

Écrit par le 3 juillet 2026

À 28 ans, Loha Sommer gère le domaine familial de la Maurelle, des vignes à Gigondas et Vacqueyras qui datent de 1753



La transmission, ça marche, la preuve ! Pourtant, quand il était petit, Loha Sommer ne rêvait pas de conduire un tracteur, contrairement à toute sa famille avant lui, depuis 10 générations au [Domaine de la Maurelle](#) à Vacqueyras.

Fils unique de Nicolas Sommer, dont l'un des aïeux a été le patron de la cave coopérative de Vacqueyras, Loha n'était pas trop doué à l'école. « Heureusement, en grandissant, le déclic s'est produit. Avec la

Ecrit par le 3 juillet 2026

maturité, j'ai trouvé que c'était un métier noble, le travail de la terre et de la vigne et je me suis lancé. »

Il passe un bac pro au Lycée agricole d'Orange où il apprend la taille, la greffe, le débourement, l'épamprage, le palissage, mais aussi la gestion d'un caveau, la vente, le commerce. Advient la parenthèse du Covid où la France vit au ralenti, Loha en profite pour partir en Inde et en Thaïlande, lui qui porte un prénom oriental. Ensuite, il enrichit son CV en passant un BTS de technico-commercial puis un autre en viticulture et œnologie. Il fait également un passage au Clos du Mont-Olivet à Châteauneuf-du-Pape auprès de Thierry Sabon qui lui donne des conseils utiles à vie pour gérer des vignes.

La relève du domaine

C'est alors que son papa décide de prendre sa retraite, en 2023. Une page se tourne dans le domaine familial du XVIIIe siècle. À Loha d'en écrire un nouveau chapitre, avec son énergie, son savoir-faire et ses envies, après avoir appris auprès de la [Chambre d'Agriculture](#) comment s'installer comme Jeune Agriculteur, ce qui a pris une année entière.

« Sur 20 hectares, nous en avons 6,5 en Vacqueyras, 6 en Gigondas, 3 en Côtes-du-Rhône et 4,5 en vin de pays. Avec la crise sanitaire, la trésorerie avait fondu, le paiement des factures a pris du temps, 18 mois, parfois plus. Du coup, je me suis concentré sur la vente de vendange fraîche. Cette année, je ferai moitié-moitié avec la vente en bouteilles. Et pour attirer la clientèle, j'organise aussi en été des soirées au Domaine avec musiciens, planchas, dégustation et vente directe », précise le jeune gérant qui ne propose pas de vins bio car cela ne lui correspond pas.

Ecrit par le 3 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Objectif : stabiliser les revenus

Malgré la crise viticole, ce vigneron est un homme heureux et pragmatique. « À part la pluie, j'aime tout en pleine nature, passer entre les rangs en tracteur, attacher la vigne, gérer la cave, comme faire des salons pour échanger avec des confrères expérimentés, apprendre. » Ce qu'il souhaite : « stabiliser les revenus. »

Au Domaine de la Maurelle, on trouve les deux AOC Gigondas et Vacqueyras, avec les fameux cépages Grenache noir et blanc, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, des rouges aux reflets pourpres qui explosent en bouche et des blancs équilibrés et frais. Cuves béton et fûts en chêne, comme durée de l'élevage font toute la différence. Avec l'entrée en vigueur des Accords UE-Mercosur depuis le 1er mai et la suppression progressive des droits de douanes avec le Brésil, l'Argentine, le Paraguay comme l'Uruguay, Loha Sommer, dont le papa vit en Amérique du Sud, lorgne sur un marché qui représente quand même 270 millions d'habitants. De quoi exporter une partie de ses milliers de bouteilles du Domaine de la Maurelle. Sinon, comme il est au four et au moulin, dans la vigne comme en livraison, vous pouvez prendre rendez-vous directement au caveau pour déguster les premières cuvées qu'il a déjà concoctées à 28 ans. Nul doute qu'il y en aura bien d'autres !

Ecrit par le 3 juillet 2026

Contact : contact@domainedelamaurelle.com - 06 16 29 61 27

Confiserie Clavel : ouverture de deux nouvelles boutiques



La confiserie [Clavel](#) continue son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques sur la commune de Saint-Didier. Cela va avoir un impact positif évident sur le chiffre d'affaires en 2026. Une grande partie de la fabrication de la société sera désormais assurée dans l'atelier

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'une des deux boutiques.

