

Écrit par le 1 juin 2026

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement

Écrit par le 1 juin 2026

travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier [Maisons Pariente](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

Emma Garcia

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

Écrit par le 1 juin 2026

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vaclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

Emma Garcia

Mais pour la Vaclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

Ecrit par le 1 juin 2026



©Emma Garcia