Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 2 janvier 2026

31 décembre 2025, Comment a-t-on réveillonné ?

Une nouvelle étude basée sur plus de 55 000 additions payées dans les restaurants partenaires de Sunday -solutions de paiements- révèle les grandes tendances du dîner du réveillon du 31 décembre dernier. Voici de quoi observer la géographie des palais assorties des dépenses moyennes.

Les Français ont dépensé 68€ en moyenne par convive, légèrement plus qu'en 2024 où la moyenne s'élevait à 65€. Cette progression, observable malgré un contexte économique marqué par une inflation persistante qui pèse sur le pouvoir d'achat, traduit une volonté de maintenir la tradition festive culinaire même lorsque les budgets sont serrés.

Le coût de la satisfaction

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 Mireille Hurlin le 2 janvier 2026

L'Île-de-France se détache comme la région la plus dépensière (79€), tandis que Nouvelle-Aquitaine (70€) et Auvergne-Rhône-Alpes (65€) complètent le haut du classement. La note la plus élevée de la soirée a été enregistrée en Île-de-France avec une addition à 6 417€, signe que certains repas festifs ont conservé un standing gastronomique exceptionnel (même si ce montant reste en retrait par rapport à l'an dernier).

Pourboires, convivialité et diversité des pratiques

Plus d'une table sur trois a laissé un pourboire, une proportion en nette progression comparée à 2024. Les Bretons figurent parmi les plus généreux, avec 42% de transactions accompagnées de pourboire, tandis que les Pays de la Loire enregistrent le plus gros pourboire par convive (65€).

Le dîner de réveillon

Le dîner du réveillon est aussi un moment de convivialité renforcée : en moyenne 3,3 convives se retrouvent à table, mais c'est en Provence-Alpes-Côte d'Azur que la fête culmine avec des tablées atteignant 34 personnes.

Durée du repas

L'attitude des convives à table diverge également selon les territoires. En Occitanie, les repas ont duré en moyenne 2h33, parmi les plus longs du pays, confirmant une culture du dîner pris avec lenteur et plaisir. À l'inverse, les convives du Centre-Val de Loire ont clôturé leur repas en 1h45, positionnant cette région comme la plus rapide.

Analyse des tendances gastronomiques

Les repas festifs restent au cœur des traditions françaises, malgré les pressions sur le budget. Les habitudes culinaires faisant la part belle au foie gras, aux huîtres, au champagne et aux desserts classiques restent, sans surprise, des incontournables du réveillon.

Source : Etude Sunday, solution de paiement au restaurant, en France, au Royaume Uni et aux Etats-Unis. Méthodologie : étude sunday réalisée sur plus de 55 000 additions payées entre le 31/12/2025 18h et le 01/01/2026 2h dans les restaurants partenaires.

Mireille Hurlin

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 !