

Ecrit par le 18 mai 2026

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon



Encore une jeune femme sur la 1^{re} marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cuisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et,

Écrit par le 18 mai 2026

à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crêmet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Mattew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'École Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.

Ecrit par le 18 mai 2026



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Matthew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuveois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said

Écrit par le 18 mai 2026

Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pertuis : une alliance renforcée entre la Mairie et l'Académie Vaucluse Provence pour booster l'emploi et la formation



La **Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse**, via son **Académie Vaucluse Provence**, a accueilli, le 28 octobre, **Roger Pellenc**, maire de Pertuis, pour une rencontre consacrée au

Ecrit par le 18 mai 2026

développement de la dynamique emploi-formation sur le territoire. Objectif ? Formaliser une coopération au service des entreprises locales et des futurs talents.

Sur le campus de Pertuis, rue Philippe de Girard, la CCI de Vaucluse a réuni acteurs publics et représentants du monde économique autour d'un objectif commun : renforcer la synergie entre les besoins des entreprises et l'offre de formation locale. Aux côtés de Roger Pellenc, maire de Pertuis, se trouvaient Annie Amarouche, adjointe déléguée au Développement économique, à l'Emploi et à la Formation, ainsi que Christophe Suteau, conseiller municipal en charge des relations avec [ITER/CEA](#). L'Académie Vaucluse Provence était représentée par Damien Naviliat, manager du pôle numérique, et Fabienne Geffroy, conseillère entreprises.

La formation, clef de voûte du futur

Au cœur des échanges : la présentation des formations dispensées sur le campus pertuisien, spécialisées dans les domaines de la vente-distribution, du développement durable et surtout du numérique, secteur clé du bassin économique local. Les parcours proposés - du titre professionnel au Bac +5 - couvrent des compétences recherchées en cybersécurité, intelligence artificielle, développement de solutions numériques ou encore gestion de systèmes informatiques. Autant de formations adaptées à un territoire marqué par la présence d'entreprises innovantes et industrielles.

Mettre au jour les leviers de collaboration

Cette rencontre a également permis d'identifier de nouveaux leviers de collaboration pour les prochains semestres, notamment autour des filières du numérique, de la transition énergétique et du développement durable. L'enjeu : soutenir l'attractivité économique du territoire en accompagnant les entreprises dans leurs recrutements et en facilitant l'accès à la formation pour les jeunes, les salariés et les demandeurs d'emploi.

Tisser de solides partenariats pour de futures collaborations

La discussion s'est conclue sur une volonté partagée de poursuivre ce travail partenarial entre la Mairie de Pertuis et l'Académie Vaucluse Provence. Tous ont exprimé leur détermination à faire de Pertuis un territoire moteur de la formation et de l'emploi. Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse, a tenu à remercier chaleureusement Roger Pellenc pour « la qualité de cette rencontre et la richesse des échanges ».

Mireille Hurlin

Salon de l'Entreprise à Orange : un

Écrit par le 18 mai 2026

événement au service des entreprises et d'un territoire dynamique



Ce jeudi 16 octobre, la Ville d'Orange a accueilli la 2e édition du Salon de l'Entreprise. Porté par la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) et le [Réseau Initiative Terres de Vaucluse](#), cet événement a attiré de nombreux entrepreneurs venus se renseigner sur le digital, la transition écologique, le droit, le financement, la cybersécurité et bien d'autres sujets.

Dès l'ouverture à 9h, on ressent déjà l'effervescence des premiers visiteurs venus en nombre, leur envie de s'informer, de réseauter et de développer leur entreprise. Le Salon de l'Entreprise a fait son grand retour hier à Orange, après une première édition à Sorgues en 2024 qui avait accueilli plus de 500

Ecrit par le 18 mai 2026

visiteurs.

Les prochaines éditions s'implanteront dans d'autres villes du département afin de toucher le plus d'entrepreneurs possibles. « Il est important de mettre à l'honneur le monde de l'entreprise sur un territoire aussi dynamique et attractif que le Vaucluse », affirme Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse.

