

**Jeudi 19 juin 2025**

# UN DÎNER D'EXCEPTION

*pour faire avancer la recherche  
contre le cancer*

Le Centre Baclesse vous invite à **une soirée caritative prestigieuse**, organisée avec le soutien du **Préfet du Calvados, président du Conseil d'administration du Centre**, dans les salons de la Préfecture, en présence du Directeur général du Centre Baclesse, le Pr Roman ROUZIER.



*Préfecture du Calvados*

Un rendez-vous unique alliant **gastronomie étoilée, musique d'exception et engagement solidaire.**

## **L'OBJECTIF ?**

**Soutenir la construction du futur bâtiment de recherche du Centre Baclesse**, un projet structurant pour accélérer l'innovation en cancérologie.

# Un menu en 7 temps, signé par 13 chefs normands de renom

Chaque plat sera le fruit d'un duo inédit de chefs,  
réunis pour une création à 4 mains, avec :

## Mise en bouche

*Le melon titillé en texture*

\_\_\_\_\_ **Benoit GUILLAUMIN** (Aux Casseroles Qui Chantent & La Table des Matières)  
& **Anthony VALETTE** (L'As de Trèfle)

## Entrée

*Asperges vertes, langoustine nacrée et son sabayon aux algues, huile de Cameline*

\_\_\_\_\_ **Anthony CAILLOT** (À Contre Sens) & **Gilles POUDRAS** (L'Échoppe by chef Poudras)

## Poisson

*Lieu jaune des côtes normandes, lentin du chêne, pilaf aux légumes printaniers, soja*

\_\_\_\_\_ **Freddy POMMIER** (Pas de Fraise à Noël) & **Franck QUINTON** (Le Manoir du Lys)

## Viande

*Itinéraire épicé d'un pigeon Normand voyageur*

\_\_\_\_\_ **Olivier BRIAND** (Le Ty Gibus Caen) & **Miguel SANCHES** (Préfecture du Calvados)

## Fromage

*Chantilly de camembert, gel au pommeau et popcorn sarrasin avec ses herbes folles*

\_\_\_\_\_ **Stéphane CARBONE** (Le Stéphane Carbone & L'Espérance) & **Olivier BARBARIN** (MAGMA)

## Dessert

*Mousse à la noisette accompagnée de son croustillant praliné et de son insert crème anglaise. L'ensemble dans son enrobage chocolat velours*

\_\_\_\_\_ **Julien JOLY** (Julien Joly Pâtisserie) & **Stéphane PUGNAT** (Le Dauphin)

## Café & Mignardises

*Sablé crumble à la farine de pommes, pâte de caramel à la fleur de sel, choux craquelin et son riz au lait à la cannelle. Pommes tombées au beurre et miel.*

\_\_\_\_\_ **Anthony GESLIN** (Poppa petits gâteaux)



## ***Un moment musical rare avec la soprano Sabine DEVIEILHE***



Originnaire de Caen, Sabine DEVIEILHE est l'une des sopranos coloratures les plus applaudies sur la scène lyrique internationale.

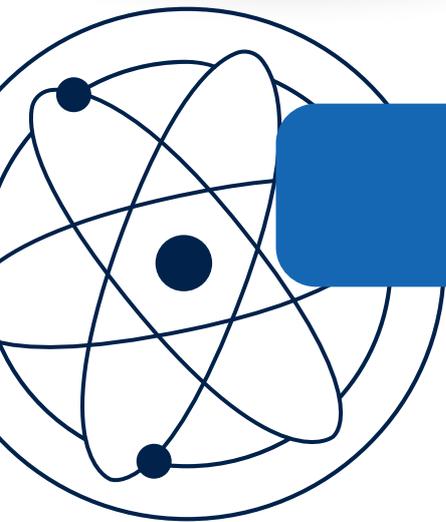
Plusieurs fois primée aux Victoires de la musique classique, elle offrira un concert piano/voix tout en émotion et virtuosité.

## ***Une vente aux enchères d'œuvres du peintre normand Désiré DARTHENAY***



Profitez de la soirée pour découvrir des œuvres inédites du peintre normand Désiré DARTHENAY, léguées au Centre Baclesse et mises aux enchères par Maître Bailleul, commissaire-priseur de l'hôtel des ventes de Bayeux.





## ***Pourquoi votre participation est essentielle ?***

Acteur majeur de la lutte contre le cancer à travers ses trois missions fondamentales, les soins, la recherche et l'enseignement, le Centre Baclesse s'apprête à franchir une nouvelle étape déterminante de son histoire : **la construction d'un bâtiment 100% dédié à l'innovation**, pour développer ses activités et relever les immenses défis de la cancérologie.

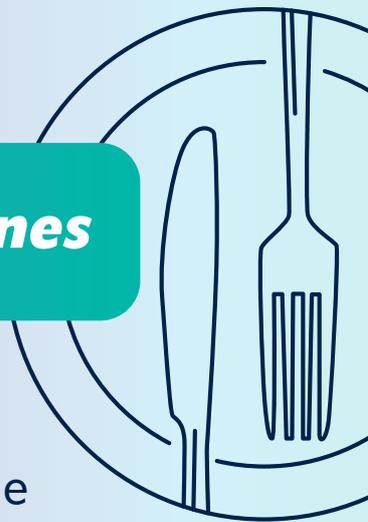
Doté d'un tout nouveau **plateau de recherche d'envergure internationale, d'une pharmacie hospitalière de pointe** à la hauteur des nouveaux enjeux thérapeutiques et d'**un laboratoire à portée nationale**, ce bâtiment sera aussi dédié à la prise en charge globale des patients après un cancer.

**Votre engagement à nos côtés contribuera à l'émergence de parcours de soins plus rapides, plus innovants, plus personnalisés.**





## Réservez votre table de 10 personnes



**Prix : 5 000 €**

- ✓ Offrez à vos invités une soirée gastronomique inoubliable
- ✓ Associez votre entreprise à une cause de santé publique
- ✓ Soutenez un projet médical, au bénéfice des patients

**Accueillez à votre table un chercheur du Centre Baclesse**, pour un moment d'échange privilégié entre science et société.

### BÉNÉFICIEZ D'UNE DÉDUCTION FISCALE

**Sur le prix de 5 000 € :**  
**4 000 € sont défiscalisables** au titre du mécénat d'entreprise  
→ Soit un **coût réel de 2 600 €** après déduction fiscale  
(60% dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires annuel)

### INFOS PRATIQUES

 **Jeudi 19 juin 2025**



**Hôtel de la Préfecture de Caen**

2-4 Pl. Gambetta

Hermeline DELEPOUVE  
directrice communication et mécénat  
06 99 56 79 84 / h.delepouve@baclesse.unicancer.fr

Géraldine PAYEN  
chargée des relations donateurs  
02 31 45 86 88 / g.payen@baclesse.unicancer.fr