Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les food trucks font leur grand retour à Sorgues



À partir du mercredi 11 juin 2025, c'est la reprise des 'Mercredis food trucks' de Sorgues. A cette occasion, près d'une vingtaine de food trucks se relaieront tout l'été pour proposer une grande variété de cuisine (voir liste ci-dessous).

Sucrées, salées, cuisines de monde, cuisines traditionnelle... il y en a pour tous les goûts. Pour cela rendez-vous au parc municipal, tous les mercredis, dès 18h. Le tout, dans une ambiance musicale. Pour cette première 2025, c'est de Marco Imperatori qui interprétera les grands titres de la variété française.

L.G.

Tous les mercredis jusqu'au 27 août 2025. De 18h à 23h. Parc municipal. Sorgues. Renseignements : 04 90 39 71 49

Liste des Food trucks partenaires de l'événement :
Eat and smiles – Cuisine du Monde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Le Bibi Truck – Hot-Dog et Tacos
18, 25 juin / 2, 9, 23, 30 juillet / 13, 20 août
Agnès Nigolian – Churros, chichi, crêpes, gaufres, barbe à papa, pomme d'amour
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Le camion du chef – cuisine du sud
18, 25 juin / 9, 16, 23 juillet / 6 et 20 août
R'Cabe – bubbletea
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Berluti – Brasero, ribs de porc
11 et 18 juin / 2, 9, 16, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Casa Mika – Frites, saucisse
11 et 25 juin / 9 et 16 juillet
José Paëlla – Paëlla
18 et 25 juin / 2, 23, 30 juillet / 6 et 20 août
Bienvenue chez E&B – Bagels, frites, tenders
11 et 25 juin / 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Very Tacos – Tacos, empanadas, plateau apéritifs mexicain
18 juin / 2, 9, 23 juillet / 6, 20, 27 août
Ô Affamés – cuisine grecque
11 et 18 juin / 2, 16, 30 juillet / 6 et 20 août
E pâtes et vous – Pâtes fraîches artisanales, gnocchis, lasagnes
2, 16, 23 juillet / 13 et 27 août
La Boca Loca – cuisine mexicaine
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
La Casa di Peppe – bar dinatoire planches dinatoires charcuteries /fromages
11 et 25 juin / 9, 23, 30 juillet / 13 et 27 août
Chez Binou – Panini, hot-dog
11 et 18 juin / 2, 16, 23 juillet / 6, 13, 20 août
Betty Artigues – Glaces
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Brasserie de Vaucroze – Bières artisanales
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Gelateria Notre Dame – Glace italienne
9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Planning des groupes et artistes musicaux :
11 juin : **Marco Imperatori**
18 juin : **Gang 2 Filles**
25 juin : **Groupe Hommage**
2 juillet : **Marco Imperatori**
9 juillet : **Jean Paul Favier**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

16 juillet : **Gang 2 Filles**
23 juillet : **Groupe Hommage**
30 juillet : **Marco Imperatori**
6 août : **Gang 2 Filles**
13 août : **Jean Paul Favier**
20 août : **Groupe Hommage**
27 août : **Marco Imperatori**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

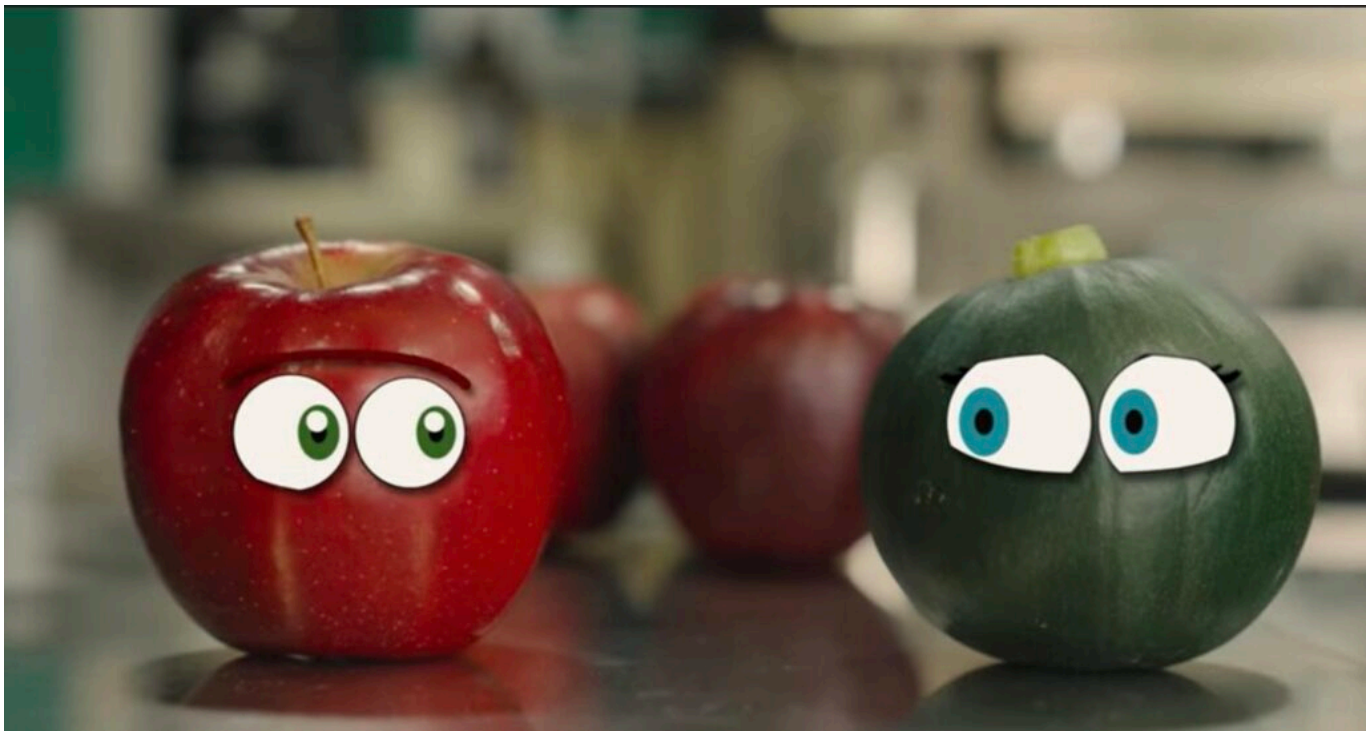
Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

respectueuse de l'environnement.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

