

Ecrit par le 29 décembre 2025

Plateforme 'Stages du Sud' : de nombreux stages disponibles pour les Vauclusiens



La [Région Sud](#) a mis en place la plateforme '[Stages du Sud](#)', développée par l'entreprise française [Myfuture](#), pour recenser toutes les offres de stage du territoire. En Vaucluse, de nombreux stages sont à pourvoir.

Stage de découverte en chaudronnerie, dans le domaine de l'usinage, en hôtellerie, en mécanique, en cuisine, en agence de voyage, ou encore dans l'immobilier... Plusieurs centaines de stages sont à pourvoir en Vaucluse, et plus de 1 000 dans tout le territoire régional.

Tous sont recensés sur la plateforme 'Stages du Sud' créée par la Région pour faciliter la recherche aux demandeurs de stage et le recrutement aux employeurs. « Avec cet outil, nous offrons à chaque jeune, où qu'il vive, la possibilité de découvrir concrètement les métiers d'aujourd'hui et de demain grâce à un stage, déclare [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud. Rien ne remplace l'expérience et le terrain. »

Ecrit par le 29 décembre 2025

Ces offres de stage concernent aussi bien les élèves des collèges et lycées que les étudiants de l'enseignement supérieur. Au travers de 'Stages du Sud, les professeurs peuvent aussi inviter des professionnels en classe pour témoigner de leur métier. Les professionnels, de leur côté, peuvent organiser des visites d'entreprises pour une classe entière via la plateforme.

« Avoir une bonne connaissance du monde professionnel, et un accès à des métiers variés, est fondamental pour réussir son orientation et son insertion professionnelle », conclut [Victor Gaeremynck](#), directeur général et fondateur de Myfuture, entreprise qui a développé la plateforme pour la Région Sud.

«

Les Angles : faire un stage avec champion de beach volley

Ecrit par le 29 décembre 2025



Le club de beach volley des Angles organise ce week-end un stage avec le triple champion de France et vainqueur du dernier World Tour de Montpellier, Olivier Barthélemy.

Ce samedi 1er et dimanche 2 novembre se tiendront, à partir de 10h, deux journées de stage intensif de beach volley au club des Angles. Elles seront animées par Olivier Barthélemy, triple champion de France, ainsi que par plusieurs entraîneurs, joueuses et joueurs de haut niveau.

Au total, 36 participants (hommes et femmes) sont attendus, venant de l'ensemble du grand Sud : Vaucluse, Gard, Alpes-Maritimes, Var, Bouches-du-Rhône, Hérault ou bien encore Isère.

Pour les responsables du club gardois, « l'événement s'inscrit dans la dynamique de développement du beach volley régional et dans la montée en puissance du club des Angles Beach Volley, reconnu pour ses actions autour du sport, de la formation et du rayonnement local ».

Charlotte Rouger (stagiaire)

Les infos pratiques :

Samedi 1er et dimanche 2 novembre. À partir de 10h. 'La Pinède' Beach Volley Les Angles. 2, Rue d'Aramon D2, Les Angles. Renseignements : <https://linktr.ee/beachvolleylesangles> ou beachvolleylesangles@gmail.com

(Vidéo) 50 jeunes pilotes ont participé au stage 100% féminin du BMX Club Sarrians



Le **club de BMX de Sarrians** a accueilli 50 stagiaires ce dimanche 8 décembre pour un stage 100% féminin encadré par quatre pilotes féminines élites.

Pris en charge par la [Fédération française de Cyclisme](#) dans le cadre du développement du sport féminin, ce stage organisé au BMX Club Sarrians à l'initiative de [Myriam Garcia](#), en charge de la gestion du centre de préparation aux JO Paris 2024 du club sarriannais, a obtenu un énorme succès. 50 jeunes filles,



Ecrit par le 29 décembre 2025

de 7 ans et plus, ont fait le déplacement d'Occitanie, d'Auvergne-Rhône-Alpes et de la Région Sud pour partager leur passion commune.

Sous les conseils des pilotes [Camille Maire](#), Mathilde Bernard, [Adriana Dominguez](#) et Malaury Urbani, qui ont enfilé leur casquette de coach pour l'occasion, les jeunes stagiaires ont pu en apprendre plus sur la technique, les starts, les virages, mais aussi la course. [Marie-Françoise Potereau](#), vice-présidente de la Fédération française de Cyclisme et vice-présidente du Comité national olympique et sportif français en charge du sport féminin, et Christophe Olivier, président du Comité départemental de Cyclisme du Vaucluse, était présent pour cet événement ayant pour objectif la féminisation du cyclisme.

