Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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

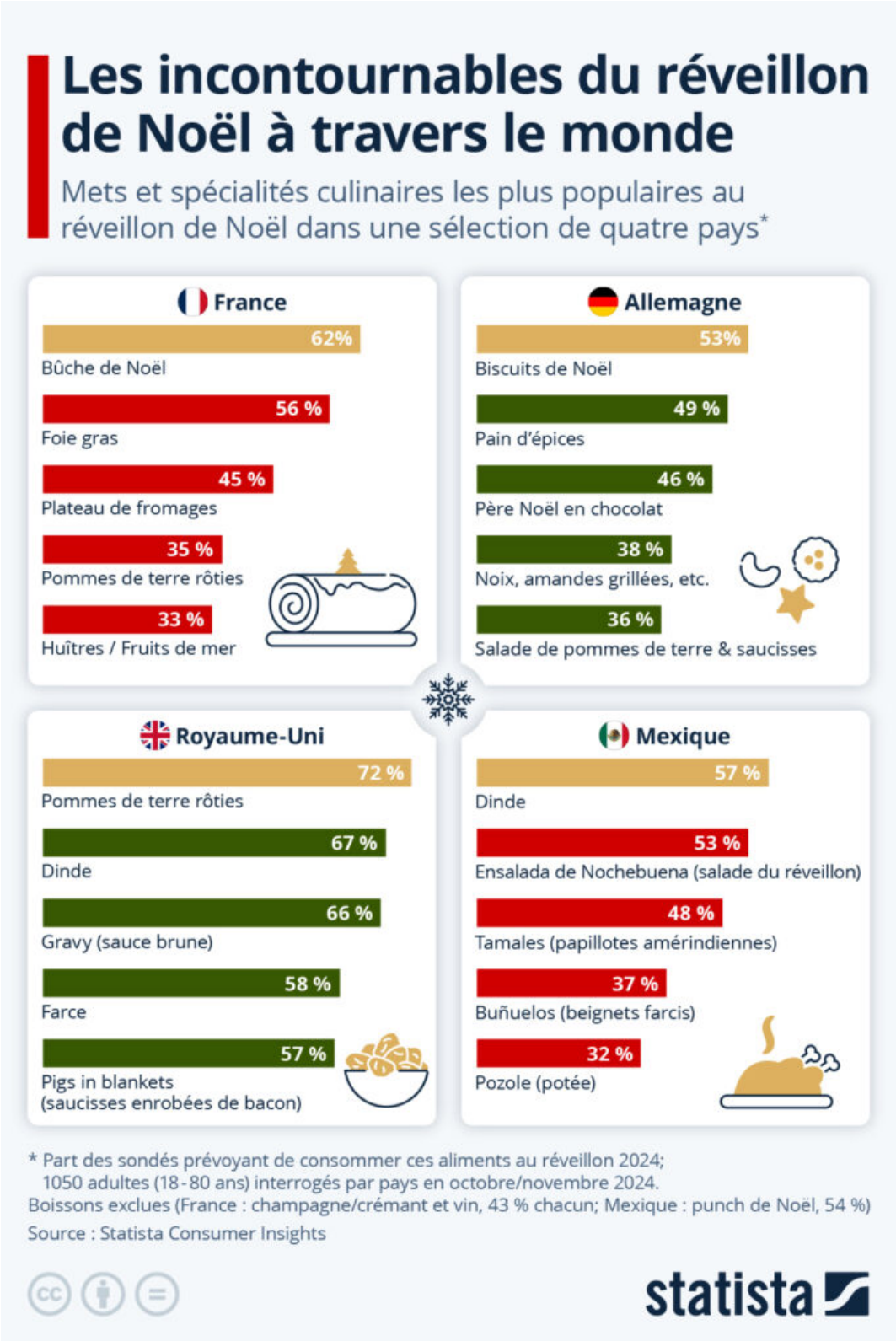
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Quels sont les mets incontournables du repas de Noël à travers le monde ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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 le 19 novembre 2026

Quels sont les mets et les plats phares du réveillon de Noël à travers le monde ? Une enquête réalisée cet automne par Statista dans le cadre des Consumer Insights donne un aperçu des produits alimentaires les plus couramment consommés le soir du 24 décembre dans une sélection de quatre pays (hors boissons).

