

Ecrit par le 1 février 2026

Tickets-restaurant : les salariés veulent plus de souplesse



La ministre du Commerce, Véronique Louwagie, a annoncé hier la pérennisation, au 1er janvier 2027, de l'utilisation des titres-restaurant en supermarché, alors que le gouvernement poursuit sa réflexion sur une réforme plus globale du dispositif. Une décision en ligne avec les attentes des salariés puisque selon le Baromètre 2025 d'Openeat, 70% d'entre eux préfèrent un titre alimentaire utilisable en grande distribution, plutôt qu'un titre réservé uniquement aux restaurants.

[Openeat](#), solution d'usage des titres-restaurant, dévoile les résultats de son Baromètre 2025, réalisé par [l'institut de sondage Selvitys](#) auprès de 2 000 salariés bénéficiaires de titres-restaurant. L'étude révèle une attente forte des salariés en faveur de plus de flexibilité et d'accessibilité, notamment avec la prolongation de leur usage en grande distribution et l'ouverture à d'autres jours de la semaine.

Un large soutien à la prolongation de l'utilisation en grande distribution

Ecrit par le 1 février 2026

Depuis son instauration en 2022, l'autorisation d'utiliser les titres-restaurant pour des achats en grande distribution a profondément modifié les habitudes des salariés. 80% des bénéficiaires souhaitent voir cette mesure prolongée au-delà de 2026, preuve qu'elle répond à un besoin réel pour la gestion quotidienne du budget alimentaire. Ce chiffre montre que les titres-restaurant ne sont plus seulement perçus comme un outil pour le déjeuner au travail, mais qu'ils répondent désormais à des besoins plus larges, notamment avec l'essor du télétravail et l'évolution des modes de consommation.

Des salariés favorables à une réforme qui simplifie et élargit leur usage

Le Baromètre 2025 met également en lumière un soutien massif à certaines propositions du gouvernement visant à réformer le dispositif. 86% des salariés souhaitent pouvoir utiliser leurs titres-restaurant les dimanches et jours fériés, confirmant un besoin de souplesse pour mieux s'adapter aux rythmes de consommation actuels.

Par ailleurs, 68% des bénéficiaires sont favorables à une limitation des commissions prélevées aux commerçants, un enjeu majeur bien compris des Français, pour encourager leur acceptation plus large dans les restaurants et commerces alimentaires.

En revanche, moins de la moitié des salariés est favorable à un plafond d'utilisation plus élevé au restaurant qu'en commerce alimentaire (49% - exemple : 25€ en restaurant contre 19€ en supermarché), illustrant une réticence à restreindre leur liberté de choix.

« Les attentes des salariés sont claires : plus de souplesse, plus d'accessibilité et une meilleure prise en compte des évolutions des modes de consommation. »

Catherine Coupet, fondatrice d'Openeat

Un modèle polyvalent largement préféré par les salariés

L'étude révèle un engouement croissant pour un modèle plus souple dans la possibilité d'achats alimentaires puisque sept salariés sur dix choisirraient un « titre alimentaire », utilisable en supermarché et commerces alimentaires, contre seulement 30% qui privilégieraient un titre exclusivement réservé aux restaurants. Cette préférence est encore plus marquée chez les salariés les plus âgés : 73% des 50 ans et plus préfèrent le titre alimentaire, contre 59% des 18-24 ans, révélant un besoin différent selon les profils de consommateurs. Ces résultats soulignent l'importance de conserver un dispositif polyvalent, qui s'adapte aux besoins des salariés et leur laisse le choix de son mode d'utilisation.

Un levier incontournable pour le pouvoir d'achat des salariés

Les titres-restaurant s'imposent comme un avantage clé pour les salariés en France. La grande majorité des bénéficiaires les considèrent comme utiles (94%), et 78% comme indispensables à leur quotidien, tandis que 88 % les perçoivent comme un soutien direct à leur pouvoir d'achat. L'impact des titres-restaurant va au-delà du simple aspect financier puisque huit bénéficiaires sur dix affirment qu'ils leur permettent de mieux manger pendant leurs pauses déjeuner (83%) et qu'ils les utilisent pour mieux faire leurs courses alimentaires 78%.

