

Ecrit par le 22 juillet 2024

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et

Ecrit par le 22 juillet 2024

Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel, aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle

Ecrit par le 22 juillet 2024

des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur](#)

Écrit par le 22 juillet 2024

[Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhôdanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir,

Ecrit par le 22 juillet 2024

m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

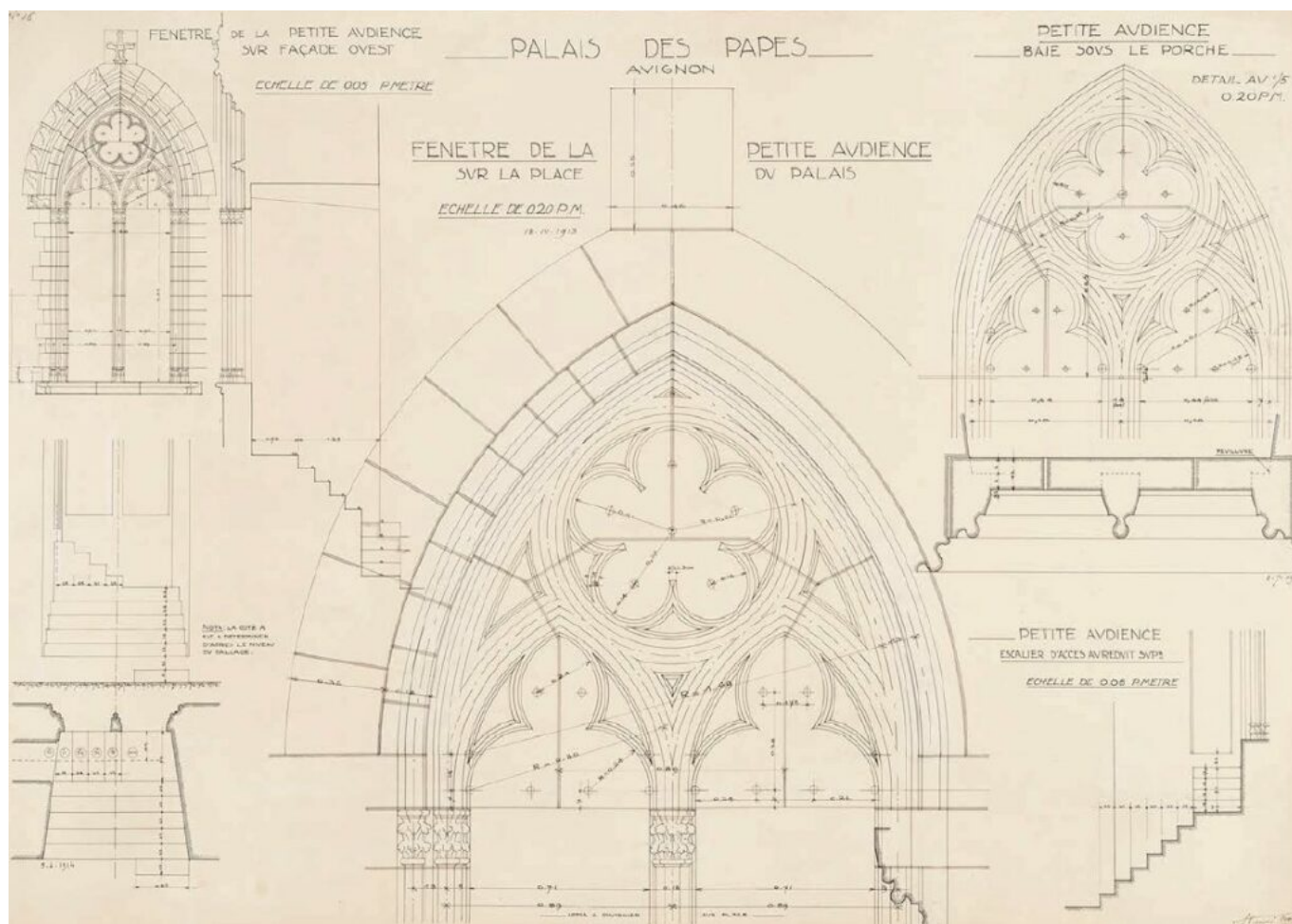
Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la

Ecrit par le 22 juillet 2024

qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com
phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

