

Ecrit par le 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 2026



Ecrit par le 20 avril 2026

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

Ecrit par le 20 avril 2026



Ecrit par le 20 avril 2026

Risotto de lentilles.

Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 20 avril 2026



Ecrit par le 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 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 20 avril 2026

● Semailles

(Vidéo) Cloé Blin et Louka Gritti ont remporté la 1re place de la finale régionale des jeunes talents Escoffier



La finale régionale du [concours des jeunes talents Escoffier](#) vient de se dérouler à l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#). L'excellence culinaire et l'art du service étaient à l'honneur avec Cloé Blin (chef de rang à [la Mirande](#), Avignon) et Louka Gritti ([Restaurant Alexandre à Garons](#), à Nîmes)

Ecrit par le 20 avril 2026

qui ont remporté la 1ère place au concours, tandis que Mylène Gennesson (chef de rang) et Garis Gascuel (cuisinier) tous les deux à la [Maison Chenet à Pujaut](#), et de l'Ecole hôtelière d'Avignon, ont remporté la 2^e place.

Une présélection des candidats avait été faite en amont par dossiers présentés au concours. Quatre binômes (cuisine/salle) se sont affrontés pour réaliser et servir le menu : une Salade tiède aux agrumes et aux noix de Saint-Jacques ; un Bar à la trouvillaise ; les fromages proposés étaient un Cœur de Neufchâtel, un Beaufort et un fromage régional sélectionné par le binôme. Le dessert était un Baba au Rhum.

Un binôme de cuisinier et chef de rang

Le cuisinier de chaque binôme devait préparer le repas selon le thème du concours : «Puiser dans la tradition pour une cuisine créative» et le/la chef de rang devait décorer la table selon le thème «puiser dans la tradition pour innover en service».

De la théorie à la pratique

Chaque équipe a puisé dans ses connaissances pour appliquer les méthodes techniques de cuisine et de service apprises à l'école hôtelière et dans les restaurants où ils travaillaient en alternance. L'exercice a été réalisé sous le contrôle d'un jury composé de disciples d'Escoffier dont le jury cuisine était présidé par Michel Receveur et le jury salle par Yves Vanaert.

Les huit candidats

Les huit candidats étaient : Cloé Blin (salle - de la Mirande Avignon) et Louka Gritti (de chez Alexandre - Garons) qui ont remporté la 1ère place au concours ; Mylène Gennesson (salle - maison Chenet à Pujaut) et Garis Gascuel (cuisine - de la maison Chenet à Pujaut) Ecole hôtelière d'Avignon ont remporté la 2^e place ; Paloma Golera (salle) et Hugo Carvalho (cuisine) de l'école hôtelière de Nice sont arrivés en 3ème place et Mathilde Dissotto (maison Fourchette et couteau à Cairanne) et Gabriel Camagna-Pinto (maison la Chassagnette à Arles) école hôtelière d'Avignon ont été classés 4^e.

Ecrit par le 20 avril 2026



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

Des épreuves régionales, nationales et internationales

Les deux binômes arrivés 1^{er} et 2^e iront représenter le quart sud Est et concourir en novembre au Touquet pour la finale Nationale, où le duo gagnant sera alors confronté aux épreuves internationales.

L'enseignement selon Escoffier

L'ensemble de la délégation des disciples d'Escoffier félicite les huit candidats qui ont prouvé leur bon niveau de compétence lors de ce concours et souhaite le meilleur aux 2 binômes qui iront au Touquet en novembre prochain.

En savoir plus sur Auguste Escoffier

Auguste Escoffier (28 octobre 1846-12 février 1935) a été chef cuisinier, restaurateur et [auteur culinaire](#). Il a été le premier après Marie-Antoine Carême (dit Antonin 8 juin 1783-12 janvier 1833) pâtissier -célèbre pour ses pièces montées- et chef français, à moderniser et codifier la grande cuisine, en fondant une nouvelle organisation 'la brigade de cuisine' qui intégra la notion d'hygiène, la toque et la tenue de cuisinier, la rationalisation des tâches, la conserverie alimentaire pour lutter contre le gaspillage... Auguste Escoffier a connu la construction des grands hôtels dans le monde industrialisé et le

Ecrit par le 20 avril 2026

développement des voyages grâce à l'essor du chemin de fer avec sa clientèle d'aristocrates et d'artistes.

Une aura nationale et internationale toujours présente

Il a dirigé de grandes cuisines en France et à l'étranger et inventé de nombreuses recettes restées fameuses dont il assurera la pérennité grâce à l'écriture d'[ouvrages](#) traduits et connus dans le monde entier, contribuant, dans un même temps, au développement touristique en France. Auguste Escoffier a également concocté les menus des Diners d'Epicure destinés à faire connaître l'excellence de la cuisine française. Son guide culinaire reste la bible des cuisiniers. Sa plus célèbre recette est la crêpe Suzette. Il a inventé le 'Lapin Gravelotte' durant la guerre de 1870. L'association gastronomique 'Les Disciples d'Escoffier' rassemble les cuisiniers, les professionnels de la salle, les sommeliers, les producteurs, les vignerons, les restaurateurs...