La société Clavel travaille dans la confiserie depuis des lustres. Cela fait près de cent ans que la tradition familiale autour du sucre se perpétue. Serge Clavel et son frère Jean ont repris l'affaire en 2002. Ils ont travaillé auprès de leurs parents très jeunes avant cela. Une opportunité se présente avec la vente du matériel de fabrication de berlingots de la confiserie Saint-Siffrein qui fermait son site de Carpentras. Un local est loué sur l'avenue du Marché-gare et l'affaire est lancée sur le produit phare et symbolique de la ville de Carpentras. A savoir le bonbon de forme tétraédrique qu'est le berlingot. La suite est une croissance régulière de la société avec des diversifications dans la biscuiterie en 2008 et la glace en 2012. Cette même année, la société ouvre une boutique à Carpentras en face de la bibliothèque-musée L'Inguimbertaine. « En 2019, j'ai vendu ma marque de berlingots Clavel à la Confiserie 1844 dont le site de fabrication est sur Monteux. Cette vente concernait ma marque pour la grande distribution », explique Serge Clavel, le co-dirigeant de l'entreprise.



Serge Clavel

Ecrit par le 3 juillet 2026



René Clavel travaille toujours dans l'entreprise à 87 ans

L'histoire de la famille Clavel

La famille Clavel travaille dans la confiserie depuis 1930. L'arrière-grand-père de Serge Clavel, Léon Clavel, était pâtissier à Avignon. Elle s'installe ensuite à Carpentras, près de la Porte d'Orange et le père de Serge, René, continue l'affaire. Serge et son frère Jean reprennent le flambeau en 2002. Ils quittent la porte d'Orange pour créer une boutique aux Platanes, la confiserie Nano. En 2012, ils reprennent un ancien bar et créent un salon de confiserie, place Aristide Briand, en plein centre ville de Carpentras. Charlotte, la fille de Jean, est la responsable de cette boutique.

René Clavel, toujours au travail

René Clavel a 87 ans. Bon pied bon œil, il continue de donner un coup de main à la confiserie tous les matins dès cinq heures. » J'ai pris ma retraite à 75 ans mais j'aime encore travailler à la fabrication. J'ai créé la boutique Porte d'orange à Carpentras en 1966. Nous avons aujourd'hui cinq générations de

Ecrit par le 3 juillet 2026

confiseurs. Mon grand-père Léon a créé la première confiserie à Avignon. Mon père Marcel lui a succédé. J'ai transféré le site sur Carpentras ensuite. Mes deux fils Serge et Jean ont rejoint l'affaire au début des années 80. Mes petits-enfants, Charly et Charlotte, sont à la vente de la boutique depuis une dizaine d'années «

Deux achats en 2025

« J'ai eu l'opportunité de racheter deux fonds de commerce intéressants sur le Cours, dans une commune attractive, à Saint-Didier », explique Serge Clavel. La première boutique est l'ancienne pâtisserie Martichon, qui dispose d'un très bel atelier de fabrication au sous-sol de 100 m². « Nous avons transféré une grande partie de notre production dans ce bel outil de travail. Seule les glaces sont fabriquées à Carpentras. » La seconde boutique était une ancienne blanchisserie. « Nous allons proposer à la clientèle de la confiserie dans ce lieu, avec des démonstrations de fabrication. » Jean Clavel, le frère de Serge, tenait jusqu'alors la boutique de Fontaine-de-Vaucluse qui va fermer. Il va venir sur ce lieu assurer son savoir-faire. Pour tenir ces deux boutiques, trois personnes sont sur le pont, deux vendeuses et Charly, le fils de Serge.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Charly Clavel tient la nouvelle boutique de pâtisserie de Saint-Didier

Ecrit par le 3 juillet 2026



Une gamme large de produits

- Des biscuits variés comme les navettes, croquants, meringues et autres spécialités provençales
- Des pâtes de fruits (coing, fraise de Carpentras)
- Une quinzaine de confitures contenant des fruits locaux 100 % naturels
- Des chocolats festifs
- Des chiques (grosses sucettes)

Un premier été satisfaisant

« Le premier été 2025 a été satisfaisant avec une clientèle de locaux et de touristes bien présents sur la commune de Saint Didier. » L'objectif pour les deux boutiques est d'arriver en 2026 sur un rythme de croisière, en étant davantage connue de la clientèle.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement sur ses deux boutiques. La transmission de l'entreprise à la dernière génération, Charly et Charlotte, la fille de Jean, est en réflexion. Depuis début décembre, l'activité bat son plein pour les fêtes de fin d'année. Vient actuellement la traditionnelle brioche. « Nous avons la même recette depuis mon arrière-grand-père en 1930, sans aucun changement. Tout le mois de janvier sera bien évidemment consacré à la fabrication et à la vente de cette couronne briochée à la fleur d'oranger », explique Serge Clavel.

