

Ecrit par le 3 juillet 2026

Fin du Quai des saveurs, les burgers de Chabal prêts à prendre le train en marche ?



A peine désignée plus belle gare 2026 de France, la gare-centre d'Avignon va perdre l'un de ses fleurons : le Quai des saveurs. Au moins trois candidats seraient sur les rangs afin de reprendre cet établissement de restauration qui devait constituer la vitrine des savoir-faire de la prestigieuse école hôtelière de la CCI de Vaucluse.

'Fermeture exceptionnelle'. C'est par un simple écriteau apposé sur la porte d'entrée depuis près d'une semaine que [le Quai des saveurs](#) vient d'informer ses clients qu'il avait définitivement tiré le rideau. A peine mis [en redressement judiciaire le 7 mai dernier](#) par [le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#), l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse n'aura donc pas tenu bien longtemps.

« La situation n'était plus tenable »

Ecrit par le 3 juillet 2026

La partie (perdue) semblaient donc déjà jouée avant même la décision du TAE. Il faut dire que « la situation n'était plus tenable » évoque un proche du dossier pour qui le passif « est plus proche des 2M€ que des 1M€ ».

Le restaurant porté depuis la fin 2024 par la CCI de Vaucluse afin de faire la promotion des savoir-faire de son école hôtelière n'aura donc pas eu le temps d'atteindre sa vitesse de croisière. A peine aura-t-il eu le temps de réaliser 600 000€ de chiffres d'affaires pour sa première année d'exploitation. Pas suffisant pour rentrer dans les clous d'un business plan prévoyant 1,2M€ par an, après 1,3M€ de travaux afin d'aménager cet établissement bistrannique.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Crédit : Echo du mardi

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

L'entrée de l'établissement a déjà fait l'objet d'une tentative d'effraction.

Crédit : Echo du mardi

[Saïd Soumaila](#), le talentueux jeune chef issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a déjà tiré sa révérence depuis la fin du mois de mai. En cela, il a suivi Naël Tamghart (son second, ancien élève de l'Ecole hôtelière lui aussi) qui avait déjà quitté le Quai des saveurs il y a quelques mois dans la foulée de [sa médaille d'Excellence](#) en cuisine lors du concours international des Euroskills 2025 au Danemark. Fin mai, l'établissement a honoré ses dernières réservations de groupe avant d'éteindre une dernière fois les fourneaux depuis une semaine.

[CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire](#)

Lettre morte pour l'appel à manifestation d'intérêt

L'histoire aurait pu être tout autre si la gouvernance de la CCI de Vaucluse avait été plus sereine. En effet, consciente des difficultés de décollage de l'activité du Quai des Saveurs, l'ancienne gouvernance de la CCI 84 avait souhaité redimensionner le projet. Pour cela, elle avait lancé le 12 décembre dernier un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour un contrat de sous-occupation des 194 m² du restaurant et de ses 168m² de terrasses.

L'un des critères de sélection était tout particulièrement le montant de la redevance fixe qui devait être reversé à la CCI et qui ne pouvait pas être inférieure à moins de 200 000€ par an.

L'ensemble de ces offres devaient être remise par les candidats avant le 27 février. Entretemps, [la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse](#) en janvier suite à [un putsch d'une partie de ses élus](#) a mis fin au processus de sélection... Nul ne sera jamais si la mesure aurait permis de réajuster le tir.

En attendant, [la tutelle provisoire](#) en a décidé autrement et n'a donc pas temporisé jusqu'à [l'élection d'une nouvelle équipe prévue en juillet prochain](#) afin que cette dernière puisse déterminer l'avenir de ce projet sur ce site qui vient d'être désigné [plus belle gare de France 2026](#) par le magazine Ville, Rail & Transports dans le cadre de la 16^e édition des Grands Prix des Régions.

Trois repreneurs sur les rangs ?

La décision de redressement judiciaire datant du 7 mai, [Bruno Bertholet](#) et [Charles De Saint Rapt](#), les deux administrateurs désignés ont donc jusqu'au 7 juillet pour recevoir les demandes de créances. Par ailleurs, plusieurs repreneurs sont sur les rangs. Au moins trois dossiers auraient été pris en compte dont celui développé par [Joannes Richard](#), champion du monde de burger multi récompensé, l'ancien rugbyman Sébastien Chabal et [Tony Mathis](#), directeur général de la marque de vêtement Ruckfield. Baptisé Jo's burger, ce concept s'est notamment installé à Marseille en début d'année.

« À la carte, des burgers américains avec un choix de recettes protéinées ou végétariennes. Un lieu combinant restauration et esprit sportif, qui s'annonce comme un nouveau repaire street-food », explique

Écrit par le 3 juillet 2026

[Emilie Camoin, notre consœur de Made in marseille dans son article consacré à cette ouverture.](#)



Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, et l'ancien rugbyman Sébastien Chabal.. Crédit : Jo's burger/DR

Un Jo's burger par ville

« Le principe ? C'est des burgers que l'on va déplacer chez n'importe quel restaurateur de France . Ce sera un seul établissement par ville. Chaque restaurateur sera ainsi compagnon de Jo's et disposera de l'exclusivité des burgers de Jo's dans sa ville », explique Joannes Richard dans [une présentation de son concept auprès du créateur de contenu vidéo FlorianOnAir](#).

