

# Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre



**Espéré avant l'été, le Quai des Saveurs, le nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse, ouvrira finalement en novembre. Situé sur le parvis fraîchement rénové de la gare-centre il offrira un panorama unique sur l'entrée principale de la cité des papes.**

« Ce sera la vitrine des valeurs enseignées aux apprentis de notre Ecole hôtelière des Fenaisons et de l'excellence de nos produits du terroir et de nos vins des Côtes-du-Rhône » explique [Gilbert Marcelli](#), le président de [la Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) qui a enlevé le marché lancé par [SNCF-Gares & connexions](#) afin d'assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

« Un jour, avec la maire d'Avignon, on s'est demandé où on pouvait se retrouver, discuter, boire un coup, manger dans un lieu sympa offrant une belle vue sur l'entrée principale de la cité des papes. Aussitôt, Cécile Helle a évoqué le réaménagement du parvis de la Gare centre, à l'entrée de la ville où passent chaque année 3 millions de voyageurs de toutes les nationalités. On pourrait créer quelque chose là » a-t-elle suggéré au président de la CCI 84.

Il poursuit : « L'appel d'offres a été lancé en septembre 2023, on a déposé notre dossier en décembre,

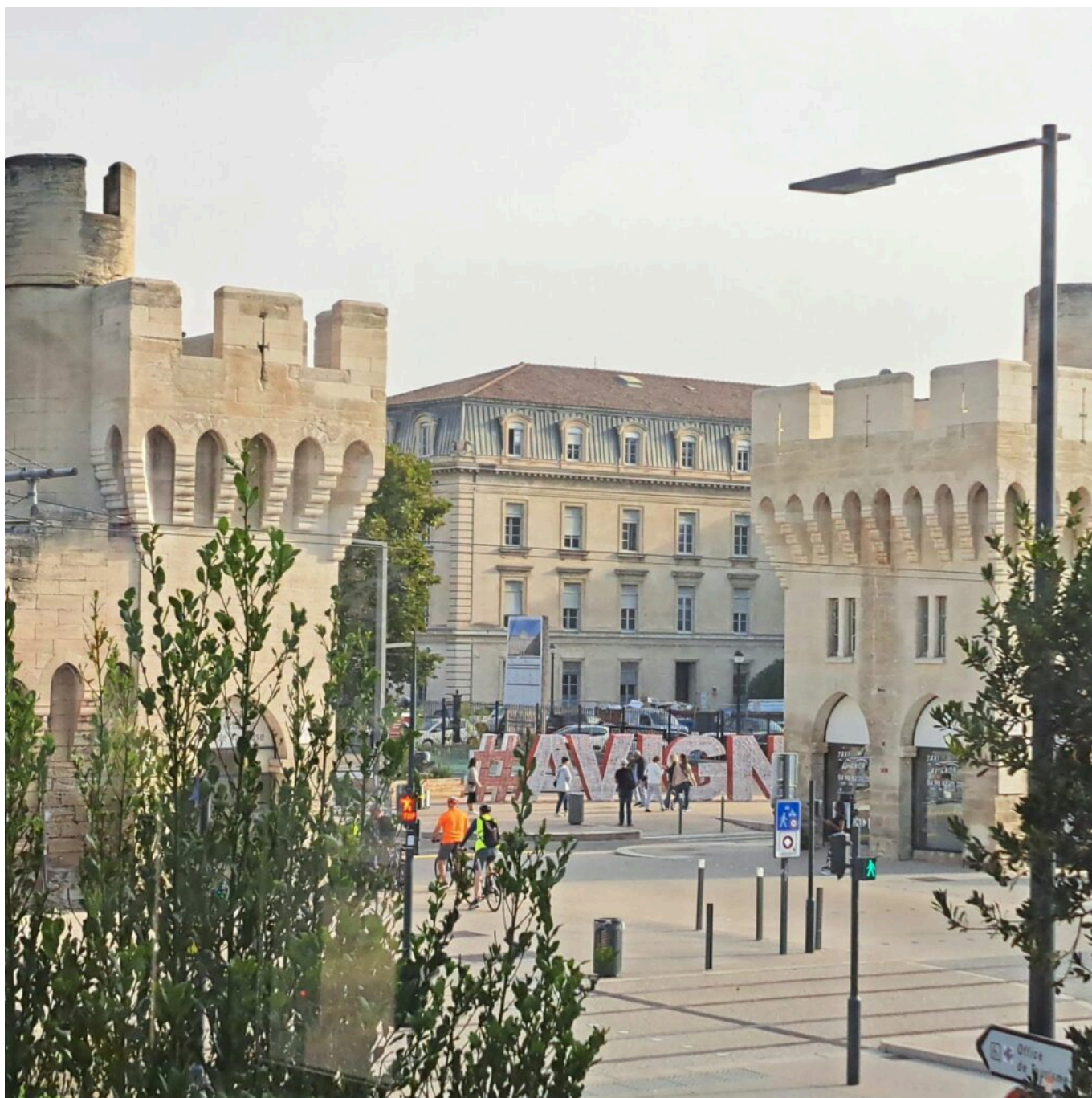
Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024