Clavel en bref

Activité : fabrication de berlingots, de pâtes de fruits, de confitures, de biscuits, de chocolats et de glaces

Création : 2002

Une boutique de vente de 180 m2 (salon de thé, glacerie et vente au détail) à Carpentras

Deux nouvelles boutiques ouvertes l'été 2025 à Saint Didier de 60 m2 chacune

Chiffre d'affaire : 800 000 € en 2025 et un objectif d'un million en 2026

Effectifs : 8 salariés permanents

Répartition du capital : 100% familial

Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838

Ecrit par le 3 juillet 2026



1838, c'est l'année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C'est là, au [Domaine Les Teyssonnières](#) à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L'ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d'une crise cardiaque alors que son fils unique, Franck, n'avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l'AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, [Franck Alexandre](#) a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Et depuis 2023, avec son diplôme d'œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l'exploitation familiale. Et c'est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l'INAO après de longues années d'efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonnières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d'un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.



Ecrit par le 3 juillet 2026



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : contact@lesteyssonnières.com / 04 90 12 31 31

MASFER : une transmission en douceur pour cette entreprise de création haute couture en acier et aluminium

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le « savoir-fer », c'est l'ADN de [Philippe Catinaud](#), cet ingénieur issu des Arts et Métiers qui a repris la Métallerie Artisanale de Serrurerie et de Ferronnerie ([MASFER](#)) en 2001 et s'est implanté sur la zone de la Cigalière au Thor.

Une maison qui a misé sur l'innovation, la fiabilité, la solidité et qui propose des solutions pour tout ce qui concerne les fenêtres, portes, portails, pergolas, rampes, grilles, charpentes, gardes au corps, escaliers hélicoïdaux ou en colimaçon, parois anti-feu, pare-balles ou anti-effraction en aluminium, en acier et aussi en verre pour laisser entrer la lumière au maximum.

Au fil des ans, Philippe Catinaud a sélectionné et constitué une équipe de 24 salariés, dont 17 « compagnons » comme il les appelle, ces artisans compétents. Il accumule les chantiers d'excellence : Palais des Papes, Musée Campredon, théâtres antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, site mémoriel du Camp des Milles à côté d'Aix-en-Provence. Et il propose du sur-mesure pour un résultat brut, verni, rouillé, noir, thermo laqué, lisse, satiné ou texturé, au choix selon le goût de chacun.

Ecrit par le 3 juillet 2026

« L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable. »

Philippe Catinaud

« À 60 ans je n'étais pas encore prêt à transmettre, mais à 67 ans, je l'ai fait. Or, un de mes compagnons, [Joan Ballay](#) est venu me voir et m'a dit 'ça m'intéresse'. On a échangé pendant des mois, envisagé l'avenir, on s'est mis d'accord sur un prix de vente. C'est courageux, lui qui est marié et père de famille, d'avoir vendu sa maison pour avoir un apport conséquent et faciliter le prêt bancaire. Il l'a fait, il est prêt pour une nouvelle aventure, c'est un réel engagement dans ce monde anxieux, il croit en l'avenir et dans l'entreprise, tout le monde est content, lui, moi et ses camarades. Il va assurer une forme de continuité, de compétence, d'éthique. On n'est pas racheté par un groupe, un fonds de pension. L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable de la chaîne MAFER, où on partage les mêmes valeurs du travail, du respect, de la parole donnée. »

D'ouvrier à dirigeant

Joan Ballay a débuté dans la métallerie de son papa dans le Gard à l'âge de 15 ans. Il a été embauché par Philippe Catinaud il y a 5 ans, à la fin du confirmation, il se souvient de la date avec précision, c'était le 20 mai 2020. « D'abord comme ouvrier, puis il s'est occupé des soudures, il est devenu chef de poste, ensuite conducteur de travaux et chargé d'affaires métallerie, donc mon bras droit, explique de Philippe Catinaud. Une belle progression grâce à son savoir-faire, sa détermination, son envie d'apprendre, d'évoluer et la confiance du boss. Et aujourd'hui à 40 ans, dont 25 de métier, il a pris ses marques petit à petit et il succède au patron.

Il a été présenté aux fournisseurs, aux clients, il s'est installé dans le bureau du chef qui lui, s'est aménagé un petit local, à côté, pour l'assister discrètement si nécessaire et assurer une forme de « tuilage » bienveillant. Et l'entreprise se porte bien, le chiffre d'affaires qui était de 3,8M€ l'an dernier devrait grimper à 5M€ en 2025. Grâce notamment au chantier de la Fédération du BTP 84 à Agroparc qui sera livré à la fin de l'année, mais aussi à des chantiers privés de milliardaires autour du Golfe de Saint-Tropez qui désirent des menuiseries très haut de gamme en laiton, cinq fois plus chères que l'acier et l'aluminium qu'on utilise dans l'accastillage des yachts et des voiliers de luxe pour leur qualité de robustesse anti-corrosion.

