Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistronomique





Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistronomique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais un cuisine bistronomique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistronomique sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de Maisons Pariente, un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel Crillon le Brave, situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel Le Coucou à Méribel l'hiver.

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au Cheval Blanc à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

Lire également : '« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur sa page Facebook où son camion sera trouvable pour le public.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de paix au cœur de Confluence



Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau… L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.

Au plan gourmand ?

Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.

Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.



Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés

C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

‘Afternoon tea’ (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work
Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine
Les Gustaves c’est aussi une épicerie fine avec ‘une rue commerçante’ ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu’à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres
115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit.1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

On ‘lunche’ à la piscine en été !

Accès au Spa
Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d’abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l’extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à 119€ ; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de 99€ ; Les soins du Corps 30 min à partir de 49€ ; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de 49€ ; Prestations d’esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à 80€ ; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr


Au Spa

L’équipe
Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset ; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV ; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale ; Julien Valente, Chef de Cuisine ; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement ; Candice Balland, Chef de réception ; Khadija Malvy, Responsable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

restauration ; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques
Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com



Les salles de séminaires sont High tech