

Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026

Fin du Quai des saveurs, les burgers de Chabal prêts à prendre le train en marche ?



A peine désignée plus belle gare 2026 de France, la gare-centre d'Avignon va perdre l'un de ses fleurons : le Quai des saveurs. Au moins trois candidats seraient sur les rangs afin de reprendre cet établissement de restauration qui devait constituer la vitrine des savoir-faire de la prestigieuse école hôtelière de la CCI de Vaucluse.

'Fermeture exceptionnelle'. C'est par un simple écriteau apposé sur la porte d'entrée depuis près d'une semaine que [le Quai des saveurs](#) vient d'informer ses clients qu'il avait définitivement tiré le rideau. A peine mis [en redressement judiciaire le 7 mai dernier](#) par [le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#), l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse n'aura donc pas tenu bien longtemps.

« La situation n'était plus tenable »



Écrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026

La partie (perdue) semblaient donc déjà jouée avant même la décision du TAE. Il faut dire que « la situation n'était plus tenable » évoque un proche du dossier pour qui le passif « est plus proche des 2M€ que des 1M€ ».

Le restaurant porté depuis la fin 2024 par la CCI de Vaucluse afin de faire la promotion des savoir-faire de son école hôtelière n'aura donc pas eu le temps d'atteindre sa vitesse de croisière. A peine aura-t-il eu le temps de réaliser 600 000€ de chiffres d'affaires pour sa première année d'exploitation. Pas suffisant pour rentrer dans les clous d'un business plan prévoyant 1,2M€ par an, après 1,3M€ de travaux afin d'aménager cet établissement bistronomique.

Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026





Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026

Crédit : Echo du mardi

Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026





Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026

L'entrée de l'établissement a déjà fait l'objet d'une tentative d'effraction.

Crédit : Echo du mardi

[Saïd Soumaila](#), le talentueux jeune chef issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a déjà tiré sa révérence depuis la fin du mois de mai. En cela, il a suivi Naël Tamghart (son second, ancien élève de l'Ecole hôtelière lui aussi) qui avait déjà quitté le Quai des saveurs il y a quelques mois dans la foulée de [sa médaille d'Excellence](#) en cuisine lors du concours international des Euroskills 2025 au Danemark. Fin mai, l'établissement a honoré ses dernières réservations de groupe avant d'éteindre une dernière fois les fourneaux depuis une semaine.

[CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire](#)

Lettre morte pour l'appel à manifestation d'intérêt

L'histoire aurait pu être tout autre si la gouvernance de la CCI de Vaucluse avait été plus sereine. En effet, consciente des difficultés de décollage de l'activité du Quai des Saveurs, l'ancienne gouvernance de la CCI 84 avait souhaité redimensionner le projet. Pour cela, elle avait lancé le 12 décembre dernier un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour un contrat de sous-occupation des 194 m2 du restaurant et de ses 168m2 de terrasses.

L'un des critères de sélection était tout particulièrement le montant de la redevance fixe qui devait être reversé à la CCI et qui ne pouvait pas être inférieure à moins de 200 000€ par an.

L'ensemble de ces offres devaient être remise par les candidats avant le 27 février. Entretemps, [la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse](#) en janvier suite à [un putsch d'une partie de ses élus](#) a mis fin au processus de sélection... Nul ne sera jamais si la mesure aurait permis de réajuster le tir.

En attendant, [la tutelle provisoire](#) en a décidé autrement et n'a donc pas temporisé jusqu'à [l'élection d'une nouvelle équipe prévue en juillet prochain](#) afin que cette dernière puisse déterminer l'avenir de ce projet sur ce site qui vient d'être désigné [plus belle gare de France 2026](#) par le magazine Ville, Rail & Transports dans le cadre de la 16^e édition des Grands Prix des Régions.

Trois repreneurs sur les rangs ?

La décision de redressement judiciaire datant du 7 mai, [Bruno Bertholet](#) et [Charles De Saint Rapt](#), les deux administrateurs désignés ont donc jusqu'au 7 juillet pour recevoir les demandes de créances. Par ailleurs, plusieurs repreneurs sont sur les rangs. Au moins trois dossiers auraient été pris en compte dont celui développé par [Joannes Richard](#), champion du monde de burger multi récompensé, l'ancien rugbyman Sébastien Chabal et [Tony Mathis](#), directeur général de la marque de vêtement Ruckfield. Baptisé Jo's burger, ce concept s'est notamment installé à Marseille en début d'année.

« À la carte, des burgers américains avec un choix de recettes protéinées ou végétariennes. Un lieu combinant restauration et esprit sportif, qui s'annonce comme un nouveau repaire street-food », explique

Ecrit par Laurent Garcia le 3 juin 2026

[Emilie Camoin, notre consœur de Made in marseille dans son article consacré à cette ouverture.](#)



Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, et l'ancien rugbyman Sébastien Chabal.. Crédit : Jo's burger/DR

Un Jo's burger par ville

« Le principe ? C'est des burgers que l'on va déplacer chez n'importe quel restaurateur de France . Ce sera un seul établissement par ville. Chaque restaurateur sera ainsi compagnon de Jo's et disposera de l'exclusivité des burgers de Jo's dans sa ville », explique Joannes Richard dans [une présentation de son concept auprès du créateur de contenu vidéo FlorianOnAir](#).

Ce concept n'est cependant pas le seul à être en lice pour reprendre le lieu. [Le groupe Blachère](#) basé à Châteaurenard et qui possède [l'enseigne Marie Blachère](#) figurerait également dans cette 'short list' en compagnie d'une autre grande chaîne de restauration dont le nom n'a pas encore filtré.

Pas sûr que ceux qui dénonçaient la concurrence déloyale du Quai des saveurs y gagnent au change.

Laurent Garcia