Palais des papes : Le palais retrouvé des architectes Nodet père & fils



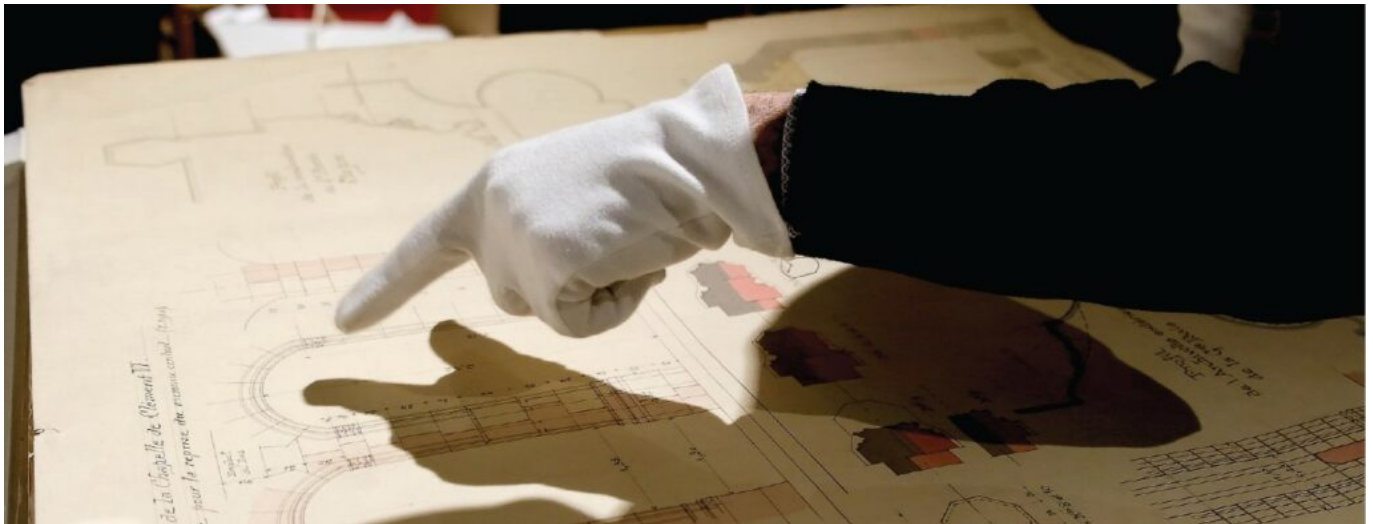
Ecrit par le 22 juillet 2024

Avec 'le Palais retrouvé', Avignon tourisme propose une exposition sur la restauration du palais des papes durant la première moitié du XXe siècle.

Grâce aux Archives Municipales d'Avignon il a été possible de retracer 40 ans de restauration à travers des photographies anciennes, des dessins inédits et un film. Vous serez plongés entre 1901 et 1944, étape par étape au cœur des travaux avec les architectes Nodet père et fils.

Effacer les traces et dégâts de l'occupation militaire et retrouver le palais originel

Dans la Grande Chapelle de 52 m de long, 15m de large et 20 m de haut, place aux photographies anciennes disposées à la manière d'un cabinet d'architecte et retraçant les étapes d'un projet de restauration.



Les architectes Nodet père et fils sont restés très fidèles au Palais originel, Henri Nodet disait d'ailleurs : « De ces premiers travaux résultaient l'impression que nous étions en plein inconnu et qu'il fallait procéder avec précaution, car nous allions vraisemblablement rencontrer à chaque pas, non seulement la trace des dispositions du XIVe siècle, mais encore les modifications exécutées aux siècles suivants, superposées et enchevêtrées les unes avec les autres.»

«Une chose était certaine également, c'est qu'il fallait ne démolir qu'avec un soin infini les diverses maçonneries, même les plus modernes (...) il faut reconnaître, d'ailleurs, que rien n'est plus palpitant que ces recherches : nul découragement ne les arrête ; en cas d'échec, on recommence un peu plus loin. Ni les courants d'air, ni la poussière, ni l'heure qui passe n'ont de prise sur le groupe anxieux entourant l'ouvrier: par la suite, nous nous sommes aperçus qu'il ne fallait pas se laisser entraîner au-delà des recherches utiles aux travaux autorisés.»

«Le souci de notre responsabilité dans le bon emploi des fonds et l'humiliation de voir crouler des hypothèses trop vite échafaudées ont une part égale dans ce retour à la sagesse ; mais nous étions dans une période de fièvre quand nous rédigeâmes le premier devis de 1908 : il embrassait un trop vaste horizon pour pouvoir être exécuté en totalité.»

Au milieu du 19e siècle et alors qu'il vient d'être classé Monument Historique, le Palais n'est plus que

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'ombre de ce qu'il a été. En 1906, à l'heure de leur départ et après avoir occupé le Palais plus longtemps que les papes eux-mêmes, les militaires quittent un édifice dans un triste état de désolation.



12 dessins inédits d'une beauté saisissante

Dans la Chambre Neuve du Camérier se trouvent 12 copies des dessins inédits du projet de restauration. Ce sont des copies, car les planches graphiques étaient trop fragiles. Ces dessins sont issus d'un fonds de

Ecrit par le 22 juillet 2024

58 feuilles héritées des architectes Nodet dont la signature figure sur chacune d'elles. Ces feuilles sont d'une minutie et d'une précision saisissante et en font de véritables œuvres d'art. Un film court d'une douzaine de minutes complète la plongée dans cette restauration hors du commun.