« La valeur n'attend pas le nombre des années », confirme dans un large sourire Philippe Catinaud, ravi d'avoir trouvé un « fils spirituel » pour lui succéder à 40 ans à la tête de l'entreprise qu'il a créée il y a près d'un quart de siècle et qui a su, avec son équipe de compagnons motivés, lui forger une réputation d'airain, bien au-delà du Vaucluse.

Contact : 04 90 38 27 49

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds



René Modica a 77 ans, [Quentin Nivet](#) en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le

Ecrit par le 3 juillet 2026

rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

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

Ecrit par le 3 juillet 2026



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 « [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.

Ecrit par le 3 juillet 2026

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](#).



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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 ».



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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.

Ecrit par le 3 juillet 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

Ecrit par le 3 juillet 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

Ecrit par le 3 juillet 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 événement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Ecrit par le 3 juillet 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



Ecrit par le 3 juillet 2026

réserveation 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. Réserveation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant [ce lien](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026

20 CHEFS POUR UN GALA 3 ÉTOILES !
TRANSMISSION
 AU PROFIT DE L'ASSOCIATION FRANCO-BOLIVIENNE LA GOURMANDISE FESTIVAL
 3^{ÈME} ÉDITION

10 CHEFS étoilés
10 Meilleurs Ouvriers de France
UNIS POUR UN DÎNER
FRANCO-BOLIVIEN
D'EXCEPTION

MERCREDI 19 OCTOBRE 19h 🍀
PALAIS DES PAPES

DÎNER CARITATIF AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS
CHEFS : EMMANUEL RENAUT ***, RÉGIS MARCON ***, GLENN VIEL *** MICHEL TROIS-GROS ***, JULIEN CHAZAL, PATRICE LEROY, BENJAMIN BRUSSIAUD, MARC FONTANNE *, GUILHEM SEVIN, PASCAL AUGER *, FLORENT PIETRAVALLE *, XAVIER MATHIEU *, ÉDOUARD LOUBET ** (PARRAIN DE LA SOIRÉE), & MATHIEU DESMARET

MOFS : KÉVIN CHAMBENOIT, FABRICE SOMMIER, MATTHIEU ATZENHOFFER, JOSIANE DÉAL, VINCENT BALLOT, YANN BRYN (PARRAIN DE L'ASSOCIATION), ARNAUD LARHER, FRÉDÉRIC DUPRÉ, JULIEN ALVAREZ (CHAMPION DU MONDE) & MARIANNE LOUGE

AVEC LA PARTICIPATION DES ÉLÈVES DU LYCÉE ALEXANDRE DUMAS, DU CFA ET DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON ET LE SOUTIEN AMICAL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

INFOS RESERVATION : 06 37 65 88 60 - WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM

CREATION & AGENCIE RHINOFERBIB.COM



Ecrit par le 3 juillet 2026

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

J.R.

In Extenso Finance & Transmission poursuit son développement en Provence-Alpes-Côte d'Azur



[In Extenso Finance & Transmission](#), filiale du groupe d'expertise comptable [In Extenso](#) dédiée au conseil et aux opérations de cession, acquisition, transmission et financement, renforce son implantation en

Ecrit par le 3 juillet 2026

Provence-Alpes-Côte d'Azur. Dans ce cadre, cet acteur de référence en France dans le conseil en stratégie et l'ingénierie financière ainsi que dans l'accompagnement et la conduite d'opérations de cession, acquisition et financement pour les PME et leurs dirigeants, vient d'annoncer l'arrivée de [Bernard Cendrier](#), directeur associé, à Meyreuil, près d'Aix-en-Provence.