« D'après notre baromètre, les attentes des salariés sont claires : plus de souplesse, plus d'accessibilité et

Ecrit par le 1 février 2026

une meilleure prise en compte des évolutions des modes de consommation. Le succès de l'utilisation des titres-restaurant en grande distribution et la demande pour une flexibilité accrue montrent qu'il est temps de repenser ce dispositif pour mieux répondre aux besoins réels des bénéficiaires. Chez Openeat, nous avons conçu une solution qui allie liberté d'usage et simplicité, afin que les salariés puissent profiter pleinement de cet avantage sans contrainte » déclare [Catherine Coupet](#), fondatrice d'Openeat.

Principaux enseignements :

- 86% sont favorables à leur utilisation les dimanches et jours fériés
- 80% des salariés souhaitent la prolongation de l'utilisation des titres-restaurant en grande distribution
- 78% les utilisent pour mieux faire leurs courses
- 70% choisiraient un titre alimentaire plutôt qu'un titre exclusivement restaurant
- 68% soutiennent une limitation des commissions prélevées aux commerçants pour faciliter leur acceptation

L.G.

Les food trucks font leur grand retour à Sorgues

Ecrit par le 1 février 2026



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

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

Ecrit par le 1 février 2026

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**

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**

Ecrit par le 1 février 2026



18h > 23h

📍 Parc municipal

**Ambiance musicale
& marché artisanal**

Tous les mercredis jusqu'au 27 août



Ecrit par le 1 février 2026

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



[Le Jardin du Quai](#), c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au coeur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vignerons pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beaurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais

Ecrit par le 1 février 2026

manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mourières et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aïoli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

Ecrit par le 1 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98

En vue de son ouverture prochaine à Monteux, McDonald's recrute

Ecrit par le 1 février 2026



Un nouveau restaurant McDonald's devrait ouvrir ses portes au mois de juin en lieu et place de l'ancien Aldi à Monteux, Route d'Avignon. En amont de cette ouverture, l'enseigne recrute des équipiers polyvalents.

Depuis plusieurs mois, l'enseigne de restauration rapide McDonald's a lancé une campagne de recrutement pour son nouveau restaurant à Monteux, dont l'ouverture est prévue mi-juin. En tout, 50 postes d'équipiers polyvalents étaient initialement à pourvoir. Il est en encore temps de candidater.

Les demandeurs d'emploi sont invités à postuler via le [site de France Travail](#) ou directement sur le [site de McDonald's](#). Aucun diplôme ni expérience professionnelle n'est requis. Les équipiers polyvalents sont en charge de l'accueil de la clientèle et de leur satisfaction. Parmi les tâches qui seront demandées, les équipiers devront s'atteler à la préparation et production des commandes, au nettoyage des postes de travail mais aussi du restaurant.

Le travail d'équipier polyvalent requiert d'être souriant, poli, sérieux, avenant, serviable, autonome, dynamique, rigoureux, mais aussi d'avoir le sens du travail en équipe et une aisance relationnelle. McDonald's Monteux propose des CDI en 27h.

Ecrit par le 1 février 2026

Dans le centre-ville d'Avignon, le restaurant Italian Queen ouvre ses portes



Le grand jour est enfin arrivé pour Stephann et Christelle Vatinel, franchisés [Italian Queen](#) à Avignon. Ce lundi 26 mai, le restaurant, qui est en lieu et place de l'ancienne brasserie Le Cintra sur le Cours Jean Jaurès, a enfin ouvert ses portes après plusieurs mois de travaux.

Les Avignonnais étaient au courant depuis le début de l'année. Sur la devanture de l'ancienne brasserie Le Cintra, fermée définitivement depuis 2023, était inscrit « Italian Queen, ouverture prochaine. » Aucune date précise n'avait été annoncé jusqu'à il y a quelques jours. Depuis ce lundi 26 mai, les locaux et visiteurs peuvent y déguster pizzas, pastas, bruschettas, tiramisus, panna cotta et bien d'autres

Ecrit par le 1 février 2026

spécialités italiennes.

