

Ecrit par le 20 mai 2026

Le Vaucluse parmi les 1ères destinations oenotouristiques sur Airbnb



[Airbnb](#) a récemment introduit une nouvelle manière de rechercher un séjour, centrée autour de catégories, dont la catégorie 'Vignobles'. En France, certaines destinations sont particulièrement populaires auprès des voyageurs recherchant des séjours près des vignes, c'est le cas du Var et du Vaucluse qui arrivent dans les 1ères destinations oenotouristiques sur Airbnb.

En mai, [Airbnb](#) a introduit une nouvelle façon de chercher un logement, centrée autour de catégories, dont la catégorie 'Vignobles'.

Depuis le lancement de cette nouvelle fonction de recherche, la plateforme de location de logements a enregistré une hausse de plus de 50% du nombre d'hôtes proposant des hébergements correspondant à

Ecrit par le 20 mai 2026

la catégorie 'Vignobles', atteignant ainsi plus de 120 000 logements à travers le monde.

Avec 10 000 vignobles visitables répartis partout en France, les visiteurs venus du monde entier peuvent découvrir une diversité de destinations, créant de nouvelles opportunités pour les hôtes locaux.

En France, certaines destinations sont particulièrement populaires auprès des voyageurs recherchant des séjours près des vignes, c'est le cas du Var et du Vaucluse qui arrivent respectivement en première et seconde position des destinations œnotouristiques sur Airbnb.

Sur Airbnb, les amateurs de séjours d'œnotourisme et de séjours en pleine nature prennent particulièrement le temps de découvrir et d'apprécier cette catégorie d'hébergement : près d'un tiers des séjours dans la catégorie 'Vignobles' ont ainsi une durée supérieure à 7 jours.

Pour les habitants qui peuvent proposer un hébergement près des vignes, cet engouement pour l'œnotourisme est une opportunité de revenus complémentaires. Ainsi, entre avril et juin 2022, les hôtes français de logements près des vignes ont perçu un revenu médian de 1 590€.

J.R.

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Ecrit par le 20 mai 2026



Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Ecrit par le 20 mai 2026



Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?

De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénichéur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vigneronnés étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?

Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave

Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Écrit par le 20 mai 2026



Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr

Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques

Bar à vins : toute la journée sélection de vins - champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Ecrit par le 20 mai 2026



Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.