Sorgues : c'est le retour des food trucks pour l'été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les rendez-vous food trucks font leur grand retour à Sorgues pendant la saison estivale, chaque mercredi de 18h à 23h. La première soirée de cette série d'événements se tiendra ce mercredi 12 juin 2024 au parc municipal, avec la participation de Marco Imperatori, qui interprétera les grands titres de la variété française.

Au programme, la présence d'une dizaine de restaurateurs proposant une variété de mets, allant du salé au sucré. Le tout dans une ambiance musicale, idéale pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Grande nouveauté cette année : en plus des nombreuses options de restauration, un marché artisanal sera également mis en place. Ces soirées estivales se prolongeront jusqu'au 28 août.

Les food trucks partenaires :

- Eat and smiles – Cuisine du Monde
- La Carretilla – Spécialités cuisine latino-cubaine
- Roll Trotter – Spécialités cuisine méditerranéenne et cubaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

- Thaï street – Spécialités cuisine thaïlandaise
- O'Crépidon Mon Petit Camion – crêpes salées et sucrées, galettes, paninis, hot-dog
- Casa Mika – Saucisses, frites
- Bienvenue chez E&B – Bagels, frites
- Casa de Max – Pokebowls, salades
- Le Grenier de la Mer – Fruits de mer
- Agnès Nigolian – Churros, crêpes, gaufres
- GM les Glaces – Glaces
- Brasserie de Vaucroze – Bières artisanales
- POP&JUICE Bubbletea – Bubbletea à bas de thé vert de sirop / purée de fruits

Planning des groupes et artistes musicaux :
12/06 : Marco Imperatori
19/06 : Mad Sound
26/06 : Les Passants
3/07 : Duo chant clavier
10/07 : Marco Imperatori
17/07 : Gang 2 Filles
24/07 : artiste à définir
31/07 : Duo chant clavier
7/08 : Marco Imperatori
14/08 : Gang 2 Filles
21/08 : soirée DJ
28/08 : Marco Imperatori

Sarah Ripert & L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le Domaine des Carabiniers transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

Les infos pratiques
Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou contact@biodynamicwine.bio Domaine des Carabiniers – 4976 RN 580 – 30150 Roquemaure. www.biodynamicwine.bio
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Avignon : la ferme urbaine « Le Tipi » fête ses 3 ans



La ferme urbaine Le Tipi fêtera son 3e anniversaire ce samedi 2 septembre, de 16h à 22h.

3 ans que le Tipi existe à Avignon. Pour fêter ça, la ferme urbaine a concocté un programme aux petits oignons.

- **16h-20h** : Grand marché d'artisans et producteurs locaux, bio et artisanal (Natural Spirit Creation, L'abelha, Atelier imko, La comédienne, Muneca, L'harmonieux, Jordi Gomis, Léna Keohavong, Tiphon, Pilea Project, Titinuage, Fait Moisan, P.A. Le Gac… et plus à venir).
- **16h et 17h** : Visites guidées du lieu, sur inscription.
- **18h-20h** : Shado Disko, DJ set électro, Motown groove et indie pop.
- **20h-22h** : Voilaaa Sound System, concert afro-disco pour clôturer la journée.

Côté restauration, le restaurant Mainama proposera des burgers (avec option végé). Côté dessert, le foodtruck Tout en Douceurs préparera des crêpes sucrées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Inauguration du parcours pédagogique

Le Tipi profitera de cette journée pour présenter sa toute nouvelle installation : le sentier découverte du Tipi, composé de 12 panneaux pédagogiques pour que l'agriculture urbaine se démocratise.

Entrée gratuite avant 18h. Billetterie pour réserver sa place et sa visite guidée.
Le Tipi, 57 Avenue Eisenhower, Avignon.

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



À bord de son food truck La Luberonnaise, Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ce concept, c'est Emeline Mann qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtissiers la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

> La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.
>
> *Emeline Mann*

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

L’importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

> « Utiliser des produits locaux, c’est une grande force que j’affiche fièrement dans mon food truck. »
>
> *Emeline Mann*

Ainsi, le citron confit vient de la Maison du fruit confit à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c’était impossible car j’utilise un sacré volume, et ce n’était pas possible pour tous de me fournir autant qu’il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraiches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez débourser 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au Château Val Joanis à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne Maguelone du Fou, sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraiches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Ambiance food truck tous les mercredis à Sorgues



Dès ce mercredi 5 juillet, la Ville de Sorgues organise les mercredis food trucks. Chaque mercredi d'été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

jusqu'au 27 septembre, rendez-vous au parc municipal pour déguster des snacks sucrés et salés dans une ambiance conviviale.

En plus du coucher de soleil et du chant des cigales, vous pourrez également profiter d'une ambiance musicale. La première soirée, ce mercredi 5 juillet, le groupe Gang 2 Filles proposera de la pop, du rock et de la variété.

Tous les mercredis du 5 juillet au 27 septembre. De 18h à 23h. Parc municipal. Sorgues.



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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.