« C'est une grande fierté de reprendre une institution comme cette ancienne brasserie et d'y installer le concept d'Italian Queen », affirme Christelle Vatinel. Le concept a été créé par [Jonathan Jablonski](#) en 2022 qui a ouvert un premier restaurant au sein du centre commercial Val d'Europe à Serris en région parisienne, et qui, au vu de son succès, a décidé de franchiser le concept. Le restaurant avignonnais devient donc le second de la franchise. Trois autres établissements Italian Queen devraient ouvrir d'ici la fin de l'année à Bruxelles en Belgique, chez nos voisins bucco-rhodaniens à Marseille, et à Meylan en Isère.



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Voyage vers l'Italie au cœur de la Cité des papes

« Le restaurant est magnifique, il a une très belle superficie avec une capacité d'accueil de 132 places assises, ajoute Christelle. Les produits sont de très belles qualité, c'est ce qui nous a convaincu de lancer notre franchise quand on a découvert le concept. » Au menu, les clients trouvent des spécialités italiennes du matin au soir, du cappuccino au tiramisu, en passant par la pizza napolitaine, les pâtes, la focaccia, ou encore le spritz et le limoncello.

Ecrit par le 1 février 2026

Christelle est originaire de Nice et son mari Stephann de Roanne, ensemble ils vivent à Toulouse mais prévoient de poser définitivement leurs valises en Vaucluse très prochainement. Tous deux, qui avaient déjà de l'expérience en restauration, ont décidé d'ouvrir leur franchise au cœur de la Cité des papes par amour pour la région et plus particulièrement pour le département.

L'équipe d'Italian Queen Avignon, qui compte une vingtaine de personnes, est plus que motivée. « On a très hâte d'accueillir les Avignonnais, les Vauclusiens, et les touristes, on espère vraiment que le concept d'Italian Queen va leur plaire », conclut Christelle Vatinel.



Ecrit par le 1 février 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

L'enseigne Little Bagel ouvre son tout premier restaurant à Monteux

Ecrit par le 1 février 2026



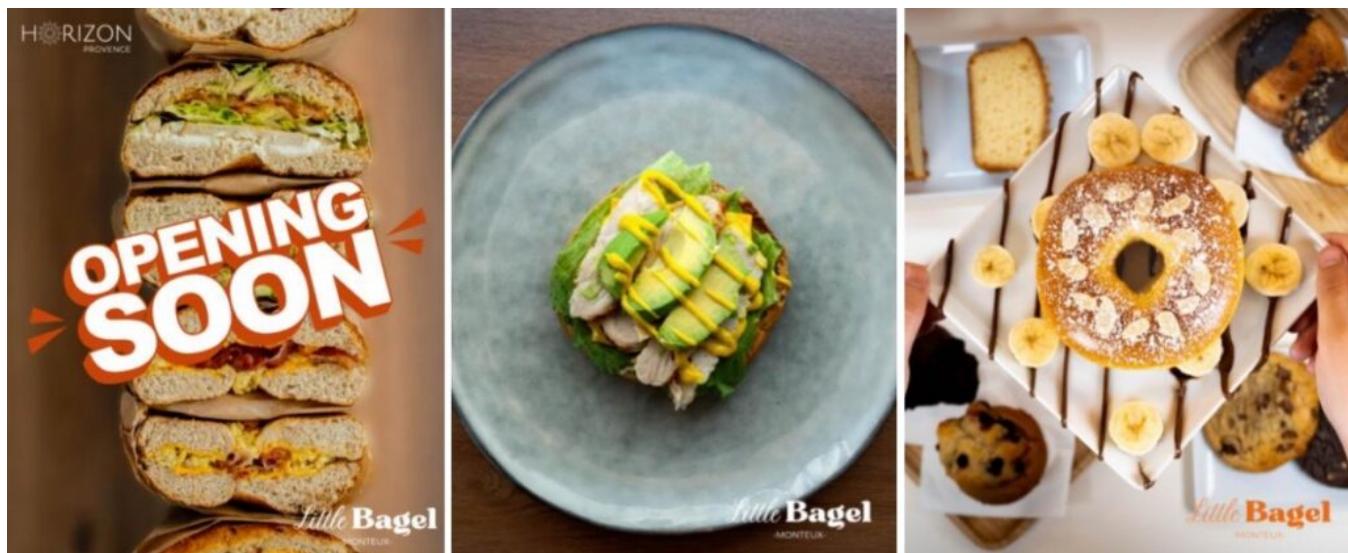
La zone commerciale [Horizon Provence](#), situé à l'entrée du quartier de Beaulieu à Monteux, accueille une nouvelle enseigne de restauration qui va bientôt ouvrir ses portes. Pour l'ouverture de son premier restaurant, Little Bagel recrute un équipier polyvalent.