Une seconde édition à Orange

Victime de son succès lors de sa première édition, le Salon de l'Entreprise a fait son retour très attendu au sein de la ville d'Orange, qui s'est présentée comme une évidence. « Le Pays d'Orange est un territoire particulièrement dynamique », déclare [Marc-André Mercier](#), l'un des organisateurs du salon, membre de la CCI Vaucluse et, et lui-même président d'une entreprise orangeoise, [Arturo Formation](#).

« Cet événement est à l'image des missions de la CCI : être au service des entreprises et animer la vie économique locale. »

Marc-André Mercier

Le succès a de nouveau été au rendez-vous pour cette nouvelle édition. Les entrepreneurs ont pu se renseigner auprès d'une cinquantaine de stands (contre une trentaine l'année dernière). Ils ont aussi pu assister divers ateliers thématiques ainsi qu'à une conférence sur l'innovation. Au cours de l'événement, plusieurs entreprises vauclusiennes ont été distinguées pour leur innovation ou pour leur démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). « On vous remercie de continuer dans ce contexte incertain. On va continuer à pousser pour que le Pays d'Orange soit un territoire où l'on s'installe, où l'on investit », ajoute [Yann Bompard](#), maire d'Orange.

Des conseils d'experts

Ce Salon a deux objectifs : enrichir son réseau professionnel, mais aussi se renseigner sur divers sujets qui touchent le monde de l'entreprise. Formation, financement, communication, cybersécurité, droit, réseau d'entrepreneurs... « C'est important pour nous de rencontrer ceux qui font le tissu local au niveau de l'entrepreneuriat », explique [Anne-Audrey Beraud](#), manager de [Cowool Avignon](#), établissement de coworking et coliving.

« L'entreprise/l'entrepreneur n'est pas un animal solitaire, il n'est jamais plus fort que lorsqu'il s'ancre dans le territoire. »

[Christophe Emprin](#), président d'Initiative Terres de Vaucluse

Ecrit par le 18 mai 2026

Les visiteurs ont pu poser leurs questions aux nombreux exposants sur place. Parmi eux, le groupe [Gemelli](#) et la [Banque populaire Méditerranée](#), tous deux partenaires de l'événement, mais aussi la [Chambre de métiers et de l'artisanat](#), l'[AIST 84](#), [Inov-IT](#), [Mercato de l'emploi](#), le [Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#), l'[Ordre des avocats du Barreau d'Avignon](#), [AXA](#), [MMA](#), et bien d'autres. « En tant que jeune entreprise en développement, c'était l'occasion pour nous de croiser d'autres entrepreneurs du territoire, mais aussi d'apporter une visibilité à l'entreprise », explique [Jantien Rault](#), fondateur de l'entreprise d'informatique [POWERiti](#) basée à Avignon.



© CCI de Vaucluse

Des ateliers thématiques

En plus de pouvoir échanger avec de multiples experts dans leur domaine, les visiteurs ont pu assister à 12 ateliers qui ont rythmé la journée sur divers thématiques :

- Quelles tâches automatiser avec l'IA (par [Google Ateliers Numériques](#))
- Les étapes de la création d'entreprise (par la CCI de Vaucluse et Initiative Terres de Vaucluse)
- Les financements et les solutions flux (par la Banque Populaire Méditerranée et Initiative Terres de Vaucluse)
- Définir une stratégie marketing avec l'aide de l'IA (par Google Ateliers Numériques)
- L'entrepreneuriat au féminin (par [Femmes chefs d'entreprise](#) et [Les Premières Sud](#))
- Se lancer à l'export : les dispositifs d'accompagnement (par [Team France Export](#) et [Procamesx](#))
- Les étapes de la transmission d'entreprise (par CRA et les Avocats Du Barreau d'Avignon)