Personnes ayant collaboré à l'exposition

Fabrice Lepeltier a signé la réalisation du film consacré à l'œuvre des 2 architectes, ainsi que la création du principe scénographique général et a assuré le traitement et retraitement des images présentes.

Julien Gallon est quant à lui chargé de conservation et commissaire général de l'exposition. Vous le retrouverez dans le film.

Cette exposition est la première d'un projet d'animation dans le Palais des Papes tout au long de l'année en dehors des visites habituelles du monument.

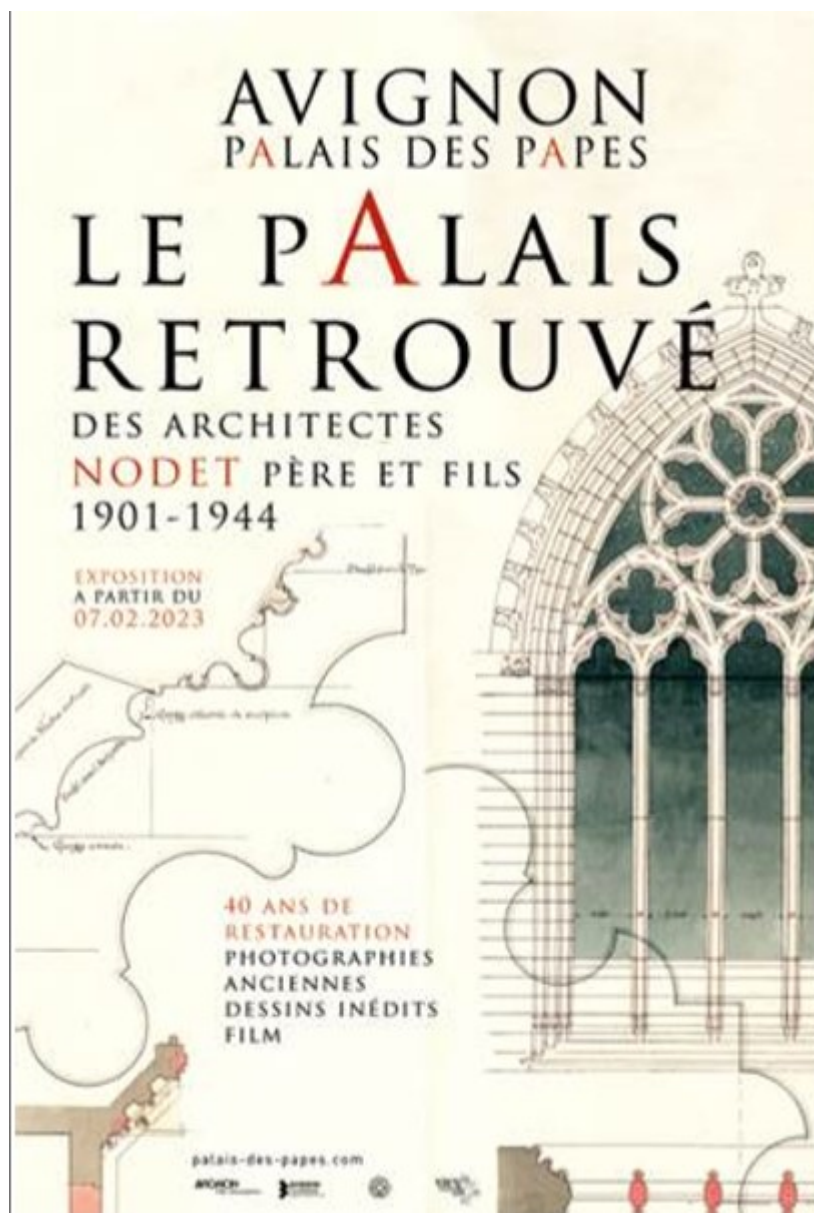


Julien Gallon commissaire général de l'exposition.

Nadège Salas

[Le Palais Retrouvé](#) au Palais des Papes à Avignon du 7 février au 15 avril. En février de 10h à 17h et à partir du 1^{er} mars de 9h à 19h. 7/7. Tarifs : de 10€ à 12€. Visite guidées à partir du 25 février.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ouverture d'un 2e restaurant Subway à

Ecrit par le 22 juillet 2024

Orange



L'enseigne américaine de restauration rapide Subway vient d'ouvrir son [2e restaurant](#) dans le centre commercial Carrefour Le Coudoulet à Orange.

Le nouvel établissement, d'une capacité de 54 places assises dans une salle d'une superficie de 140m2 disposant d'un accès Wi-Fi gratuit, est géré par le multi-franchisé Thierry Truchet.

« Après les restaurants de Bollène, ouvert en 2012, et de Pierrelatte, ouvert en 2013, je suis très heureux de me lancer dans cette nouvelle aventure et de développer un restaurant Subway à Orange, explique-t-il. J'espère en faire un lieu incontournable de partage et de convivialité pour les Orangeois. »

Cette ouverture permet la création de 6 postes (1 manager, 1 assistant manager et 4 'sandwich artists').

