

Ecrit par le 11 juillet 2026

Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien



« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants [Mercure](#). Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Ecrit par le 11 juillet 2026

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du [Groupe Accor](#). Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrumes et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1^{er} cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du pep, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.

Ecrit par le 11 juillet 2026



La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié, avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison

Ecrit par le 11 juillet 2026

Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.



Ecrit par le 11 juillet 2026



Ecrit par le 11 juillet 2026



La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

Ecrit par le 11 juillet 2026

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »

Festival d'Avignon exceptionnel, mobilisation exceptionnelle

Ecrit par le 11 juillet 2026



Cécile Helle, maire d'Avignon ; Françoise Nyssen, présidente du Festival d'Avignon ; Tiago Rodrigues, directeur du Festival d'Avignon ; Laurent Domingos, co-Président et Laurent Rochut vice-président d'Avignon Festival & Compagnies ; Alain Timar pour les Scènes Permanentes d'Avignon ont appelé à se mobiliser, que ce soit pour le Festival ou les élections législatives, lors de la conférence de presse donnée dans la Cour d'honneur du Palais des Papes ce lundi, à moins d'une semaine de l'ouverture du Festival d'Avignon.

Cette édition 2024 était déjà exceptionnelle par son contexte : pour la première fois, le Festival d'Avignon va démarrer alors que la France ne sera pas en vacances. Comme l'a rappelé Cécile Helle, « il a fallu se battre pour faire reconnaître l'identité du Festival d'Avignon, le préserver malgré l'organisation des Jeux Olympiques et se battre encore pour obtenir l'exception de le tenir jusqu'au 21 juillet afin qu'il dure au moins 3 semaines. »

Si l'inquiétude pouvait être de mise pour le bon déroulement de cette première semaine, le taux de réservations était pourtant meilleur que l'année précédente à la même époque, a complété Tiago Rodrigues. C'était sans compter sur un événement imprévisible : la dissolution de l'Assemblée Nationale. Le Festival va démarrer la veille de l'élection, et sa première semaine sera entre les deux tours !

Ecrit par le 11 juillet 2026

Mobilisons-nous ! La République a besoin de nous, mais le Festival aussi

Cette édition singulière nécessite une mobilisation particulière : venir au festival pour réaffirmer l'importance de la culture, du dialogue, des débats contradictoires - débattre pour ne pas se battre, rappelle Tiago Rodrigues, prolonger l'acte de résistance populaire qu'a toujours incarné le Festival de Vilar depuis 1946 pour Cécile Helle. Aller voter dans ce même esprit de résistance les 30 juin et 7 juillet prochains. « Faire barrage à l'extrême droite, et voter dans le champ démocratique, en suivant sa conscience », a rajouté le directeur du Festival.

[Les législatives à Avignon vues par Wingz pour l'Echo du Mardi](#)

Que la ville entre en fête et en résistance dès le 29 juin

Alain Timar pour les scènes permanentes d'Avignon - qui présentent pendant le festival 'Le Souffle d'Avignon', des cycles de lecture gratuits dans le Cloître du Palais des Papes - et les responsables d'Avignon festival et Cies (le Off !) saisissent ces difficultés qui « nous percutent » et réaffirment l'envie de création, le désir de ne pas subir, mais d'être force de propositions.

La concorde était de mise sur le plateau ce lundi : « j'espère que cette réunion soit la symbolique d'une union pour les festivals futurs », propose Alain Timar, « que la Lumière ne s'éteigne pas dans cette France des Lumières » espère Laurent Domingos. Laurent Rochut, quant à lui, se réjouit lui de se retrouver pour la première fois dans l'histoire du Festival face aux Avignonnais qui vont s'approprier leur ville lors de cette première semaine atypique, « reprenons le monde depuis nos théâtres. »

Une première semaine attractive

Avec le code Semaine1FDA24, des tarifs réduits sont proposés pour certaines représentations du samedi 29 juin au dimanche 7 juillet. Dans la limite des places disponibles, offre valable jusqu'au 1^{er} juillet.

