

Ecrit par le 22 juillet 2024

Événement 'Bien bon' du Grand Avignon : réservez votre Surprise des chefs



Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. Un événement qui se clôturera par la 'Surprise des chefs'. Il est désormais possible de réserver votre menu préféré parmi les cinq proposés.

[Italia Palladino](#) du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon, la cheffe indépendante [Séverine Sagnet](#), [Maxime Chenet](#) du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut, [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon, et [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon. Ce sont les chefs qui vous réserve une grande surprise pour clôturer en beauté l'événement 'Bien bon !'.

Le dimanche 17 septembre de 11h à 16h, vous aurez rendez-vous dans l'un des cinq lieux du Grand Avignon choisis pour l'occasion et tenus secrets jusqu'à l'avant-veille du jour-J, en fonction du menu que vous préférez. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16

Ecrit par le 22 juillet 2024

communes de l'Agglomération. L'objectif est de manger dans un lieu près de chez soi, mais où l'on n'a pas l'habitude de se rendre, et donc de découvrir le territoire autrement.

[Lire également : "Bien bon !" : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire'](#)

Les menus

Pour l'occasion, chaque chef est associé à un menu et à un lieu secret. Le menu est au prix de 38€, comprenant l'entrée, le plat, le dessert et un verre de vin. Pour les enfants, c'est un menu unique composé d'une burrata basilic et un meli-melo de tomates, un roti de porc du Ventoux et un crumble de courgettes parmesan, ainsi qu'une mousse au chocolat avec sa farandole de fruits, avec un jus de fruits, qui sera servi pour 25€.

- Pascal Auger proposera une tarte renversée avec courgettes, amandes, noisette, brousse et citron, suivie d'un burger de truite de pays avec moutarde de tomates et butternut, puis une tartelette à la figue avec tuile sésame.
- Italia Palladino servira un vitello tonnato avec noisettes, câpres et pickles de légumes, puis une fregola sarda avec palourdes, girolles, gingembre et amandes, suivie d'un tiramisù avec figues et marsala.
- Florent Pietravalle préparera un poulpes aux agrumes en entrée, une morue affinée au pil pil de poutargue avec des légumes vapeur en plat, puis un riz au lait à la reine des prés en dessert.
- Maxime Chenet proposera un marbré de saumon et pistaches avec comme un blanc-manger de fenouil et une salade d'herbes potagères, suivi d'une kambonnette de volaille et sa bohémienne de légumes, avec des pois chiches et un coulis de poivrons rouges, et pour finir une tarte fine aux figues avec crème d'amande et miel de lavande.
- Séverine Sagnet servira une mousse de chèvre avec rosace de figues et vinaigrette à la framboise, puis un sashimi de daurade royale de Méditerranée avec légumes croquants au pistou, basilic et pamplemousse, et enfin une tarte au chocolat avec biscru aux pruneaux.

[Cliquez ici et réserver votre menu préféré.](#)

[Le lieu secret vous sera communiqué 48h avant le jour-J.](#)

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Comment la pénurie de carburant impacte la fréquentation touristique en Vaucluse



TARDIEU N - VPA

A l'approche des vacances de Toussaint, la pénurie de carburant semble impacter cette période de congés particulièrement propice aux réservations de dernière minute. C'est ce que constate une étude que vient de réaliser [le site Particulier à particulier](#). Une tendance qui devrait fortement impacter le Vaucluse.

« La crainte d'une pénurie de carburant affecte significativement les réservations de dernière minute pour les vacances de la Toussaint, explique [Pap vacances](#), plateforme de location de vacances créée en 2001 par le site Particulier à particulier. Or, ces petites vacances se réservent traditionnellement à brève

Ecrit par le 22 juillet 2024

échéance et ne sont pas anticipées comme peuvent l'être les vacances de Noël et de Février. La chute des réservations de dernière minute impacte donc l'ensemble des réservations qui sont en recul de -18,9% à l'échelle nationale. Un chiffre qui pourrait encore augmenter dans les jours qui viennent. Dans ce contexte, les destinations desservies par le train tirent un peu mieux leur épingle du jeu. »

Le Vaucluse, la Drôme et l'Ardèche fortement impactés

Ainsi, les départements dont l'offre touristique repose, tout ou partie, sur une itinérance locale sont ceux qui recule le plus : la route des vins d'Alsace, les châteaux de la Loire, les villages de la Drôme et surtout du Vaucluse sont directement impactés.