« Je suis ravi de rejoindre cette région dynamique et attractive en matière de cessions-transmissions, explique Bernard Cendrier. La période post-covid ouvre de nouveaux débouchés pour les entreprises dans des secteurs comme le génie climatique, le 'facility management' pour les acteurs de l'énergie et du BTP, mais aussi le secteur de l'éducation notamment post-baccalauréat où il faut s'attendre à des mouvements de consolidation dans des filières de niche. Je mets au service des dirigeants et de leurs entreprises ma connaissance de l'écosystème local (banquiers, avocats), mon expérience professionnelle mais aussi notre formidable maillage national à travers nos bureaux IEFT et les agences d'In Extenso. »

En activité dans les bureaux de Paris depuis 2019, Bernard Cendrier rejoint la région Sud pour s'occuper du développement de l'activité Finance et Transmission. Ce dernier dispose d'une vingtaine d'années d'expérience comme directeur Fusions-Acquisitions au sein de plusieurs grands groupes internationaux (Gaz de France, Rhodia, Solvay). Il a une expertise particulière dans les secteurs de l'énergie et de la chimie, des services B to B, et de l'éducation qui ont été particulièrement porteurs ces derniers mois dans la région. Il anime par ailleurs des cours de finance pour le MBA Executive de l'EM Lyon.

Au plus près des clients

« Cette arrivée s'inscrit pleinement dans la stratégie de développement de nos activités Finance & Transmission avec un large déploiement en régions, précise [Yoann Melloul](#), directeur associé en charge du réseau régional. Avec cette présence à Meyreuil pour couvrir la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le groupe In Extenso montre sa volonté de proposer, aux côtés de nos associés experts-comptables, une offre au plus près des besoins des clients, entrepreneurs et dirigeants de PME / ETI dans leur projet de financement ou de cession-transmission. La solide expérience et la connaissance fine du tissu économique régional de Bernard sont des atouts déterminants pour les entreprises locales, qui recherchent de nouvelles voies de développement. »

Reconnu comme un des leaders français du 'Small market', In Extenso Finance & Transmission accompagne les entreprises de 1 à 100M€ de chiffre d'affaires et a réalisé plus de 1 000 opérations de fusions et acquisitions. In Extenso Finance & Transmission s'appuie sur le réseau des 255 agences In Extenso en France dont notamment celles [d'Avignon](#), [Nîmes](#) ou bien encore [Aix-en-Provence](#).

L.G.

Comment constituer un patrimoine pour ses

Ecrit par le 3 juillet 2026

enfants ?



« Pouvoir transmettre à ses enfants, matériellement ou non, est un enjeu intemporel qui a pris de nombreuses formes au cours des siècles, explique [Patrimoine store](#), plateforme spécialisée dans l'investissement immobilier. L'immobilier constitue le patrimoine préféré à transmettre des Français. Loger ses enfants ou bien leur permettre de pouvoir épargner est et restera une aide précieuse. Le gouvernement français veut faciliter cette transmission à l'aide de mise en place de dispositifs et projets de lois. Les aléas de la vie et les imprévus doivent également être considérés et anticipés pour minimiser au mieux les risques. »

Constituer le patrimoine de ses enfants en investissant dans l'immobilier

Que ce soit en période de crise ou non, l'immobilier reste et restera une demande de la part des Français. Le besoin de se loger justifie un placement sûr qui ne pourra pas être impacté comme les autres industries. Un investissement qui permet par ailleurs de faire fructifier son épargne en mettant par exemple son bien en location. Autant de facteurs qui font de l'investissement immobilier la solution

Ecrit par le 3 juillet 2026

d'investissement préférée des Français. Environ 25%1 de la population française privilégierait ce type de placements.

Le besoin et la possibilité de transmettre son patrimoine

La conjoncture économique et sanitaire qui s'installe depuis des années maintenant, a accentué ce besoin de constituer son patrimoine mais également de pouvoir le transmettre en cas d'évènement tragique. Le gouvernement prévoit donc ces situations avec la « donation simple », la « donation- partage », afin d'éviter à ces successeurs l'impossibilité d'accès au bien de leurs familles à cause d'un coût trop onéreux. Au-delà de ces dispositifs de donation, des solutions alternatives existent comme la SCI, le démembrement... Les aléas de la vie restent des facteurs imprévisibles qui se doivent d'être anticipés malgré des dispositions tels que le testament.

Se faire accompagner

« Patrimoine Store rassure donc les particuliers qu'elle accompagne en étant présente auprès de ses clients en cas de problème, assure la plateforme créée en 2015 par [Arnaud Groussac](#). Dès le début du projet, l'entreprise prend en compte l'ensemble des éléments du dossier et analyse la fiscalité du client afin de proposer le montage le plus adapté à l'objectif comme la création éventuelle d'une société (SCI, SCPI,...) De plus, c'est à la demande du particulier que l'offre de Patrimoine Store se dessinera, avec un niveau d'accompagnement proportionnel au besoin de l'investisseur. Un pari permettant de dégager du pouvoir d'achat renforcé par une politique 0% de commission promoteur. Les particuliers peuvent ainsi investir en confiance sans soucier de leurs générations futures. »