Liste des spectacles concernés par le code promotionnel Semaine1FDA24 :

- [Absalon, Absalon !](#) de Séverine Chavrier
- [DÄMON - El funeral de Bergman](#) d'Angélica Liddel
- [Hécube, pas Hécube](#) de Tiago Rodrigues
- [LACRIMA](#) de Caroline Guiela Nguyen
- [Quichotte](#) de Gwenaël Morin
- [Une Ombre vorace](#) de Mariano Pensotti
- [Juana ficción](#) de La Ribot et Asier Puga
- [Qui som?](#) de Baro d'evel
- [Lieux communs](#) de Baptiste Amann

Ecrit par le 11 juillet 2026

- [La vie secrète des vieux](#) de Mohamed El Khatib
- [Sea of Silence](#) de Tamara Cubas
- [Soliloquio \(me desperté y golpeé mi cabeza contra la pared\)](#) de Tiziano Cruz
- [Liberté Cathédrale](#) de Boris Charmatz.
- [Vive le sujet ! Série 1](#) - un ensemble (morceaux choisis) d'Anna Massoni et Le Siège de Mossoul - Une épopée contemporaine de Félix Jousserand

Le Festival d'Avignon démarre le 29 juin et se tient jusqu'au 21 juillet. Le Off commence le 3 juillet officiellement, mais beaucoup de théâtres, dont les Scènes permanentes d'Avignon, la Scala Provence, etc, démarrent dès le 29 juin et proposent des tarifs réduits, des avant-premières et générales gratuites.

Festival d'Avignon. Cloître Saint-Louis, 20 rue du Portail Boquier. Avignon. 04 90 27 66 50.
Avignon Festival & Compagnies. 24, boulevard Saint-Michel. Avignon.
contact@festivaloffavignon.com / 04 90 85 13 08.
Souffle d'Avignon. Réservations : scenesdavignon@gmail.com

Commerce : RBC va fermer son showroom d'Avignon

Ecrit par le 11 juillet 2026



Face à l'évolution du secteur de l'ameublement, [RBC](#), spécialiste du mobilier design et contemporain, annonce la fermeture de son showroom d'Avignon et la restructuration de celui de Montpellier.

Situé sur le boulevard St Roch à Avignon, le showroom du distributeur de mobilier design et contemporain RBC va définitivement fermer ses portes le mercredi 31 juillet. Ouvert depuis 2001, cet espace présentait une sélection de mobiliers et luminaires qui répondait aux attentes des particuliers, ainsi que des professionnels.

Face à un marché du meuble en pleine mutation, le groupe RBC, né en 1987, annonce donc une réorganisation stratégique de ses activités dans le Sud de la France, avec notamment la fermeture du showroom d'Avignon, et la restructuration de celui situé à Montpellier. Le groupe souhaite se recentrer sur ses espaces historiques du Sud, c'est-à-dire Montpellier et Nîmes, afin de garantir sa stabilité en concentrant ses expertises et ses ressources, garantir le meilleur accueil des clients, mais aussi pour répondre plus efficacement aux différents projets.

Avec ces changements, le groupe RBC, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 42M€ en 2023, ambitionne de renforcer sa croissance ainsi que de développer davantage les parts de marché récemment gagnées dans les secteurs de l'hospitality, des résidences de service et du tertiaire.

Le CFA d'Avignon met l'apprentissage à l'honneur le temps d'une soirée



Ce mercredi 26 juin, la [Chambre de métiers et de l'artisanat PACA](#) donne rendez-vous au public sur les deux campus de son [Centre de formation d'apprentis \(CFA\) d'Avignon](#) pour la Soirée de l'apprentissage.

La Soirée de l'apprentissage, qui sera organisée sur les sites de St Roch et de Fontcouverte, mettra en lumière les différents métiers et formations en apprentissage proposés sur les deux campus : Boulangerie, Pâtisserie, Boucherie, Coiffure, Esthétique, Art Floral, Vente, Electricité, Ébénisterie,

Ecrit par le 11 juillet 2026

Mécanique Agricole/Espace Verts, Mécanique Motorcycle, Maintenance Industrielle, Commerce/Management.