Ce concept n'est cependant pas le seul à être en lice pour reprendre le lieu. [Le groupe Blachère](#) basé à Châteaurenard et qui possède [l'enseigne Marie Blachère](#) figurerait également dans cette 'short list' en compagnie d'une autre grande chaîne de restauration dont le nom n'a pas encore filtré.

Pas sûr que ceux qui dénonçaient la concurrence déloyale du Quai des saveurs y gagnent au change.

Laurent Garcia

Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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 200m² comprenant aussi une terrasse de 100m² 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 3 juillet 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 3 juillet 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
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.

Ecrit par le 3 juillet 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](#)

CCI de Vaucluse : 'Bienvenue chez les Tuche'

Ecrit par le 3 juillet 2026



Comme vient de le révéler notre confrère de *La Provence*, la CCI de Vaucluse devrait être mise sous tutelle d'ici la fin de la semaine. Une situation quasi inédite, dont seul notre département a le secret. S'il est encore difficile de mesurer l'impact de cette nouvelle, les enjeux sont de taille pour notre territoire. Avec les éventuelles perspectives de fusion consulaire à l'horizon 2028, cet épisode marque très probablement la fin de la Chambre de commerce et d'industrie telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Après 2018, la CCI de Vaucluse va donc réussir l'exploit, pour la deuxième fois, d'être la seule chambre de commerce et d'industrie de France à être mise sous tutelle de l'État pour des problèmes de gouvernance. Effectivement, si cette situation n'est pas inhabituelle en cas de difficultés financières, elle est inédite dans ce cas de figure.

De quoi d'ailleurs recevoir à l'époque une volée de bois vert de la part de [Bernard Kleynhoff](#), président de la Commission développement économique de la Région Sud et patron de l'agence de développement économique de Paca [Rising Sud](#) : « La CCI de Vaucluse a surtout permis, pour l'instant, de ridiculiser le monde consulaire, tant au niveau régional qu'au niveau national. » Rien ne semble avoir changé depuis.

2026 plus fort qu'en 2018

Il y a huit ans, ce dysfonctionnement de l'institution consulaire avait pour origine un blocage entre deux camps : la CPME 84, dont le président avait été élu dans un premier temps au bénéfice de l'âge en raison d'une égalité lors du scrutin, et l'UP-Medef d'alors qui, en raison de plusieurs désistements dans la majorité, avait pu se retrouver en situation de bloquer le vote du budget. Une obstruction systématique

Ecrit par le 3 juillet 2026

qui mènera finalement la CCI 84 à une mise sous tutelle de près de trois ans...

Cette année, le Vaucluse fait encore plus fort puisqu'il n'y a même plus besoin d'adversaire pour déclencher cette crise de gouvernance. En effet, c'est désormais au sein du même camp que les élus consulaires se déchirent à qui mieux mieux. Ce sont ainsi les dissensions internes dans la liste « Entreprendre pour vous », ayant largement remporté [l'élection de la dernière chance](#) en novembre 2021, qui vont mener à la tutelle d'ici la fin de cette semaine. Comment la CCI 84 a-t-elle pu se retrouver à nouveau dans cette situation ubuesque ? Retour en arrière.

De nombreuses réalisations depuis 2021

À l'automne 2021, trois listes sont en lice : celle de la CPME 84, où Bernard Vergier tente de se succéder, celle de l'UP-Medef portée par Nathalie Czimer-Sylvestre et, enfin, celle d'une troisième voie : la liste « Entreprendre pour vous » de Gilbert Marcelli, alors président de l'Union des industries et métiers de la métallurgie du Vaucluse (UIMM). Cette dernière réalise quasiment [un grand chelem](#) (32 élus sur 34) avant d'intégrer les deux élus UP-Medef dans sa majorité. Dans la foulée, [Gilbert Marcelli est désigné président](#) de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse.

Commence alors une mandature dont le bilan est dressé dans un document achevé cet été et intitulé *États des lieux & perspectives*. Il y recense les nombreux événements et initiatives de la CCI de Vaucluse durant cette période comprise entre 2021 et 2026 : Salon de l'entreprise, lancement de l'Académie Vaucluse-Provence, création de la première antenne régionale de l'École supérieure de l'immobilier, développement de nombreuses filières, Nuit de l'orientation, opération Graine de Boss, Ose (mise en avant « au féminin » des entrepreneures), Carrefour de l'entrepreneuriat, Trophée du commerce de proximité, Nuit du commerce, chèques cadeaux, salon des mobilités alternatives Innomoov, Club énergie, Écodéfis, Trophée de la RSE, lancement d'un magazine, coopérations franco-chinoise, franco-italienne et franco-marocaine, actions en faveur de l'industrie, du mécénat, de l'innovation, ainsi qu'auprès des collectivités locales...