Mise en avant de la fraîcheur

Le fast-food de la cité de princes reprend le nouveau concept 'Fresh Forward' (le frais mis en avant) de l'enseigne : fraîcheur, lumière et convivialité sont priorisés. Le décor a été pensé pour mettre en valeur les ingrédients avec beaucoup de transparence et de mise en scène au niveau des équipements et matériaux pour que le produit et sa fraîcheur soient au cœur de l'expérience Subway.

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'ouverture du nouveau Subway d'Orange a permis la création de 6 postes (1 manager, 1 assistant manager et 4 'sandwich artists').

L'offre du restaurant tient également compte des aspirations alimentaires des consommateurs en termes de régimes alimentaires et des envies du moment. Il y a 3 recettes végétariennes/végétaliennes et plus de 3 millions de combinaisons possibles parmi 30 ingrédients frais et gourmand (dont des produits premium certifiés AOP) à déguster sur place, à emporter et en livraison à domicile via les partenaires de l'enseigne. Subway a adopté le Nutri-Score et 95% du cœur de la gamme est notée A et B.

7 Subway en Vaucluse

A Orange, Subway est aussi présent au centre commercial d'Orange les Vignes. Dans le Vaucluse, l'enseigne créée en 1965 dans le Connecticut par un étudiant américain de 17 ans est également implantée dans l'intra-muros d'Avignon, au centre commercial Cap Sud à Avignon, au centre commercial d'Auchan-Nord au Pontet, à Pertuis, Bollène ainsi que sur l'aire d'autoroute de l'A7 de Mornas.

Enfin, un autre restaurant est implanté dans le bassin de vie d'Avignon dans le centre commercial de Grand Angle, aux Angles.

Subway est présent en France depuis déjà 20 ans et compte 400 restaurants sur tout le territoire, principalement des franchisés indépendants.

Nadège Salas

Ecrit par le 22 juillet 2024

Subway. ZAC du Coudoulet. Rue du Royaume-Uni à Orange. Ouvert de 8h30 à 22h.. Du lundi au samedi. Fermeture les dimanches



Avignon, Chantier de restauration du Palais des papes, la 2e tranche débute

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Département de Vaucluse a lancé en mars 2020 une vaste opération de restauration sur la partie du Palais des papes dont il est propriétaire. Celle-ci porte sur la restauration d'un ensemble de bâtiments : la tour de la Campana, l'aile des Familiars, la chapelle Benoît XII, incluant les façades en partie haute également sur le cloître de Benoît XII.

La première tranche de cet exceptionnel chantier, très visible du public par son échafaudage monumental et sa bâche géante (1 700 m²), vient de s'achever. Elle laisse la place à une seconde et dernière phase de travaux qui sera consacrée à la chapelle Benoît XII. Le chantier se monte à 5,820M€ principalement financés par le Département de Vaucluse et subventionné par l'Etat -à hauteur de 600 000€- avec une participation de la Ville d'Avignon -à hauteur de 300 000€-.

Grâce à eux

L'équipe de maîtrise d'œuvre franco-italienne est portée par l'agence Pierre-Antoine Gatier, Architecte en Chef des Monuments Historiques. Les pierres ont même été nettoyées à la vapeur et par adjonction de solutions à base d'huiles essentielles, de traitements à la chaux et remplacement des pierres les plus endommagées a été réalisé par un matériau strictement identique. Le chantier a consisté, notamment, en la révision des dalles des pierres du toit de la tour Campana, le nettoyage des pierres, l'établissement d'un calepin, c'est-à-dire un relevé pierre à pierre ainsi que le diagnostic sanitaire de vitraux et de

Ecrit par le 22 juillet 2024

restaurations antérieures.