Little Bagel est une nouvelle chaîne de restauration qui, comme son nom l'indique, est spécialisée dans les bagels. Pour son tout premier restaurant, l'enseigne a choisi de s'implanter à Monteux, dans la zone commerciale Horizon Provence qui dispose déjà de huit magasins depuis son ouverture en janvier dernier. L'enseigne Little Bagel prévoit aussi l'ouverture de deux autres établissements dans les prochains mois à Avignon et Orange.

Doté d'une surface de vente de 70 m² et d'une terrasse, Little Bagel Monteux se veut un restaurant chaleureux, idéal pour prendre un petit-déjeuner, un brunch, un déjeuner ou tout simplement un café, le temps d'une pause entre deux courses ou après une séance de sport. Chaque client peut composer son repas selon ses envies parmi une large sélection d'ingrédients frais, qu'il commande sur place ou à emporter. Installée à côté de Marie Blachère, l'enseigne sera ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 14h.

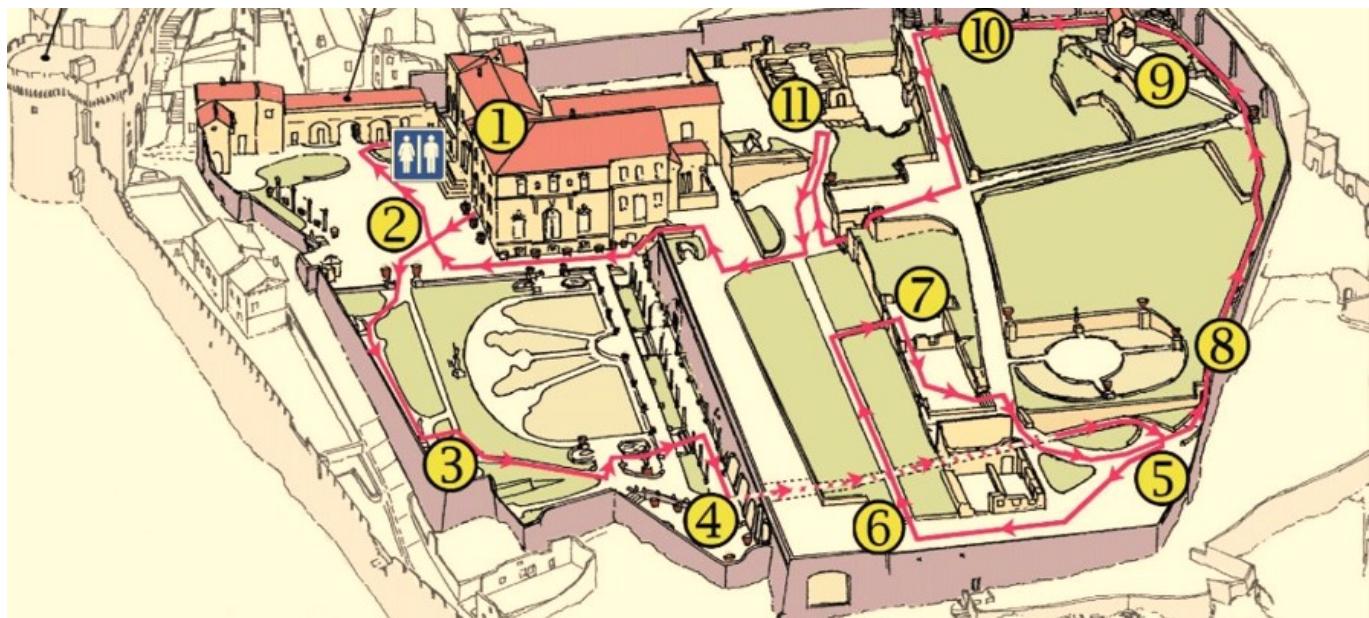
Pour l'ouverture de la boutique, qui se fera prochainement — aucune date n'a été dévoilée pour le moment —, l'enseigne recrute un équipier polyvalent. Pour postuler, il suffit d'envoyer son CV et sa lettre de motivation à l'adresse mail : recrutement.littlebagel@gmail.com

