

Ecrit par le 3 juillet 2024

# Légion d'Honneur : une jeune vaclusienne au JT de 13h de TF1



Une vaclusienne sera à l'honneur dans le journal de 13h de TF1 de ce vendredi 24 septembre pour incarner le centenaire de la Société des membres de la Légion d'Honneur (SMLH). Et cette Vaclusienne, c'est [Noémie Robert](#), Prix d'Excellence 2020, en 'Restauration - Option Mercatique et Gestion Hôtellerie'. Avec une douzaine d'apprentis des CFA de Vaucluse primés l'an dernier par la SMLH 84, elle prendra le TGV Avignon-Paris samedi pour participer aux 'Olympiades de la Jeunesse' aux Invalides à Paris.

En tout, un millier de jeunes de 68 départements français (Métropole et Outre-Mer) assisteront à la cérémonie d'ouverture dès 9h avec le gouverneur militaire de Paris, le général de corps d'Armée Christophe Abad et le président national de la SMLH, l'amiral Coldefy.

Une 'Agora' est prévue dans la Cour d'Honneur des Invalides, des stands, des animations pour les jeunes et leurs accompagnateurs, des échanges avec des blessés de guerre, une conférence sur les enjeux climatiques avec un glaciologue, la journée se terminera par l'Hymne National.

Et si Noémie Robert a été choisie par TF1, c'est parce qu'elle le mérite, elle est déterminée, pugnace, volontaire, efficace, pragmatique et souriante. Au point que ses employeurs l'avaient surnommée «Le couteau suisse» puisqu'elle est capable de dégouter une solution pour n'importe quel problème.

Marie-Laure Bonnemain, la journaliste et Gilles Parrot, le cameraman de TF1 l'ont suivie dans les différents services de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, aux Fenaisons, où elle a fait ses études, retrouvé ses

Écrit par le 3 juillet 2024

anciens professeurs et camarades.



## Avignon, Hervé Millet vient d'être élu président du Centre des jeunes dirigeants de Vaucluse

**Hervé Millet**, 48 ans, ingénieur informaticien à la tête de **Way Tech**, entreprise spécialisée dans la transition numérique des entreprises vient d'être élu à la présidence du **CJD Vaucluse**,

Ecrit par le 3 juillet 2024

## **(Centre des jeunes dirigeants). Il se livre sur son aventure entrepreneuriale et son ambition d'ouverture du CJD à la solidarité et aux responsabilités sociétales et environnementales.**

«J'ai fondé Waya Tech, il y a 5 ans, structure d'accompagnement des entreprises dans la numérisation de leurs processus. Très jeune j'ai été passionné par l'informatique. J'en ai fait mon métier travaillant, au départ, au sein d'entreprise avant d'avoir envie de travailler avec plus de sociétés, de développer davantage de solutions et d'être toujours plus innovant. C'est dans ce contexte que j'ai créé ma société.»

### **La présidence du CJD**

«Pourquoi la présidence du CJD. J'ai été coopté il y a 6 mois avec, à la clef, un semestre de diverses formations. Pourquoi ce cheminement ? Parce que cette association m'a énormément apporté -cela fait 3 ans que j'en suis membre- et qu'à un moment il faut rendre ce que l'on vous a donné. Le CJD c'est, en autres, l'école du dirigeant. J'étais ingénieur informaticien et pas dirigeant et il s'agissait là de créer une entreprise, de manager des salariés, de rédiger des contrats de travail, de trouver des clients, de savoir organiser une structure... Or tout cela s'apprend.»

### **Les 1ers pas chez Créativa**

«J'ai tout d'abord lancé mon entreprise chez Créativa, la pépinière d'entreprise d'Agroparc, y rencontrant énormément de JD (Jeunes dirigeants). Ils étaient curieux, essayaient de m'aider. J'avais envie d'apprendre et de savoir-faire. Je suis entré dans leur association. Aujourd'hui ? 9 salariés travaillent chez Waya Tech et nous sommes 12, en tout, car je suis aidé par des prestataires extérieurs sur les fonctions support : direction commerciale, ressources humaines... Notre chiffre d'affaires 2019 ? 535 000€. Une belle et rapide évolution. Je n'aurais pas pris autant de risques ni été aussi ambitieux sans le CJD.»

