

Ecrit par le 5 avril 2026

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Ecrit par le 5 avril 2026

« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Ecrit par le 5 avril 2026



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ecrit par le 5 avril 2026

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Écrit par le 5 avril 2026

matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

(Vidéo) La CCI de Vaucluse prend le train de la restauration en gare centre d'Avignon



Soutenue par la ville d'Avignon, la CCI de Vaucluse vient d'être choisie pour prendre la gestion du nouvel espace restauration de la gare multimodale d'Avignon-centre dont le réaménagement est en cours d'achèvement pour un montant total de 16M€. Un projet à découvrir en vidéo en fin d'article.

[La CCI de Vaucluse](#) (Chambre de commerce et d'industrie) vient d'être retenue par [SNCF-Gares & connexions](#) pour assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le

Ecrit par le 5 avril 2026

cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

L'établissement, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et 80 en extérieur, sera situé sur le parvis de la gare, au-dessus de la maison des mobilités du Grand Avignon qui permettra de s'informer sur les offres locales de transport alternatif.



© Studio BT

Une vitrine pour les savoir-faire de l'Ecole hôtelière

Baptisé 'Le Quai des saveurs' ce futur lieu constituera le prolongement direct de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) situé à Saint-Chamand sur le campus de la CCI. Il aura vocation de mettre en valeur la qualité pédagogique de l'enseignement proposé au sein de cette école depuis 1968 et qui a formé plus de 6 000 élèves depuis parmi lesquels de nombreux grands noms de la restauration (Robert Brunel, Maxime Chenet, Coline Christiansen, Mathieu Desmarest, Coline Faulquier, Pascal Ferraud, Justine Imbert, Jérôme Laurent, Flora Mikula, Guilhem Sevin, Christophe Tassan...).

Ce restaurant 'bistronomique' de 200m² et de 100 m² de terrasse, proposera aux passagers de la gare comme aux riverains du parvis une offre hybride de restauration sur place comme à emporter. Pour les pressés, une sandwicherie et une offre de salades à emporter tandis que les autres pourront, au choix, s'installer en salle, en terrasse ou profiter d'un espace 'loungue'. Le service sera assuré en continu de 5h30 à 23h.

Ecrit par le 5 avril 2026



© Studio BT

Côté approvisionnement, 'Le Quai des saveurs' s'engage à concourir au bien être alimentaire de ses clients par une alimentation saine et durable, avec des produits locaux et de qualité, sélectionnés avec soin. « Nous utiliserons les circuits courts, on mettra en avant les produits vauclusiens, les Côtes-du-Rhône vauclusiens... », explique Gilbert Marcelli, le président de la CCI de Vaucluse

Accueillir des chefs étoilés là où passent 3 millions de passagers par an

« L'objectif est de créer un lieu de vie chaleureux et moderne qui saura également attirer les professionnels de la gare comme, plus globalement, la population avignonnaise, poursuit le président de la CCI de Vaucluse. Régulièrement, des animations seront mises en place afin d'accueillir des chefs étoilés issus de nos bancs, heureux de partager avec nos élèves et la clientèle le meilleur de leur expérience. »

Et le président de l'organisme consulaire de rappeler que 3 millions de passagers transitent chaque année dans cette gare de centre-ville avant de se féliciter « de cette sélection qui honore la CCI toute entière et notre Ecole hôtelière en particulier. Notre institution voit ainsi la reconnaissance de la qualité du travail et de l'investissement accomplis par ces collaborateurs, mais également une marque de confiance de la part de la SNCF qui va nous permettre de mettre en chantier cet ouvrage, puis de l'exploiter pendant une douzaine d'années. »

Ecrit par le 5 avril 2026

L'objectif est d'ouvrir ce restaurant le 1^{er} juin 2024, juste avant le festival d'Avignon dont les dates ont été exceptionnellement avancées en raison des JO de Paris.