Ecrit par le 1 février 2026



©Little Bagel Monteux / Horizon Provence

Abbaye Saint-André, ouverture de la belle saison culturelle



Ecrit par le 1 février 2026

Le bel écrin architectural et sacré de l'[abbaye de saint-André](#) et ses jardins sculptés de Villeneuve-lès-Avignon accueillent, durant toute la saison estivale, yoga, méditation, concerts, expositions et ateliers de jardinage. On y vit des moments suspendus et musicaux lors des lever de soleil ou en journée. On peut y déjeune, et pour clore la journée, l'on s'y promène en visite guidée au clair de lune.

Chaque année l'abbaye saint André offre, lors de la saison estivale, au cœur d'un patrimoine religieux et d'un écrin de verdure aussi majestueux que préservés, de nombreuses activités. Dans cet endroit hors du commun, frais et comme retiré, en haut de la ville ancienne, au milieu de l'été, s'épanouissent une exposition temporaire, des séances de yoga et de méditation face au palais des papes ou encore un atelier main verte le samedi matin avec un jardinier compagnon du devoir. Aux heures magiques de la journée, dès l'aube, les jardins s'ouvrent même pour que l'on y assiste, en musique, au lever du soleil, les mélodies emplissant la journée. L'on peut clore aussi la journée par une visite des lieux au clair de lune.

Exposition [Gustave Fayet](#) en Provence

Exposition 'Gustave Fayet en Provence' jusqu'au 31 octobre en visite libre ou guidée.

Lecture musicale avec visite guidée de l'exposition samedi 31 mai à 18h suivie d'une dégustation de vins jusqu'à 20h30 ainsi que le dimanche 1^{er} juin à 16h30 et jusqu'à 19h. 35€ réduit 25€. Voix : Didier Flamand ; Piano Anna Pétron ; Introduction Cécile Leblanc.

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

Concert dans les jardins Copyright Abbaye Saint André Communication

Les levers de soleil de l'abbaye

Concert 'L'aube enchantée' avec le flûtiste Marc Grauwels dimanche 15 juin à 5h30 suivi d'un petit déjeuner dans les jardins Tarif 25€, réduit 20€. Concert consacré à Frédéric Mistral avec 'Vagabondage en terre de Mistral' dimanche 13 juillet à 5h30, suivi d'un petit déjeuner dans les jardins.

Concert Bach the battle

Concert dimanche 6 juillet à 19h avec Jérémie Maillard au violoncelle et Cyril Baleton au violon. Tarif 25€ réduit 20€.

Visite guidée 'Au clair de lune'

Déambulation historique nocturne en petit groupe dans les jardins à la lueur des lanternes. Jeudis 14 & 28 août à 20h30. Tarif : 9€ |Réduit : 8€. Réservation auprès de l'Office de tourisme au 04 90 03 70 60.

Atelier 'Savoir jardiner'

Atelier 'Savoir jardiner' avec le jardinier Romain Lestruhaut, les samedis de 10h à 12h. Tarif 20€. Réduit 15€. 24 mai : mécanismes de la pollinisation ; 28 juin : les plantes sauvages bio-indicatrices ; 19 juillet : l'eau dans le jardin ; 23 août : défense des plantes face à la sécheresse ; 27 septembre : les auxiliaires et ravageurs au jardin ; 25 octobre : régénération, avenir et transmission de la terre.

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

Gustave Fayet, les cyprès bleus 1902 Copyright Famille Fayet

Les rendez-vous au jardin

Samedi 7 juin : visites guidées botaniques avec le jardinier de l'abbaye Romain Lestruhaut à 11h, 14h et 16h sur le thème "Jardins de pierre, pierres de jardins". Tarif spécial visites Rendez-vous aux jardins : 8€, gratuit -18 ans.

Pour s'y restaurer

Table gourmande 'l'Hortus café' récompensée en 2024 de '3 Radis' par le 'Green Guide, we're smart', référence mondiale pour le monde culinaire végétal.

