

Ecrit par le 6 juin 2026

# CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire



**[Le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#) vient d'ouvrir une procédure de redressement judiciaire pour [le Quai des saveurs](#). La décision concernant l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse a été prise le 7 mai dernier. Elle remet en question l'avenir de ce projet qui devait constituer une vitrine des savoir-faire de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Première conséquence, le départ imminent du talentueux chef Saïd Soumaila.**

L'aventure avait débuté dans l'unanimité suite l'assemblée générale de [la Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) du 27 novembre 2023. A cette occasion, la totalité des élus présents (18 sur 33) avait voté pour la création d'un établissement de restauration sur [le nouveau parvis de la gare centre de la cité des papes alors en fin de réaménagement](#).

Comme un seul homme, William Baud, Jean-Luc Becker, Alexandre Bressy, Dominique Damiano, François De Lepiney, Florence Duprat, Alexandra Farnos, Laure Gimno, Pierre Helias, Eugène Hermitte, Pascal Loubeyre, Roselyne Macario, Gilbert Marcelli (alors président jusqu'à [son éviction fin janvier dernier](#)), Catherine Panattoni, Cédric Ribeiro, Nordine Saihi, Florence Sentilhes et Dominique Toledo s'étaient alors déclarés totalement favorables à ce projet.

## **Main dans la main avec la municipalité pour une entrée de ville plus belle**

Un dossier qui avait débuté quelques mois auparavant lorsque [SNCF gares & connexions](#) avait ouvert un

Ecrit par le 6 juin 2026

appel à la concurrence d'une durée de 10 ans concernant « la gestion d'un bâtiment implanté sur le parvis de la gare centre d'Avignon dédié à un espace de restauration ».

56 restaurateurs locaux avaient décliné l'offre et ce sont des grandes enseignes de la restauration rapide qui tenaient la corde pour s'installer : Starbucks et Burger king en tête. Inenvisageable pour Cécile Helle, alors maire d'Avignon, dont la commune avait financé 27% des 20,25M€ de travaux destinés à rendre cette entrée de ville plus belle.

« Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVE siècle. »

L'élue suggère au président de la CCI de se positionner avec une vitrine [des savoir-faire de la formation consulaire vauclusienne](#) dont [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) en est le fleuron [internationalement reconnu](#). Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVE siècle.

Pour la CCI, cette demande de la municipalité tombe également à point nommé. En effet, la Chambre est en pourparlers avec la municipalité pour qu'elle lui cède des terrains jouxtant son campus de l'allée des Fenaisons afin de pouvoir étendre l'offre et la capacité d'accueil de son [Académie Vaucluse Provence](#). Le projet 'gagnant-gagnant' est alors mis sur les rails avec la bénédiction de la SNCF qui y voit là une démarche inédite éventuellement duplicable dans d'autres gares hexagonales.

### **Une vitrine des savoir-faire culinaire et gastronomique de la CCI**

« Il nous est apparu que cet équipement présentait plusieurs intérêts pour notre CCI, expliquait Gilbert Marcelli en préambule du vote ayant approuvé cette initiative. D'abord, poursuivre l'évolution de notre école hôtelière et de nos enseignements puisque ce restaurant accueillera nos apprenants et les servira, à travers la société que l'on va créer. Ensuite, faire une vitrine ouverte sur la ville, pour les passagers qui fréquentent la gare et les avignonnais, de notre savoir-faire culinaire et gastronomique. Enfin, faire de ce lieu un lieu de valorisation à travers des expositions de nos entreprises et de nos produits qu'ils soient agricoles, viticoles, industriels ou autres. »

Après avoir remporté l'appel d'offres de la SNCF en janvier 2024, la CCI 84 espère alors ouvrir le Quai des saveurs avant l'été de la même année. Les travaux d'aménagement, d'un montant de 1,3M€ environ, [prennent plus de temps que prévu](#) et finalement, l'établissement de près de 200m<sup>2</sup> comprenant aussi une terrasse de 100m<sup>2</sup> est inauguré en décembre 2024. Plus d'une vingtaine de salariés sont sur le pont dont plus de la moitié d'apprentis. Dans le même temps, la cuisine est confiée à Saïd Soumaila, un jeune chef prometteur et ancien élève de l'EHA. Son second est le carpentrassien Naël Tamghart, lui aussi ancien élève de l'Ecole hôtelière (voir aussi encadré : 'Une cuisine en partance'). L'équipe bénéficie du soutien de Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Gordes, et également formé à l'École Hôtelière d'Avignon, et de Patrice Leroy, directeur technique de l'Ecole.

Ecrit par le 6 juin 2026



### Une cuisine en partance

A gauche sur la photo Naël Tamghart, second de cuisine, [a remporté la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au Euroskills 2025](#) en septembre dernier. Depuis, l'ancien élève de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a quitté les cuisines du Quai des saveurs dans la foulée de son prix international obtenu au Danemark.

Pour sa part, [Saïd Soumaila](#), le prometteur chef de l'établissement (à droite sur la photo), en fera bientôt de même. Après avoir posé sa démission fin avril, celui qui a été notamment distingué aux Worldskills abandonnera définitivement les fourneaux du Quai des saveurs à la fin du mois de mai 2026.

*Crédit : Quai des saveurs/DR*

### Un business plan défaillant ?

Côté finances, les services de la direction de la CCI établissent un 'business plan' d'un montant de plus de 1,2M€ par an. Une estimation très (trop) ambitieuse ? La marche semble en tout cas démesurément grande pour l'établissement bistrannique.