© Studio BT

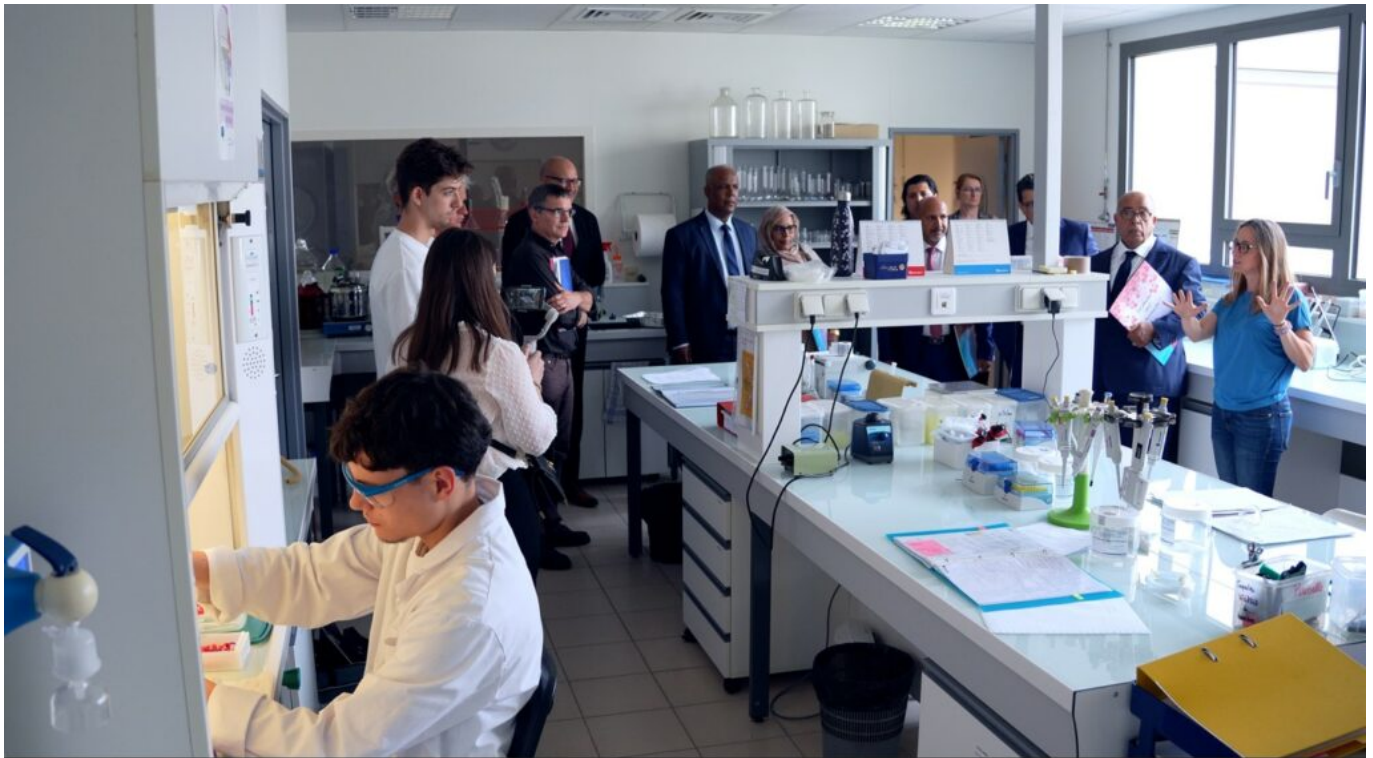
Un belvédère sur la ville

« C'est pour relever les défis de demain que cet espace entièrement repensé, situé face aux remparts, et devant l'axe majeur de la rue de la République, sera mis à disposition des usagers, constituant un véritable pôle d'échange multimodal, complète Cécile Helle, maire d'Avignon. Ouvert sur la ville, ce nouveau parvis articulé autour d'un jardin paysager méditerranéen, proposera l'accès à tous les modes de déplacement : train, bus à haut niveau de service, tramway, modes doux, taxis, parking couvert... au cœur duquel la maison des mobilités accueillera les usagers aux côtés de commerces, d'un garage à vélos sécurisé, d'une station Vélopop et de ce nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse. »

© Studio BT

Ecrit par le 5 avril 2026

Maroc, Chine : la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions à l'international



La CCI (Chambre de commerce et d'Industrie) de Vaucluse vient de recevoir une délégation marocaine de la Chambre africaine du commerce et des services (CACS) et de la Région Dakhla-Oued Eddahab. C'est avec cette région que la chambre consulaire vauclusienne a récemment conclu [un partenariat pour la création d'un centre de formation dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration qui sera situé à Dakhla](#).