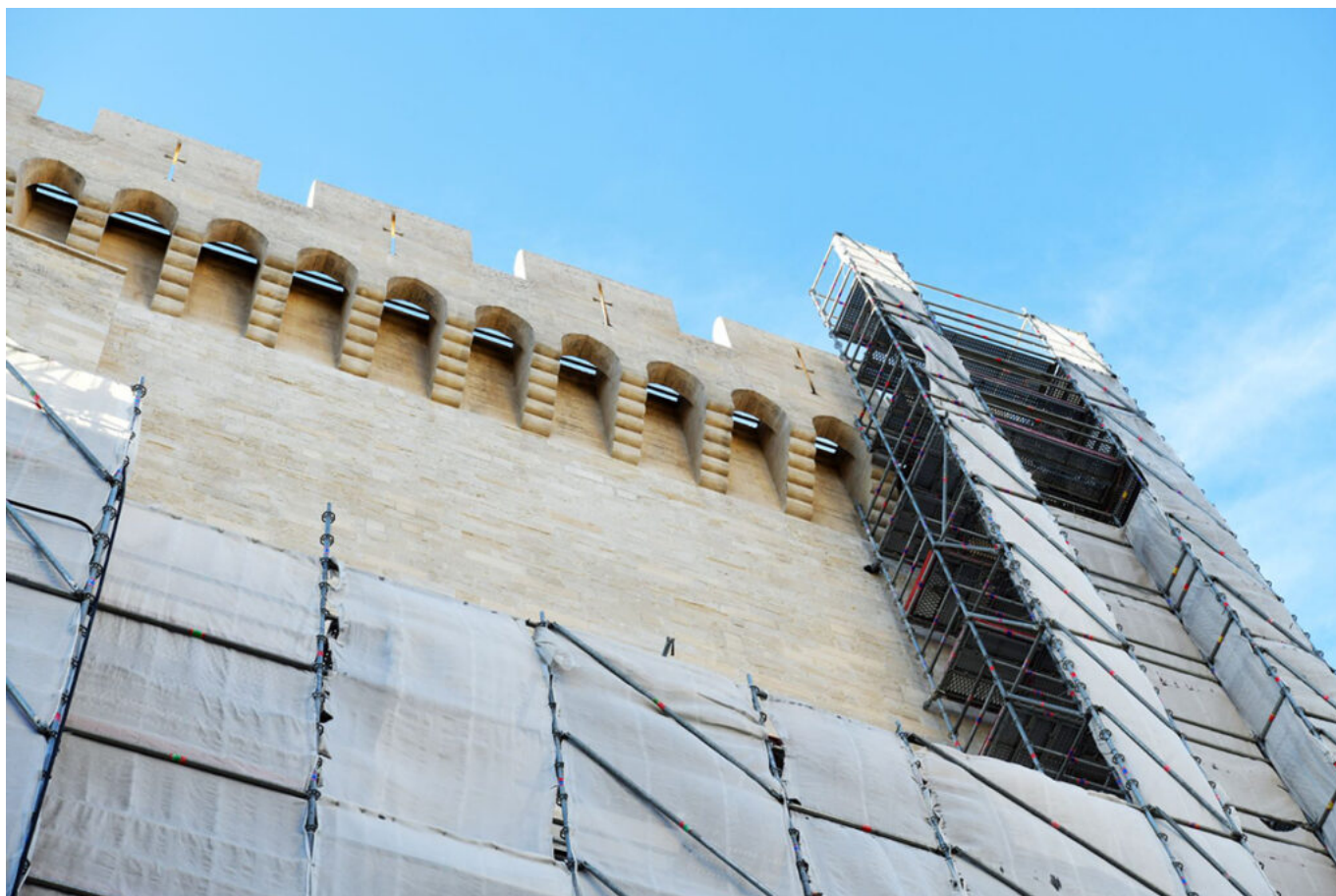
Plus de détails

La tranche 1, commencée en 2020 et achevée en décembre 2022, a consisté, de mars à juillet 2020, en la consolidation et en la mise en sécurité de l'ensemble des merlons de la chapelle Benoît XII et de l'aile des Familiers ;

Puis d'août 2021 à décembre 2022 en la restauration complète de la tour de la Campanie et d'une grande partie de l'aile des Familiers.

La tranche 2, qui a débuté ce mois, se terminera en 2024 et consistera en la restauration complète de la chapelle Benoît XII (façades, menuiseries, vitraux, grilles, toit) et des façades restantes du cloître des Familiers.

MH



DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Abbaye Saint-André : bilan de la campagne de mécénat



Samedi 3 décembre, l'ensemble des 560m2 de toitures et l'imposante charpente du palais abbatial de l'abbaye Saint-André ont été inaugurés en présence d'une grande partie des donateurs. Le chantier aérien aura duré plus de huit mois et s'est achevé l'été dernier.

Les salons à voûtes plates et le hall d'entrée de l'abbaye sont désormais hors de danger et le palais abbatial, qui date de la fin du XVIIe, a retrouvé une étanchéité sans faille. Le projet de restauration, d'un montant de près de 500 000 €, a pu être mené grâce à un fort engagement des institutionnels : de la Drac Occitanie et de la région Occitanie ainsi que de la mairie de Villeneuve-lez-Avignon, mais aussi d'une large communauté d'une centaine de mécènes en grande partie de la région, à commencer par l'entreprise mécène Emile Garcin Propriétés en tant que « Grand Bâtitseur ». Une campagne de mécénat conduite en partenariat avec la Fondation du Patrimoine, auprès des amis de l'abbaye et des entreprises du territoire qui ont répondu présent. Selon un vaste programme de restaurations, l'abbaye souhaite poursuivre les chantiers afin de continuer d'accueillir ses visiteurs amateurs d'art, de jardin et de patrimoine.