Ecrit par le 18 mai 2026

- Storytelling : Comment raconter l'histoire de ma marque (par Google Ateliers Numériques)
- Prendre soin de la santé du chef d'entreprise (par l'AIST84, [CAIRE84](#), [CIP](#), [APESA](#) et [60 000 Rebonds](#))
- Générer des contenus pour les réseaux sociaux avec l'aide de l'IA (par Google Ateliers Numériques)
- Combien vaut mon entreprise ? (par [CRA](#) et le [Conseil Régional Ordre des Experts-Comptables PACA](#))
- La location du local commercial : un enjeu stratégique du projet entrepreneurial (par le [Barreau de Carpentras](#))

Une conférence

En fin de journée, [Jean Delalandre](#), délégué général du [Comité Richelieu](#), association française des Entreprises d'Innovation et de Croissance, a donné une conférence et a présenté les résultats de l'Observatoire de l'innovation.

L'innovation est aujourd'hui un enjeu majeur pour le développement d'une entreprise et de son territoire. Une conviction que partagent le Comité Richelieu et la CCI de Vaucluse.

Des récompenses

Cinq entreprises vauclusiennes ont été distinguées lors de cet événement. Premièrement, il y a eu la remise des Trophées RSE Vaucluse qui ont récompensé trois entreprises locales. [Copat](#), basé à Sablet et spécialisé dans la production et la commercialisation de granulats, sables et graviers, a reçu le Prix Premiers Pas Initiatives Engagées. L'entreprise de chaudronnerie [Theus Industries](#) a quant à elle remporté le Prix RSE Vaucluse. Enfin, [Les jardins de Solene](#), entreprise sociale et solidaire basée à Pernes-les-Fontaines qui lutte contre le gaspillage alimentaire en valorisant les fruits et légumes déclassés, a obtenu le Prix Coup de cœur du jury.

Ecrit par le 18 mai 2026



© CCI de Vaucluse

La CCI de Vaucluse, Initiative Terres de Vaucluse et le Comité Richelieu ont aussi remis les Trophées de l'Entreprise à deux startups avignonaises : [Lium](#), qui sécurise et décarbone les sites industriels sensibles avec son ballon captif autonome, et POWERiti, qui accompagne les entreprises dans leur transformation numérique. Les deux lauréats remportent leur place au sein du programme 'Booster Start' du Comité Richelieu, un dispositif d'accompagnement de 6 mois destiné aux de startups innovantes.

Ecrit par le 18 mai 2026



© CCI de Vaucluse

Le Salon de l'Entreprise débarque à Orange : un concentré de solutions pour entrepreneurs ambitieux !

Ecrit par le 18 mai 2026



Jeudi 16 octobre à 9h, à l'Espace Daudet à Orange, la 2^e édition du Salon de l'Entreprise ouvre ses portes. Porté par la [CCI de Vaucluse](#) et le [Réseau Initiative Terres de Vaucluse](#), ce rendez-vous incontournable réunit 60 exposants autour de la création, du financement, du digital ou encore de la transition écologique. Un événement gratuit et ouvert à tous, pour propulser les projets d'aujourd'hui et de demain. L'édition 2024 avait été une réussite avec 500 participants et 40 exposants.

Après le succès de la première édition à Sorgues en 2024, [le Salon de l'Entreprise](#) revient en force cette année, direction le Nord Vaucluse. C'est à Orange, à l'Espace Daudet, que la dynamique entrepreneuriale prend ses quartiers pour une journée placée sous le signe de l'action, de l'échange et des opportunités. Organisé par la CCI de Vaucluse et le Réseau Initiative Terres de Vaucluse, avec le soutien de la [Ville d'Orange](#), de la [Banque Populaire Méditerranée](#) et du [Groupe Gemelli](#), le salon s'annonce comme le point de convergence des porteurs de projets, chefs d'entreprise, curieux de l'entrepreneuriat et partenaires économiques.

