Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception



La troisième édition du repas de gala « Transmission » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « La Gourmandise Festival », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « Transmission » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

« La Gourmandise Festival ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'école Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute Xavier Mathieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique Edouard Loubet. Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de Frédéric Clota, président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une deuxième édition en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, 'La Gourmandise Festival'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, Guilhem Sevin, Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, Frédéric Clota, président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet évènement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

réservation s'effectue en suivant ce lien. A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réservation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant ce lien.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Ecrit par le 3 novembre 2026

Une tombola gourmande ainsi qu’une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.