Favoriser les échanges avec l'Afrique

Organisé par le vauclusien [Thierry Robin](#), Délégué Europe de la CACS qui dispose désormais d'une antenne au sein de la CCI 84, la venue des représentants du royaume chérifien a permis de faire découvrir les savoir-faire de l'école hôtelière d'Avignon géré par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse.

Durant son séjour, la délégation marocaine a également visité les locaux de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) situé à Agroparc. Ils ont aussi visité les installations de l'aéroport Avignon-Provence avant d'être reçu par Cécile Helle, maire d'Avignon, dans les salons de l'Hôtel de ville de la cité des papes.

Ecrit par le 5 avril 2026

Cette rencontre a été l'occasion de signer une convention de partenariat en présence du Consul du Maroc venu de Marseille qui a rappelé que son pays « était ouvert à toutes les coopérations, surtout avec la France » dans un département « qui compte 40 000 Marocains » d'origines. Même volonté pour le maire d'Avignon qui s'est déclarée « favorable à ces échanges ». Dans ce cadre, outre l'école hôtelière, les secteurs de la l'agro-alimentaire, du transports, de la culture, de la désalinisation...



La délégation marocaine et la CCI de Vaucluse ont été reçues par Cécile Helle, maire d'Avignon. Crédit photo : Newcom

« Avec cet accord Dakhla ainsi qu'avec l'ouverture du bureau de la CACS dans nos locaux à Avignon, nous pouvons être une porte vers l'Afrique pour les entreprises vauclusiennes, explique Gilbert Marcelli, président de la CCI 84. A l'inverse, pour la délégation marocaine la Chambre de commerce et d'industrie pourrait constituer l'accès d'entrée à l'Europe.

Par ailleurs, Thierry Robin, qui figure parmi les organisateurs de nombreux salons des maires en France dont celui de Vaucluse à l'automne ou celui du Gard qui vient d'avoir lieu à Alès, va aussi organiser le 1^{er} salon des maires du Maroc qui se déroulera à *Marrakech*. Il a donc profité de cette rencontre pour convier Cécile Helle à ce rendez-vous inédit en Afrique.

Une délégation chinoise reçue quelques jours plus tôt

Quelques jours auparavant, à l'occasion de la signature de la charte de jumelage entre le district de Bao'an-Shenzen et la ville d'Avignon, une importante délégation d'élus et des chefs d'entreprise chinois a aussi été reçue par la CCI de Vaucluse. Ces derniers ont visité l'entreprise Egide à Bollène, spécialisée dans la production de boîtiers hermétiques pour composants électroniques.

Ecrit par le 5 avril 2026

Le séjour s'est clôturée par une réunion à la CCI en présence notamment de Zhe Dong, 1er adjoint de Bao'an-Shenzen, Guangli Dong, Consul général de Chine à Marseille et Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse afin d'évoquer la situation géographique (proximité de la mer, industrie et innovation, infrastructures...) de cette mégalopole ... De nombreux chefs d'entreprise vauclusiens étaient présents pour l'occasion. « Une dynamique économique va être mise en place, entre la province Bao'an-Shenzen et le Vaucluse. Nous allons mettre en place un bureau d'échanges entre Avignon coeur de Provence, et la Chine, pour développer l'économie vauclusienne » s'est félicité pour l'occasion le président de la CCI.



La délégation chinoise en visite dans l'usine Egide de Bollène en compagnie d'Anthony Zillio, le maire de la ville. Crédit photo : Newcom