Nextech : « L'offre de la CCI 84 apparaît la plus sérieuse. »

Le tribunal judiciaire d'Avignon

Nextech et le Quai des saveurs comme détonateur

En façade, l'ensemble des élus consulaires se presse pour apparaître sur les photos de ce compte rendu de 68 pages tout en revendiquant « un excellent bilan » ayant répondu à la quasi-totalité des engagements de campagne de la liste « Entreprendre pour vous ». En coulisse, deux dossiers spécifiques, pourtant votés à l'unanimité, cristallisent peu à peu les tensions entre les élus de la Chambre : [la reprise de l'école Nextech](#) et [le restaurant Quai des saveurs](#). L'établissement de formation Nextech, ancien CFAI (Centre de formation des apprentis de l'industrie) créé en 1997, est alors en redressement judiciaire suite à une mauvaise gestion, épinglée notamment par [la Chambre régionale des comptes](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026

[Nextech : la CCI au chevet de la formation industrielle](#)

Considérant que la formation est l'une de ses missions principales, la CCI fait une proposition de reprise pour un montant de 3,83 M€. Elle est actée le 12 novembre 2024 par le tribunal judiciaire d'Avignon qui justifie ainsi sa décision : « L'offre de la CCI 84 apparaît la plus sérieuse. » La CCI, dont le projet était soutenu par plus de 80 % des salariés, s'est engagée à reprendre 55 des 57 salariés. L'offre de la CCI « était socialement la plus généreuse et présentait les meilleures garanties financières », insistait Maître Robert-Louis Meynet, administrateur judiciaire de l'API 84, association gestionnaire de Nextech lors du jugement. De quoi assurer la poursuite de la formation des 230 apprentis alors inscrits, sur les sites d'Agroparc à Avignon et de Pertuis, avec des formations allant du CAP au master, en passant par les BTS et licences professionnelles.

L'autre gros dossier ayant encore davantage creusé le fossé entre les élus concerne le Quai des Saveurs, un restaurant ouvert en entrée de ville en décembre 2024 [au réaménagement complet du parvis de la gare centre d'Avignon](#).

SNCF Gares & Connexions, en charge de la commercialisation du lieu, souhaite en faire un espace de restauration. Une cinquantaine de restaurateurs locaux déclinent l'offre. Finalement, Starbucks est en pole position, devant Burger King, pour investir cet espace de 200 m² avec une terrasse attenante de 100 m². Inimaginable pour la Ville d'Avignon, qui a financé 27 % des 20,25 M€ de travaux du chantier. Cécile Helle, maire de la cité des papes, incite alors la CCI à plancher sur le dossier afin d'éviter l'implantation d'enseignes de fast-food en entrée de ville, là où transitent 7 400 voyageurs et 120 trains par jour. Le Quai des Saveurs est sur les rails. « C'est la Ville qui nous a suggéré de nous porter candidat à la gestion de cet espace auprès de la SNCF », rappelait Gilbert Marcelli [lors des vœux mutualisés avec le commune en janvier 2024](#).

Le Quai des saveurs : une concurrence déloyale

Très vite, les opposants dénoncent une concurrence déloyale ainsi que des coûts d'aménagement trop élevés (1,3 M€) pour un site dont la Chambre n'est que locataire. À cela s'ajoute un déficit de 600 000 € pour la première année d'exploitation de ce qui avait été présenté comme « un restaurant d'application constituant une vitrine des savoir-faire de l'EHA (École hôtelière d'Avignon) de la CCI d'Avignon ». Dans les faits, ce sont deux jeunes chefs, [Saïd Soumaila](#) et Naël Tamghar, issus de l'EHA qui sont derrière les fourneaux. Ils sont accompagnés en salle par des apprentis de l'école hôtelière. Une aventure encadrée par Patrice Leroy, directeur technique de l'EHA, et Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Gordes, également formé à l'École hôtelière de la cité des papes et élu de la CCI de Vaucluse. Malgré [le succès du jeune carpentassien Naël Tamghar](#) au Euroskills 2025, le championnat d'Europe des métiers, les opposants souhaitent arrêter les frais afin de ne pas menacer l'équilibre financier de la Chambre.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le Quai des saveurs est le principal dossier de discorde entre le président de la CCI 84 et ses opposants. Crédit : Quai des saveurs/DR

« Si cela ne fonctionne pas comme prévu, on rectifie le tir. On se comporte en chef d'entreprise », préconise Gilbert Marcelli, qui rappelle que « les taxes de frais de chambre ont baissé de 8,5 M€ en 2010 à 3,6 M€ aujourd'hui. Il faut donc chercher des profits ailleurs et tenter de créer des structures génératrices de ressources afin de pouvoir apporter davantage de services aux entreprises ». Le message ne passe pas davantage auprès des contestataires.