Un salon pensé pour tous les profils

Vous avez une idée d'entreprise ? Vous dirigez déjà votre activité ? Vous êtes en reconversion, en recherche d'emploi ou tout simplement en quête d'inspiration ? Ce salon est fait pour vous. L'objectif est clair : apporter des réponses concrètes, personnalisées, et un réseau solide à celles et ceux qui font bouger le territoire. Sur place, environ 60 exposants représentant tous les secteurs clés : accompagnement à la création et à la reprise d'entreprise, financement, recrutement, ressources humaines, formation, transition écologique, technologies et digital, services aux entreprises... Autant de solutions pour structurer, développer ou redéfinir votre projet professionnel.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright CCI de Vaucluse Communication

Des rencontres et des ateliers pour booster les projets

Tout au long de la journée, des ateliers thématiques viendront compléter les échanges avec les exposants. L'occasion de creuser certains sujets, d'explorer des pistes innovantes ou de bénéficier de conseils d'experts. Nouveauté de cette édition : la possibilité de prendre rendez-vous en amont pour des entretiens personnalisés via le site du salon. Un format efficace, centré sur les besoins des entrepreneurs.

Une inauguration en présence des acteurs du territoire

Dès 9h, le Salon de l'Entreprise sera inauguré par Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse en présence de Yann Bompard, Maire d'Orange et Président de la Communauté de Communes Pays d'Orange en Provence, entouré des organisateurs, partenaires et nombreux intervenants. Un moment symbolique pour affirmer le soutien de la Chambre consulaire au territoire à son tissu entrepreneurial.

Des temps forts de la journée :

9H Inauguration du salon et déambulation avec les personnalités officielles ; **10h à 17h Ateliers thématiques**, 10H-10H45 Quelles tâches automatiser avec l'IA par Google Ateliers Numériques : Les étapes de la création d'entreprise par la CCI de Vaucluse et Initiative Terres de Vaucluse ; 11H-11H45 Atelier sur le financement par la Banque Populaire Méditerranée ; 11H45 - 12h Les incidences fiscales d'une voiture de fonction par le Groupe Gemelli ; 12H-12H45 Définir une stratégie marketing avec l'aide de l'IA par Google Ateliers Numériques ; L'entrepreneuriat au féminin par Femmes chefs d'entreprise et Les Premières Sud 13H-13H45 Se lancer à l'export : les dispositifs d'accompagnement par Team France Export et Procames ; Les étapes de la transmission d'entreprise par CRA et le Barreau d'Avignon ; 14H-14H45 Storytelling : Comment raconter l'histoire de ma marque par Google ; Ateliers Numériques ;

Ecrit par le 18 mai 2026

Comment prendre soin de la santé du chef d'entreprise par l'AIST84, CARE84, CIP, APESA et 60 000 Rebonds ; 15H-15H45 ; Générer des contenus pour les réseaux sociaux avec l'aide de l'IA par Google Ateliers Numériques ; Combien vaut mon entreprise ? Par CRA et l'Ordre des experts-comptables ; 16H-16H45 La location du local commercial : un enjeu stratégique du projet entrepreneurial par le Barreau de Carpentras **16H-17H** Trophées de la RSE Vaucluse ; Prix Coup de Cœur, Grand Prix RSE Vaucluse, et Trophées premiers pas des initiatives engagées ; Les Trophées de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) récompensent ; Les entreprises pour leurs bonnes pratiques en matière de développement durable, sur les plans social, environnemental, et économique. Créées au niveau ; régional par Philippe Girard, fondateur du Lab RSE Innovation, ils sont portés localement par la CCI de Vaucluse pour l'édition départementale . Un prix du public sera également remis à l'un des candidats. **17H-18H** Conférence sur l'innovation par le Comité Richelieu. Le Comité Richelieu est un réseau qui favorise le développement basé sur l'innovation et la recherche, l'expérimentation et l'ouverture. Avec la CCI Vaucluse, ils partagent la conviction que l'innovation est favorable au développement économique et constitue un levier majeur contribuant à relever les défis de notre temps. Cette conférence se tiendra en présence de Jean-Pierre Gérault, Président d'honneur du Comité Richelieu, et de Pierre Pelouzet, Médiateur national des entreprises.