**Un budget de 499 000 euros
61% partenaires institutionnels (304,2 K€)**

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 49% Drac Occitanie 248 K€
- 10% Région Occitanie 48 K€
- 2% Mairie de Villeneuve-lez-Avignon 8,2 K€

14% mécénat (71 K€)

- 6,5% campagne de mécénat particuliers/TPE Fondation du Patrimoine 34 K€
- 4,5% Emile Garcin Propriétés 22 K€
- 3% Fondation du Patrimoine 15 K€ (don direct de l'organisme)

25% abbaye Saint André (123,8 K€)

111 donateurs particuliers et TPE

- 1 « Grand Bienfaiteur »
- 12 « Bienfaiteurs »
- 6 « Grands mécènes »
- 22 « Mécènes »
- 39 « Compagnons »
- 21 « Membres »
- 10 Dons inférieurs à 50 €
- *Montant collecté : 34 235 €*
- *Don moyen : 308 €*
- *Une majorité de donateurs gardois*

Mécénat Emile Garcin Propriétés, un partenariat privilégié depuis 2018

Première entreprise mécène mobilisée, Emile Garcin Propriétés conclut cette campagne, en tant que « Grand-Bâtitseur ». L'entreprise familiale renouvelle sa participation à une campagne dédiée à l'abbaye Saint-André et affirme son engagement en signant un partenariat de 22 000 euros. « Un partenariat dans la durée qui fait de cette entreprise un précieux ambassadeur pour l'abbaye Saint-André et tisse des liens de confiance avec une famille très engagée dans le patrimoine régional » explique Marie Viennet, gestionnaire de l'abbaye.

Abbaye Saint-André - rue Montée du Fort - Villeneuve-lez-Avignon.

J.R.

Écrit par le 22 juillet 2024

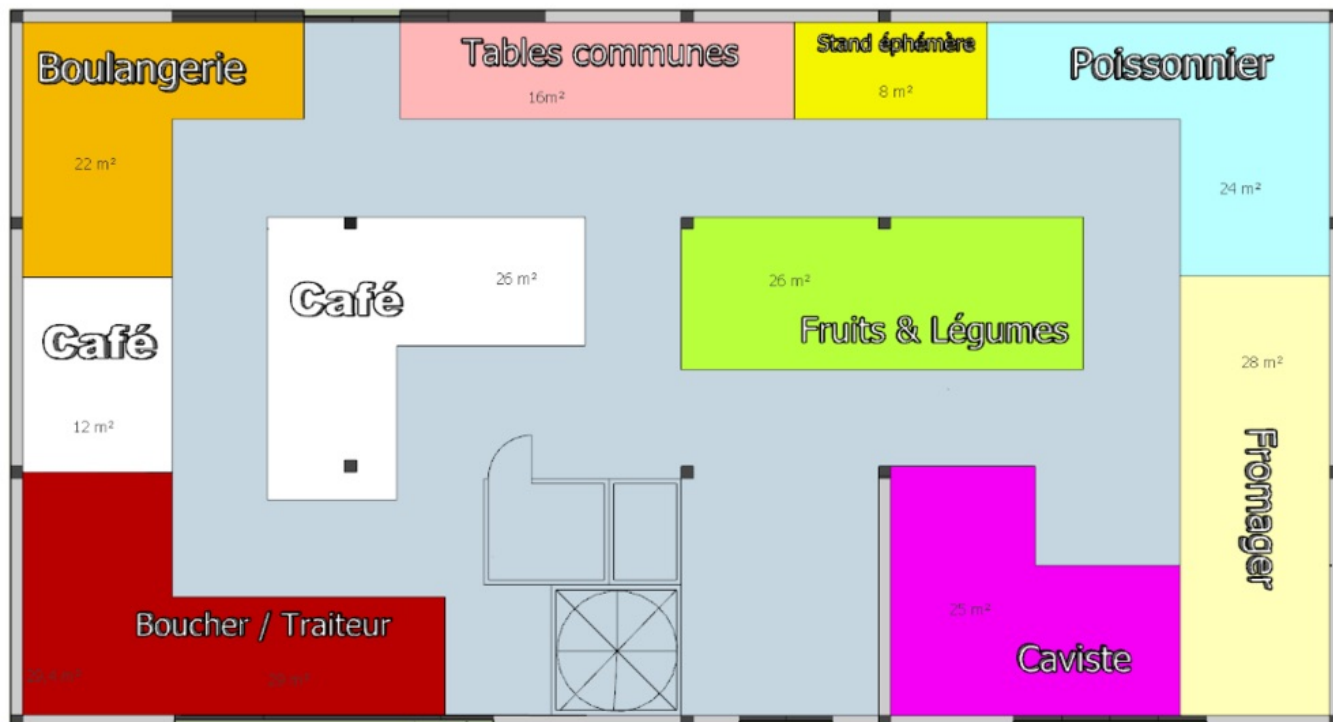
Carpentras : appel aux candidatures pour rejoindre les futures 'Halles de la Gare'



D'ici 2023, les 'Halles de la Gare' devraient ouvrir leurs portes à côté de la Gare numérique de Carpentras. Dédié à l'alimentaire, ce projet privé porté par la société carpentrassienne ImmoGarance, et soutenu par la Cove, cherche des candidats pour occuper les différents corners de ce futur lieu.