Alerte sur le bureau

En 2024, une première alerte préfigurait la crise actuelle. Bruno Delorme, qui a notamment fait partie des trois membres de la commission d'administration provisoire de la Chambre lors de la mise sous tutelle en 2018, démissionne de ses fonctions de secrétaire au sein du bureau de la CCI 84, constitué alors de sept membres. Quelques mois plus tard, Thierry Francou, PDG d'Eurengo à Sorgues et trésorier de la Chambre, quitte le bureau pour raisons personnelles. Fort imprudemment, ni l'un ni l'autre ne sont remplacés, alors que le bureau ne peut statutairement compter moins de cinq membres. Très fortuitement, ce sont ensuite le secrétaire adjoint, Nordine Saihi (également président de [l'U2P du Vaucluse](#)), et le trésorier adjoint, Richard Hemin, patron du Grand Café Barretta à Avignon, qui démissionnent en plein cœur de l'été, juste avant la fermeture estivale de la Chambre. Suite à ces retraits successifs, la préfecture place, le 20 août dernier, la CCI de Vaucluse sous une tutelle renforcée

Ecrit par le 3 juillet 2026

temporaire « pour assurer l'expédition des affaires courantes jusqu'à l'élection d'un nouveau bureau », prévue le 23 septembre 2025.

Bruno Delorme candidat

Une élection où Bruno Delorme se porte candidat. « Lors du début de notre mandat, j'espérais fortement **en** notre capacité à travailler en équipe, en collectif », explique-t-il aux élus consulaires présents pour justifier sa démission en février 2024, avant de regretter que, « même si je sais que les textes sont parfaitement respectés, entre le moment où nous étions informés de tel ou tel projet, souvent important, et le moment où il fallait se prononcer, il n'y avait pas assez de temps consacré à la réflexion ».

« Il n'y avait pas assez de temps consacré à la réflexion. »

Bruno Delorme

Le scrutin est finalement remporté à nouveau par le président sortant, qui recueille 21 bulletins sur les 32 élus titulaires de l'assemblée de la CCI de Vaucluse (9 voix pour Bruno Delorme et 2 abstentions). À la tête d'un nouveau bureau, Gilbert Marcelli fait son mea culpa et promet plus de transparence et de collégialité. Ce dernier déplore cependant que « certains élus votent des décisions à l'unanimité pour ensuite les critiquer ». Plus direct, un nouveau membre du bureau s'insurge en aparté : « Les gens ne participent pas aux réunions de travail et ensuite ils viennent donner des leçons. C'est avant qu'il faut parler, pas après. Mis à part Bruno, qui dit quand il n'est pas d'accord, personne ne dit rien. »

Tous les coups sont désormais 'permis' contre 'les Tuche' »

Au lieu d'apaiser la situation, la réélection de Gilbert Marcelli n'a finalement fait que raviver les rancœurs. « Dès le soir du vote en faveur du président, des élus de la Chambre étaient déjà en train de voir comment le "dégommer" », reconnaît l'un des opposants qui, du coup, n'a toujours pas compris leur soutien éphémère à la présidence sortante. Commence alors un travail de sape afin de faire tomber l'assemblée consulaire. En effet, lorsque le nombre de membres d'une chambre de commerce et d'industrie se trouve réduit à moins de la moitié du nombre initial, le préfet se retrouve dans l'obligation de constater la situation par arrêté et d'organiser de nouvelles élections pour la totalité des sièges dans un délai de six mois. Pressions sur les élus de la majorité ainsi que sur leurs proches, insinuations mensongères... Tout est bon pour rallier les indécis, y compris les insultes, pour ceux que leurs opposants appellent « les Tuche ». Dans le même temps, le président de la CCI fait l'objet d'une campagne de dénigrement sur les réseaux sociaux. « Bien évidemment, cela n'a rien de personnel », assurent une partie des détracteurs, sans réel leader désigné ouvertement.

Par ailleurs, une dénonciation anonyme est envoyée, début décembre, au CSE (Comité social et économique) de la CCI PACA par un « collectif de collaborateurs » de la CCI 84, dénonçant des faits « particulièrement préoccupants quant au comportement managérial du président et au climat de travail ». Dans le milieu très feutré des observateurs avisés des dorures consulaires, ce courrier laisse cependant

Ecrit par le 3 juillet 2026

dubitatif : « Un président est en contact quasi exclusif avec les élus, pas les salariés. Tout au mieux, il est en lien avec une petite poignée de cadres. Non : l'éventuel harcèlement des salariés, c'est de la responsabilité directe de la direction générale. »

L'Etat dubitatif devant ces revirements incessants

Au final, 22 élus sont aujourd'hui démissionnaires. De quoi pousser le préfet de région à prendre les mesures nécessaires. « Au vu de ces éléments et de la nécessité pour la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse de retrouver une stabilité dans sa gouvernance et son fonctionnement, j'ai décidé de mettre en place des mesures conservatoires jusqu'à l'installation des nouveaux membres élus de la chambre », explique Jacques Witkowski, [le nouveau préfet de Région depuis novembre dernier](#).

Au niveau des services de l'État, on accueille toutefois ces démissions en cascade avec une certaine circonspection. Pourquoi, dans ce cas, avoir réélu le président sortant ? Et si une nouvelle majorité d'élus émerge, pourquoi ne pas simplement voter contre les décisions qui ne leur conviennent pas ? « Parce que nous ne sommes pas d'accord entre nous, avoue l'un des démissionnaires. Nous ne souhaitons pas forcément une mise sous tutelle, mais nous espérons créer un électrochoc afin d'inciter le préfet de Vaucluse à pousser le président à démissionner. » Peine perdue, puisque, estimant que « si c'était lui le problème », Gilbert Marcelli avait déjà proposé, sans succès, sa démission le 10 décembre dernier.