Un stage similaire sera organisé en mai prochain dans le but d'accompagner les jeunes sportives et qu'elles se familiarisent avec la piste vauclusienne avant les événements majeurs qui auront lieu à Sarrians comme la Coupe de France et de la Coupe du Monde de BMX.

Carpentras : un festival dédié aux tout petits

Ecrit par le 29 décembre 2025



Du lundi 24 juillet au vendredi 28, la ville de Carpentras organise le festival « plein des mirettes » dédié aux tout petits et aux familles.

Des spectacles, ateliers, lectures et stages seront organisés tout au long de cette semaine de festivité. Spécialement conçue pour le jeune public, la majorité des événements se déroulera le matin.

Programme

Mardi 25 juillet 2023 - 10h00 : Monsieur Baron

Mais qui se cache derrière M. Baron ? M. Baron n'est pas un aristo mais il garde un certain style : « D'ailleurs M. Baron n'est pas grand, il est long... » Vous vous direz peut-être mais que fait M. Baron ? Depuis qu'il est minot, M. Baron a un petit air de musique qui lui gratte la tête juste derrière l'oreille, même parfois, derrière les deux oreilles...Le temps ne fait rien à l'affaire car le petit air de musique ne l'a jamais quitté. La musique est faite pour s'envoler, les chansons aussi.

Alors pour répondre à la question, que fait M. Baron ? M. Baron chante ! M. Baron chante de concert avec Oliver, son majordome, un brin complice, un brin English, qui l'accompagne partout avec sa fidèle contrebasse. Ils nous embarquent à travers un concert interactif, dans leur univers décalé, fantaisiste et musical, où la légèreté des textes originaux est servie, sur un plateau d'argent par le rythme, l'humour et la poésie. Amis de la chanson, écoutez chanter M. BARON !!!

Spectacle jeune public à partir de 4 ans - durée 50 mn - Cour de la Charité.

Tarif plein : 7 € - Tarif réduit : 5 € Carte jeunes : 4 € (Hors frais de location) Billetterie en cliquant [ici](#).

Ecrit par le 29 décembre 2025



Mercredi 26 juillet 2023 - 10h00 : Les Clowns de la route

Deux clowns, un rien turbulents, partent en vacances mais toutes leurs erreurs font de leur chemin un calvaire routier. Heureusement Prudence, l'ange de la route est là pour les remettre sur le droit chemin. Avec l'appui des enfants, elle intervient, explique, sanctionne, pardonne... Prudence utilise tous les subterfuges possibles pour inculquer à nos clowns les « bonnes manières » de la route. Les clowns de la route : ridiculiser les comportements à risques pour que la sécurité devienne une évidence dès le plus jeune âge.

Spectacle jeune public à partir de 4 ans - durée 50 min + débat 30 mn - Cour de la Charité.

Tarif plein : 7 € - Tarif réduit : 5 € - Carte jeunes : 4 € (Hors frais de location) Billetterie en cliquant [ici](#).

Ecrit par le 29 décembre 2025



Jeudi 27 juillet 2023 - 10h00 : Les Cinq Anneaux Perdus

L'incroyable aventure de deux enfants en mission pour sauver l'idéal olympique. Camille et Charlie, aux billes, sont de vrais champions. Lors d'un entraînement en pleine nature, ils découvrent une mystérieuse boîte lumineuse, animée par l'esprit de Pierre de Coubertin. Mais cette lumière de l'olympisme est en train de s'éteindre. Pierrot - c'est comme ça qu'il aime se faire appeler - les met au défi : le petit garçon et la petite fille devront retrouver les cinq anneaux perdus pour la sauver.

Spectacle jeune public à partir de 4 ans - durée 55 mn - Cour de la Charité.

Tarif plein : 7 € - Tarif réduit : 5 € Carte jeunes : 4 € (Hors frais de location) Billetterie en cliquant [ici](#).

Ecrit par le 29 décembre 2025



Du lundi 24 au vendredi 28 juillet 2023 De 10h00 à 17h00 : Stages d'Arts Plastiques

« Monsieur cerf-volant part en vacances » Nous nous évaderons avec notre cerf-volant au-dessus des campagnes, des villes et des océans. Dessin d'un cerf-volant et son carnet de vol !

Public de 6 à 12 ans - La Charité et Berges de l'Auzon.