Cela se complique en tout cas lorsque les professionnels locaux de la restauration y voient une soudaine concurrence déloyale. De leur côté, les opposants à Gilbert Marcelli y trouvent surtout le prétexte de se débarrasser d'un bouillant président devenu 'gênant' dans plusieurs dossiers 'sensibles' comme [la future DSP \(Délégation de service publique\) de l'aéroport d'Avignon](#), le rachat [du centre de formation Nextech](#) ou bien encore le lancement [d'une procédure disciplinaire à l'encontre du directeur général de la CCI de Vaucluse pour faute grave](#) (ndlr : dossier actuellement toujours sous investigation du ministère de

Ecrit par le 6 juin 2026

l'Economie dont dépend notamment les organismes consulaires).

Et pour ne rien arranger, le modèle économique n'a pas pris en compte l'ouverture, à quelques dizaines de mètres, d'un Marie Blachère qui 'grignote' l'activité petit-déjeuner. A cela s'ajoute l'incompatibilité de la réglementation concernant les amplitudes des horaires d'ouverture d'un restaurant d'application (comme initialement prévu), même si de nombreux apprentis sont embauchés par l'établissement. Malgré tout, le Quai des saveurs a réalisé un chiffre d'affaires de près de 600 000€ pour sa première année d'activité en 2025. Pas si mal pour un projet ex nihilo. Pas suffisant cependant pour faire face aux dépenses.

Soixantième année. - N° 92 A

Samedi 16 et dimanche 17 mai 2026

# BODACC

BULLETIN OFFICIEL DES  
**ANNONCES CIVILES ET COMMERCIALES**  
ANNEXÉ AU JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'INFORMATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE  
26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15  
[www.dila.premier-ministre.gouv.fr](http://www.dila.premier-ministre.gouv.fr)  
[www.bodacc.fr](http://www.bodacc.fr)

BODACC « A »

Annonce n° 5953

84 – VAUCLUSE

GREFFE DU TRIBUNAL DES ACTIVITES ECONOMIQUES D'AVIGNON

Jugement d'ouverture

Date : 7 mai 2026.

Jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire.

930 060 629 RCS Avignon.

QUAI DES SAVEURS.

Forme : Société par actions simplifiée.

Activité : Restauration traditionnelle.

Adresse : 46 Cours Jean Jaurès, 84000 Avignon.

Complément de jugement : Jugement prononçant l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, date de cessation des paiements le 24 Avril 2026, désignant administrateur Me Bruno Bertholet Et Me Charles De Saint Rapt, Associés De La Selarl De Saint Rapt & Bertholet 121, rue Jean Dausset - BP 41250 - 84911 Avignon avec les pouvoirs : d'assister le débiteur pour tous les actes relatifs à la gestion, mandataire judiciaire SELARL ETUDE BALINCOURT représentée par Me Frédéric TORELLI et Me Cyrielle DELEUZE 4, impasse Plat - boulevard Saint-Jean - 84000 Avignon. Les créances sont à adresser, dans les deux mois de la présente publication, auprès du Mandataire Judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles L. 814-2 et L. 814-13 du code de commerce.

Le jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire du Quai des saveurs.

Écrit par le 6 juin 2026

### Cessation des paiements

Suite à [la mise sous tutelle](#) par le préfet de région de la CCI 84 après la démission d'une majorité d'élus consulaires, les administrateurs provisoires de l'organisme consulaire désignés ensuite avaient placé le dossier 'Quai des saveurs' en haut de la pile.

Depuis, les effectifs ont été largement revus à la baisse et l'établissement s'est imposé une chasse drastique aux dépenses. Dans le même temps, la Chambre de commerce et d'industrie a fermé les robinets dans ce dossier où le passif est estimé à presque 1M€.

Dans ces conditions, [le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#) vient d'ouvrir en date du 7 mai [une procédure de redressement judiciaire à l'encontre du Quai des saveurs](#). Concrètement, la juridiction a fixé la date de cessation des paiements au 24 Avril 2026. En conséquence les créances sont à adresser dans les deux mois auprès du mandataire judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles [L. 814-2](#) et [L. 814-13](#) du code de commerce.

Au-delà de ce délais, le restaurant de la CCI de Vaucluse va t'il rester à quai ? Ce sera certainement l'un des dossiers les plus urgents à traiter pour [la nouvelle présidence qui devrait être élue cette été](#). Encore faut-il que le Quai des saveurs n'ait pas définitivement déraillé d'ici là. Autre inconnu : quelle sera la position de la nouvelle municipalité concernant la plus belle de ses entrées de ville ?

Laurent Garcia

[CCI de Vaucluse : les élections auront lieu cet été](#)

---

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

Ecrit par le 6 juin 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 6 juin 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 6 juin 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](#)

Écrit par le 6 juin 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 6 juin 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 6 juin 2026



Ecrit par le 6 juin 2026

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

Ecrit par le 6 juin 2026



Ecrit par le 6 juin 2026

Risotto de lentilles.

Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 6 juin 2026



Ecrit par le 6 juin 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 6 juin 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 6 juin 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

Écrit par le 6 juin 2026

● Semaines

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



La finale régionale du [concours des jeunes talents Escoffier](#) vient de se dérouler à l'[École 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 6 juin 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup>.

Ecrit par le 6 juin 2026



**Copyright Ecole hôtelière d'Avignon**

### **Des épreuves régionales, nationales et internationales**

Les deux binômes arrivés 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> 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

Écrit par le 6 juin 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...