Il sera possible de visiter les campus à 17h et à 18h30, mais aussi s'entretenir avec les conseillers en formations, et assister à des ateliers pratiques. Pour visiter le campus de St Roch, [inscrivez-vous ici](#). Pour visiter le campus de Fontcouverte, [inscrivez-vous ici](#).

Campus St Roch : 12 Boulevard Saint-Roch. Avignon. 04 90 80 65 70.

Campus Fontcouverte : 7 Av. de l'Étang. Avignon. 04 90 88 81 30.

Med'Agri 2024, le salon pro de l'agriculture méditerranéenne en mode solutions et innovations à Avignon

Ecrit par le 11 juillet 2026



Toutes les filières : maraîchage, arboriculture, élevage, oléiculture, apiculture, plantes aromatiques et à parfums, trufficulture et viticulture seront représentées au Parc des Expositions d'Avignon entre le 15 et le 17 octobre.

« L'un des objectifs de ce 4^e salon est d'apporter aux paysans des solutions innovantes et durables face au changement climatique, à la raréfaction de la ressource eau, aux attentes des consommateurs, à l'augmentation du prix de l'énergie, à la souveraineté alimentaire », explique [André Bernard](#), le Président de la [Chambre Régionale d'Agriculture](#).

Au carrefour des régions Sud, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie, [Med'Agri](#) 2024 une vision à 360° de l'agriculture de demain avec 14 000 m² de superficie et 380 exposants (semences, plants, serres, tunnels, matériel viticole, fertilisation, calibrage, emballage, traçabilité, pilotage à distance). C'est aussi un rendez-vous pour partager les toutes dernières connaissances scientifiques, avec une quarantaine de conférences, rencontres, débats et ateliers Tech&Bio : biodynamie, agroforesterie, couverts végétaux, énergies renouvelables, irrigation, sécheresse, résilience des grandes cultures, agropastoralisme,

Ecrit par le 11 juillet 2026

recyclage des déchets. En partenariat avec [Vaucluse Provence Attractivité](#), les visiteurs sauront comment tirer parti des co-produits en cosmétique ou en nutraceutique.

La Région Sud et l'agriculture

En alternance une année sur deux avec le SITEVI de Montpellier, Med'Agri Avignon met l'accent sur la viticulture, de la vigne à la cuve, avec le [Syndicat Général des Vignerons](#), [Inter-Rhône](#), [l'Université du Vin](#) et [l'IGP Sud-Est](#). Un tiers des 85 661 hectares de vignes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est d'ailleurs cultivé en agriculture biologique.

La [Région Sud](#) qui est leader en France pour la production de laitue, chicorée, blette, huile d'olive, courgette, aubergine, poire, potiron, riz, figue, raisin de table, amande, lavande et vin AOP rosé. Sur la 2^e marche du podium en tomate, cerise, pêche, nectarine, melon, fraise, pomme, truffe, vin IGP blanc et rouge. Et dans le Top 3 en ail, poivron, concombre, abricot, pois chiche, artichaut. Sans oublier l'agroalimentaire, ses 1 629 établissements de transformation de fruits et légumes, aromates, condiments. Une filière entièrement tournée vers la naturalité.

Parmi les labels de qualité figurent le Muscat et la Cerise du Ventoux, les Côtes-du-Rhône de Châteauneuf-du-Pape, les crus de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, le Muscat de Rasteau, le foin de Montfavet et le petit-épeautre.

L'avenir de l'agriculture

Comme l'avenir des filières agricoles, ce sont les jeunes, 700 collégiens et lycéens seront invités dans le Hall F (comme formation, enseignement, métiers) pour découvrir la richesse de cette filière. « On a absolument besoin de renouveler les générations puisque la moitié des paysans partiront à la retraite d'ici 10 ans, rappelle André Bernard. Avec les technologies nouvelles, les normes et réglementations en ligne, les tracteurs high-tech, les drones et l'intelligence artificielle, ce sont surtout des cerveaux que nous recherchons, pas seulement des bras. L'agriculture se modernise, elle est à la pointe du progrès avec nombre de sites expérimentaux, elle creuse son sillon en évoluant comme l'ensemble de la société. Nous ne sommes pas des ploucs. »

À 4 mois de Med'Agri, 90% des stands sont déjà complets. Les organisateurs espèrent, en octobre prochain, franchir le cap de 15 000 visiteurs pour ce salon réservé aux professionnels.