Tarifs : 15€ par jour et 60 € pour 5 jours (Hors frais de location). Achat des billets à La Charité (Min 5 participants - max 12). Pique-nique à prévoir.

Ecrit par le 29 décembre 2025



Jeudi 27 et vendredi 28 juillet 2023 de 10h00 à 17h00 : Stage à la découverte du Clown, initiation au jeu clownesque

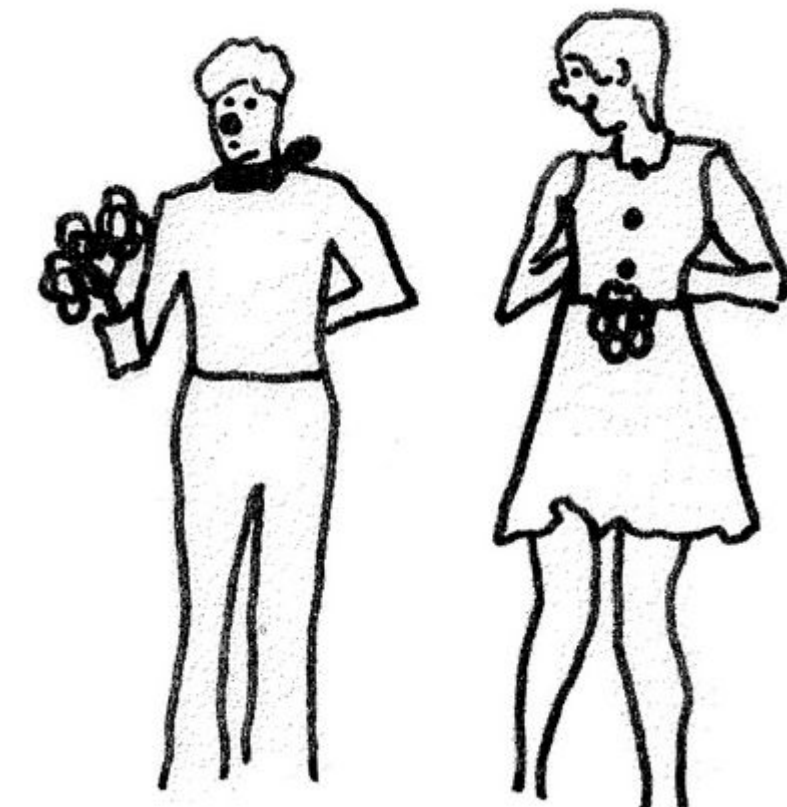
Ce stage est une invitation à venir découvrir le clown qui est en chacun de nous. Dans une ambiance ludique à travers des jeux d'improvisation trouver le nom, le comportement, le maquillage et le costume de votre clown. Venez découvrir si votre clown est plutôt : « innocent aux mains pleines » ou « explorateur intrépide » ou encore une multitude d'autres possibilités.

Venez comme vous êtes dans le jeu tout est possible !

Public de 7 à 12 ans (10 participants maximum) - La Charité.

Tarifs : 30 € les 2 jours (réservation uniquement pour les 2 jours). Achat à la Charité (Hors frais de location).

Ecrit par le 29 décembre 2025



La CoVe accueille des collégiens dans le cadre de leur stage d'observation

Ecrit par le 29 décembre 2025



La difficulté de trouver un lieu de stage, notamment pour les élèves vivant dans des familles en difficulté et ne disposant pas d'un réseau social à activer dans ce cadre, est un constat partagé par la CoVe et ses partenaires, l'Etat, l'Education nationale et la ville de Carpentras. De ce constat est né le projet d'un accueil collectif de stagiaires à la CoVe.

Un des stages scolaires pour lequel la CoVe est le plus sollicitée est celui de 3^e dans le cadre du stage d'observation obligatoire à accomplir pour le cursus pédagogique. Si pour bon nombre d'élèves trouver un lieu de stage ne pose pas de problème, pour d'autres la recherche d'une entreprise d'accueil est plus compliquée et relève parfois du parcours du combattant.

Le projet mis en place par la CoVe cible trois collèges de la cité éducative de Carpentras : Raspail, Daudet et Fabre. Les établissements scolaires sont chargés de repérer les élèves en difficulté dans leur recherche de stage et de constituer les groupes. Comme pour tout stage, des conventions sont signées par la CoVe avec les collèges concernés.

