

Ecrit par le 2 avril 2025

## Avignon : journée portes ouvertes de l'Académie Vaucluse Provence



**Après avoir ouvert les portes du campus de Pertuis de l'[Académie Vaucluse Provence](#), la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) ouvre les portes des campus d'Avignon et Agroparc ce samedi 22 mars.**

Ce samedi, le public pourra découvrir les deux campus avignonnais de l'Académie Vaucluse Provence et leurs 45 formations, de niveau CAP à Bac+5. À Agroparc, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et professionnels en reconversion pourront se renseigner sur les domaines de l'industrie, l'énergie, la métallerie, le tertiaire qualité environnement, le développement durable et le numérique. Sur le campus situé Allée des Fenaisons, ce seront les domaines de l'hôtellerie-restauration, la santé-social, le numérique et le business management qui seront mis en avant.

Ecrit par le 2 avril 2025

Des visites guidées des campus seront programmées. Il sera possible d'obtenir des conseils personnalisés sur les choix de formations, de s'entretenir avec des professeurs et des étudiants pour échanger sur les cursus. Il sera également possible de s'inscrire sur place aux formations proposées. Le public pourra profiter de diverses animations thématiques autour de l'hôtellerie-restauration, le numérique et le business management.

**Samedi 22 mars. De 9h à 15h. Campus Agroparc : 60 Chemin de Fontanille, Avignon. Campus Avignon : Allée des Fenaisons, Avignon.**

## L'Académie Vaucluse Provence ouvre les portes de son campus à Pertuis



Ecrit par le 2 avril 2025

**Ce samedi 15 mars, la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) organise une journée portes ouvertes sur le campus de Pertuis de l'[Académie Vaucluse Provence](#). L'occasion de découvrir les formations de l'établissement.**

Ce samedi, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et salariés en reconversion professionnelle sont invités à venir découvrir le campus pertuisien de l'Académie Vaucluse Provence et ses formations dans des domaines qui recrutent. Le site de Pertuis est celui de l'ancienne école Nextech, reprise par la CCI en novembre dernier, et intégrée à l'Académie Vaucluse Provence. Cette journée sera donc marquée par la nouvelle dynamique initiée par la CCI de Vaucluse depuis cette reprise.

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

De nombreuses formations en Bac, Bachelor, BTS, Mastère, ou encore Titre professionnel, seront présentées aux visiteurs, dans les domaines de la vente, du numérique, du management commercial, ou encore du développement durable. En plus d'obtenir des conseils sur les différentes formations du campus de Pertuis, le public pourra rencontrer les équipes pédagogiques et visiter le site.

**Samedi 15 mars. De 9h à 13h. Académie Vaucluse Provence. 180 Rue Philippe de Girard. Pertuis.**

Écrit par le 2 avril 2025

**JPO**  
JOURNÉE PORTES OUVERTES

BTS - BACHELOR - MASTER  
TITRE PROFESSIONNEL

VENTE  
MANAGEMENT COMMERCIAL  
NUMÉRIQUE  
DÉVELOPPEMENT DURABLE

SAM 15 MARS 9H - 13H PERTUIS

**ACADEMIE**  
VAUCLUSE - PROVENCE

CCI VAUCLUSE

CAMPUS PERTUIS 180 RUE PHILIPPE DE GIRARD

## **Awen Franceschi, élève de l'Académie Vaucluse Provence gagne la 70e finale nationale du meilleur apprenti cuisinier de France 2024**

Écrit par le 2 avril 2025



**Awen Franceschi, 17 ans, élève de l'Académie Vaucluse Provence, a remporté la 70<sup>e</sup> édition du concours du meilleur apprenti cuisinier de France 2024, sous la bannière de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La finale a eu lieu le 13 janvier au [Vatel Académie](#) de Lyon au sein duquel s'affrontaient 12 candidats issus de la sélection de 120 apprentis venus du monde entier.**

### **Les plats du concours**

*Pour se hisser au plus haut niveau, les candidats ont dû réaliser en entrée : des Cuisses de grenouilles pannées au Tandoori, dorées au poêlon, accompagnées de son jus de persil au beurre noisette. Le plat a consisté en un Pigeon de Bresse laqué au miel, crumble de pignon de pin, avec sa compotée de fenouil au cumin et sauce à la diable. Enfin, le dessert était un soufflé au chocolat Guanaja.*

### **La grille d'évaluation**

Ecrit par le 2 avril 2025

Le talent des apprentis cuisiniers a été jugé sur la maîtrise des techniques, l'équilibre des saveurs et l'esthétique des assiettes.



Ewan Franceschi de retour à l'Académie Vaucluse Provence, félicitée par la profession

### La lauréate du concours

Awen Franceschi, apprentie du CFA (Centre de formation des apprentis) de [l'Académie Vaucluse Provence](#) à [l'Hôtel La villa Gallici d'Aix-en-Provence](#) avait déjà remporté la première place -parmi 11 autres candidats-, après 4 heures intenses d'épreuves, lors de la finale régionale du concours du meilleur apprenti de France cuisine qui s'était tenue à Marseille, au [lycée hôtelier Jean-Paul Passadat](#), en novembre dernier.