Infos pratiques :

Salon de l'Entreprise - 2^e édition. Jeudi 16 octobre 2025, à partir de 9h. Espace Daudet. 24 avenue Antoine Pinay à Orange. Entrée libre et gratuite. Programme, exposants et prises de rendez-vous [ici](#).

Gilbert Marcelli réélu président de la CCI de Vaucluse : une nouvelle équipe pour un nouveau départ

Ecrit par le 18 mai 2026



Avignon, le 23 septembre 2025 - La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Vaucluse entame un nouveau chapitre de sa gouvernance. Mardi matin, à l'issue d'une séance d'installation conduite par les autorités préfectorales et la Dreets Paca, Gilbert Marcelli a été réélu président de l'institution consulaire. Ce renouvellement intervient dans un contexte de réorganisation interne, marqué par plusieurs démissions ayant entraîné la nécessité de constituer une nouvelle équipe dirigeante.

La cérémonie officielle d'installation s'est tenue en présence de Sébastien Maggi, Secrétaire général adjoint de la Préfecture et Sous-préfet de Vaucluse, ainsi que de représentants de la Dreets Paca (*Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités*), Mélissa Benchalal et Matthieu Berille. Ces derniers ont procédé à l'officialisation du nouveau Bureau de la CCI territoriale.

Une gouvernance renouvelée

À l'issue du vote des membres titulaires, Gilbert Marcelli a été confirmé à la tête de la CCI de Vaucluse. Déjà président, il poursuit ainsi son mandat avec une nouvelle équipe resserrée autour de lui, aux responsabilités clairement définies :

- **Président** : Gilbert MARCELLI
- **Vice-Président Commerce** : Dominique DAMIANO

Ecrit par le 18 mai 2026

- **Vice-Présidente Services** : Florence DUPRAT
- **Trésorier** : François GRANJON DE LEPINEY
- **Trésorière adjointe** : Roselyne MACARIO
- **Secrétaire** : Eugène HERMITTE
- **Secrétaire adjoint** : Thierry CLOTA

Ce renouvellement est plus qu'un simple ajustement organisationnel : il marque également la fin de la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse, une période transitoire qui avait été imposée à la suite de dysfonctionnements internes et d'un vide directionnel lié aux démissions successives.

Une nouvelle dynamique

Avec cette nouvelle gouvernance, la CCI de Vaucluse entend retrouver stabilité et efficacité dans ses missions d'accompagnement des entreprises locales. Gilbert Marcelli, fort d'une expérience reconnue au sein du tissu économique vauclusien, aura pour tâche de redonner à l'institution toute sa légitimité et sa capacité d'action, au service des commerçants, artisans, industriels et prestataires de services du territoire. Ce nouveau bureau devra désormais s'atteler aux chantiers prioritaires : relance économique post-crise, soutien aux entreprises en difficulté, digitalisation, transition écologique, développement de l'attractivité du territoire et renforcement des partenariats avec les collectivités locales et régionales.

Avec Naël Tamghart le Quai des Saveurs règne sur l'Europe

Ecrit par le 18 mai 2026



Naël Tamghart, second de cuisine au [Quai des saveurs à Avignon](#), vient de remporter la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au [Eurosports 2025](#). Il s'agit du championnat d'Europe des métiers dont l'épreuve vient de se tenir à Herning au Danemark. Une consécration pour le jeune carpentrassien né en 2004 et formé à l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#) (EHA) de [la CCI de Vaucluse](#) avec un bac pro cuisine de 2019 à 2022 et une MC (Mention complémentaire) pâtisserie en 2022/2023. C'est là qu'il rencontrera notamment Patrice Leroy, responsable technique de l'EHA depuis plus de 20 ans, qui l'a accompagné et soutenu tout au long de cette aventure.

