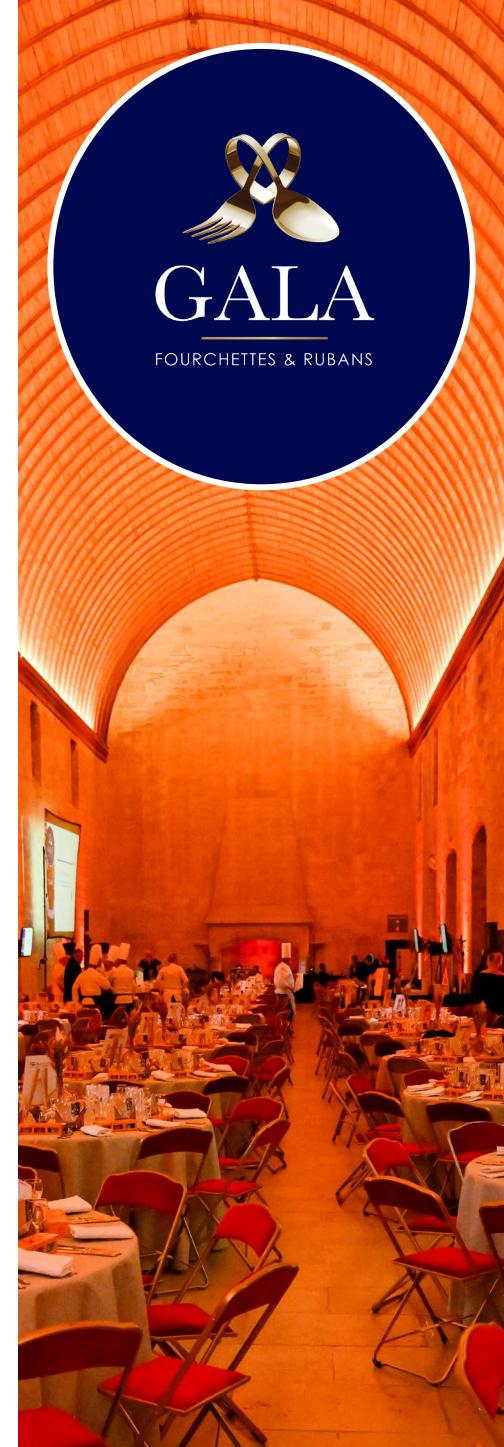
Vignobles en Luberon & Ventoux





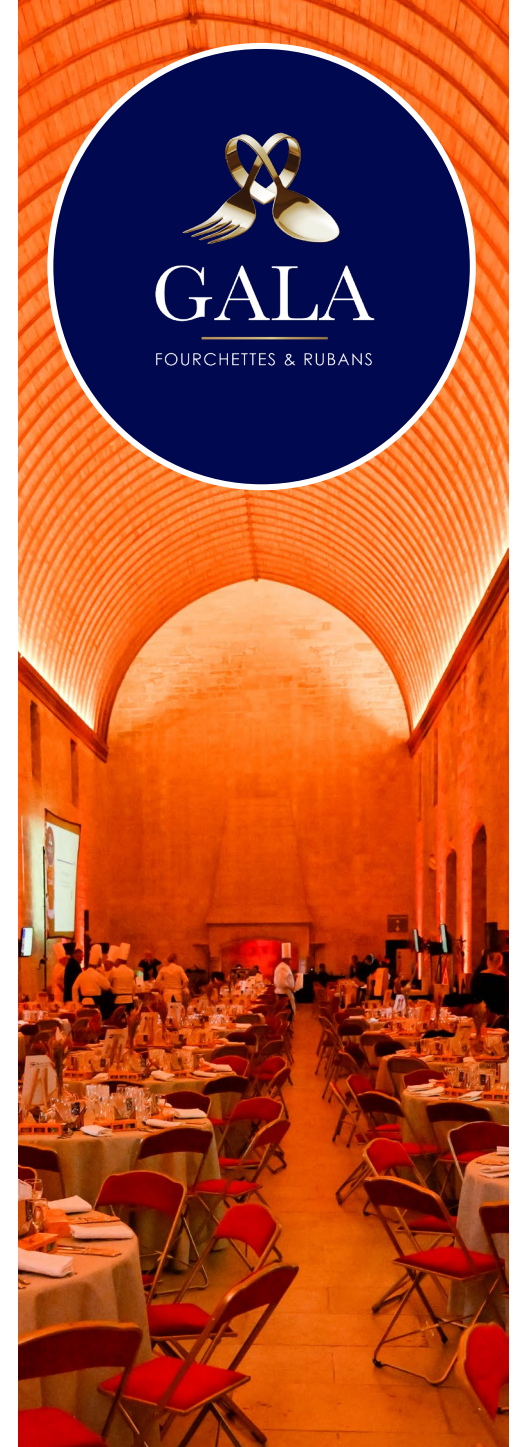
# Un grand MERCI aux chefs qui nous ont régalé et qui ont doté la tombola de repas dans leur restaurant