3 sessions d'accueil collectif

Trois sessions ont été définies pour cette première expérimentation d'accueil collectif de stagiaires :

Ecrit par le 29 décembre 2025

- du 28 novembre au 4 décembre 2022 pour les élèves du collège Raspail.
- du 12 au 18 décembre 2022 pour les élèves du collège Daudet.
- du 23 au 29 janvier 2023 pour les élèves du collège Fabre.

Pour chaque période de stage, la CoVe accueillera deux groupes de quatre élèves maximum, soit au total une offre de stage collectif pour 24 élèves. La semaine de stage consistera en un parcours de découverte dans différents services de la CoVe à raison d'un demi-journée dans chaque service.

Au sein de chaque groupe sera désigné sur la base du volontariat un élève « reporter » pour réaliser des photos de leur parcours de découverte des métiers. Des éléments qu'ils partageront pour le rapport de stage qu'ils pourront travailler lors de la dernière demi-journée à la CoVe.



À leur arrivée, les stagiaires se voient remettre un livret d'accompagnement© la CoVe

J.R.

Aubignan : le mois d'août débute avec des minis-stages photo



Les matinées du mardi 2 au vendredi 5 août seront placées sous le signe de la photographie. La photographe [Christine Cornillet](#) vous accueillera pendant trois heures, de 9h à 12h, pour vous apprendre à capturer un instant comme les plus grands artistes.

Le mardi 2 août, la photographe vous fera découvrir les cinq grands types de composition à connaître, c'est-à-dire la manière dont sont disposés les éléments dans une photographie. Le mercredi 3 août sera consacré à la lecture des portfolios des stagiaires. Ce sera à eux de mettre leurs derniers clichés en avant. Le jeudi 4 août laissera place à l'édition, à la sélection d'une série d'images dans l'objectif d'éditer une série qui a de la cohérence. Enfin, le vendredi 5 août, les stagiaires apprendront à réaliser des



Ecrit par le 29 décembre 2025

clichés inspirés du grand photographe franco-brésilien Sebastiao Salgado, dont [les œuvres sont exposées jusqu'au 30 novembre au Palais des Papes](#).

Seulement cinq personnes sont admises par stage. Chaque stage est au prix de 45€. Pour trois minis-stages, il vous en coûtera 120€. Pour plus d'informations et pour réserver sa place, il suffit de contacter Christine Cornillet au 06 75 56 53 91.

V.A.

1 jeune, 1 solution : un 'job dating' à Avignon ce mercredi

Dans le cadre du plan '1 jeune, 1 solution' lancé en juillet 2020, le ministère du Travail organise, partout en France, une cinquantaine de 'jobs dating' destinés aux jeunes. Une session se tiendra à Avignon le mercredi 23 février, de 9h00 à 17h00.

Le job dating d'Avignon se tiendra à l'École de la deuxième chance du Vaucluse, 28 avenue de Fontcouverte. Depuis le lancement, « plus de 3 millions de jeunes ont trouvé une solution grâce au plan '1 jeune, 1 solution' », se réjouit le ministère. Pour faciliter l'entrée dans la vie professionnelle de tous les jeunes, sur tous les territoires, il organise des journées de jobs dating. Moins formels qu'un entretien classique, les entretiens de 10 minutes favorisent la proximité entre un maximum d'entreprises et de postulants et les opportunités de recrutement.

L'inscription se fait en quelques clics sur le site : www.1jeune1solution.gouv.fr/jobdating. Le jeune complète son profil et dépose son CV. Il peut participer à des jobs dating, en présentiel ou à distance, près de chez lui, et postuler aux offres directement sur la plateforme en planifiant ses entretiens.

L.M.

Ecrit par le 29 décembre 2025

Souad Zitouni emmène des jeunes vaclusiens à la découverte de la BA115



Le [Commandant Patrice Hugret](#) et les équipes de la [Base aérienne 115 d'Orange](#) ont accueilli l'association de [l'Avenir Saint Louisien](#), jeunes et accompagnateurs, à l'initiative de [Souad Zitouni](#), Députée de la 1^{re} Circonscription de Vaucluse.

Cette visite avait pour objectif de faire découvrir les différentes facettes de l'Armée de l'Air à de jeunes vaclusiens. Le commandant de la BA115, leur a proposé de découvrir différents métiers liés à l'aviation militaire.



Ecrit par le 29 décembre 2025

Dans le détail ?

