Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 19 mai 2026

CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire



Le Tribunal des activités économiques (TAE) d'Avignon vient d'ouvrir une procédure de redressement judiciaire pour le Quai des saveurs. La décision concernant l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse a été prise le 7 mai dernier. Elle remet en question l'avenir de ce projet qui devait constituer une vitrine des savoir-faire de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Première conséquence, le départ imminent du talentueux chef Saïd Soumaila.

L'aventure avait débuté dans l'unanimité suite l'assemblée générale de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse du 27 novembre 2023. A cette occasion, la totalité des élus présents (18 sur 33) avait voté pour la création d'un établissement de restauration sur le nouveau parvis de la gare centre de la cité des papes alors en fin de réaménagement.
Comme un seul homme, William Baud, Jean-Luc Becker, Alexandre Bressy, Dominique Damiano, François De Lepiney, Florence Duprat, Alexandra Farnos, Laure Gimno, Pierre Helias, Eugène Hermitte, Pascal Loubeyre, Roselyne Macario, Gilbert Marcelli (alors président jusqu'à son éviction fin janvier dernier), Catherine Panattoni, Cédric Ribeiro, Nordine Saihi, Florence Sentilhes et Dominique Toledo s'étaient alors déclarés totalement favorables à ce projet.

Main dans la main avec la municipalité pour une entrée de ville plus belle
Un dossier qui avait débuté quelques mois auparavant lorsque SNCF gares & connexions avait ouvert un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 19 mai 2026

appel à la concurrence d'une durée de 10 ans concernant « la gestion d'un bâtiment implanté sur le parvis de la gare centre d'Avignon dédié à un espace de restauration ».
56 restaurateurs locaux avaient décliné l'offre et ce sont des grandes enseignes de la restauration rapide qui tenaient la corde pour s'installer : Starbucks et Burger king en tête. Inenvisageable pour Cécile Helle, alors maire d'Avignon, dont la commune avait financé 27% des 20,25M€ de travaux destinés à rendre cette entrée de ville plus belle.

> « Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVe siècle. »

L'élue suggère au président de la CCI de se positionner avec une vitrine des savoir-faire de la formation consulaire vauclusienne dont l'Ecole hôtelière d'Avignon (EHA) en est le fleuron internationalement reconnu. Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVe siècle.
Pour la CCI, cette demande de la municipalité tombe également à point nommé. En effet, la Chambre est en pourparlers avec la municipalité pour qu'elle lui cède des terrains jouxtant son campus de l'allée des Fenaisons afin de pouvoir étendre l'offre et la capacité d'accueil de son Académie Vaucluse Provence. Le projet 'gagnant-gagnant' est alors mis sur les rails avec la bénédiction de la SNCF qui y voit là une démarche inédite éventuellement duplicable dans d'autres gares hexagonales.

Une vitrine des savoir-faire culinaire et gastronomique de la CCI
« Il nous est apparu que cet équipement présentait plusieurs intérêts pour notre CCI, expliquait Gilbert Marcelli en préambule du vote ayant approuvé cette initiative. D'abord, poursuivre l'évolution de notre école hôtelière et de nos enseignements puisque ce restaurant accueillera nos apprenants et les servira, à travers la société que l'on va créer. Ensuite, faire une vitrine ouverte sur la ville, pour les passagers qui fréquentent la gare et les avignonnais, de notre savoir-faire culinaire et gastronomique. Enfin, faire de ce lieu un lieu de valorisation à travers des expositions de nos entreprises et de nos produits qu'ils soient agricoles, viticoles, industriels ou autres. »

Après avoir remporté l'appel d'offres de la SNCF en janvier 2024, la CCI 84 espère alors ouvrir le Quai des saveurs avant l'été de la même année. Les travaux d'aménagement, d'un montant de 1,3M€ environ, prennent plus de temps que prévu et finalement, l'établissement de près de 200m2 comprenant aussi une terrasse de 100m2 est inauguré en décembre 2024. Plus d'une vingtaine de salariés sont sur le pont dont plus de la moitié d'apprentis. Dans le même temps, la cuisine est confiée à Saïd Soumaila, un jeune chef prometteur et ancien élève de l'EHA. Son second est le carpentrassien Naël Tamghart, lui aussi ancien élève de l'Ecole hôtelière (voir aussi encadré : 'Une cuisine en partance'). L'équipe bénéficie du soutien de Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Gordes, et également formé à l'École Hôtelière d'Avignon, et de Patrice Leroy, directeur technique de l'Ecole.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 19 mai 2026



Une cuisine en partance
A gauche sur la photo Naël Tamghart, second de cuisine, a remporté la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au Euroskills 2025 en septembre dernier. Depuis, l'ancien élève de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a quitté les cuisines du Quai des saveurs dans la foulée de son prix international obtenu au Danemark.
Pour sa part, Saïd Soumaila, le prometteur chef de l'établissement (à droite sur la photo), en fera bientôt de même. Après avoir posé sa démission fin avril, celui qui a été notamment distingué aux Worldskills abandonnera définitivement les fourneaux du Quai des saveurs à la fin du mois de mai 2026.
Crédit : Quai des saveurs/DR