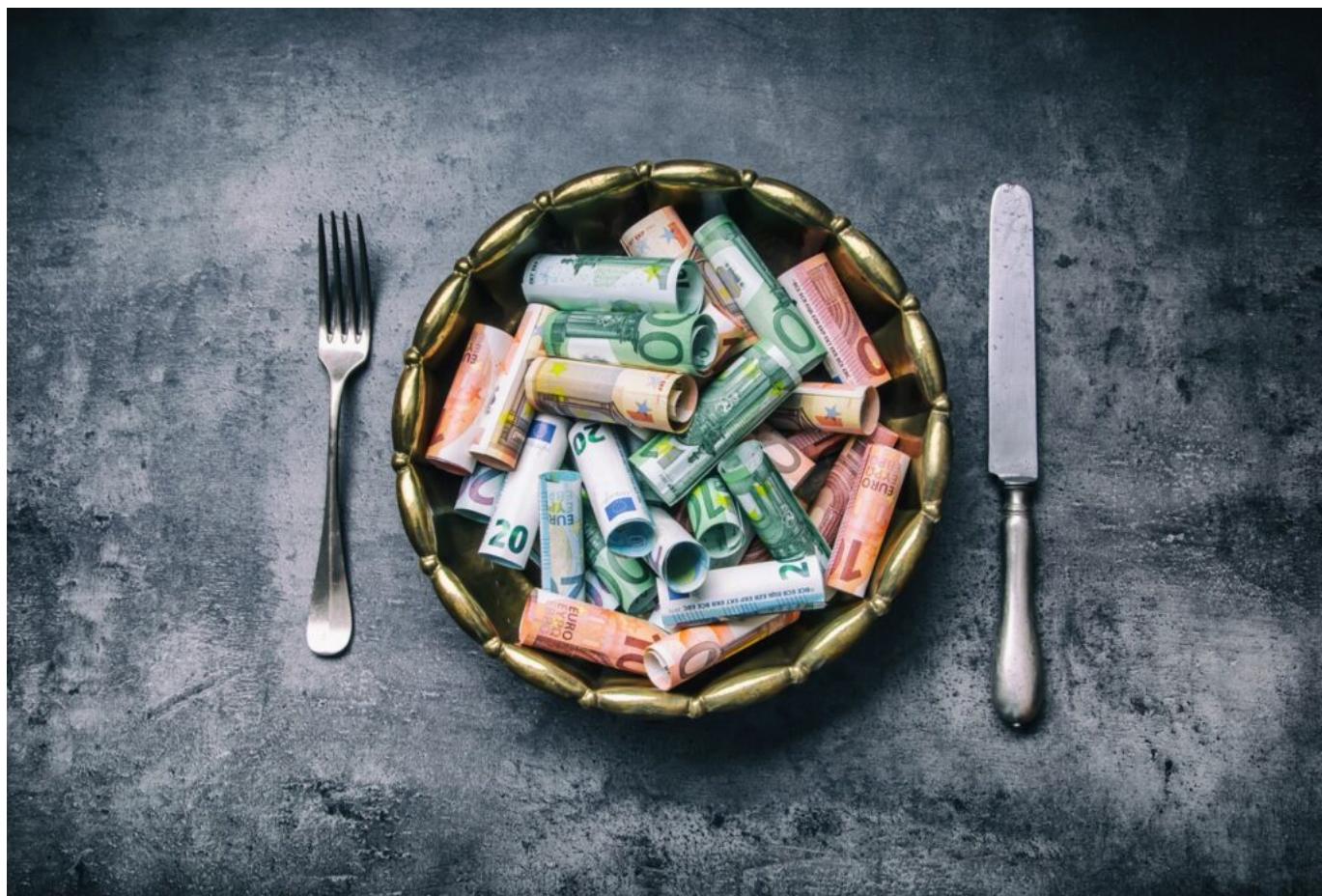
Les infos pratiques

Abbaye Saint-André. Fort saint-André. 58, rue montée du Fort. 30400 - Villeneuve-lès-Avignon 04 90 25 55 95 Info@abbayesaintandre.fr Réservation programmation culturelle & estivale sur le site [ici](#). Ouverture : du 1er mars au 31 octobre 2025. Fermé les lundis. Ouvert les jours fériés. Horaires : de 10h à 18h. En octobre : 10h-13h et 14h-17h. Sur place : Hortus café d'avril à septembre (halte gourmande). Tarifs : Visite des Jardins + exposition temporaire : 9,5€ | tarif réduit : 8€, gratuit - 8 ans. Tarif famille (enfant de 8 à 17ans) : 2 adultes + 1 enfant 22€ ou 2 adultes + 2 enfants et plus, 28€. Tarif handicapé : 6,5€. Tarif solidaire pour soutenir l'abbaye 15€.