A ce jour, le nombre de réservations est en baisse de -23,7% en Vaucluse, faisant du département le 5^e de France le plus touché pour la destination 'Campagne' derrière la Drôme, le Bas-Rhin, l'Ardèche et le Loir-et-Cher (voir tableau ci-dessous).

Le top 5 des reculs à la campagne, par départements

Départements	Evolution 2022 Vs 2021 (au 18/10/2022)
Drôme (26)	- 29,3 %
Bas-Rhin (67)	- 27,3 %
Ardèche (07)	- 26,9 %
Loir-et-Cher (41)	- 25,9 %
Vaucluse (84)	- 23,7 %

Le train, le soleil et la mer

D'une manière plus générale, les destinations littorales les mieux desservies par le train semblent être celles qui vont le mieux tirer leur épingle du jeu. Ainsi, à l'exception d'Annecy, sur les 10 destinations qui progressent le plus 9 présentent ce profil 'mer-train' (voir tableau ci-dessous).

Par ailleurs, des deux semaines de vacances, c'est la seconde qui est la plus plébiscitée et ce malgré le changement d'heure qui raccourcira les soirées d'une heure (alors que la première semaine sera toujours à l'heure d'été) à compter de la nuit du samedi 29 au dimanche 30 octobre 2022. En effet, 41% des réservations concernent la première semaine contre 59% pour la seconde.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le top 10 des destinations qui progressent le plus (tous types confondus)

Type de destinations	Evolution 2022 Vs 2021 (au 18/10/2022)
La Rochelle	+ 29,2 %
Saint Malo	+ 28,1 %
La Baule	+ 26,3 %
Annecy	+ 25,0 %
Nice	+ 19,1 %
Biarritz	+ 16,7 %
Cassis	+ 15,4 %
Cannes	+ 14,3 %
Collioure	+ 13,7 %
Le Croisic	+ 11,2%

La situation pourrait s'empirer

« Alors que traditionnellement, environ 40% des demandes de réservations pour les vacances de la Toussaint se font dans les deux dernières semaines qui précèdent le début des vacances, on assiste à un effondrement des demandes à compter du week-end du 8/9 octobre 2022, poursuit l'étude de Pap vacances. Soit au pire moment puisque cela correspond précisément à l'échéance de deux semaines avant le début des vacances... Cette situation catastrophique vient s'ajouter à la mauvaise dynamique observée depuis le début du mois de septembre où dans un contexte économique morose marqué par les problèmes de pouvoir d'achat, le volume de réservations était déjà en recul en 2022 par rapport à 2021, précision étant faite que 2021 avait été une année record. Sur la base du rythme actuel, il n'est pas exclu que le recul des demandes réservation dépasse les 25%. »

L.G.

Les plateformes de réservation profitent

surtout aux hôtels indépendants

LES PLATEFORMES DE RÉSERVATION PROFITENT SURTOUT AUX HÔTELS INDÉPENDANTS

Part des réservations effectuées via des plateformes de voyage en ligne dans l'UE, par type d'hôtels



Sources : Tourism Economics, ComScore, Eurostat

statista

[Les plateformes de voyage en ligne soutiennent l'activité des hôtels indépendants](#) de manière importante.

Écrit par le 22 juillet 2024

En 2019, 133 millions de nuitées supplémentaires ont été générées via des plateformes de réservation en ligne dans l'UE, la majorité d'entre elles concernant des hôtels indépendants. Dans le détail, 85 % des réservations faites sur ce genre de plateformes vont aux hôtels indépendants, alors que la moyenne globale sur le marché n'est que de 58 %. Cela est probablement dû à la visibilité accrue et aux conditions de concurrence plus équitables offertes par les sites de réservation en ligne, qui permettent de connecter les voyageurs et les petites entreprises plus facilement et à moindre coût.

De Thomas Hinton pour [Statista](#)