**«Je n'aurais pas été aussi ambitieux sans le CJD»**

### **Deux casquettes**

«Comment vais-je mener de front mon rôle de dirigeant d'entreprise et de président du CJD ? En organisant le temps qu'il faut pour l'un comme pour l'autre. Je ne suis pas dirigeant d'entreprise depuis longtemps, seulement 5 ans, mais je suis déjà dans une démarche d'organiser mon temps pour que la structure fonctionne essentiellement sans moi et pour, potentiellement, dégager de la disponibilité et consacrer ce temps à de nouvelles aventures entrepreneuriales.»

### **Un patron multi-entreprises ?**

«Pour devenir un patron multi-entreprises ? Oui, exactement, pour devenir un patron multi-projets car j'ai des idées. Ce que j'aime ? Créer avec des équipes. Mes projets ? L'informatique décline de nombreux métiers. Aujourd'hui Waya Tech est un bureau d'études qui réalise des projets configurés d'après des

Ecrit par le 3 juillet 2024

cahiers des charges. D'autres modèles existe proposant des solutions toutes faites et adaptables pour 'attaquer' des marchés. Nous sommes motivés pour nous lancer dans la communication et de nouvelles applications dévolues aux objets connectés. On peut penser que ce n'est qu'à la mode alors que ces projets auront et ont déjà une place essentielle dans notre vie au quotidien.»

### **Le Vaucluse, terre de tous les possibles**

«En Vaucluse les entreprises ont besoin d'être accompagnées par la digitalisation pour ne pas prendre de retard. Ma feuille de route pour la présidence du CJD ? Etre président c'est déjà devenir le chef d'orchestre d'une équipe -durant 2 ans non renouvelables- à qui l'on donne une vision, une direction, donner du sens au chemin et rester sur les fondamentaux qui sont d'accompagner tous les jeunes dirigeants d'entreprise comme je l'étais il y a 4 ans, pour améliorer leur performance, celle de leur entreprise et qu'ils soient bien dans leur peau.»

### **Solidarité et responsabilités**

«Les thèmes portés durant les 2 années à venir ? La solidarité, car beaucoup d'entreprises ont conçu des difficultés à vivre cette extraordinaire 'aventure' qu'a été la crise sanitaire même si les entreprises ont souffert et que certaines ne s'en remettent pas. Les forces internes du CJD devront être à l'œuvre pour, d'abord, aider leurs propres membres et rayonner à l'extérieur pour accompagner d'autres à surmonter cette épreuve, à se renouveler, à faire naître des idées pour passer ce cap difficile.»

### **Nécessaire ouverture**

«L'année prochaine nous nous ouvrirons encore plus sur l'extérieur pour approcher et porter plus haut les responsabilités des entreprises : sociétales, environnementales... Comment l'on entre au CJD ? Dans une logique de s'améliorer en tant que chef d'entreprise. Peut-on y entrer si l'on n'est pas chef d'entreprise ? Oui toute personne ayant à sa disposition des moyens d'autonomie financière et d'organisation pour faire évoluer son service, son entreprise. L'objectif ? Expérimenter de nouvelles idées, apprendre de nouveaux processus à mettre en œuvre. Nous nous adressons à toutes les personnes qui se disent : 'J'ai envie de progresser mais je ne sais pas comment faire ? J'ai envie d'apprendre mais je ne sais pas comment ?' Le plus important ? Que ces envies soient partagées et portées par une équipe.