Un duo qui se déchire

Il faut peut-être chercher ailleurs une partie de ces inexplicables crispations, notamment dans les relations de plus en plus tendues entre le président et son directeur général, Tomas Redondo. Le duo, quasi filial, s'est constitué alors que le premier était président de l'UIMM 84 et que le second en est devenu le secrétaire général sous son égide. Une relation de confiance telle [qu'au départ de Michel Maridet](#), l'ancien DG de la CCI de Vaucluse, c'est tout naturellement qu'il est nommé à ce poste début 2023. La situation se complique en début d'année dernière lorsque le DG voit son permis de conduire suspendu trois mois, suite à un grand excès de vitesse. Après avoir maladroitement tenté, sans succès, d'intervenir auprès des services de la préfecture de Vaucluse, il continue d'utiliser sa voiture de fonction. La nouvelle, portée à la connaissance du président seulement il y a quelques semaines, entraîne une demande d'explications auprès des élus consulaires. Mi-décembre, dans un courrier adressé à ses élus, le président s'étonne de « ce comportement » qu'il considère comme « irresponsable » et qui aurait pu « entraîner des conséquences financières pour la CCI » en cas d'accident. Et ce, d'autant plus que plusieurs élus lui auraient indiqué que cette situation « était un secret de polichinelle ». Personne ne se bouscule cependant pour confirmer par écrit qu'il a pu couvrir un délit.

Les opposants estiment qu'il s'agit d'une manœuvre échappatoire afin de détourner l'attention : créer un écran de fumée pour faire porter la responsabilité « à celui qui a permis à tous d'être élus ». Un avis que ne partagent peut-être pas les services de l'État en Vaucluse, particulièrement contrariés par cette désinvolture, d'autant qu'un sérieux contentieux financier et juridique avec l'UIMM PACA, l'ancien employeur du DG de la CCI 84, vient envenimer les choses.

« Il n'y a que des perdants . »

Ecrit par le 3 juillet 2026

Daniel Margot, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Paca

Il semble désormais que la messe soit dite. Côté présidence, « il faut que ce mauvais chapitre du livre de la CCI de Vaucluse se referme, car il n'y a que des perdants », confirme Daniel Margot, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans les colonnes de *La Provence* ce week-end. « Il faut passer à autre chose et avancer. On ne peut pas continuer comme cela », insiste le patron des CCI de la région, qui prône un apaisement et reste dans les starting-blocks afin que ses équipes participent à la gestion de la CCI 84 dès que le préfet de région en aura signifié officiellement la tutelle.

Lancement d'une procédure de licenciement

Côté direction, « un cadre de la CCI se doit d'afficher un devoir d'exemplarité, surtout un directeur général », tranche sans ménagement un élu consulaire régional. En conséquence, Daniel Margot a lancé début janvier auprès de CCI France une procédure de « rupture de la relation de travail avec le directeur général de la CCI de Vaucluse » pour motif « disciplinaire ». À l'image des ruptures conventionnelles des DG de la CCI de la Drôme il y a quelques semaines, et de la CCI de l'Ardèche il y a quelques mois, CCI France devrait donc valider rapidement la fin du contrat du directeur général de la Chambre vauclusienne. Une démarche d'autant moins **coûteuse** aujourd'hui que les postes d'encadrement consulaires sont désormais régis par le droit privé, contrairement aux anciens statuts plus avantageux.

Qui va désormais piloter la CCI de Vaucluse ?

Suite à la démission d'une majorité d'élus de la CCI 84, le préfet de région va donc appliquer les articles L.712-9 et L.713-5 du Code du commerce. Dans ce cadre, une commission provisoire sera mise en place afin « d'expédier les affaires courantes jusqu'à l'élection des nouvelles instances ». Toujours selon le Code du commerce, et selon l'article [R.712-5](#), du Code du commerce. Dans ce cadre, une commission provisoire sera mise en place afin « d'expédier les affaires courantes jusqu'à l'élection des nouvelles instances ». Toujours selon le Code du commerce, et selon l'article R.712-5, cette commission doit compter entre 3 et 11 membres, désignés parmi les anciens élus de la CCI de Vaucluse ainsi que ceux de la CCI de région. Celle mise en place en Vaucluse devrait compter 4 à 5 membres. L'un des membres de la commission est désigné, par l'autorité de tutelle, comme ordonnateur, et un autre comme trésorier. Une fois que le préfet de région aura acté la dissolution de l'ancien bureau, « il ne faudra que quelques jours pour installer la nouvelle commission », précise Daniel Margot.

Le président de la commission sera alors tenu de fournir régulièrement au préfet de région, via le préfet de Vaucluse, les informations sur le fonctionnement de l'établissement public et les conditions dans lesquelles sont expédiées les affaires courantes. Ces mêmes informations devront aussi être communiquées à [Alain Di Crescenzo](#), président de CCI France et au président de la CCI Paca.

Et si cela précipitait la fusion avec la CCI d'Arles ?

