

Écrit par le 19 décembre 2024

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs



Le Quai des Saveurs ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistrannique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, [Saïd Soumaila](#) croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis

Écrit par le 19 décembre 2024

devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 19 décembre 2024

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économe en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.

Écrit par le 19 décembre 2024

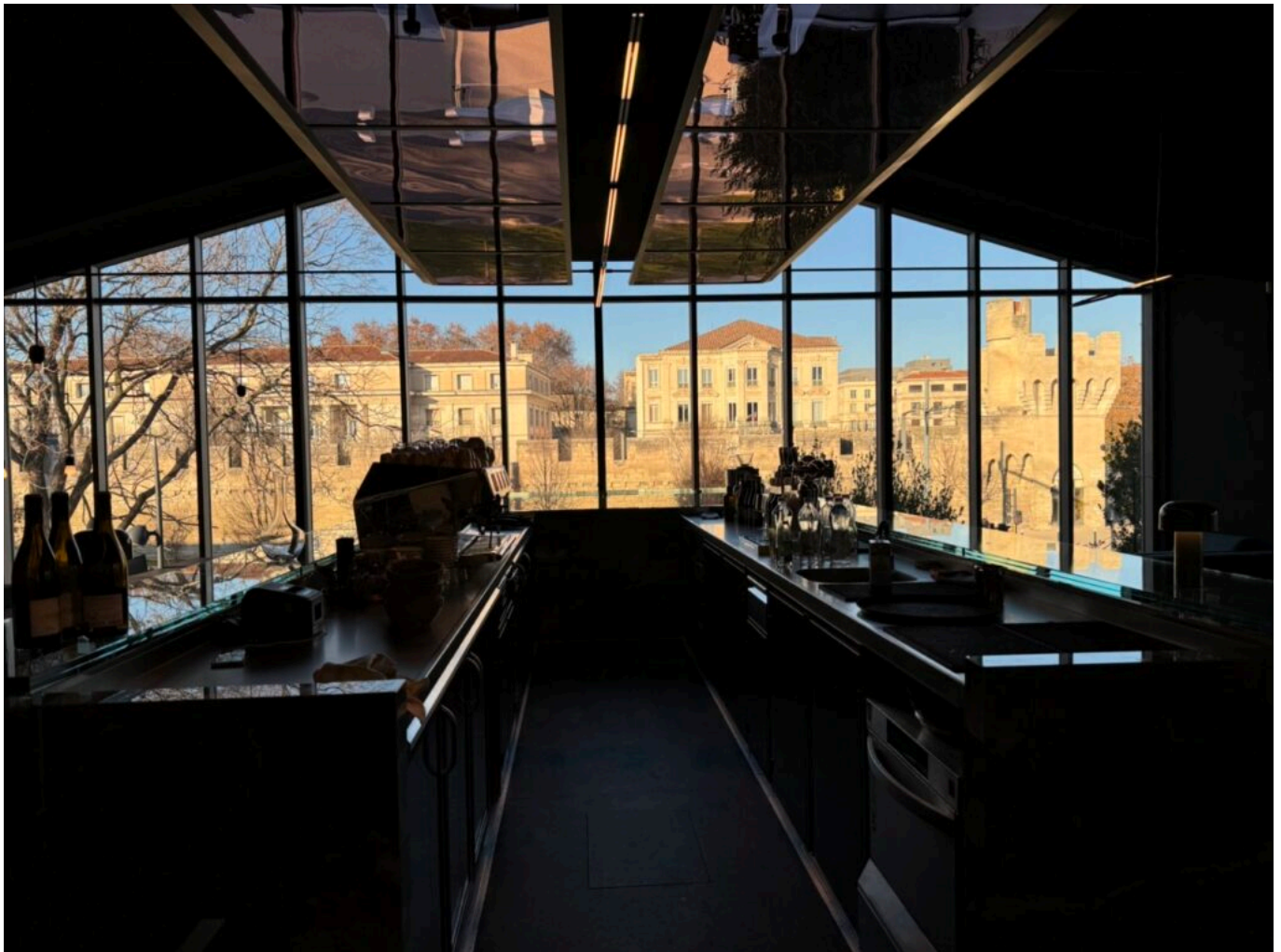


Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#) s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patrice Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »

Écrit par le 19 décembre 2024



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

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



Soutenue par la ville d'Avignon, la CCI de Vaucluse vient d'être choisie pour prendre la gestion du nouvel espace restauration de la gare multimodale d'Avignon-centre dont le réaménagement est en cours d'achèvement pour un montant total de 16M€. Un projet à découvrir en vidéo en fin d'article.