### La région Paca à l'honneur

Elle a donc représenté la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de la finale nationale à Lyon. Deux autres apprentis ont également brillé lors de cette compétition : Bastien Allibert, apprentis au [Château](#)



Ecrit par le 2 avril 2025

[Olive et raisin à Fontaine-de-Vaucluse](#) et Elian Patrigeon, apprenti au [Vallon de Valrugues Hôtel, Spa et Villas](#) \*\*\*\*\*

### **Les félicitations d'Eric Fréchon à Awen Franceschi**

«Félicitations à la gagnante, qui a su faire preuve d'une régularité exemplaire, que ce soit sur son entrée, son plat ou son dessert, a souligné [Eric Frechon](#), le parrain de cette 70<sup>e</sup> édition et chef multi-étoilé. Je tiens à saluer Awen Franceschi pour cette performance, car c'est avec ce niveau d'exigence que l'on remporte des concours. C'est une grande fierté d'être le parrain de ce concours organisé par les Maîtres Cuisiniers de France. La transmission est une valeur essentielle, et cet investissement dans l'apprentissage, ainsi que la mise à l'honneur des talents de chaque région, sont des initiatives fondamentales.»

### **L'Association des Maîtres Cuisiniers de France**

Fondée en 1951, [l'Association des Maîtres Cuisiniers](#) de France est l'une des plus prestigieuses associations culinaires au monde. Elle regroupe les meilleurs chefs français et internationaux, ayant pour mission de promouvoir l'excellence de la cuisine française à travers le respect des traditions culinaires et la transmission du savoir-faire. L'association œuvre également pour la formation des jeunes chefs, le respect des produits et l'innovation culinaire.

Ecrit par le 2 avril 2025



## Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Ecrit par le 2 avril 2025



**« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »**

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après

Ecrit par le 2 avril 2025

avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ecrit par le 2 avril 2025

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00

Ecrit par le 2 avril 2025

ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

## La Fondation du Sport français fait étape à Avignon pour soutenir les clubs vauclois



Écrit par le 2 avril 2025

**Dans le cadre de l'opération 'Tour de France - Soutiens ton club engagé', la [Fondation du Sport français](#) s'est arrêtée en Vaucluse pour une soirée dédiée à la promotion et au soutien des clubs sportifs amateurs, coorganisée par le [Département de Vaucluse](#) et accueillie par la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) à l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon. L'occasion pour ces derniers d'en apprendre plus sur comment diversifier leurs sources de financement et pour les entreprises et particuliers de s'engager localement à travers des projets sportifs.**

Le dispositif 'Soutiens ton club', initié par la Fondation du Sport français, est dédié aux clubs sportifs souhaitant financer leurs projets par le mécénat. Dans le cadre de son Tour de France, coorganisé avec [France Travail](#) et [Les entreprises s'engagent](#), la Fondation a fait une halte à Avignon le jeudi 24 octobre pour faire découvrir ce dispositif aux représentants des clubs vauclusiens, ainsi qu'aux chefs d'entreprises.

Pour l'occasion, une cinquantaine de clubs sportifs de Vaucluse étaient présents et ont pu prendre connaissance du dispositif, proposé par la Fondation, dont l'objectif est de démocratiser la pratique sportive amateur et d'encourager les clubs à s'impliquer dans des démarches de Responsabilité sociale des entreprises (RSE).

### **Promouvoir le mécénat**

L'objectif de ce Tour de France est de promouvoir le mécénat comme levier de la RSE dans le sport. Pour ce faire, la Fondation du Sport français se base sur trois points :

- Tiers de confiance, à l'intersection du monde économique et associatif
- Une méthodologie solide pour recenser les projets sportifs à fort impact social
- Une banque de projets, avec un impact sociétal à différentes échelles, pour accompagner les mécènes dans leur démarche RSE

« Pouvoir échanger et donner les clés pour développer le mécénat à nos associations sportives était notre leitmotiv. »

*Stéphane Garcia, président du club BMX Sarrians*

Deux entreprises impliquées en Vaucluse et mécènes de la Fondation du Sport français ont dévoilé leur témoignage. Il s'agit de Nhood, représentée par Jacques Lèze et Anaïs Bourguin, directeur et responsable communication et animations de la zone commerciale Aushopping Avignon Nord, mais aussi NGE, qui possède sa filiale Agilis au Thor, représentée par Pierre Thomasse et Emma Ragasse, chargés de

Ecrit par le 2 avril 2025

communication.

### Un dispositif engageant

En plus de rendre accessible le mécénat aux clubs amateurs dans un cadre sécurisé, et de simplifier et automatiser le don, le dispositif 'Soutiens ton club' met en valeur des projets impactants à échelle locale et les actions menées par les clubs sportifs qui répondent aux thématiques RSE phares telles que la mixité et la féminisation des pratiques, le sport santé, le développement durable et la transition énergétique, l'inclusion handicap, l'insertion socio-professionnelle et l'éducation par le sport.