[Le Code du commerce](#) est extrêmement clair : « Une chambre de commerce et d'industrie territoriale dont l'assemblée générale a été dissoute peut être transformée, par décret, en chambre de commerce et d'industrie locale sans que cette transformation ait été préalablement prévue dans le schéma directeur

Ecrit par le 3 juillet 2026

de la chambre de commerce et d'industrie de région, après consultation du président de la chambre de commerce et d'industrie de région à laquelle la chambre est rattachée et du président de CCI France. » Lassés par les attermolements de la CCI de Vaucluse, qui est une [CCIT](#) (pour territoriale), les responsables consulaires régionaux et nationaux pourraient être tentés de siffler la fin de la récréation. [Bernard Kleynoff](#) de transformer la CCI de Vaucluse en CCI locale, c'est-à-dire sans personne morale et rattachée à la CCI régionale, soit, éventuellement, ce qu'appellent certains élus de leurs vœux : fusionner la CCI de Vaucluse avec celle du Pays d'Arles. » Lors de la mise sous tutelle en 2018, [Marc Chabaud](#), élu de la CCI d'Arles, avait intégré la commission d'administration provisoire de la CCI 84. Il y a fort à parier qu'avec les similitudes de profils et la proximité des territoires économiques, un élu de la Chambre du Pays d'Arles puisse, à nouveau, faire partie de l'aventure tutélaire vauclusienne. Peut-être y apportera-t-il un peu de la stabilité de la CCI outre-Durance.

Du provisoire pour combien de temps ?

Selon la réglementation, une fois la commission provisoire installée, le préfet de région dispose de six mois pour procéder à de nouvelles élections afin de renouveler la totalité des 34 sièges de la CCI 84, dont les six membres qui siégeront également à la CCI de région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce dernier espérerait que ce scrutin puisse se tenir avant l'été. Un délai qui semble difficilement tenable aujourd'hui. En effet, le calendrier électoral national (municipales puis sénatoriales) laisse peu de place à la tenue d'une élection en 2026, même consulaire. C'est d'ailleurs pour cette raison que le renouvellement général des membres de l'ensemble des CCI de l'Hexagone, prévu initialement fin 2026, a été reporté à la fin de l'année prochaine (NDLR : la mesure est également valable pour la totalité des Chambres de métiers et de l'artisanat). Autre frein technique : les listes électorales des ressortissants consulaires n'ont pas été réactualisées depuis 2019. Leur mise à jour devrait nécessiter plusieurs mois, suffisamment, en tout cas, pour dépasser largement le délai de six mois prévu par les textes.

« Le gouvernement fait tomber le tabou de la fusion des CCI et des chambres de métiers. »

Pas sûr, d'ailleurs, que des élections consulaires puissent même être organisées en 2027 en raison de la présidentielle, puis de très probables législatives qui suivront. Idem en 2028 avec les départementales et les régionales. Le calendrier électoral laisse ainsi peu de place, et ce d'autant plus qu'à cela s'ajoute l'éventuelle fusion entre les CCI et les Chambres de métiers. Ce vieux serpent de mer n'est plus un sujet tabou aujourd'hui. Dans une note adressée il y a quelques jours seulement par le Premier ministre Sébastien Lecornu à une vingtaine de ministres, le gouvernement envisage très sérieusement la création de chambres économiques. L'idée, qui fait partie d'une feuille de route regroupant 70 mesures destinées à rendre l'action publique plus simple et efficace, souligne la convergence croissante des missions confiées aux Chambres de commerce et d'industrie et aux Chambres de métiers et de l'artisanat.

Le but ? Aller vers un guichet unique pour les TPE-PME dans un secteur où les différences de compétences opérationnelles entre les réseaux consulaires ne sont pas toujours très lisibles. Autre objectif de la mesure : mutualiser les moyens et rationaliser les implantations afin de réaliser des économies budgétaires, à l'heure où l'État a tendance à ponctionner allègrement les moyens alloués aux

Ecrit par le 3 juillet 2026

chambres consulaires.

Une mise en sommeil de 30 mois déjà

Bref, plus le scrutin en Vaucluse se rapprochera, dans le temps, de l'élection générale de l'ensemble des CCI de France, moins les services de l'État dans le département seront enclins à organiser une consultation dont le coût est de l'ordre de 100 000 €.

De toute façon, la CCI de Vaucluse a déjà connu des périodes de « glaciation » bien plus longues que les six mois initialement annoncés. Ainsi, de 2018 à 2020, entre mise sous tutelle renforcée et report des élections successifs par Pierre Dartout, alors préfet de région, la Chambre vauclusienne aura été mise en sommeil pendant près de 30 mois !