- **Le Mas Les Eydins**, offert par le chef Christophe BACQUIÉ
- **La Maison de la Tour**, offert par le chef Pascal BARNOUIN
- **La Table de Beaurecueil**, offert par le chef René BERGES
- **La table d'Olivier**, offert par le chef Olivier COMBE
- **La Table de Beaurecueil**, offert par le chef René BERGES
- **Auberge de Cassagne**, offert par le chef Philippe BOUCHER
- **Cuisine Centr'Halles Avignon**, offert par le chef Jonathan CHIRI
- **Entre Vigne et Garrigue**, offert par le chef Serge CHENET
- **Chez Olivier Bistrot**, offert par le chef Olivier COMBE
- **Pollen**, offert par le chef Mathieu DESMAREST
- **Restaurant L'Agape**, offert par le chef Julien GLEIZE
- **Le Rabelais**, offert par le chef Gérald GUILLY
- **Le Jardin du Quai**, offert par le chef Daniel HEBET
- **La Fourchette**, offert par le chef Benjamin HIELY
- **Château d'Arpaillargues**, offert par le chef Philippe HOUY
- **Le Phébus**, offert par le chef Xavier MATHIEU
- **Italie là-bas**, offert par la cheffe Italia Palladino
- **La Mirande**, offert par le chef Florent PIETRAVALLE



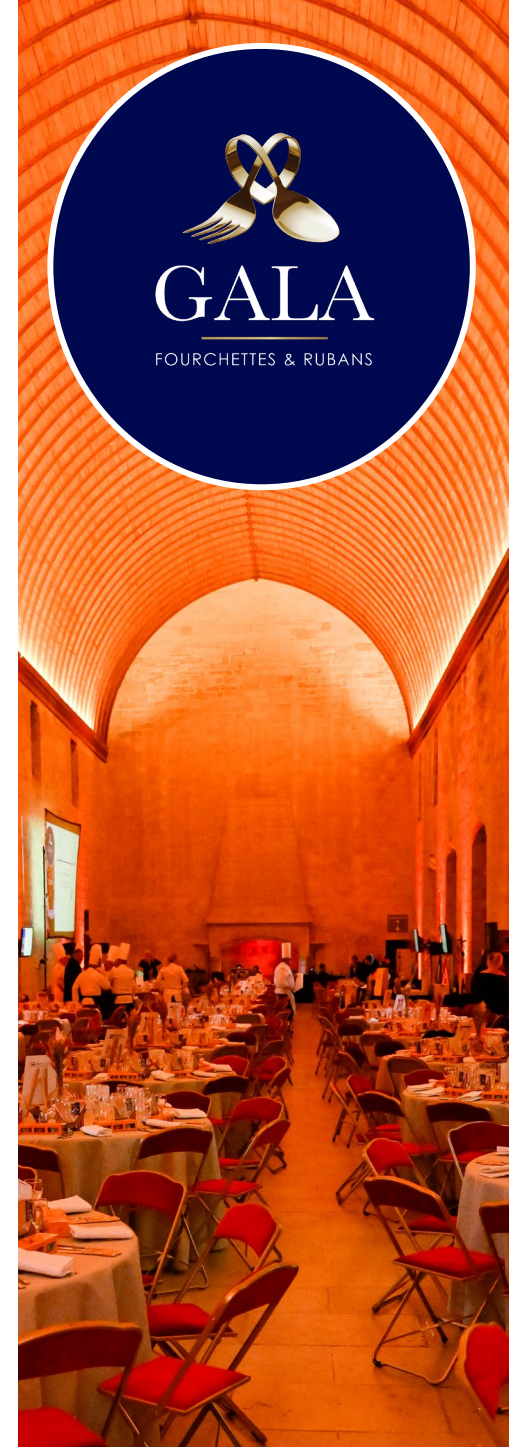
# Un grand MERCI aux chefs qui nous ont régalé et qui ont doté la tombola de repas dans leur restaurant

- **Koumi**, offert par la cheffe Emilie REYNE
- **Mas de l'Echanson**, offert par le chef Stéphanie ROCH
- **Restaurant Arlequin**, offert par le chef Corentin ROUSTAN
- **La Petite Maison de Cucuron**, offert par le chef Éric SAPET
- **Restaurant Sevin**, offert par le chef Guilhem SEVIN (hors catalogue)
- **Les Maisons Du'O**, offert par le chef Philippe ZEMOUR