Le Mois Molière s'installe dans l'ancien

Ecrit par le 11 juillet 2026

Carmel, nouveau lieu du Off, du 3 au 21 juillet



Encore un nouveau lieu pour le Off ? Un de plus diraient certains : mais quel lieu ! Dans la Chapelle de l'ancien Carmel d'Avignon, un coin de paradis niché dans 1,2 ha de verdure en intramuros. [François de Mazières](#), créateur et programmateur du [Festival Mois Molière](#) à Versailles, décentralise pour l'occasion son festival du mercredi 3 au dimanche 21 juillet et en assume la programmation artistique en proposant huit spectacles dont cinq créations.

Situé rue de l'Observance, le Carmel d'Avignon, dont les dernières sœurs ont quitté les lieux le 10 octobre 2022, a été racheté par la foncière [Oykos](#) pour développer des activités à caractère social et culturel. La gestion du site a été confiée à l'association 'Tiers-Lieu du Carmel d'Avignon'. Ce tiers lieu, [la Respélid'](#) (mot provençal signifiant « résurrection » ou « renaissance »), est également un habitat partagé

Écrit par le 11 juillet 2026

à vocation intergénérationnelle. Pendant le Festival d'Avignon, ce lieu accueillera des spectacles dans la Chapelle rénovée de 80 places et dans les jardins. L'été 2023 avait déjà vu naître un premier partenariat entre le Festival d'Avignon et la Respérid' : six soirées de rencontres avaient été programmées : soirées des artistes, soirée des mécènes, Adami et Sacd et une semaine de lectures de pièces sous la pinède avec RFI...

Le Mois Molière s'installe dans la Chapelle du Carmel

François de Mazières, créateur et programmateur du Mois Molières depuis 28 ans et maire de Versailles, est guidé par l'amour du théâtre, étant lui-même auteur et comédien. Il aime prendre le temps de la découverte, de la rencontre : « j'aime prendre des paris avec des artistes que je connais et découvrir ensuite leur création. Sur les huit spectacles programmés, cinq sont des créations, mais c'est le résultat d'un long compagnonnage, d'un accompagnement des troupes. On prendra également le temps du spectacle avec des créneaux amples qui permettront de profiter du jardin, du lieu de restauration et de rencontrer les artistes. J'ai voulu garder l'identité du Festival : c'est le Mois Molière qui vient en Avignon avec son esprit. L'esprit Molière ? C'est rire, sourire, mais en portant des sujets importants tout en gardant une forme de distances. C'est ce qui a guidé ma programmation. »

Comédies, humour et auteurs contemporains seront le fil conducteur de cette édition

La journée commencera à 11h par du Pagnol, *La Gloire de mon Père* en alternance avec *Le Temps des Secrets*. Pour l'acteur Antoine Seguin qui nous propose ce seul en scène, c'est une belle occasion de voir ce spectacle en famille : quand on est enfant (à partir de 7ans), on écoute l'histoire et quand on est grand, on se souvient de son enfance. Sophie Forte nous cueillera à l'heure du déjeuner avec un spectacle très drôle, tiré de son livre sorti en 2022 *La Valise* qui évoque sa famille. On reste encore dans des histoires de famille avec Gwénaél Ravaux qui nous propose une création adaptée du best-seller de Grégoire Delacourt *La liste de mes envies*. Elle incarnera seule en scène Jocelyne face à la désillusion de l'amour. L'auteur Grégoire Delacourt sera présent avant la représentation du 20 juillet. Elle se produira également en alternance dans *Les Lauriers Roses*, une belle histoire d'amour sur fond des six dernières années de la Guerre d'Algérie, période 1956-1962 qu'elle a écrite avec un angle très intime. Le thème du choix, de l'exil y sera évoqué.

