Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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 vauclusien 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Wordskills : 6 médailles pour les élèves de la CCI de Vaucluse



6 apprenants de la CCI de Vaucluse ont participé aux épreuves nationales et européennes des Wordskills qui viennent de s'achever. Ils ont tous remporté une médaille.

4 alternants des écoles de la CCI de Vaucluse ont participé aux Wordskills France qui se sont déroulés à Lyon du 14 au 16 septembre. Ils ont tous les quatre remportés une médaille : le duo Romain Deperne et Axel Corsiez, catégorie Cybersécurité en ingénierie information, a obtenu la médaille d'argent ; Naël Tamghart, catégorie cuisine, a obtenu la médaille d'argent ; Luca Tabone, catégorie service en salle, a obtenu la médaille d'excellence.

Lire également – « CCI de Vaucluse : près de 300 élèves diplômés »

2 apprenants Europe

La compétition des Worldskills existe également au niveau Européen. Lors de ces « Euroskills », organisés à Gdansk en Pologne, deux apprenants des écoles de la CCI de Vaucluse ont remporté une médaille : Saïd Soumaila a remporté la médaille de bronze dans le métier cuisine ; Mathis Foucart, qui concourait dans la catégorie service en salle, a remporté la médaille « Best of nation » décernée par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

l’Equipe de France.



Saïd Soumaila a remporté la médaille de bronze dans le métier cuisine © CCI de Vaucluse

Une mise à l’honneur des apprentis prochainement organisés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La CCI de Vaucluse a déclaré que ces récompenses sont « une belle continuité après les titres de [leurs] anciens élèves Thibault Idenn, Nathan Colette et Maëlle Jegou, qui avaient remporté de belles victoires aux Worldskills en 2013, 2017 et 2018 ».

Une mise à l'honneur de ces apprentis sera prochainement organisée sur le campus de la CCI de Vaucluse.

Les apprentis de la CCI de Vaucluse récompensés aux sélections régionales du concours Worldskills

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La finale nationale de la 47ème édition du plus grand concours mondial des jeunes talents Worldskills aura lieu à Lyon du 13 au 16 septembre prochain. Lors des sélections régionales, les apprentis de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse ont remporté sept médailles, dont trois en or.

Le concours récompense le savoir-faire et la créativité des jeunes venus du monde entier dans plus de cinquante métiers liés à l'alimentation, l'industrie, l'automobile, la communication, les services, le végétal, ou encore le bâtiment. Lors de ces sélections régionales, la CCI de Vaucluse a présenté des candidats dans 4 catégories : cuisine, service en salle, sommellerie et cybersécurité. Tous ces candidats ont été récompensés. Les médaillés d'or représenteront la Région Sud à la finale nationale en septembre prochain.

Les apprentis récompensés

Pour la catégorie Cybersécurité, c'est le duo composé de Romain Deperne et Axel Corsiez, apprenti en deuxième année de Manager en ingénierie Informatique Spécialisation CyberSécurité (M2i) qui a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

remporté la médaille d'or. Baptiste Gelly et Lucas Sellenet, en première année M2i, ont remporté la médaille d'argent. Quant à la médaille de bronze, elle a été attribuée à Nathan Jimenez et Hugo Tourrès, qui sont en deuxième année de M2i. Parmi ces lauréats, deux sont sous contrat d'alternance dans des entreprises vauclusiennes : Hugo Tourrès dans l'entreprise thoroise Serpe, et Baptiste Gelly dans l'entreprise pertuisienne Pellenc ST.

Pour la catégorie Service en salle, Lucas Tabone, apprenti en Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a décroché la médaille d'or.

Pour la catégorie Cuisine, Naël Tamghart, apprenti en Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de restaurant à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a également remporté la médaille d'or.

Pour la catégorie Sommellerie, Cynthia Maillet, apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a remporté la médaille d'argent. Clara Moschietto, apprentie en Mention Complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, a quant à elle décroché la médaille de bronze.

V.A.

WorldSkills 2022 : deux candidats Avignonnais médaillés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Lors de la finale mondiale de la 46ème compétition WorldSkills, quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre candidats, deux sont Avignonnais.

Anciennement appelée Olympiades des métiers, la compétition des métiers WorldSkills est la plus grande compétition mondiale de la jeunesse et des métiers. Cette compétition consiste à réaliser, devant un public et dans un temps limité, une production qui concentre les difficultés techniques de chaque métier. Elle se déroule en trois étapes : sélections régionales, finale nationale et finale mondiale.

Véritable outil dynamique de promotion des métiers, ces jeunes de moins de 23 ans peuvent ainsi mettre en avant leur savoir-faire dans une compétition qui réunit 85 pays. Lors de la finale mondiale de la 46ème compétition WorldSkills, quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre champions, deux sont Avignonnais.

Lauréats WorldSkills 2022 de la région Sud :

- Médaille d'Or – Emmanuel Young (Eguilles), arts graphique et pré-presse.
- Médaille de Bronze – Pierre Loir (Marseille), construction digitale.
- Médailles d'Excellence – Somphon Sy (Avignon), cyber sécurité.
- Médailles d'Excellence – Corentin Tougay (Avignon), cyber sécurité.

« Pour la 1ère fois, tous les candidats de notre région sélectionnés en équipe de France ont obtenu des médailles aux finales mondiales WorldSkills ! Notre jeunesse a du talent et a su parfaitement le démontrer lors de cette 46ème édition. Les participants ont donné le meilleur d'eux-mêmes, ils se sont surpassés pour représenter leur discipline et leur région » a déclaré Renaud Muselier, Président de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France.

Ces victoires mettent en avant le territoire régional et ses opportunités. Par ailleurs, la région a financé la 45ème, 46ème et 47ème compétitions à hauteur de respectivement 300 000€, 370 000€ et 400 000€. Elle est également candidate pour accueillir les finales nationales de la 48ème compétition en 2025.

J.R.

---

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46ème édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Pétersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46ème édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguet, directrice CFA Régional, campus d'Avignon, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WordSkills' ?

La 'WorldSkills Compétition' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de WorldSkills International, près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon Armel Le Compagnon, Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.