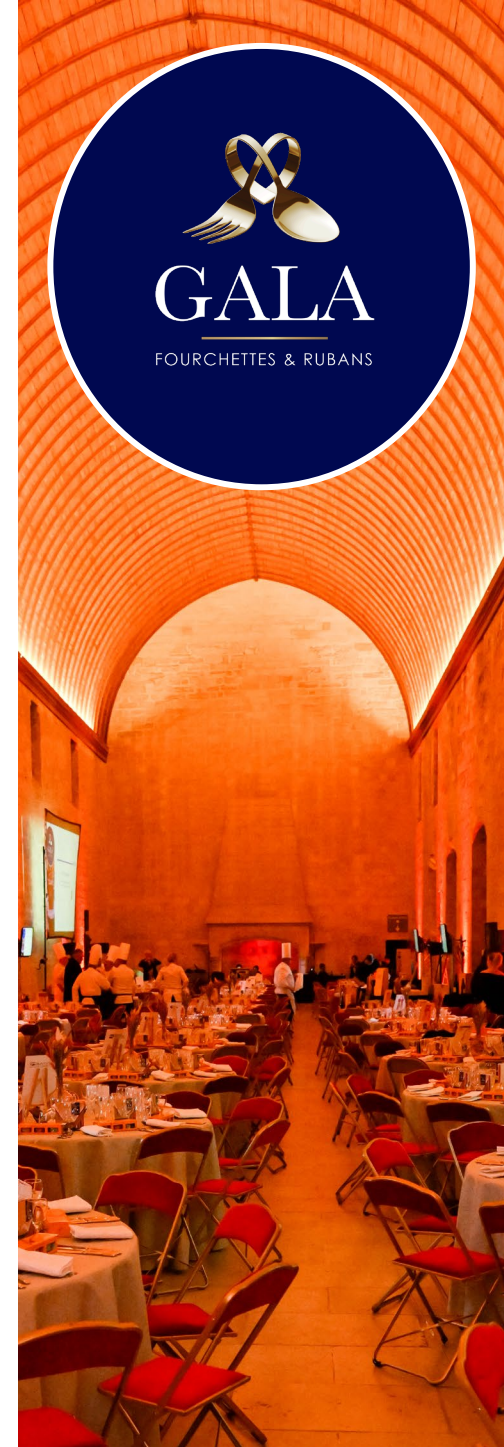
# Un grand MERCI aux artistes pour leurs lots aux enchères et à la tombola

- **Daouda BA (offert par la Fondation Blachère)**
- **Serge CHENET**
- **Jan GULFOSS**
- **Johan HUGUES (offert par la Fondation Blachère)**
- **Richard LOUIS**
- **Valérie SERIN LOK**
- **Jérôme TAUB**



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

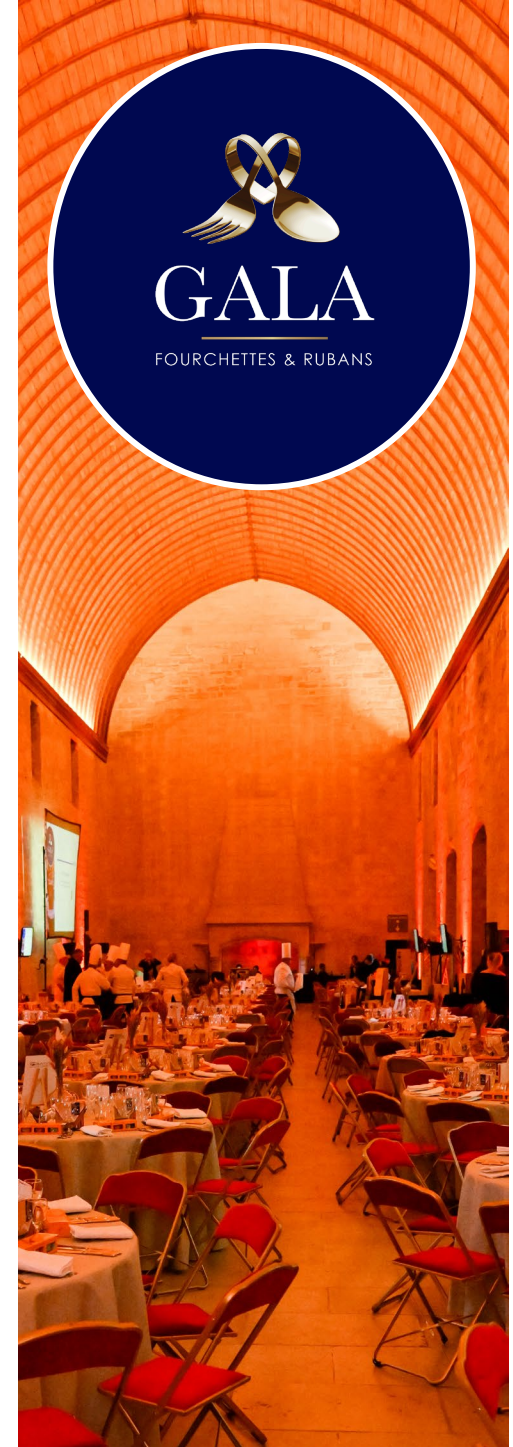
- **Les Compagnons de Vacqueyras**
- **Domaine de Léos – Patrick Bruel**
- **La Maison Moga**
- **Domaine de la Janasse**
- **Château Pichon Longueville – Jean-André Charial**
- **Domaine de Trévallon – Famille Dürrbach**
- **Château Miraval – Brad Pitt**
- **Domaine les Teysonnieres – Franck Alexandre**
- **Domaine Tour Saint-Michel – Famille Porte**
- **Maison Marrenon**