après de la SNCF, on a eu l'autorisation de chantier fin août 2024 en procédure accélérée et depuis, on nous a remis les clés et on fonce avec [l'architecte avignonnais Andrea Bortolus](#) et [Citadis](#) ».



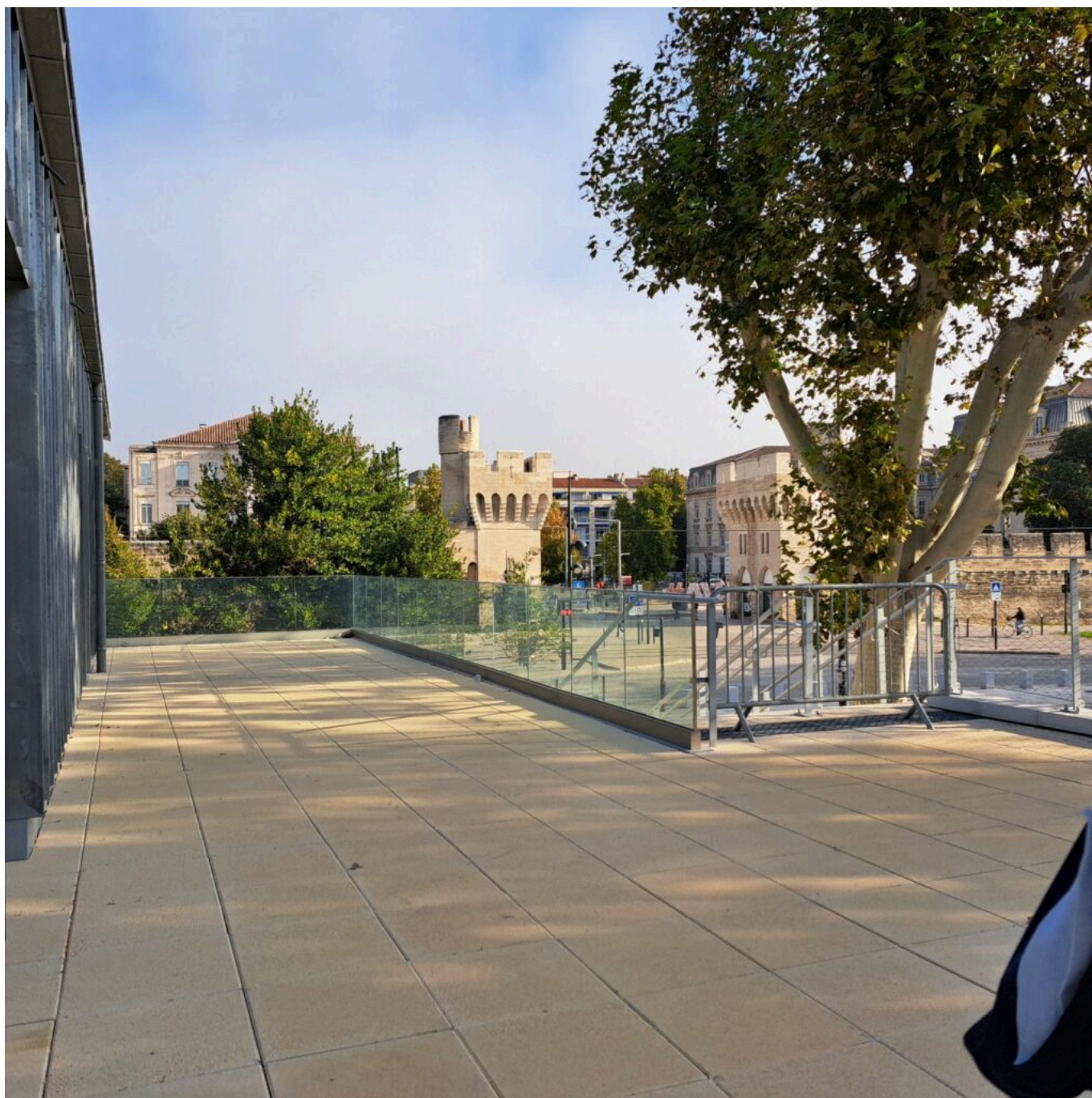
La terrasse côté gare.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024



La vue depuis le restaurant.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024



La terrasse côté rempart.