Ecrit par le 22 juillet 2024

420m². C'est la superficie de ces futures halles qui abriteront plusieurs corners représentant différents secteurs alimentaires tels que : boulangerie, pâtisserie, snacking, boucherie, charcuterie, traiteur, produits de la mer, primeur, fromagerie, crèmerie, vins et spiritueux, café, brasserie, ainsi qu'un stand éphémère pour les événements. Un nouveau bâtiment va donc être construit et sera annexé à l'ancienne halle afin d'obtenir cet espace.



La future répartition des différents corners. ©DR

Au-dessus de ces halles gourmandes se tiendra un restaurant de 200m² qui aura une capacité maximale de 100 couverts par service. Cette activité de restauration a été imaginée dans le but de profiter à la Gare numérique, dont le bâtiment sera collé à celui des halles, et donc du restaurant. Ce dernier permettra de faciliter l'échange et d'ajouter de la convivialité entre les acteurs du tiers-lieu de la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (Cove).

Un lieu unique

Des espaces de convivialité seront délimités pour permettre les déjeuners sur le pouce ou les déjeuners plus organisés tels que les brunch ou encore les rencontres professionnelles. Tout a déjà été imaginé, de l'aspect extérieur du bâtiment et son agencement à l'intérieur, jusqu'à sa décoration et son ambiance. Le bâtiment mêlera ancien et moderne, avec la charpente en bois de l'ancienne halle qui sera conservée, à laquelle s'ajoutera le nouveau bâtiment moderne avec ses ossatures métalliques, ses grands murs rideaux et ses verrières.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Si la décoration et l'ambiance seront étudiées dans l'optique de faire de ces halles un lieu unique à Carpentras, les différents corners pourront être adaptés aux besoins et envies de leur exploitant, tout en restant en concordance avec le reste de l'espace. Les Halles de la Gare s'adapteront également aux envies des consommateurs. Elles proposeront donc des produits locaux, de qualité, et de saison, telle est le mode de consommation le plus privilégié depuis la pandémie de Covid-19.



Maquette digitale de la devanture des Halles de la Gare. ©DR

Une position stratégique

Les Halles de la Gare seront donc situées juste à côté de la Gare Numérique. Un choix stratégique afin de créer une synergie entre les deux entités. Selon la [Provence Créative](#), il est « impératif de proposer une offre de restauration attenante à la Gare numérique pour développer les échanges qui y sont créés. » De plus, le tiers-lieu de la Cove apportera un volume de clientèle assez important aux halles. Les deux lieux tireront donc profit de l'un et l'autre.

De plus, les halles seront situées près du centre-ville de Carpentras, et donc des transports en commun, mais également près de la véloroute Via Venaissia. Sa belle structure imposante pourra donc attirer les passants. Une convention de mise à disposition de places de parking à l'avant du bâtiment pour les visiteurs et le personnel sera signée pour une durée initiale de 15 ans reconductible. Une dizaine de places vont être aménagées, en plus de celles du parking minute, et les visiteurs pourront également se garer au grand parking de la nouvelle gare SNCF qui se situe à proximité.

Appel aux candidatures

Afin de remplir les Halles de la Gare, celles-ci lancent un appel aux candidatures. Vous travaillez dans le secteur de l'alimentaire et cherchez à vous installer dans un lieu qui a vocation à être attrayant, dynamique, et dans l'ère du temps ? Cette occasion est faite pour vous.

Pour tenter votre chance d'avoir une place au sein de ce futur lieu, envoyez votre candidature en

Ecrit par le 22 juillet 2024

expliquant votre projet et pourquoi vous seriez le meilleur choix par mail à l'adresse hallesdelagare84@gmail.com

Plus d'informations sur le projet par téléphone au 04 32 85 36 08 ou sur [la fiche de présentation du projet](#).

Orange : l'enseigne Au Bureau ouvre une seconde brasserie en Vaucluse



Après avoir ouvert une brasserie au Pontet en 2019, c'est à Orange que l'enseigne [Au Bureau](#), inspirée des pubs londoniens depuis 1989, vient poser ses valises.

Un décor londonien vient d'emménager au cœur de la zone commerciale du Coudoulet à Orange. C'est là

Ecrit par le 22 juillet 2024

que la franchise Au Bureau a décidé d'ouvrir un nouvel établissement aux allures de pub anglais. C'est la seconde fois qu'elle s'installe en Vaucluse. En effet, l'enseigne était déjà présente dans la zone commerciale du Pontet depuis 2019. L'ouverture de ce second pub permet donc la stimulation de l'emploi local avec le recrutement de 20 salariés.

Sous la gérance de Géry Chaudy, ancien cadre dans des enseignes de restauration rapide et de boulangerie, Au Bureau Orange peut accueillir 140 personnes assises en intérieur et 82 en terrasse. Au programme : fish'n'chips, burgers, soirées thématiques, événements sportifs et concerts.