Ecrit par le 18 mai 2026



Naël Tamghart lors du concours Euroskills au Danemark. Crédit : DR/Quai des saveurs

Il faut dire que celui qui est aussi Maître Cuisinier de France, disciple d'Escoffier et chef partenaire de [l'édition Bien Bon 2025 du Grand Avignon](#), a l'habitude des concours. Patrice Leroy (lui aussi ancien élève à l'Ecole Hôtelière) a ainsi déjà 'coaché' 5 meilleurs apprentis cuisiniers de France, [dont Awen Franceschi titrée en début d'année](#), ainsi que deux médaillés d'or lors des Worldskills, les Olympiades des Métiers.

Ecrit par le 18 mai 2026



La délégation de l'EHA lors des Euroskills avec Patrice Leroy (tout à droite). Crédit : DR/Quai des saveurs.

Pour Naël Tamghart, son parcours avait auparavant débuté avec une médaille d'argent aux WorldSkills France 2023 où il avait gagné l'honneur de défendre les couleurs nationales aux Euroskills.

Le jeune vaclusien n'a cependant pas été le seul à avoir brillé sous les couleurs tricolores puisque l'équipe de France a terminé première nation européenne avec 27 médailles (7 d'or, 5 d'argent, 5 de bronze et 10 d'excellence).

Au total, l'épreuve a réuni près de 600 compétiteurs provenant de 33 pays et concourant dans 38 disciplines.

L.G.

[Awen Franceschi, élève de l'Académie Vaucluse Provence gagne la 70e finale nationale du meilleur apprenti cuisinier de France 2024](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

CCI de Vaucluse : l'intelligence artificielle au service des TPE et PME



La [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) organise un webinaire dédié à l'intelligence artificielle au service des TPE (très petites entreprises) et PME (petites et moyennes entreprises) de la région ce mercredi 2 juillet. Il est encore temps de s'inscrire.

Ce mercredi 2 juillet, l'IA sera mise à l'honneur au cours d'un webinaire proposé par la CCI de Vaucluse. Adressée aux TPE et PME régionales, cette journée permettra aux entrepreneurs de mieux connaître toutes les clefs pour booster leur compétitivité et leur visibilité en ligne.

Le programme

L'événement débutera à 10h avec deux échanges animés par des experts sur les thèmes 'Croissance & compétitivité : l'IA au service des PME' et 'Compétences d'avenir : l'IA au service de l'emploi et la

Écrit par le 18 mai 2026

formation’.

À partir de 11h, les entrepreneurs pourront en apprendre davantage sur le référencement naturel. Ils découvriront comment sélectionner les mots-clés pertinents pour maximiser leur visibilité en ligne, mais aussi comment l’intelligence artificielle peut transformer leur manière de rédiger du contenu pour mieux répondre aux attentes de leur audience et des moteurs de recherche.

L’après-midi, quant à lui, sera axé sur la publicité avec les principaux formats de la publicité en ligne pour maximiser l’impact de sa stratégie. Les participants au webinaire apprendront aussi comment générer des annonces performantes avec l’aide de l’IA.

Webinaire ‘L’IA au service des TPE/PME’. De 10h à 15h30. [Inscription en ligne.](#)

Avec Graines de Boss, la CCI 84 distingue deux jeunes entrepreneurs innovants

Ecrit par le 18 mai 2026



« Faire émerger localement et valoriser des initiatives créatives, des pépites pour relever les défis sociaux et environnementaux », c'est le but du concours **Graines de Boss**, a précisé **Tomas Redondo**, directeur général de la **Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI)** de Vaucluse en prélude à la finale.