Toute l'actualité [ici](#).

Restauration : Les Vauclusiens n'hésitent pas à dépenser plus durant les jours fériés

Ecrit par le 1 février 2026



Le mois de mai bat son plein, rythmé par ses nombreux jours fériés, souvent synonymes de déjeuners en terrasse et de dîners prolongés entre proches. À cette occasion, la solution de paiement au restaurant [Sunday](#), s'est intéressé aux habitudes de consommation des Français selon les jours de la semaine, les week-ends et les jours fériés.

Cette analyse*, réalisée à partir des transactions dans ses restaurants partenaires, révèle des écarts marqués, tant sur le prix moyen des repas que sur la générosité des pourboires laissés aux serveurs. Un panorama révélateur des comportements des Français, entre quotidien et moments festifs.

Les plus grosses dépenses au restaurant... c'est pendant les jours fériés

Dans toutes les régions de France, le montant moyen dépensé pour un repas grimpe sensiblement les jours fériés (voir tableau ci-dessous). En Auvergne-Rhône-Alpes, par exemple, il atteint 34€, contre 27€ le week-end et 22€ en semaine (soit +56%). Même tendance en Occitanie (+36% les jours fériés) et en Nouvelle Aquitaine (32€ les jours fériés contre 24 € le week-end soit +32%). Sans exception, le ticket moyen est plus élevé les jours fériés qu'en week-end et en comparaison avec les repas pris en semaine, la hausse est encore plus nette ; preuve que les Français profitent de ces occasions pour se faire plaisir au restaurant.

Ecrit par le 1 février 2026

Régions	Différence entre prix d'un repas les jours fériés vs en semaine	Différence en %
Auvergne-Rhône-Alpes	+12 €	+56%
Occitanie	+6 €	+36%
Nouvelle-Aquitaine	+8 €	+32%
Corse	+8 €	+30%
Grand Est	+5 €	+29%
Bourgogne-Franche-Comté	+7 €	+28%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	+5 €	+26%
Bretagne	+5 €	+25%
Pays de la Loire	+5 €	+24%
Normandie	+6 €	+22%
Centre-Val de Loire	+5 €	+20%
Hauts-de-France	+4 €	+20%
Île-de-France	+5 €	+19%

Quelles tendances en Paca et en Vaucluse ?

Pour l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur cet écart entre le prix d'un repas les jours fériés et un jour de semaine s'élève à 5€, soit une différence de +26%. En Vaucluse, avec un prix moyen de 28€ par repas les jours fériés contre 25€ en semaine, cet écart se monte à 3€ ; soit une différence de +12%. Par ailleurs, paradoxalement cet écart est plus important entre les jours fériés et un week-end 'classique'. En effet, dans notre département, on dépense ainsi davantage pour un repas en semaine (25€) que durant un week-end (21€).

De fait, les clients en Vaucluse dépensent 33,33% de plus un jour férié par rapport à un samedi ou un dimanche normal. Même constat en ce qui concerne les pourboires : les Vauclusiens sont moins 'radins' les jours fériés et les jours de semaine (1€ de pourboire en moyenne) que les week-ends classiques (quasiment 0€).

L.G.

Ecrit par le 1 février 2026

**Méthodologie : Sunday a étudié 500 000 additions : payées durant les jours fériés d'avril et mai 2024 (5 jours) en comparaison avec celles payées les week-ends et les semaines précédant les jours fériés.*

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd’hui beaucoup d’intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s’organise et mise sur une production qualitative à l’inverse des États-Unis ou de l’Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ecrit par le 1 février 2026

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#) semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 1 février 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 1 février 2026



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/>
<https://www.pistacheenprovence.com/association>
<https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

*L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.