« Cet événement a montré la complémentarité des dispositifs de la Fondation du Sport français, a expliqué [Pauline Paganon](#), déléguée territorial Sud-Est de la Fondation. Les pilotes Romain Mahieu et Camille Maire bénéficient du Pacte de Performance, et leur club, le [BMX Sarriens](#), utilise 'Soutiens Ton Club' pour sa stratégie de mécénat. » Le président du club sarriennais, Stéphane Garcia, a témoigné de la réussite du club grâce au dispositif.

### 10 clubs vauclusiens récompensés pour leur engagement

Durant la soirée, huit clubs vauclusiens, un gardois et un bucco-rhôdanien, ont été félicités pour leur engagement RSE et ont pu remporter 500€ chacun :

- Le club de rugby Étoile Sportive à Saint-Saturnin-lès-Avignon
- Le club de football US Une Autre Provence à Puyméras
- L'AS Bédarrides Tennis
- La société nautique à Caderousse
- L'entente Gymnique à Avignon
- Le Motoball Club à Robion
- L'US Pontet Natation
- Le No age boxing club à Courthézon
- Le BMX Club d'Avignon - Les Angles
- Le Tennis club de Graveson

---

## La brasserie de l'Académie Vaucluse

Ecrit par le 2 avril 2025

# Provence devient un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



**[France Travail](#), la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), [Cap Emploi 84](#), la [DDETS](#) et l'[UMIH 84](#) s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'Académie Vaucluse Provence (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.**

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétence et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement,

Ecrit par le 2 avril 2025

fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hôtelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

---

## **Avec sa formation pyrotechnie la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions pour son 'Académie Vaucluse Provence'**



**[La Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#), [l'association Campus pyrotechnie du futur](#) et [le groupe Eurengo](#) viennent d'officialiser la création d'une antenne au sein du campus consulaire d'Avignon. La formation débutera en novembre prochain.**



Ecrit par le 2 avril 2025

Cette annonce s'est déroulée lors du salon international de l'aéronautique et de l'espace qui vient de s'achever ce week-end au Bourget. A cette occasion, Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo ont ainsi confirmé la création de cette formation industrielle au sein du campus de la CCI que cette dernière va rebaptiser 'Académie Vaucluse Provence' afin de souligner la diversification de l'ensemble des ses offres de formation.

« C'est un des grands projets de notre mandature : la formation, se félicite Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse. L'Académie Vaucluse Provence accueillera l'ensemble des formations inter-métiers que nous allons construire avec les fédérations professionnelles et les entreprises des territoires de notre Région Sud. C'est un immense honneur de recevoir, en Avignon, au sein de notre campus, les formations dispensées par le Campus pyrotechnie de Bourges. Nous allons travailler main dans la main pour une plus grande réussite de nos entreprises. »

### **De nombreux débouchés pour cette formation inédite**

« Cette antenne va nous permettre de renforcer et accélérer la formation des nouveaux arrivants au sein du groupe, confirme Thierry Francou [qui vient d'inaugurer le nouveau siège social de son groupe à Sorgues](#). Dans un marché en forte tension, les formations délivrées pour toutes les catégories de personnels permettront de renforcer notre ADN de pyrotechnicien. »

En effet, le groupe Eurengo est en plein développement et compte sur cette formation pour faire face à ses nombreux besoins de main-d'œuvre.

### **L'excellente situation géographique d'Avignon**

Créé à Bourges en février 2022, le Campus pyrotechnie du futur est spécialisé dans les formations liées aux métiers de la pyrotechnie en s'appuyant sur les entreprises nationales du domaine. Dans ce cadre, l'association entend déployer certaines de ces formations à proximité de sites industriels pyrotechniques afin de répondre au mieux à leurs besoins.

Pour le Campus « la situation géographique d'Avignon répond à cet enjeu compte tenu de la présence d'acteurs majeurs dans la région. »

Par ailleurs, « cet accord de partenariat avec un acteur majeur de la pyrotechnie militaire est la traduction du bien fondé de notre démarche, à vocation nationale, pour diffuser la culture pyrotechnique, ses innovations, en assurer son attractivité et développer ses compétences », explique Gérard Frut, président du Campus pyrotechnie du futur.

La première formation dispensée par l'association sur le campus de la CCI de Vaucluse, au profit des industriels de la région, dont principalement d'Eurengo, aura lieu à partir de novembre 2023. Elle devrait réunir plus d'une vingtaine de personnes pour débiter.

L.G.

Ecrit par le 2 avril 2025



Gérard Frut (à gauche), président du Campus pyrotechnie du futur, et Thierry Francou, PDG d'Eurengo officialisent la création d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur au sein du Campus de la CCI de Vaucluse qui va devenir 'L'Académie Vaucluse Provence'. ©Eurengo