Un business plan défaillant ?
Côté finances, les services de la direction de la CCI établissent un 'business plan' d'un montant de plus de 1,2M€ par an. Une estimation très (trop) ambitieuse ? La marche semble en tout cas démesurément grande pour l'établissement bistronomique.
Cela se complique en tout cas lorsque les professionnels locaux de la restauration y voient une soudaine concurrence déloyale. De leur côté, les opposants à Gilbert Marcelli y trouvent surtout le prétexte de se débarrasser d'un bouillant président devenu 'gênant' dans plusieurs dossiers 'sensibles' comme la future DSP (Délégation de service publique) de l'aéroport d'Avignon, le rachat du centre de formation Nextech ou bien encore le lancement d'une procédure disciplinaire à l'encontre du directeur général de la CCI de Vaucluse pour faute grave (ndlr : dossier actuellement toujours sous investigation du ministère de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 19 mai 2026

l'Economie dont dépend notamment les organismes consulaires).

Et pour ne rien arranger, le modèle économique n'a pas pris en compte l'ouverture, à quelques dizaines de mètres, d'un Marie Blachère qui 'grignote' l'activité petit-déjeuner. A cela s'ajoute l'incompatibilité de la réglementation concernant les amplitudes des horaires d'ouverture d'un restaurant d'application (comme initialement prévu), même si de nombreux apprentis sont embauchés par l'établissement.
Malgré tout, le Quai des saveurs a réalisé un chiffre d'affaires de près de 600 000€ pour sa première année d'activité en 2025. Pas si mal pour un projet ex nihilo. Pas suffisant cependant pour faire face aux dépenses.



Soixantième année. - N° 92 A — Samedi 16 et dimanche 17 mai 2026

BODACC

BULLETIN OFFICIEL DES
ANNONCES CIVILES ET COMMERCIALES
ANNEXÉ AU JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREMIER MINISTRE Direction de l'information légale et administrative
Liberté Égalité Fraternité

DIRECTION DE L'INFORMATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE
26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15
www.dila.premier-ministre.gouv.fr
www.bodacc.fr

BODACC « A »
Annonce n° 5953
84 – VAUCLUSE
GREFFE DU TRIBUNAL DES ACTIVITES ECONOMIQUES D'AVIGNON
Jugement d'ouverture

Date : 7 mai 2026.
Jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire.
930 060 629 RCS Avignon.
QUAI DES SAVEURS.
Forme : Société par actions simplifiée.
Activité : Restauration traditionnelle.
Adresse : 46 Cours Jean Jaurès, 84000 Avignon.
Complément de jugement : Jugement prononçant l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire , date de cessation des paiements le 24 Avril 2026 , désignant administrateur Me Bruno Bertholet Et Me Charles De Saint Rapt, Associés De La Selarl De Saint Rapt & Bertholet 121, rue Jean Dausset - BP 41250 - 84911 Avignon avec les pouvoirs : d'assister le débiteur pour tous les actes relatifs à la gestion, mandataire judiciaire SELARL ETUDE BALINCOURT représentée par Me Frédéric TORELLI et Me Cyrielle DELEUZE 4, impasse Plat - boulevard Saint-Jean - 84000 Avignon . Les créances sont à adresser, dans les deux mois de la présente publication, auprès du Mandataire Judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles L. 814-2 et L. 814-13 du code de commerce.

Le jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire du Quai des saveurs.

Ecrit par Laurent Garcia le 19 mai 2026

Cessation des paiements

Suite à la mise sous tutelle par le préfet de région de la CCI 84 après la démission d'une majorité d'élus consulaires, les administrateurs provisoires de l'organisme consulaire désignés ensuite avaient placé le dossier 'Quai des saveurs' en haut de la pile.

Depuis, les effectifs ont été largement revus à la baisse et l'établissement s'est imposé une chasse drastique aux dépenses. Dans le même temps, la Chambre de commerce et d'industrie a fermé les robinets dans ce dossier où le passif est estimé à presque 1M€.

Dans ces conditions, le Tribunal des activités économiques (TAE) d'Avignon vient d'ouvrir en date du 7 mai une procédure de redressement judiciaire à l'encontre du Quai des saveurs. Concrètement, la juridiction a fixé la date de cessation des paiements au 24 Avril 2026. En conséquence les créances sont à adresser dans les deux mois auprès du mandataire judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles L. 814-2 et L. 814-13 du code de commerce.

Au-delà de ce délais, le restaurant de la CCI de Vaucluse va t'il rester à quai ? Ce sera certainement l'un des dossiers les plus urgents à traiter pour la nouvelle présidence qui devrait être élue cette été. Encore faut-il que le Quai des saveurs n'ait pas définitivement déraillé d'ici là. Autre inconnu : quelle sera la position de la nouvelle municipalité concernant la plus belle de ses entrées de ville ?

Laurent Garcia

CCI de Vaucluse : les élections auront lieu cet été

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !