

Ecrit par le 7 avril 2025

## **Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds**



**René Modica a 77 ans, [Quentin Nivet](#) en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.**

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

Ecrit par le 7 avril 2025

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m<sup>2</sup> sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Ecrit par le 7 avril 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin\*\*\* tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

7 avril 2025 |

Ecrit par le 7 avril 2025



Ecrit par le 7 avril 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : [www.domainelaroque.fr](http://www.domainelaroque.fr) / 04 90 41 80 13

## **(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception**

Ecrit par le 7 avril 2025



**La troisième édition du repas de gala « [Transmission](#) » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.**

La troisième édition du dîner caritatif « [Transmission](#) » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

Ecrit par le 7 avril 2025

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de [l'école Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute [Xavier Mathieu](#).



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

## Un repas d'exception

Ecrit par le 7 avril 2025

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique [Edouard Loubet](#). Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».





7 avril 2025 |

Ecrit par le 7 avril 2025



Ecrit par le 7 avril 2025



En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud  
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Ecrit par le 7 avril 2025



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de [Frédéric Clota](#), président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Ecrit par le 7 avril 2025

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

## Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



**Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.**

Après une [deuxième édition](#) en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Ecrit par le 7 avril 2025

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, '[La Gourmandise Festival](#)'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renault](#). Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, [Guilhem Sevin](#), Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, [Frédéric Clota](#), président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet événement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Ecrit par le 7 avril 2025



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

### **La Gourmandise Festival**

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

### **Informations Pratiques**

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La



Ecrit par le 7 avril 2025

réserveation s'effectue en suivant [ce lien](#). A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réserveation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant [ce lien](#).

Ecrit par le 7 avril 2025

**20 CHEFS POUR UN GALA 3 ÉTOILES !**  
**TRANSMISSION**  
 AU PROFIT DE L'ASSOCIATION FRANCO-BOLIVIENNE LA GOURMANDISE FESTIVAL  
 3<sup>ÈME</sup> ÉDITION

**10 CHEFS étoilés**  
**10 Meilleurs Ouvriers de France**  
 UNIS POUR UN DÎNER  
 FRANCO-BOLIVIEN  
 D'EXCEPTION

**MERCREDI 19 OCTOBRE 19h** 🍀  
**PALAIS DES PAPES**

**DÎNER CARITATIF AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS**  
**CHEFS :** EMMANUEL RENAUT \*\*\*, RÉGIS MARCON \*\*\*, GLENN VIEL \*\*\* MICHEL TROIS-GROS \*\*\*, JULIEN CHAZAL, PATRICE LEROY, BENJAMIN BRUSSIAUD, MARC FONTANNE \*, GUILHEM SEVIN, PASCAL AUGER \*, FLORENT PIETRAVALLE \*, XAVIER MATHIEU \*, ÉDOUARD LOUBET \*\* (PARRAIN DE LA SOIRÉE), & MATHIEU DESMARET

**MOFS :** KÉVIN CHAMBENOIT, FABRICE SOMMIER, MATTHIEU ATZENHOFFER, JOSIANE DÉAL, VINCENT BALLOT, YANN BRYSS (PARRAIN DE L'ASSOCIATION), ARNAUD LARHER, FRÉDÉRIC DUPRÉ, JULIEN ALVAREZ (CHAMPION DU MONDE) & MARIANNE LOUGE

AVEC LA PARTICIPATION DES ÉLÈVES DU LYCÉE ALEXANDRE DUMAS, DU CFA ET DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON ET LE SOUTIEN AMICAL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

INFOS RESERVATION : 06 37 65 88 60 - [WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM](http://WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM)

CREATION & AGENCIE RHINOFERBIB.COM





Ecrit par le 7 avril 2025

Une tombola gourmande ainsi qu'une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.

## **In Extenso Finance & Transmission poursuit son développement en Provence-Alpes-Côte d'Azur**



[In Extenso Finance & Transmission](#), filiale du groupe d'expertise comptable [In Extenso](#) dédiée au conseil et aux opérations de cession, acquisition, transmission et financement, renforce son implantation en

Écrit par le 7 avril 2025

Provence-Alpes-Côte d'Azur. Dans ce cadre, cet acteur de référence en France dans le conseil en stratégie et l'ingénierie financière ainsi que dans l'accompagnement et la conduite d'opérations de cession, acquisition et financement pour les PME et leurs dirigeants, vient d'annoncer l'arrivée de [Bernard Cendrier](#), directeur associé, à Meyreuil, près d'Aix-en-Provence.