Le géniteur, écrit il y a une dizaine d'années par François de Mazières et mis en scène pour trois acteurs par Nicolas Rigas, abordera avec humour le thème de la fécondation artificielle. On retrouvera Eric Bouvron (Molière Théâtre privé les Cavaliers de Kessel) pour sa mise en scène de *Paris-Istanbul dernier appel* coécrit par les trois comédiennes, un hommage à Istanbulbullywood, l'âge d'or du cinéma turc. La journée se terminera avec une pure comédie de Feydeau *On purge bébé*, histoire de famille encore mais... dysfonctionnelle.

Mois Molière. Du 3 au 21 juillet 2024. 12 à 23€. Tiers Lieu du Carmel. 3 rue de l'Observance. 08 05 69 08 75.

CPME 84 : rencontre thématique autour de l'IA



Le mardi 2 juillet, la [Confédération des petites et moyennes entreprises \(CPME\) de Vaucluse](#) organise une rencontre thématique autour d'un petit-déjeuner. Ils se sont associés aux commerçants et indépendants présents dans le Vaucluse ainsi que le Crédit agricole Alpes Provence pour organiser cet événement. Ce petit-déjeuner aura lieu le mardi 2 juillet entre 8h30 et 10h30 au Crédit Agricole Alpes Provence sur Avignon.

Ecrit par le 11 juillet 2026

Le sujet de cette rencontre tourne autour de l'intelligence artificielle (IA) pour les TPE (très petites entreprises) et PME (petites et moyennes entreprises), s'agit-il d'un mythe ou d'une réalité ? Une présentation de l'IA sera donnée en mettant en avant sa gouvernance et les différents domaines dans lesquels elle peut exercer. L'objectif est de voir comment l'IA peut réellement aider les petites et moyennes entreprises dans différents secteurs. [Toufik Youcef](#), Responsable projets DATA IA & Gouvernance chez le Crédit Agricole, animera cet événement.

Informations complémentaires :
168 avenue Pierre Sépard - Avignon
(Parking gratuit / co-voiturage possible)

À Avignon, la rue de la République devient piétonne

Ecrit par le 11 juillet 2026



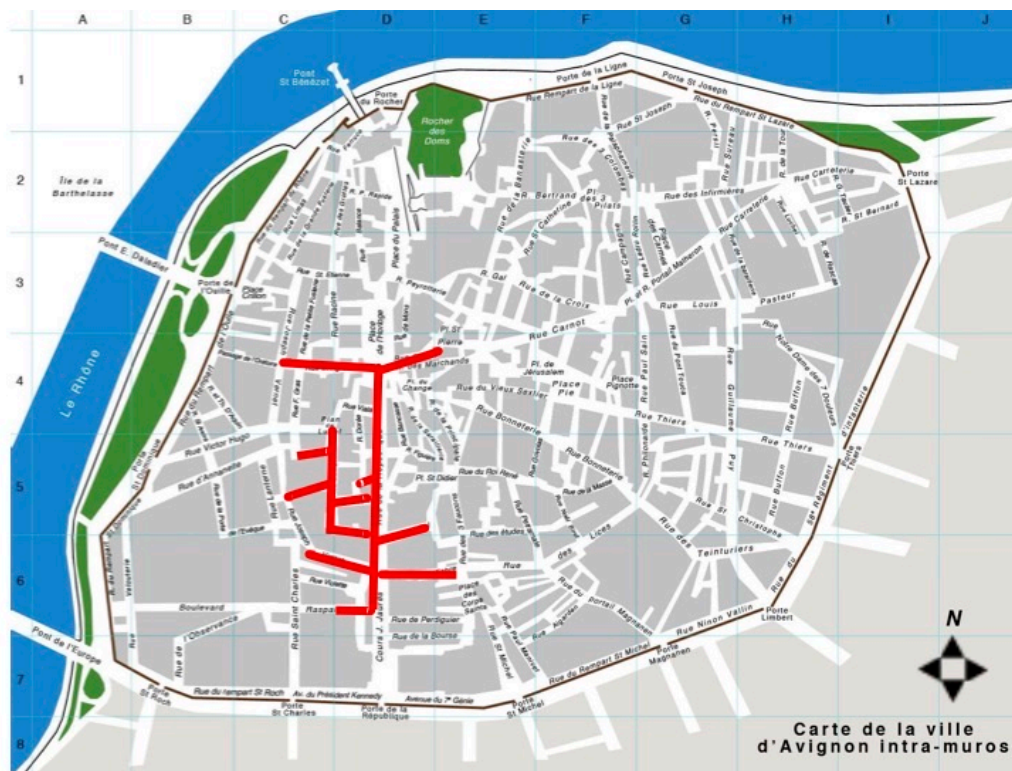
Dès ce vendredi 21 juin, la Ville d'Avignon va rendre piétonne de la rue de la République afin de végétaliser cet axe majeur du centre-ville. Cette piétonnisation expérimentale se poursuivra durant toute la période estivale, y compris pendant le Festival d'Avignon, du 29 juin au 21 juillet.