La base accueille plus de 54 spécialités du boulanger jusqu'au pilote d'avion, en passant par le mécanicien ou le secrétaire, ou encore l'ébéniste ou le plombier. Lors de cette découverte des métiers de l'Armée de l'Air à la Base aérienne, Les jeunes ont notamment pu monter à bord d'un hélicoptère 'Fennec', comprendre les missions assurées par les avions Mirage 2000 et observer un décollage inédit de quatre d'entre eux depuis le tarmac au pied de la Tour de contrôle.

Ecrit par le 29 décembre 2025





Ecrit par le 29 décembre 2025

Souad Zitouni et le commandant Patrice Hugret

La base aérienne 115 Capitaine de Seynes

Est caractérisée par ses missions opérationnelles permanentes de posture permanente de sûreté air (PPS air) et de recherche et sauvetage ; La présence de deux types d'aéronefs, Fennec et M2000, dont la mise en œuvre et la maintenance sont assurées par un Escadron de soutien technique aéronautique (ESTA) bi-pôle ; La mission de formation au profit des équipages Fennec et M2000 assurée respectivement par le centre d'instruction des équipages d'hélicoptères (CIEH) 00.341 Colonel Alexis Santini et l'escadron de chasse (EC) 02.005 Ile de France ; La mission de formation militaire au profit du personnel de l'armée de l'air et de l'espace (formation militaire élémentaire des militaires techniciens de l'air, formation des commandos de l'air et mise en condition avant projection) au sein du centre de préparation opérationnelle du combattant de l'armée de l'air (CPOCAA) 25.466 installé au quartier Geille (Orange centre) ; Elle est engagée tant sur le territoire national que sur les théâtres d'opérations extérieures. La base compte environ 1800 personnels avec les soutiens.

L'Avenir Saint Louisien

Développe depuis 25 ans des actions à destination des habitants du Pontet et ses alentours. Mission ? S'inscrire dans des actions à moyen et long terme qui permettent de travailler en profondeur sur les problématiques que rencontrent les habitants. Il y est question d'intégration sociale, de mixité sociale, ethnique et intergénérationnelle, notamment via des événements socioculturels, des opérations de redynamisation de la vie de quartier ; favoriser la vie locale via des Olympiades de la citoyenneté dans les écoles et remise de diplômes aux enfants en présence des autorités civiles et militaires) ; de favoriser le développement, l'épanouissement et l'émancipation de chacun et l'autonomie de tous. Ainsi l'association est organisée autour de 3 pôles : Médiation sociale ; Enfance-jeunesse et Familles.

Ecrit par le 29 décembre 2025



Le fennec

L'Armée recrute

Vous cherchez un stage de 3^e ? Il est possible de le faire au sein de l'Armée ! Rendez-vous sur le site pour postuler : <https://www.stages.defense.gouv.fr>

Vous cherchez un contrat d'apprentissage et vous avez moins de 29 ans ? Le Ministère des Armées recrute près de 2000 apprentis au sein de ses directions, postulez ! Vous avez entre 16 et 30 ans et le niveau brevet ? Vous pouvez devenir militaire technicien de l'air ! Titulaire d'une licence et moins de 27 ans ? Le contrat-armées jeunesse (CAJ) pourrait fortement vous intéresser. Autres profils sur <https://devenir-aviateur.fr/>

MH

Ecrit par le 29 décembre 2025



Les mirages

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !

L'Umih84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.



Ecrit par le 29 décembre 2025

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate [Patrice Mounier](#), président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un [GEIQ Avenir CHR](#) (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

DR

L'année dernière déjà

«L'année dernière, déjà, nous avons créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant [La Vieille fontaine](#) de l'hôtel d'Europe, [le Carré du palais](#), [l'Auberge de Cassagne](#) (au Pontet), [La Maison de la Tour](#), [la Fourchette-Maison Hiély](#), [le restaurant Sevin](#) ; à Châteauneuf-de-Gadagne : [la Maison de Cérou](#), le [Bistrot de la Pastière](#). A l'Isle-sur-la-Sorgue : [Le Vivier](#), [Le Mas de Cure-Bourse](#), [la Guinguette](#), et [La Pointe noire](#) à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise : des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»

DR

Qui fait quoi ?

«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»



Ecrit par le 29 décembre 2025

Dans le détail

«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution

Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

DR

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours



Ecrit par le 29 décembre 2025

de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-ça. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?

«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de [PGE](#) (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)

«Nous étions beaucoup à penser -y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce

«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84

«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et [Christian Brunet](#). Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84

«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»



Ecrit par le 29 décembre 2025

DR