« Je suis ravi de rejoindre cette région dynamique et attractive en matière de cessions-transmissions, explique Bernard Cendrier. La période post-covid ouvre de nouveaux débouchés pour les entreprises dans des secteurs comme le génie climatique, le 'facility management' pour les acteurs de l'énergie et du BTP, mais aussi le secteur de l'éducation notamment post-baccalauréat où il faut s'attendre à des mouvements de consolidation dans des filières de niche. Je mets au service des dirigeants et de leurs entreprises ma connaissance de l'écosystème local (banquiers, avocats), mon expérience professionnelle mais aussi notre formidable maillage national à travers nos bureaux IEFT et les agences d'In Extenso. »

En activité dans les bureaux de Paris depuis 2019, Bernard Cendrier rejoint la région Sud pour s'occuper du développement de l'activité Finance et Transmission. Ce dernier dispose d'une vingtaine d'années d'expérience comme directeur Fusions-Acquisitions au sein de plusieurs grands groupes internationaux (Gaz de France, Rhodia, Solvay). Il a une expertise particulière dans les secteurs de l'énergie et de la chimie, des services B to B, et de l'éducation qui ont été particulièrement porteurs ces derniers mois dans la région. Il anime par ailleurs des cours de finance pour le MBA Executive de l'EM Lyon.

### Au plus près des clients

« Cette arrivée s'inscrit pleinement dans la stratégie de développement de nos activités Finance & Transmission avec un large déploiement en régions, précise [Yoann Melloul](#), directeur associé en charge du réseau régional. Avec cette présence à Meyreuil pour couvrir la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le groupe In Extenso montre sa volonté de proposer, aux côtés de nos associés experts-comptables, une offre au plus près des besoins des clients, entrepreneurs et dirigeants de PME / ETI dans leur projet de financement ou de cession-transmission. La solide expérience et la connaissance fine du tissu économique régional de Bernard sont des atouts déterminants pour les entreprises locales, qui recherchent de nouvelles voies de développement. »

Reconnu comme un des leaders français du 'Small market', In Extenso Finance & Transmission accompagne les entreprises de 1 à 100M€ de chiffre d'affaires et a réalisé plus de 1 000 opérations de fusions et acquisitions. In Extenso Finance & Transmission s'appuie sur le réseau des 255 agences In Extenso en France dont notamment celles [d'Avignon](#), [Nîmes](#) ou bien encore [Aix-en-Provence](#).

L.G.

---

## Comment constituer un patrimoine pour ses

Ecrit par le 7 avril 2025

## enfants ?



« Pouvoir transmettre à ses enfants, matériellement ou non, est un enjeu intemporel qui a pris de nombreuses formes au cours des siècles, explique [Patrimoine store](#), plateforme spécialisée dans l'investissement immobilier. L'immobilier constitue le patrimoine préféré à transmettre des Français. Loger ses enfants ou bien leur permettre de pouvoir épargner est et restera une aide précieuse. Le gouvernement français veut faciliter cette transmission à l'aide de mise en place de dispositifs et projets de lois. Les aléas de la vie et les imprévus doivent également être considérés et anticipés pour minimiser au mieux les risques. »

### **Constituer le patrimoine de ses enfants en investissant dans l'immobilier**

Que ce soit en période de crise ou non, l'immobilier reste et restera une demande de la part des Français. Le besoin de se loger justifie un placement sûr qui ne pourra pas être impacté comme les autres industries. Un investissement qui permet par ailleurs de faire fructifier son épargne en mettant par exemple son bien en location. Autant de facteurs qui font de l'investissement immobilier la solution

Ecrit par le 7 avril 2025

d'investissement préférée des Français. Environ 25%1 de la population française privilégierait ce type de placements.

### **Le besoin et la possibilité de transmettre son patrimoine**

La conjoncture économique et sanitaire qui s'installe depuis des années maintenant, a accentué ce besoin de constituer son patrimoine mais également de pouvoir le transmettre en cas d'évènement tragique. Le gouvernement prévoit donc ces situations avec la « donation simple », la « donation- partage », afin d'éviter à ces successeurs l'impossibilité d'accès au bien de leurs familles à cause d'un coût trop onéreux. Au-delà de ces dispositifs de donation, des solutions alternatives existent comme la SCI, le démembrement... Les aléas de la vie restent des facteurs imprévisibles qui se doivent d'être anticipés malgré des dispositions tels que le testament.

### **Se faire accompagner**

« Patrimoine Store rassure donc les particuliers qu'elle accompagne en étant présente auprès de ses clients en cas de problème, assure la plateforme créée en 2015 par [Arnaud Groussac](#). Dès le début du projet, l'entreprise prend en compte l'ensemble des éléments du dossier et analyse la fiscalité du client afin de proposer le montage le plus adapté à l'objectif comme la création éventuelle d'une société (SCI, SCPI,...) De plus, c'est à la demande du particulier que l'offre de Patrimoine Store se dessinera, avec un niveau d'accompagnement proportionnel au besoin de l'investisseur. Un pari permettant de dégager du pouvoir d'achat renforcé par une politique 0% de commission promoteur. Les particuliers peuvent ainsi investir en confiance sans soucier de leurs générations futures. »