À partir de ce vendredi 21 juin, la rue de la République sera fermée à la circulation de 12h à 02h, depuis le Cours Jaurès à l'angle du Boulevard Raspail, ainsi que depuis la Place Carnot (remontée de Favart). Seuls les véhicules des Services de Secours, d'Urgence et de Police, ainsi que ceux des résidents de ces secteurs et identifiés par le CIRAPS seront autorisés à circuler. Pendant la période du Festival d'Avignon, des règles plus restrictives s'appliqueront et seront expliquées aux riverains dans un courrier.

Les détenteurs du Pass République du samedi n'ont aucune demande à effectuer et ont automatiquement ajouté à la liste des ayant-droits. Pour ceux qui n'ont pas fait la démarche, il suffit de se présenter à l'Hôtel de ville muni d'une pièce d'identité, de la carte grise de son véhicule, d'un justificatif de domicile

Ecrit par le 11 juillet 2026

de moins de 3 mois, ainsi que des derniers avis d'imposition pour les résidents de plus d'un an ou du bail pour les résidents de moins d'un an. La demande du pass peut aussi se [faire en ligne](#).



Le Campus de la CCI de Vaucluse ouvre ses portes au public

Ecrit par le 11 juillet 2026



Ce samedi 22 juin, la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse organise une journée porte ouverte de son Campus. L'occasion de découvrir les différentes formations pour mieux s'orienter ou se reconvertir. La CCI propose 19 nouvelles formations dès la rentrée 2024.

Toute la journée ce samedi 22 juin, il sera possible de visiter le Campus de la CCI, de s'entretenir avec les professeurs et les responsables pédagogiques, mais aussi de se faire conseiller sur les choix de formation. Les plateaux techniques de l'école hôtelière (cuisines, restaurants et hôtel d'application, salle d'œnologie...) et de Sud Formation Santé (laboratoire de pharmacie et d'orthopédie orthèse) seront, eux aussi, ouverts au public.

Ainsi, chacun pourra en apprendre plus sur la quarantaine de formations proposées par la CCI, notamment les 19 nouvelles accessibles dès la rentrée 2024 :

- Responsable en hôtellerie tourisme restauration (Bac+3)
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration (Bac+5)
- Agent de restauration (titre professionnel)
- Commis de cuisine (titre professionnel)

Ecrit par le 11 juillet 2026

- Employé d'étage en hôtellerie (titre professionnel)
- Chef de cuisine en restauration collective (titre professionnel)
- Pizzaiolo (certificat de qualification professionnelle)
- Dispensation de matériel médical à l'officine (certificat de qualification professionnelle)
- BTS Commerce International (Bac+2)
- Bachelor Chef d'entreprise & développeur de PME (Bac+3)
- Bachelor Responsable développement commercial immobilier (Bac+3)
- Bachelor responsable qualité · sécurité · environnement (Bac+3)
- Licence comptabilité contrôle audit (Bac+3)
- Manager Marketing digital, communication & events (Bac+5)
- Manager Qualité · sécurité · environnement (Bac+5)
- Manager Performance marketing et commerciale (Bac+5)
- BTS Service informatique aux organisations (Bac+2)
- Bachelor développeur de solutions numériques sécurisées (Bac+3)
- Manager en ingénierie informatique sécurité industrielle (Bac+5)