

Ecrit par le 18 mai 2026

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



Naël Tamghart, second de cuisine au [Quai des saveurs à Avignon](#), vient de remporter la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au [Euroskills 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'École 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

Avec 'Cantines & Cuisines', le Grand Avignon démocratise la gastronomie



L'École hôtelière d'Avignon (EHA) vient d'accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs [Serge Chenet](#) et [Patrice Leroy](#) ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l'édition 2025 [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d'entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l'école hôtelière d'Avignon.

Sous la direction des chefs [Serge Chenet](#) (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé [Entre vigne et Garrigue](#) à Pujaut) et [Patrice Leroy](#) (Directeur Technique de l'EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d'un menu gastronomique collectif, conçu pour être

Ecrit par le 18 mai 2026

servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

[\(Vidéo\) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'](#)

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Risotto de lentilles.

Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées

Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération [Cantines & Cuisines animées](#), l'un des temps forts du festival Bien Bon de [la Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#). Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire - écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires - proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

« Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Ecrit par le 18 mai 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'École hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Ecrit par le 18 mai 2026



Les Participants :

- Avignon - Cuisine centrale
- Entraigues - Cuisine Centrale
- Vedène - Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard - Cuisine centrale
- Les Angles - Service restauration
- Sauveterre - Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut - Cuisine centrale
- Roquemaure - Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies - Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! - Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

Ecrit par le 18 mai 2026

● Semailles

Faites de la cuisine et pas la guerre



Se nourrir n'est pas uniquement une nécessité vitale cela peut-être aussi un moyen pour les hommes de se rapprocher, de partager et de mieux se comprendre. Créé en 2016, le Refugee Food Festival, qui se tient chaque année au mois de juin, dans une douzaine de villes françaises (dont Marseille) s'est fixé pour objectif de changer le regard face aux réfugiés en faisant découvrir la cuisine de leur pays d'origine. Une belle idée...

Des saveurs différentes, des associations de goûts inédites, des savoir-faire nouveaux voire inattendus, la cuisine peut-être un moyen d'aborder la différence et de se comprendre. C'est sur cette idée qu'est née le Refugee food festival. Porté par l'association Food Sweet Food, en lien avec la Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés, ce projet vise à permettre à des réfugiés de se former et se perfectionner aux techniques culinaires pour proposer, dans des restaurants partenaires de l'événement,

Écrit par le 18 mai 2026

des plats de leur pays d'origine. Cette initiative est aussi, pour ces réfugiés, un moyen d'insertion professionnelle dans un secteur comme la restauration qui offre aujourd'hui de nombreuses opportunités d'emplois.

On gagnera sans aucun doute à découvrir les subtilités de la cuisine iranienne comme la générosité de la cuisine israélienne

La cuisine a en cela d'être un langage universel. Quelque soit le pays ou le continent, préparer un repas et le partager peut-être un moment de convivialité et d'échanges. On peut y faire des rencontres, des affaires, y fêter un événement ou simplement partager un moment en famille ou entre amis. En toutes circonstances le repas peut-être un lien qui unit. Rêvons alors que tous ces dirigeants du monde qui s'affrontent, pour dominer ou ne pas être dominés, laissent de côté leurs mauvaises tambouilles et se retrouvent autour d'un bon repas dont ils auront partagé leurs cuisines respectives. On gagnera sans aucun doute à découvrir les subtilités de la cuisine iranienne comme la générosité de la cuisine israélienne ou palestinienne. Même dans la cuisine américaine on peut trouver prétexte à partager et à se comprendre...

Pour en savoir plus sur le refugee food festival

festival.refugee-food.org

Le refugee food festival à Marseille

www.marseille.fr/solidarite/actualites/refugee-food-festival

Carpentras : la résidence seniors Domitys remporte 'Toque chefs' 2025

Ecrit par le 18 mai 2026



Le 4e concours culinaire national "Toque chefs" organisé par les résidences seniors Domitys vient de récompenser un binôme de Carpentras.

Ils étaient partis finalistes depuis Carpentras et en sont revenus vainqueurs. Le duo composé de Josette Élices, résidente aux [Tourmalines](#) et de [Marc Leclercq](#), chef cuisinier chez [Sogères](#), a œuvré depuis janvier pour remporter la [4e édition du concours culinaire de Domitys](#). La cuisinière amatrice et le chef gérant se sont alliés pour représenter les Tourmalines parmi tous les concurrents de Domitys en France.

Seuls 8 binômes ont été retenus pour les épreuves finales du 3 avril à Meudon dans les Hauts-de-Seine en région parisienne. Les deux Carpentrassiens ont réalisé des recettes récompensées par le jury. La première en créant un plat à partir de deux ingrédients imposés (le bar et les asperges), et la seconde en proposant un dessert intégrant des fraises.

Josette Élices et Marc Leclercq se sont donc distingués parmi les candidats des autres régions. Leurs efforts cumulés depuis plusieurs mois leur ont permis de remporter des lots prestigieux : un trophée, un dîner dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin et une mallette de couteaux japonais entre autres cadeaux.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Le concours 'Toque chefs' est le fruit d'un partenariat entre les résidences sénior [Domitys](#) et l'entreprise de restauration [Sogères](#). Le principe est de réunir résidents et chefs cuisiniers pour valoriser la cuisine faite maison avec des produits locaux et de saison.