Paralysie décisionnelle : l'aéroport d'Avignon et le port du Pontet en première ligne

Une paralysie décisionnelle qui tombe mal, car, en dehors des affaires courantes, la CCI de Vaucluse a plusieurs dossiers majeurs en cours pour le territoire. En premier lieu, l'aéroport d'Avignon, dont la DSP (délégation de service public) doit normalement être renouvelée fin 2026. L'infrastructure aéroportuaire, regroupant près de 400 emplois sur les 180 hectares du site, semble aiguïser les appétits, notamment ceux de [Sealar](#) (Société d'exploitation et d'action locale pour les aéroports régionaux). Créée en 2019 par les CCI d'Aix-Marseille-Provence et du Finistère, la structure gère actuellement sept plateformes aéroportuaires régionales (Poitiers, Vannes, Le Havre, Rouen, Deauville, Caen et Morlaix), pour un chiffre d'affaires de 13 M€ en 2025.

Ecrit par le 3 juillet 2026



La gestion de l'aéroport d'Avignon par la CCI de Vaucluse sera l'un des enjeux majeurs de la gouvernance provisoire qui va se mettre en place. Crédit : DR/CCI84

Depuis le 25 novembre, avec 46,5% du capital CCI France est devenu le premier actionnaire de Sealar dont le président est Jean-Luc Chauvin, également président de la CCI Aix-Marseille-Provence.

« Nous nous appuyerons vraisemblablement sur une candidature conjointe entre CCI France et la CCI 84 afin que le Vaucluse garde la DSP de cet aéroport », confirme Daniel Margot dans son entretien avec La Provence. Cette régionalisation à pas feutré inquiète toutefois plusieurs collectivités vauclusiennes qui scrutent avec attention à qui sera attribuée la DSP de cet équipement structurant aujourd'hui piloté par la Saap (Société aéroport Avignon Provence), une Société par actions simplifiée unipersonnelle (Sasu) détenue à 100% par la CCI 84

Exploité par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse depuis 1961, le port du Pontet craint aussi cette mise entre parenthèse. S'il n'y a pas d'inquiétude quant à la gestion confié par la CNR (Compagnie nationale du Rhône) jusqu'à fin 2040, l'aménagement des 12 hectares (dont 4,7 ha appartiennent à la CCI) de l'ensemble de la zone fait l'objet d'une étude devant déboucher sur un appel à projet début 2027. La mise au point mort de ces projets constituerait sans nul doute un coup dur pour l'économie vauclusienne qui s'en passerait bien.

Ecrit par le 3 juillet 2026

« On se demande si les Chambres consulaires servent vraiment à quelque chose. »

Le risque que les intérêts de la région passent avant ceux du Vaucluse

« La mise sous tutelle ne veut pas dire que les sujets majeurs ne seraient pas traités, assure un élu de la CCI région. Si le préfet l'autorise, les dossiers exceptionnels pourront être traités. » Pour cela, c'est le préfet de Vaucluse qui aura la main afin d'autoriser, ou non, d'aller plus loin. Le risque étant qu'ils soient ensuite prioritairement traités dans l'intérêt de la région plutôt que ceux du Vaucluse.

Au final, ces nouvelles péripéties consulaires donnent à nouveau un visage déplorable du monde économique vaclusien.

« Cela donne également une très mauvaise image des autres chambres de commerce », confirme agacée une élue d'une des CCI voisines.

Du côté de certains élus démissionnaires on commence à comprendre les conséquences de la politique de la chaise vide et on regrette déjà d'avoir abandonné son siège. Parmi eux, on voudrait revenir sur sa décision : trop tard...

« Quand on voit comment cela se passe, on se demande si les Chambres consulaires servent vraiment à quelque chose », expliquent-ils. Les 125 collaborateurs de la CCI de Vaucluse apprécieront. Avec des taux de participation de 20,60% en 2010, 16,80% 2016, 8,57% en 2020 et enfin 7,27% en 2021 comment leur donner tort cependant...

Laurent Garcia

Déontologie : juge et partie ?

Un temps en lien avec la CCI de Vaucluse, l'actionnaire principal de L'Echo du mardi a été en pourparlers pour une reprise de notre média par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse.

Pour être menée à bien, cette éventuelle opération inédite entre un corps intermédiaire constitué par un établissement public comme la CCI 84 et un média comme le nôtre, devait recevoir de nombreuses autorisations administratives. Ce qui fut fait avec l'aval successif de la DDFIP (Direction départementale des finances publiques) de Vaucluse, de celle de la Direction régionale des finances publiques de Provence-Alpes-Côte d'Azur, des services de la préfecture de Vaucluse et de ceux de la Région Paca, le SGAR (Secrétariat général pour les affaires régionales) chargé du contrôle de légalité du processus ainsi que pour finir le préfet de région.

Pour l'Echo du mardi, l'intérêt de l'opération aurait résidé dans la possibilité de conserver l'indépendance et l'enracinement dans son territoire du dernier journal d'annonce légale vaclusien dans un secteur en phase 'd'ubérisation' tout à l'adossant à une structure solide.

Pour la CCI 84, l'accès au marché des annonces légales via son centre de formalités des entreprises de la Chambre territoriale vaclusienne, puis ceux de la CCIR Paca et potentiellement de CCI France aurait constitué un formidable levier de revenu à l'heure où les budgets consulaires se réduisent comme 'peau de chagrin'.

Finalement, l'opération n'aura pas lieu en raison de désaccords techniques et financiers. De quoi assurer, une pleine liberté rédactionnelle à l'Echo du mardi qui, déontologiquement, a fait preuve de distance concernant certains éléments de l'actualité non factuelle de la CCI 84.