En France, les incontournables du réveillon sont la bûche de Noël et le foie gras : plus de la moitié des Français interrogés ont déclaré qu'ils consommeront ces produits cette année (62 % pour la bûche et 56 % pour le foie gras). Élément emblématique du repas français, le plateau de fromages arrive naturellement en troisième position (45 %). Les huîtres et les fruits de mer sont également souvent à l'honneur sur les tables de Noël (33 %), mais plus généralement, concernant la viande, les Français n'ont pas de préférence particulière pour le réveillon. Diverses viandes sont ainsi couramment consommées lors de l'événement : 28 % des personnes interrogées ont mentionné la dinde, 25 % les escargots, 23 % le poisson et 21 % le chapon.

Ailleurs dans le monde, la dinde est la viande de prédilection à Noël au Royaume-Uni (67 %), au Mexique (57 %) et aux États-Unis (49 %). Au Royaume-Uni, elle est généralement servie avec des pommes de terre rôties (72 %) et de la sauce gravy (66 %), tandis qu'au Mexique, elle est souvent accompagnée d'autres plats ou spécialités culinaires, comme la traditionnelle ensalada de Nochebuena (salade du réveillon) et les tamales (papillotes amérindiennes avec des feuilles de maïs), mentionnées par la moitié des Mexicains interrogés environ. En revanche, en Allemagne, dans de nombreuses régions, il est traditionnel de servir une salade de pommes de terre et des petites saucisses le 24 décembre (cités par 36 % des répondants), mais le canard (25 %) ou l'oie rôtie (24 %) sont aussi des choix populaires. Les incontournables du réveillon outre-Rhin se trouvent ainsi plutôt en fin de repas, avec les biscuits allemands de Noël (53 %) et le pain d'épice (49 %).

De Tristan Gaudiaut pour Statista

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Paca est la région la moins radine pour le réveillon



Selon une étude menée par Sunday, solution de paiement par QR code lancée en avril dernier, sur 5 000 additions payées au restaurant lors du réveillon du 31 décembre, c'est en Provence-Alpes-Côte d'Azur que l'on a constaté les plus fortes dépenses par personne. Ainsi en Paca, chaque convive s'est acquitté d'une addition de 82€. Arrive ensuite Auvergne Rhône Alpes avec 74€ par personne alors que la moyenne nationale s'établit à 51€ et à 50€ chez nos voisins d'Occitanie.
Par ailleurs, les Français ont été 2,6 à se retrouver à la table d'un restaurant contre 3, en moyenne, en Paca. C'est dans les Haut-de-France que l'on observe les plus grandes tablées avec 4,5 personnes.
Côté pourboire, lors de cette soirée de passage en 2022 ces derniers ont doublé par rapport à la moyenne du mois de décembre. La région la plus généreuse en pourboire fut Paris avec 6€ laissés en moyenne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

contre 4€ pour la région Sud.

Une addition de… 7 909€

Lors de cette soirée, c'est à Paris que l'on trouve le record pour une addition avec un montant de… 7 909€. Pour Paca, c'est dans les Alpes-Maritimes que se trouve la 'douloureuse' plus importante avec 1 839€. Largement devant Auvergne Rhône Alpes (1 056€ à Lyon) et surtout Occitanie (498€ en Haute-Garonne).

« Après une année difficile pour les Français, nous pouvons constater grâce aux données collectées par notre solution de paiement qu'ils ont eu à cœur de laisser de côté leurs soucis et se retrouver, explique Victor Lugger, co-fondateur de Sunday.

Créé en avril 2021 par les fondateurs du groupe de restauration Big Mamma, cette solution de paiement comptant désormais plus de 1,1 millions d'utilisateurs à travers le monde permet de régler son addition en moins de 10 secondes.

Hausse du panier moyen et des pourboires

« Sunday a pu aider les restaurateurs à améliorer les protocoles sanitaires et à respecter au mieux les gestes barrières grâce notamment au paiement sans contact, poursuit Victor Lugger. Et pour les convives, finis les calculs d'apothicaire, nous les aidons à calculer de la manière la plus précise la somme à payer par chacun, chose essentielle lors d'une sortie entre amis comme c'est le cas pour les diners de réveillon. Ils ont pu se concentrer sur ce qui étaient le plus important pour eux, partager de bons moments entre amis. »

Sunday, qui a ouvert des bureaux à Paris, Londres, Madrid et Atlanta après une levée de fonds de 20M€ en avril dernier puis une seconde de 85M€ en septembre, compte plus de 1 500 partenariats avec des restaurants. Des établissements où la rotation est maintenant plus rapide de 10% avec une hausse de 12% du panier moyen ainsi qu'une augmentation de 40% des pourboires pour le personnel.