Après l'appel à projets, il y a eu 14 candidats au départ. Au fil des sélections, il n'en restait plus que six et ils ont présenté leur proposition à un jury composé d'une dizaine de jurés, dont **Anne Benedetti** à la tête d'une entreprise de BTP, **Brigitte Borel**, directrice du **Réseau Entreprendre Rhône-Durance**, **Arnaud Fichot** de la **French Tech Grande Provence**, **Pierre-Hubert Martin**, délégué au développement de **La Poste** en Vaucluse, Xavier Mathieu, chef étoilé et membre de la CCI, Michel Raoult ancien directeur de la **Banque de France** 84 et conseiller technique de la CCI.

Les six projets

1^{re} entreprise, **Clear Drink** de Pertuis, qui a créé un test de détection de cannabis, cocaïne, GHB et médicaments dans les boissons qu'on peut vous servir dans des boîtes de nuit pour vous éviter d'être drogué. Depuis un an dans la région, 300 pharmacies ont vendu 600 000 de ces tests à 10€ les 3 unités.

Ecrit par le 18 mai 2026

C'est au tour ensuite de la société [Gambade](#) d'Avignon qui fabrique des vélos transformables jusqu'à devenir cargos pour faciliter la mobilité en ville et se faufiler dans les embouteillages. Autour de 5 000€ le vélo, sept ont été commercialisés depuis le début de l'année.

Place ensuite à [Lium](#), PME de Morières-lès-Avignon qui propose un ballon dirigeable à hélium qui peut surveiller les installations sensibles comme des centrales nucléaires, des dépôts de gaz, de méthane, des ponts. Créé en 2021, cette société affiche déjà un chiffre d'affaires de 100 000€.

Suit [Opty-O](#), un concept de colonne de douche connectée et économe en eau. « Chaque année, quand on tourne le robinet d'eau chaude, le temps qu'elle arrive dans la salle de bain, on pourrait remplir une piscine entière. » Déjà des spécialistes du bricolage et de la plomberie les vendent (550€ l'unité).

5e candidat : [Piver First Innovation](#) à l'Isle-sur-La Sorgue qui propose une solution pour lutter contre la fraude sur internet.

Et enfin, c'est [Virgomove](#), basée à Monteux, une marque de casques intégraux pour vélos et trottinettes électriques qui roulent vite et n'ont aucune protection en cas de chute.

Les deux lauréats

Après s'être retiré quelques minutes, le jury a voté : le Prix du Public a été décerné à [Jean-Baptiste Petricoul](#), le jeune inventeur du casque Virgomove, qui a déjà reçu plusieurs prix d'innovation, notamment par le Réseau Entreprendre. Quant au Grand Prix du Jury, il a été remporté par [Simon Lillamand](#) pour la colonne de douche anti-gaspi.

Les deux lauréats seront accompagnés par la CCI 84 et bénéficieront d'une campagne de promotion pour les faire connaître. Et ils représenteront les couleurs du Vaucluse lors de la finale nationale le 24 juin au siège du MEDEF à Paris. Une occasion pour eux, en cas de victoire, de lever des fonds, de rayonner, de se développer, de créer des emplois donc des richesses sur le territoire vauclusien.

Ecrit par le 18 mai 2026



Jean-Baptiste Petricoul, fondateur de Virgomove

Ecrit par le 18 mai 2026



Simon Lillamand, fondateur d'Opty-O (à droite), aux côtés de Xavier Mathieu

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les chefs mis à l'honneur au Quai des

Ecrit par le 18 mai 2026

saveurs



[Gilbert Marcelli](#), président de la [Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse](#) a mis en lumière le talent, l'engagement et la passion de Chefs étoilés de Vaucluse récemment distingués ou confirmés par le Guide Michelin 2025.

Les chefs mis à l'honneur sont : [Christophe Bacquié](#) de La Table des Amis, Bonnieux, distingué par 2 étoiles ; Meilleur Ouvrier de France 2004, Christophe Bacquié a dirigé des établissements prestigieux tels que La Villa à Calvi et l'Hôtel & Spa du Castellet, où il a obtenu 3 étoiles Michelin. En 2024, il a ouvert La Table des Amis au Mas des Eydins, offrant une cuisine méditerranéenne raffinée dans un cadre bucolique du Luberon.