« En tout, à terme, on crée quand même 22 emplois. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024

*Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse*

Ce restaurant d'application pour les apprentis de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA), que ce soit en salle ou en cuisine fera 200m<sup>2</sup>, dont 100m<sup>2</sup> de terrasses, une qui regarde vers la gare, l'autre vers la rue de la République, les remparts et le siège de la Chambre de commerce, un lieu emblématique d'Avignon, en cœur de ville.

« A sa tête, il y aura deux élèves des Fenaisons qui ont remporté les World Skills (ndlr : le mondial des métiers), Saïd et Gaël qui gèreront la salle, chapeautés par le directeur de leur école, Patrice Le Roy, ils seront entourés de 9 apprentis. En tout, à terme, on crée quand même 22 emplois » précise Gilbert Marcelli, toujours plein d'allant.

[\(Vidéo\) La CCI de Vaucluse prend le train de la restauration en gare centre d'Avignon](#)

### **Un service continu de 5h30 à 23h**

50 couverts seront servis à l'intérieur, 80 sur les terrasses, service continu du 1er train à 5h 30 du matin au dernier à 23h. L'offre sera hybride, 'bistronomique' et 'snacking' avec un souci d'alimentation de qualité, nature, durable, comprenant notamment des fruits et légumes en circuits courts, de la ceinture verte d'Avignon comme avec [l'association de réinsertion Semailles](#) par exemple.

Xavier Mathieu le chef étoilé [du Phébus](#) à Joucas dans le Luberon (également président de la commission Enseignement-Hôtellerie-Restauration de la CCI84), aura un œil avisé sur les menus. Comme Arnaud Strasser, le patron de [La Mère Germaine](#), autre établissement iconique de Châteauneuf-du-Pape qui parraineront ce lieu dont le maître-mot est l'excellence.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024



L'établissement disposera d'une capacité de 50 couverts en intérieur. Crédit : Studio BT architectes-CCI de Vaucluse

Tour à tour, d'anciens chefs qui ont enseigné à l'École hôtelière de la cité des papes ou qui y ont fait leurs études, viendront mettre la main à la pâte au Quai des Saveurs, comme Christian Etienne, [Robert Brunel](#), [Guilhem Sevin](#) ou [Mathieu Desmarest](#). Depuis qu'elle a été créée en 1968, elle a formé plus de 6 000 chefs, l'un des derniers en date, n'est autre qu'[Alexandre Mazzia](#), chef triplement étoilé dans le Guide Michelin, installé à Marseille depuis une dizaine d'années, sur le Prado, qui a aussi conçu les menus des athlètes du Village Olympique de Paris 2024.

### **Un projet qui a donné des idées à la SNCF pour le reste de la région**

« Il y a une quarantaine d'ouvriers qui se succèdent sur ce chantier, entre électriciens, menuisiers, métalliers, vitriers, plombiers, peintres et plaquistes. Les baies vitrées sont larges et laissent passer la lumière. Pour le bar, une plaque de marbre de Carrare d'une seule pièce a été commandée, elle fera plusieurs mètres de long et donnera une ambiance chic à ce lieu, avec les tabourets hauts, les fauteuils et canapés en 50 nuances de gris, taupe, blanc cassé et beige » précise l'architecte italien Andrea Bortolus qui a innové puisque le panneau de chantier qui trône à l'entrée du chantier est numérique et qu'il suffit du QR Code (voir en fin d'article) pour savoir quelles entreprises ont été retenues pour finaliser ce restaurant.

Le Quai des Saveurs doit ouvrir fin novembre, avec à la clé une concession de la SNCF de 12 ans qui a d'ailleurs demandé à Gilbert Marcelli et à ses services de la CCI 84 de 'plancher' sur l'aménagement d'autres gares de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Gard rhodanien, afin de mieux animer ces cœurs de villes.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024



De gauche à droite : Régis Laurent, secrétaire général de la CCI de Vaucluse, l'architecte Andrea Bortolus et Gilbert Marcelli, président de la CCI.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024



Une quarantaine de personnes interviennent actuellement sur le chantier.

**Scannez ou cliquez sur le QR code**



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 octobre 2024

**ci-dessous pour consulter le panneau de chantier**