[La CCI de Vaucluse](#) (Chambre de commerce et d'industrie) vient d'être retenue par [SNCF-Gares & connexions](#) pour assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

L'établissement, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et 80 en extérieur, sera situé sur le parvis de la gare, au-dessus de la maison des mobilités du Grand Avignon qui permettra de s'informer sur les offres locales de transport alternatif.

Ecrit par le 19 décembre 2024



© Studio BT

Une vitrine pour les savoir-faire de l'Ecole hôtelière

Baptisé 'Le Quai des saveurs' ce futur lieu constituera le prolongement direct de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) situé à Saint-Chamand sur le campus de la CCI. Il aura vocation de mettre en valeur la qualité pédagogique de l'enseignement proposé au sein de cette école depuis 1968 et qui a formé plus de 6 000 élèves depuis parmi lesquels de nombreux grands noms de la restauration (Robert Brunel, Maxime Chenet, Coline Christiansen, Mathieu Desmarest, Coline Faulquier, Pascal Ferraud, Justine Imbert, Jérôme Laurent, Flora Mikula, Guilhem Sevin, Christophe Tassan...).

Ce restaurant 'bistronomique' de 200m² et de 100 m² de terrasse, proposera aux passagers de la gare comme aux riverains du parvis une offre hybride de restauration sur place comme à emporter. Pour les pressés, une sandwicherie et une offre de salades à emporter tandis que les autres pourront, au choix, s'installer en salle, en terrasse ou profiter d'un espace 'lounge'. Le service sera assuré en continu de 5h30 à 23h.

Ecrit par le 19 décembre 2024



© Studio BT

Côté approvisionnement, 'Le Quai des saveurs' s'engage à concourir au bien être alimentaire de ses clients par une alimentation saine et durable, avec des produits locaux et de qualité, sélectionnés avec soin. « Nous utiliserons les circuits courts, on mettra en avant les produits vauclusiens, les Côtes-du-Rhône vauclusiens... », explique Gilbert Marcelli, le président de la CCI de Vaucluse

Accueillir des chefs étoilés là où passent 3 millions de passagers par an

« L'objectif est de créer un lieu de vie chaleureux et moderne qui saura également attirer les professionnels de la gare comme, plus globalement, la population avignonnaise, poursuit le président de la CCI de Vaucluse. Régulièrement, des animations seront mises en place afin d'accueillir des chefs étoilés issus de nos bancs, heureux de partager avec nos élèves et la clientèle le meilleur de leur expérience. »

Et le président de l'organisme consulaire de rappeler que 3 millions de passagers transitent chaque année dans cette gare de centre-ville avant de se féliciter « de cette sélection qui honore la CCI toute entière et notre Ecole hôtelière en particulier. Notre institution voit ainsi la reconnaissance de la qualité du travail et de l'investissement accomplis par ces collaborateurs, mais également une marque de confiance de la part de la SNCF qui va nous permettre de mettre en chantier cet ouvrage, puis de l'exploiter pendant une douzaine d'années. »

Écrit par le 19 décembre 2024

L'objectif est d'ouvrir ce restaurant le 1^{er} juin 2024, juste avant le festival d'Avignon dont les dates ont été exceptionnellement avancées en raison des JO de Paris.



© Studio BT

Un belvédère sur la ville

« C'est pour relever les défis de demain que cet espace entièrement repensé, situé face aux remparts, et devant l'axe majeur de la rue de la République, sera mis à disposition des usagers, constituant un véritable pôle d'échange multimodal, complète Cécile Helle, maire d'Avignon. Ouvert sur la ville, ce nouveau parvis articulé autour d'un jardin paysager méditerranéen, proposera l'accès à tous les modes de déplacement : train, bus à haut niveau de service, tramway, modes doux, taxis, parking couvert... au cœur duquel la maison des mobilités accueillera les usagers aux côtés de commerces, d'un garage à vélos sécurisé, d'une station Vélopop et de ce nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse. »

© Studio BT