

Ecrit par le 23 juillet 2024

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



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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Les food trucks partenaires :**

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



Ecrit par le 23 juillet 2024

**Les mercredis  
Food trucks**

**18h > 23h**

**Parc municipal**

**Ambiance musicale  
& marché artisanal**

**Tous les mercredis jusqu'au 28 août**

Ville de **Sorgues**

WWW.SORGUES.FR

## Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby

Écrit par le 23 juillet 2024



[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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) Domaine des Carabiniers - 4976 RN 580 - 30150 Roquemaure. [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)

MH

Écrit par le 23 juillet 2024



**SUR RÉSERVATION:**

04.66.82.62.94 ou [contact@biodynamicwine.bio](mailto:contact@biodynamicwine.bio)

Entrée: 10€/personne - **FOOD TRUCK • VIN • BIÈRE**

**Domaine des Carabiniers - 30150 Roquemaure**



---

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

**La ferme urbaine Le Tipi fêtera son 3<sup>e</sup> 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 végété). Côté dessert, le foodtruck Tout en Douceurs préparera des crêpes sucrées.

### 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

Ecrit par le 23 juillet 2024



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

Écrit par le 23 juillet 2024

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 pâtisseries 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.



Ecrit par le 23 juillet 2024



©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**

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

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



Écrit par le 23 juillet 2024

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 fraîches 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



Ecrit par le 23 juillet 2024

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

Écrit par le 23 juillet 2024

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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

# 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 une 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



Ecrit par le 23 juillet 2024

du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistronomie 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

Écrit par le 23 juillet 2024

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.