Fondé en 1998, Domitys regroupe aujourd'hui plus de 190 résidences non médicalisées en France, dont celles de Carpentras, Cavaillon et Orange dans le Vaucluse et Châteaurenard dans le bassin de vie d'Avignon. Membre du groupe AG2R La Mondiale, Domitys compte plus de 4 600 collaborateurs.

Amy Rouméjon Cros

Ecrit par le 18 mai 2026



Cook with Love : un atelier qui mêle écriture et cuisine à Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Après avoir organisé de nombreux ateliers d'écriture dans les cuisines des chefs, [Ema Del](#) a décidé de créer les ateliers 'Cook with love, cuisiner & écrire' destinés aux particuliers. Après une première édition dans la Drôme en décembre dernier qui a enchanté les participants, un nouvel atelier est programmé le samedi 8 mars au Domaine de Rhôdes à Avignon.

Le samedi 8 mars sera sous le signe de la cuisine, mais aussi de l'écriture. L'animatrice d'ateliers d'écriture Ema Del propose une seconde édition de son atelier 'Cook with love, cuisinez & écrire', dans la cuisine du Domaine de Rhôdes sur l'île de la Barthelasse à Avignon. Elle animera ce rendez-vous aux côtés de Christel, cuisinière littéraire qui préparera un dessert surprise pour les participants et leurs partagera ses astuces pour sublimer leurs desserts.

Écrit par le 18 mai 2026



Ema & Christel sont prêtes pour vous accueillir au Domaine de Rhôdes le 8 mars. ©Ema Del

Le concept est simple. Les participants auront des consignes à suivre afin d'écrire un texte en cuisinant en même temps. À la fin viendra le moment de découvrir les histoires de chacun, tout en dégustant les pâtisseries qui auront été préparées. « Écrire et cuisiner simultanément projette les participants au plus près de leur souvenir, explique Ema Del. Ils sont donc en immersion et leur écriture sur le vif chargée émotionnellement vient du plus intérieur. »

**50€ par personne. Inscription par mail à l'adresse emadelecriture@gmail.com
Samedi 8 mars. De 13h à 17h. Domaine de Rhôdes. 486 Chemin de Rhodes. Avignon.**

Ecrit par le 18 mai 2026

Un nouveau président pour les disciples d'Escoffier de Provence-Languedoc



Emmanuel Lopez est le nouveau président [des disciples d'Escoffier](#) pour la délégation Provence-Languedoc. Il succède à l'avignonnais Bruno Gourdet suite à l'assemblée générale qui s'est tenue le mois dernier au restaurant des frères Brunet à Montoux.

Les Disciples d'Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice, ancien élève d'Auguste Escoffier et Président de la Fraternelle des cuisiniers de Nice. L'association vise notamment à honorer Auguste Escoffier qui fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d'Honneur.

« 'Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers', il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie et nous pouvons nous inspirer de son héritage pour continuer à faire briller cette dernière dans le monde », explique les disciples d'Escoffier qui regroupent 10 000 membres répartis au sein de 45 délégations à travers le monde.

Ecrit par le 18 mai 2026



Emmanuel Lopez (à droite) succède à Bruno Gourdet à la présidence des Disciples d'Escoffier de la délégation Provence-Languedoc. Crédit : Yves Vanaert

Au niveau de la délégation Provence Languedoc, le nouveau président rappelle : « Nous avons fait le choix d'intervenir et d'aider sous forme de bourses des élèves en école hôtelière qui auraient des difficultés financières, ce par le biais de nos actions et animations caritatives. Le deuxième objectif des disciples d'Escoffier étant la transmission, c'est en faisant des écoles hôtelières nos collaborateurs et en les intégrant à nos animations que nous assurerons ces deux objectifs avec plus de facilités. »

Outre Emmanuel Lopez, élu président pour 3 ans, le nouveau bureau est aussi composé de Claude Lambert (vice-président), Sébastien Ondel (trésorier) et Yves Vanaert (secrétaire). L'assemblée générale s'est clôturée par un repas préparé par l'hôte des lieux, Christian Brunet lui-même disciple d'Escoffier.

Ecrit par le 18 mai 2026



Chapon aux morilles préparé par Christian Brunet. Crédit : Yves Vanaert

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Ecrit par le 18 mai 2026

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

Ecrit par le 18 mai 2026



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et

Écrit par le 18 mai 2026

près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulante qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Ecrit par le 18 mai 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des caquettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts

Ecrit par le 18 mai 2026



C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose [McCormick](#) : sel de l'Himalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à [GSE](#) à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Montoux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnent 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions

Ecrit par le 18 mai 2026

qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de [Ducros](#) comme de [Vahiné](#) avec environ 600 références. [Arnaud Ronssin](#), le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des tâches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.

Ecrit par le 18 mai 2026



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Ecrit par le 18 mai 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Ecrit par le 18 mai 2026



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 18 mai 2026

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Écrit par le 18 mai 2026



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 18 mai 2026

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.