# Des remerciements également à :

- **Doux Joaillier** avec l'offre d'une montre et d'un collier prestigieux
- **CBA Informatique** pour les 2 smartphones « Samsung Galaxy S20 FE 5G »
- **Rochebobois** pour son fauteuil Bubble
- **Alinéa** pour son coaching décoration et son bon d'achat de 500 €
- **L'Opéra d'Avignon** pour les 2 places pour une visite privée et une répétition
- **SGR et Sébastien Chabal** pour son ballon de rugby Ruckfield
- SGR et Mathieu Cafaro pour son maillot dédicacé de l'AS Saint-Etienne
- **Jonathan CLAUSS** pour son maillot de l'Olympique de Marseille dédicacé
- **Pierre GAGNAIRE** pour sa veste dédicacé
- **Bruno d'Angelis** et **Christian Etienne** pour le repas d'exception offert au domicile du gagnant
- **Franck ALEXANDRE** pour les 2 places pour le match des 6 nations et le maillot et ballon dédicacé par l'équipe de Rugby d'Uruguay
- **By My Car** pour les 2 week-ends en Audi
- **Paulin Reynard** pour les 2 places pour les Chorégies d'Orange 2024
- **Le Rugby Club Châteaurenard** pour le maillot du Stade Français signé par les joueurs

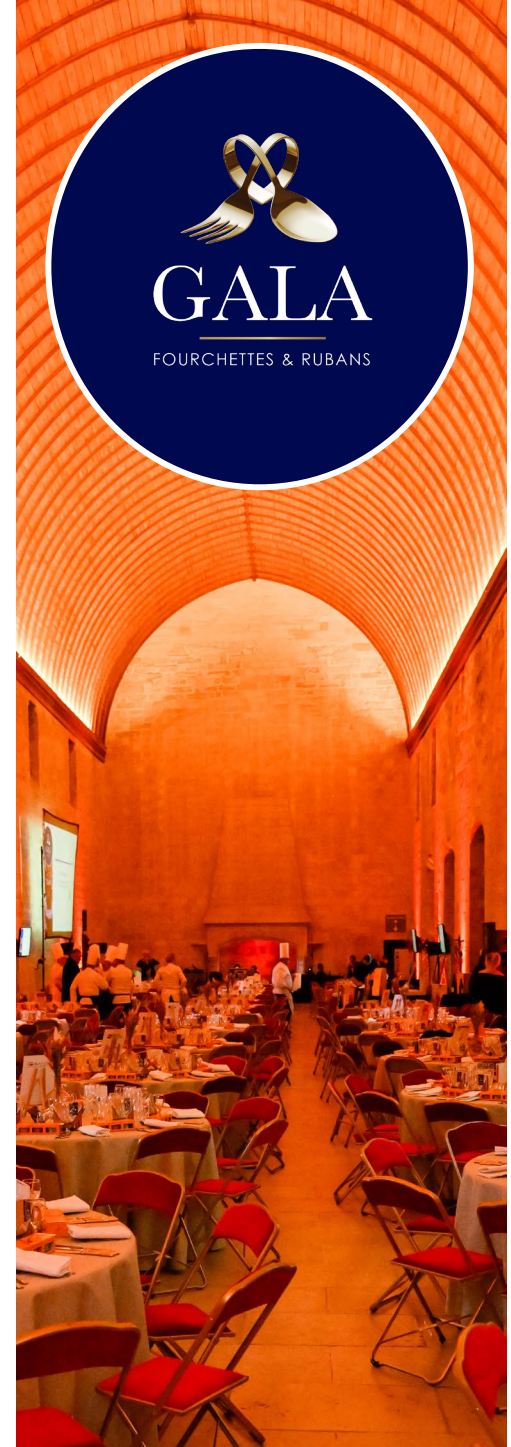
Ces lots ont été proposés aux enchères ou à la tombola



Rendez-vous pour la 5<sup>ème</sup> édition...

**Vendredi 29 novembre 2024**

**Palais des Papes, salle du Grand Tinel**





Sainte  
Catherine

**INSTITUT DU CANCER**

Avignon-Provence

MERCI