

Réveillon : c'est en PACA que l'on a pris le plus son temps à table le 31 décembre



[sunday](#), leader des solutions de paiement au restaurant, a révélé une étude réalisée sur l'ensemble des repas pris dans ses restaurants partenaires pour le réveillon du 31.

Le soir du 31 décembre, les Français ont dépensé en moyenne 65€, contre 61€ l'année dernière. La région la plus dépensière est l'Île-de-France avec une dépense moyenne de 77€ par personne, suivie par l'Auvergne-Rhône-Alpes (69€) et la Nouvelle-Aquitaine (68€). La palme de la plus grosse addition revient également à l'Île-de-France pour un montant de... 7 549€ ! L'année dernière elle était de 18 705€.

Ecrit par le 18 décembre 2025

Région	Dépense moyenne 2023	Dépense moyenne 2024	Plus grosse dépense 2023	Plus grosse dépense 2024
France	61€	65€	18 705 €	7 549 €
Auvergne-Rhône-Alpes	87€	69€	18 705 €	2 345 €
Bourgogne-Franche-Comté	48€	42€	1 806 €	894€
Bretagne	55€	45€	1 070 €	738€
Centre-Val de Loire	50€	64€	1 123 €	1 436 €
Grand Est	35€	50€	1 622 €	2 053 €
Hauts-de-France	50€	51€	1 634 €	1 957 €
Ile-de-France	67€	77€	5 293 €	7 549 €
Normandie	40€	63€	557€	1 034 €
Nouvelle-Aquitaine	60€	68€	1 897 €	6 246 €
Occitanie	34€	59€	1 348 €	1 349 €
Pays de la Loire	40€	60€	984€	1 323 €
Provence-Alpes-Côte d'Azur	79€	45€	1 516 €	2 783 €

©sunday

Les Bretons sont les plus généreux en pourboire : plus d'une table sur trois qui y recourt (37%). En moyenne, en France, les pourboires ont représenté 6% de l'addition. L'Île-de-France a donné le plus gros pourboire avec 58€ laissés par un convive.

Ecrit par le 18 décembre 2025

Région	Fréquence pourboire moyen 2023	Fréquence pourboire moyen 2024	% quand laissé 2023	% quand laissé 2024	Plus gros pourboire 2023	Plus gros pourboire 2024
France	29%	31%	6%	6%	54€	58€
Auvergne-Rhône-Alpes	23%	23%	4%	4%	51€	55€
Bourgogne-Franche-Comté	28%	29%	4%	5%	23€	25€
Bretagne	36%	37%	5%	7%	31€	33€
Centre-Val de Loire	25%	24%	7%	5%	15€	20€
Grand Est	31%	35%	5%	5%	10€	27€
Hauts-de-France	34%	36%	5%	7%	17€	40€
Ile-de-France	35%	33%	8%	8%	54€	58€
Normandie	29%	31%	7%	7%	35€	38€
Nouvelle-Aquitaine	28%	30%	6%	5%	40€	43€
Occitanie	34%	33%	6%	6%	39€	42€
Pays de la Loire	23%	25%	5%	6%	27€	29€
Provence-Alpes-Côte d'Azur	32%	33%	6%	5%	24€	26€

©sunday

Et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ?

Lors de cette soirée du réveillon, les Français étaient en moyenne 3,2 à table. La région la plus festive fut PACA avec un record de 32 convives à table ! C'est aussi en Provence-Alpes-Côte d'Azur que l'on a pris le plus son temps à table (2h50) alors que les Hauts-de-France est la région la plus rapide (1h40 seulement, contre 2h07 en moyenne en France).

Région	Note moyenne 2023	Note moyenne 2024	Nombre de convives 2023	Nombre de convives 2024	Table avec le plus de convives 2023	Table avec le plus de convives 2024	Durée à table 2023	Durée à table 2024
France	4,6	4,6	2,7	3,2	26	32	1h58	2h07
Auvergne-Rhône-Alpes	4,7	4,5	3,2	3,7	21	15	1h52	1h59
Bourgogne-Franche-Comté	4,4	4,4	2,5	3,5	24	23	2h12	1h52
Bretagne	4,4	4,5	2,8	3,6	19	28	2h03	2h10
Centre-Val de Loire	4,6	4,7	3,1	3	22	27	1h40	1h47
Grand Est	4,7	4,7	2,4	3,2	15	24	2h	1h52
Hauts-de-France	4,7	4,8	2,2	2,5	17	21	1h43	1h40
Ile-de-France	4,5	4,6	2,7	2,6	23	29	2h18	2h35
Normandie	4,6	4,5	2,9	2,8	19	27	2h02	1h55
Nouvelle-Aquitaine	4,2	4,4	3	3,3	26	23	2h15	2h22
Occitanie	4,7	4,8	2,3	3,1	14	19	2h39	2h45
Pays de la Loire	4,6	4,7	2,2	3,3	18	30	2h10	2h03
Provence Alpes Côte d'Azur	4,3	4,2	2,9	2,6	25	32	2h38	2h50

