Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception



La troisième édition du repas de gala « Transmission » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « La Gourmandise Festival », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « Transmission » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne

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 le 11 novembre 2026

« La Gourmandise Festival ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'école Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute Xavier Mathieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique Edouard Loubet. Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

- 

En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de Frédéric Clota, président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une deuxième édition en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, 'La Gourmandise Festival'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, Guilhem Sevin, Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, Frédéric Clota, président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet évènement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

réservation s'effectue en suivant ce lien. A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réservation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant ce lien.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Une tombola gourmande ainsi qu'une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.

Le Chef Éric Sapet met son histoire culinaire en flacon grâce à Stimulation déjà vu



Implantée à Carpentras, l'entreprise québécoise Stimulation déjà vu est spécialisée dans la création d'expériences olfactives. C'est donc tout naturellement qu'Ema Del, autrice et animatrice d'ateliers d'écriture, y fait appel lorsqu'elle a l'idée innovante de mettre en flacon l'histoire de la cuisine d'un Chef. C'est donc le chef Éric Sapet, qui travaille à La petite maison de Cucuron, qui va faire l'objet de cette expérience culinaire olfactive.

« C'est une expérience insolite, que je n'aurais jamais imaginée, et qui complètement du cadre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

conventionnel de la cuisine », explique le chef. Dans un premier temps, il dévoile les secrets et l'histoire de sa cuisine par écrit avec l'aide d'Ema Del. Cette expérience qui réunit l'écriture, la mémoire, la gastronomie et l'odorat est ensuite rythmée par les mesures biométriques des émotions ressenties par le Chef Éric Sapet. « La palette des sensations du chef lorsqu'on lui présente les odeurs coïncide parfaitement avec les textes qu'il a préalablement écrits », s'étonne Étienne Morlon, parfumeur de l'équipe de Stimulation déjà vu.

C'est ainsi qu'un flacon dont l'odeur racontera les histoires culinaires du Chef Éric Sapet et de son restaurant La petite maison, situé à Cucuron, verra le jour d'ici septembre prochain. « Grâce à l'aide de l'équipe, je me projette, impatient de faire découvrir ce parfum dans lequel je me reconnais », a conclu le chef.



De gauche à droite : Étienne Morlon, Éric Sapet, Ema Del. ©DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Palais-des-Papes à Avignon, 14 chefs remettent le couvert



'Transmission' ? C'est la 2e édition du dîner de gala concocté par 14 chefs et meilleurs ouvriers de France au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise festival'. Le dîner d'exception aura lieu mercredi 20 octobre au Palais-des-Papes à Avignon, dans la majestueuse salle du Grand Tinel.

Aux pianos ? Les plus grands chefs comme Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne avec la participation d'Edouard Loubet et Anthony Bisquerra qui seront là pour l'occasion. Également aux manettes, le parrain de la manifestation Yann Brys –Meilleur ouvrier de France (Mof) 2011- descendu de Paris avec une dizaine d'autres Mof boulanger, glacier, sommelier, fromager…

Un dîner gastronomique pour une bonne cause

Entre danse contemporaine et musique traditionnelle une vente aux enchères mettant à l'honneur une œuvre de Rosmery Mamani Ventura sera proposée aux convives ainsi qu'une tombola gourmande comprenant des repas au sein de prestigieux établissements dont un déjeuner pour deux chez Alexandre Mazzia à Marseille.

Les infos pratiques

Dîner de gala. Mercredi 20 octobre à 19h au Palais-des-Papes d'Avignon. Salle du Grand Tinel. Réservation au 06 37 65 88 60. www.lagourmandisefestival.com. Un don de 180€ à l'association par personne, vous permettra de participer à cette soirée caritative.Ce don est défiscalisable à hauteur de 60% que vous soyez professionnel ou particulier – sans nombre minimum d'inscrit – cela ramène le prix du repas à 72 euros ! Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

demande.

Les 14 chefs et meilleurs ouvriers de France

Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne, Edouard Loubet, Anthony Bisquerra, Bruno d'Angelis. Les meilleurs ouvriers de France : Michaël Bouvier, Laurent Derhé, Thomas Subrin, Josiane Déal, Christophe Renou, Jean-Christophe Vitte et Yann Brys.

En savoir plus

La 1re édition de ce dîner d'exception a eu lieu en octobre 2019, à l'Ecole hôtelière d'Avignon en compagnie d'Alexandre Mazzia, trois étoiles au Michelin 2021 pour son restaurant marseillais AM.

Après deux belles éditions en Amérique du Sud et une route ouverte désormais entre la France et la Bolivie il était primordial de lever des fonds pour relancer une troisième édition de la Gourmandise Festival en profitant de créer un événement dans la cité des Papes.

L'idée d'un dîner caritatif est née liant ce monde des chefs venus en Bolivie, des maîtres de stage en France, des boliviens vivant désormais à Avignon mais aussi des institutions locales telles que l'école hôtelière ou le CFA (Centre de formation des apprentis) de la chambre des métiers, leurs élèves et corps enseignant. En 2019, 19 000€ avaient été collectés permettant de programmer cette nouvelle édition ainsi que l'achat de matériel, d'équipement et de matières premières.

La Gourmandise » a vu le jour en 2016. Elle est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, couple Franco Bolivien, vivant à Avignon depuis une dizaine d'années et désirant créer un lien entre deux pays qui ne se connaissaient pas ou peu au travers de la gastronomie.
MH

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 le 11 novembre 2026



La peinture de Rosmery Mamani Ventura exprime l'extrême pauvreté des Boliviens. L'un des tableaux de l'artiste Bolivienne très réputée sera proposé lors de la vente aux enchères, durant le dîner.