Ces circonstances nous ont toutefois permis d'observer 'la machinerie' CCI depuis l'intérieur. De quoi

Ecrit par le 3 juillet 2026

constater que cette potentielle acquisition a été votée à l'unanimité en juin dernier par certains élus consulaires trouvant que « cette opération constituait une formidable opportunité pour la CCI » tout en étant capables de dire exactement l'inverse quelques dizaines de minutes plus tard à d'autres interlocuteurs.

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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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.



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 3 juillet 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 3 juillet 2026

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs



Le Quai des Saveurs ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistrannique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, [Saïd Soumaila](#) croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis

Ecrit par le 3 juillet 2026

devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 3 juillet 2026

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économe en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.

Ecrit par le 3 juillet 2026

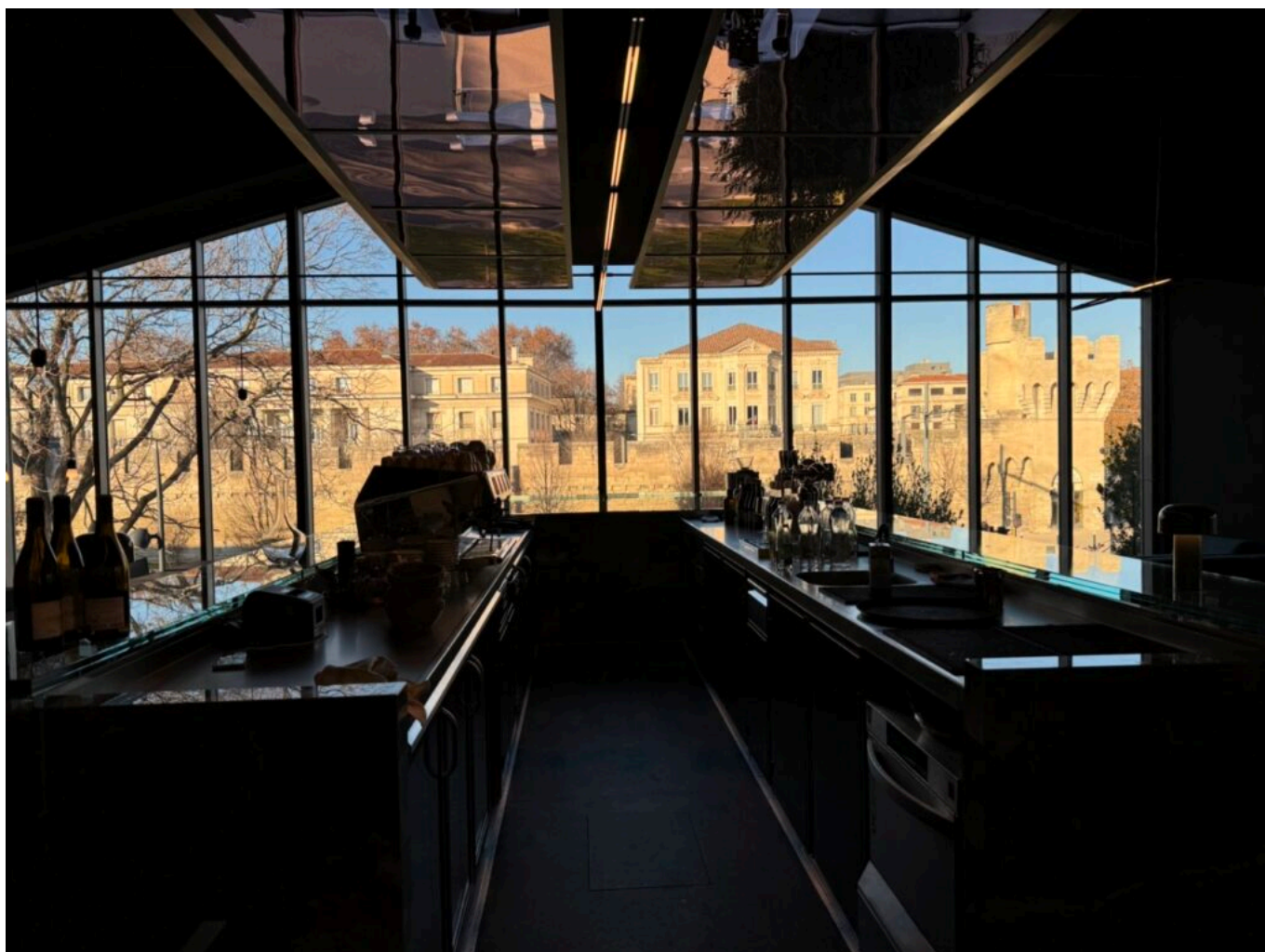


Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#) s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patrice Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

Contact :

Quai des saveurs

Ecrit par le 3 juillet 2026

Parvis de la gare centre, 40 Boulevard Saint Roch, Avignon, France

Réservation : 04 90 14 10 02

quaidessaveurs.fr

www.facebook.com/quaidessaveursavignon

www.instagram.com/quaidessaveurs_avignon/