Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne Emma Garcia a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles Crillon Le Brave, et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles Le Coucou, à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier Maisons Pariente. « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

> « Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »
>
> *Emma Garcia*

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant Plénitude, dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement Daniel, 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée '*The Big Apple*'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant Louis Vuitton, 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

> « Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »
>
> *Emma Garcia*

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant Le Chêne, établissement français situé dans le West Village à New York.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Emma Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cusisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crémet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Mattew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.

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 16 novembre 2026



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Mattew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

(Vidéo) 'Bien bon !' le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté



La 2e édition de la semaine 'Bien Bon !' -qui s'est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l'ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d'une alimentation saine, d'une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse et son école hôtelière pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'INRAE ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des 'Floralies' au Pontet et 'Oh Active' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraichère sociale Semailles tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger –du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'Opéra Grand Avignon accompagné, en musique par les artistes de l'Opéra Grand Avignon.

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 16 novembre 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food
Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élu. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire
7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'Ecomin, L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

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 16 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes
Comme la Brasserie La Comédienne ; Local en bocal ; Biovence ; Ferme la Reboule, en partenariat avec Food'In, et le groupe Isema-Isara.

Une conférence suivie par 200 personnes
Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon
C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets
Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

Le campus CCI ouvre ses portes le temps d'une journée



L'École Hôtelière d'Avignon, Sud Formation Santé, Kedge Business School, les pôles Compta gestion, Ingénierie Informatique et le CFA de la CCI de Vaucluse ouvrent leurs portes samedi 28 janvier.

Il sera possible de découvrir les formations en alternance ou en temps plein proposées par le campus, en plus de découvrir leurs locaux, la résidence étudiante et les écoles. Sur rendez-vous, les familles et les personnes intéressées pourront aussi rencontrer les professeurs sur les formations souhaitées. Pour les plus curieux du savoir-faire des apprentis en cuisine, un déjeuner est proposé sur réservation.

Le campus CCI deviendra prochainement l'académie Vaucluse Provence où s'ajouteront deux spécialisations au sein du pôle ingénierie informatique, celle du développement sécurisé d'applications et la smart & green building.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le samedi 28 janvier 2023 de 9h à 17h. Réservation de créneau pour un entretien avec les professeur sur le site : Campus de la CCI de Vaucluse. Réservation en amont recommandée pour le déjeuner : 04 90 13 86 16.

(vidéo) Clap d'or pour les élèves de l'école hôtelière



Les élèves de l'Ecole hôtelière d'Avignon (EHA) viennent d'être récompensés à l'occasion de la dernière édition du concours 2020 'Je filme ma formation' et 'Je filme le métier qui me plaît'. Ces deux événements

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

nationaux ont pour objectif de proposer aux jeunes de réaliser une vidéo pour faire découvrir leur formation à d'autres jeunes.

Dans ce cadre, une dizaine d'apprentis et leurs professeurs de l'EHA ont obtenu le Clap d'Or (film Cook Designer) ainsi que les trophées d'Argent (film Barman).

Voir le film ICI