Propos recueillis par [Mireille Hurlin](#)

---

## **Ecole hôtelière d'Avignon : 2 apprentis en or**

Ecrit par le 3 juillet 2024



Deux apprentis de l'[Ecole hôtelière d'Avignon \(EHA\)](#) viennent de remporter les sélections régionales des Olympiades des Métiers. L'épreuve, qui s'est déroulée cette année dans les ateliers techniques de l'EHA, concernait les métiers 'Cuisine' et 'Service en restaurant'.

'Jouant' à domicile, Said Soumaila a remporté l'épreuve de la cuisine. Ce dernier vient d'être diplômé en Mention Complémentaire Dessert de restaurants à l'EHA. Cette année de spécialisation fait suite à 2 années de BTS Hôtellerie Restauration option Cuisine. Il est actuellement apprenti au Restaurant La Vieille Fontaine à l'Hôtel de l'Europe à Avignon (1 étoile Michelin).

Pour sa part, Mathis Foucart a gagné l'épreuve de service en salle. Inscrit en BTS Management en Hôtellerie Restauration à l'Ecole hôtelière d'Avignon, il est apprenti au Restaurant les Cèdres à Granges les Beaumont dans la Drôme (deux étoiles Michelin).

Les 2 vainqueurs représenteront la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur aux finales nationales qui se dérouleront à Lyon du 14 au 18 décembre 2020. Les finales mondiales sont quant à elles normalement prévues à Shanghai en Septembre 2021.

Ecrit par le 3 juillet 2024

## La brasserie se fait belle



**La brasserie Franck Gomez de l'École hôtelière située sur le campus de la Chambre de commerce de Vaucluse, allée des Fenaisons à Avignon fait peau neuve.**

Du nouveau mobilier, des tables et sièges hauts et autres banquettes mêlant bois clair, sombre métal et assises pastelées donnent du peps au lieu avec, pour écho, les clichés esthétiques et gourmands réalisés par les élèves en Cook design. Créé en 2003 le lieu qui accueille 60 à 80 couverts au déjeuner par service, du lundi au vendredi et parfois le soir, lors de soirée à thèmes, propose une carte de 12 à 18€ hors vin aux dirigeants et salariés des entreprises et structures administratives environnantes des zones du Min (Marché d'intérêt national), de Fontcouverte, de la Cristole et de la route de Marseille. Le campus détient également un restaurant d'application 'O saveurs' dont les formules s'inscrivent dans une fourchette de 18 à 22€ hors vin. Enfin, l'hôtel des Fenaisons offre 9 chambres climatisées de la 'standard' entre 45 et 70€ à la 'confort' de 75 à 105€ avec un petit-déjeuner en sus à 5€. Ce sont les élèves de l'école hôtelière, dans le cadre de leur formation, qui opèrent à la brasserie, au restaurant et à l'hôtel.



Ecrit par le 3 juillet 2024

Des salles privatives sont également proposées pour des déjeuners confidentiels et le campus dispose d'un amphithéâtre et de plusieurs salles pouvant accueillir des séminaires, conventions ou formations de 10 à 200 personnes dans ses bâtiments et sur un grand parc arboré de 7 500 m<sup>2</sup> protégé des brouhahas de la ville. L'école hôtelière accueille plus de 800 élèves du CAP (certificat d'aptitude professionnelle) au Master pour la partie hôtellerie et restauration avec 90% de réussite et plus de 1 000 si l'on étend leur nombre aux 18 formations. Enfin, 3 écoles, en plus de l'Ecole hôtelière et de la Formation continue pour les entreprises sont établies sur le campus : Sud formation santé (pour les préparateurs en pharmacie, la diététique, l'économie sociale et familiale), Kedge business school (commerce), ainsi qu'une école de gestion-comptabilité. La prochaine Journée portes-ouvertes du campus aura lieu samedi 7 mars de 9h30 à 16h.

*Réservation obligatoire pour la brasserie Franck Gomez comme pour le restaurant O saveurs. allée des Fenaisons. Avignon. 04 90 13 86 46. Menu et agenda des soirées à thème sur : [ecolehoteliereavignon.fr](http://ecolehoteliereavignon.fr)*