©sunday

Ecrit par le 18 décembre 2025

Paca est la 2^e région qui a le plus dépensé au restaurant pour le réveillon du 31



D'après une étude réalisée par [sunday](#), la solution de paiement pour restaurants lancée par les fondateurs de [Big Mamma](#), les Français ont dépensé en moyenne 61€ par personne au restaurant pour le réveillon du 31, contre 56€ l'année dernière. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle, fait partie des régions qui ont le plus dépensé.

79€, c'est ce qu'ont dépensé en moyenne les habitants de la région Paca par personne au restaurant pour le réveillon du 31. Cela place donc la région Paca en deuxième position dans le classement des régions les plus dépensières à cette occasion, juste derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes (87€) et devant l'Île-de-France (67€).

Les Français étaient en moyenne 2,7 à table. Malgré le contexte inflationniste, les pourboires ont

augmenté de 40% par rapport à l'année précédente. Paca a d'ailleurs été la région la plus généreuse avec 3,3€ laissés en moyenne par convive. Si la région Paca a été la plus dépensière, c'est la région voisine, l'Occitanie, qui a le plus apprécié sa soirée avec une note moyenne de 4,75/5.

V.A.

La Mirande, le beau marché de Noël que voici

Le très attendu **Marché de Noël** de la Mirande aura lieu de vendredi 8 au dimanche 10 décembre. Durant ce week-end, adultes et enfants pourront redécouvrir en toute liberté une adresse mythique, un monument historique vivant, cadre d'un marché de Noël.

La crèche provençale, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, habillera le sapin de Noël.

Le salon de thé hivernal est ouvert tous les après-midi dès 15h00 et présente une sélection spéciale de pâtisseries maison, de thés, ainsi que le chocolat chaud préparé à l'ancienne.

Le bar propose ses créations de cocktails de Noël et sa carte classique et création.

La Boutique recèle des trésors, jouets, cadeaux, spécialités et décorations originales et uniques : porcelaine « Minne de rien », textile, peluches, livres, parfums, préparations culinaires maison et bien d'autres à (s)'offrir. S'y trouveront également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

Un si vivant monument historique

Au cœur d'Avignon, La Mirande, hôtel particulier 5* au pied du Palais des Papes, livre toute la richesse de son patrimoine séculaire. Ce refuge hors du temps, offre une expérience empreinte de rêverie, de flânerie et d'authenticité, dans un décor au goût raffiné, évocateur des ambiances du XVIIIe siècle et de la douceur de vivre des maisons d'autrefois.

Côté gastronomie, La Mirande offre une proposition plurielle : entre la table d'hôte, l'école de cuisine et le restaurant gastronomique, elle s'inscrit dans une cuisine sincère et vivante, respectueuse des produits et des hommes ; une cuisine hymne à la terre et à sa biodiversité.

En savoir plus



Ecrit par le 18 décembre 2025

Le nom de l'hôtel fait référence à la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité.

Livrée cardinalice au XIVE siècle,

parée d'une belle façade baroque au XVIIe siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard -Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875-, La Mirande porte les traces de l'histoire. La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région avant d'entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

L'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle

Si certains éléments classés sont le reflet des origines de La Mirande, les propriétaires ont souhaité recréer l'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle. En ouvrant ses portes en 1990 comme hôtel-restaurant, la Mirande se reconnaît au présent dans le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières.

Les infos pratiques

Hôtel La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. Tous les événements [ici](#). [Menu de Noël - Restaurant gastronomique](#) ; [Menu de Noël - La Salle à Manger](#) ; [Gala de la Saint-Sylvestre](#) ; [Brunch du nouvel an](#).