Xavier Mathieu, La Table de [Xavier Mathieu](#), Jocas avec 1 étoile. Élu à la CCI de Vaucluse et ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, Xavier Mathieu a été formé par des maîtres tels que Joël Robuchon et Gérard Vié. Il revisite avec créativité les recettes provençales dans son restaurant situé au cœur du Luberon.

[Éric Sapet](#), La Petite Maison de Cucuron, Cucuron avec 1 étoile. Ancien chef du Mas des Herbes Blanches, Éric Sapet a repris La Petite Maison en 2007. Il y propose une cuisine gastronomique

Écrit par le 18 mai 2026

conviviale, mettant en valeur les produits du terroir provençal.

[Mathieu Desmarest](#), Pollen, Avignon avec 1 étoile. Meilleur Apprenti de France en 2008, il est passé par la brigade de l'Élysée avant d'ouvrir Pollen en 2018. Ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, il propose une cuisine inventive et épurée. Après Pollen et Bibendum toujours à Avignon, le chef vient d'ouvrir, début mai, son 3e établissement, Tribu, à Roquemaure.

[Noël Bérard](#), La Bastide de Capelongue, Bonnieux avec 1 étoile. Formé auprès de chefs tels que Philippe Mille et Maxime Guilbert, Noël Bérard met à l'honneur les produits de saison de la Provence dans une cuisine authentique et respectueuse du terroir.

[Serge Chenet](#), Entre Vigne et Garrigue, Pujaut avec 1 étoile. Meilleur Ouvrier de France 1993, Serge Chenet est une figure emblématique de la gastronomie provençale. Il partage aujourd'hui son savoir-faire avec son fils Maxime, perpétuant une tradition culinaire familiale. (Sur la photo, Maxime Chenet représente son père).

[Thomas Boirel](#), L'Oustalet, Gigondas avec 1 étoile. Ancien second de Laurent Deconinck, Thomas Boirel a repris les rênes de L'Oustalet, où il propose une cuisine durable et savoureuse, en étroite collaboration avec les producteurs locaux.

[Adrien Soro](#) - La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape avec 1 étoile. Après avoir obtenu une étoile Michelin et une étoile verte en Dordogne, Adrien Soro a rejoint La Mère Germaine. Fort de ses expériences internationales, il y propose une cuisine raffinée et engagée.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright CCI du Vaucluse Communication

À propos du [Quai des Saveurs](#)

Créé par la CCI de Vaucluse, le Quai des Saveurs valorise l'art culinaire vaclusien et le savoir-faire de l'École Hôtelière d'Avignon. Il propose une cuisine française créative à base de produits frais, locaux et de saison, issus de circuits ultra-courts. Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h, le restaurant dispose d'un espace bistrannique de 60 couverts, d'un lounge et d'une terrasse avec une vue exceptionnelle sur le centre historique d'Avignon. Les convives peuvent y savourer petit-déjeuner, déjeuner, goûter, cocktails et dîner dans un cadre élégant.

À propos de la [CCI du Vaucluse](#)

La CCI de de Vaucluse est au service des 50 000 entreprises du département des secteurs du commerce, de l'industrie ou des services. De la création à la transmission, elle les accompagne dans chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, réglementation, prévention des difficultés.... Acteur de proximité, la CCI de Vaucluse accompagne les collectivités auxquelles elle apporte son

Ecrit par le 18 mai 2026

expertise en aménagement et développement territorial. Avec son pôle de formation Académie Vaucluse Provence réparti sur ses 3 campus, à Agroparc, Avignon et Pertuis, la CCI forme sur plus de 1200 jeunes dans les secteurs de l'Hôtellerie & Restauration, Santé & Social, Business & Management, Numérique & Cybersécurité, Vente & Distribution, Développement Durable, et Formation.

MMH



Copyright CCI du Vaucluse Communication