Au Bureau Orange. Rue Allemagne

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi de 11h45 à 23h ; le vendredi et samedi de 11h45 à 00h ; le dimanche de 12h à 23h.

V.A.

Titres-restaurant : le gouvernement prolonge le plafond journalier de 38€



Ecrit par le 22 juillet 2024

Alors que la dernière étude [Viavoice](#) pour [Worklife](#)* montrait qu'une majorité des restaurateurs (60%) souhaitait une prolongation du plafond journalier des titres-restaurant de 38€, Bercy vient d'annoncer aujourd'hui la prolongation de cette mesure jusqu'au 30 juin 2022. Une mesure bienvenue, mais qui devra être complétée par une régulation des commissions des titres restaurant si le gouvernement souhaite vraiment soutenir le secteur, selon le nouvel entrant Worklife.

Le paradoxe d'une mesure censée soutenir la profession

Le 10 juin 2020, le gouvernement rehaussait le plafond d'utilisation journalier des titres-restaurants de 19€ à 38€ pour soutenir les restaurateurs. Un peu moins de deux ans plus tard, les retours de la profession sont mitigés : 53% des restaurateurs disent qu'il s'agit d'une bonne mesure, 22% d'une mesure insuffisante et 25% d'une mauvaise mesure. Surtout, ils sont près de 40% à ne pas avoir voulu sa pérennisation. L'enquête Viavoice pour Worklife sur un échantillon de 1053 restaurateurs donne des éléments de réponse à cet accueil mitigé.

En réalité, ce n'est pas la mesure du gouvernement qui est remise en cause, mais bien le système actuel de commissionnement pratiqué par les principaux émetteurs de titres-restaurant : la quasi-totalité des professionnels interrogés (97%) les considère trop élevées. Ainsi, 78% des restaurateurs qui jugent la mesure inadaptée expliquent cela par le manque de rentabilité lié à ce mode de paiement et 70% considèrent que le dispositif bénéficie aux émetteurs de titres-restaurant.

Les restaurateurs sévères sur les émetteurs de titres-restaurant

Alors que plus de 4,5 millions de Français utilisent des titres-restaurants chaque jour, la plupart d'entre eux ignorent le fait que cet avantage n'est pas sans conséquence négative pour les restaurateurs. En effet, les commissions prélevées à chaque transaction par les principaux émetteurs, jusqu'à 10 fois supérieures à celles d'une carte bancaire, sont jugées "abusives". Malgré cela, 86% des restaurateurs affiliés à la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR) acceptent l'ensemble des titres-restaurant présents sur le marché. L'affiliation aux titres-restaurant est perçue comme une nécessité contrainte pour fidéliser la clientèle (48% des répondants).

Les critiques des restaurateurs envers les émetteurs de titres se déploient sur trois niveaux :

- Les commissions prélevées par les émetteurs sont perçues comme trop élevées pour la quasi-totalité d'entre eux.
- Un manque de transparence de la part des émetteurs pour 61 % des restaurateurs interrogés.
- Les paiements aux moyens de titres-restaurant ne sont pas rentables pour plus des trois-quarts des interrogés. "Désolé, on ne les prend plus"

Face aux taux élevés des commissions, de plus en plus de restaurateurs refusent d'accepter les titres-restaurant. C'est la principale raison pour laquelle certains établissements, pourtant affiliés à la CNTR, n'acceptent pas ce moyen de paiement (plus des trois-quarts des répondants qui n'acceptent pas les titres-restaurants citent cette raison). Et ce chiffre risque encore d'augmenter : "Nous ne les acceptons plus car les commissions sont beaucoup trop élevées, c'est du vol", "Les commissions sont folles ! J'ai l'impression de me faire voler !", "Commissions abusives pour notre structure".

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'étude révèle par conséquent que les émetteurs sont d'abord choisis sur la base de critères matériels (montant des commissions prélevées - 67%, délais de remboursement - 47%). Ainsi, l'accueil à un nouveau modèle de titres-restaurant sans commissions est très favorable : 77 % des restaurateurs interrogés sont d'accord de n'accepter que des titres-restaurant sans commission.

**Le premier et seul à ce jour émetteur de titres-restaurant sans commissions pour le restaurateur, seuls les frais bancaires classiques comme pour toute carte bancaire d'entreprise sont à la charge des professionnels.*

Saint-Valentin : les Vauclusiens 3 fois moins 'radins' que les Gardois



Ecrit par le 22 juillet 2024

A l'occasion de la dernière Saint-Valentin, les couples de Vauclusiens ont dépensé 3 fois plus que leurs voisins Gardois pour une soirée en tête-à-tête au restaurant.

Hier, selon [Sunday](#), solution de paiement par QR code lancée au printemps dernier, les Vauclusiens ont dépensé en moyenne 87,84€ pour des tables de 2 personnes lors de la Saint-Valentin. C'est bien au-dessus de leurs voisins Gardois qui, avec 28,97€, ont consacré un budget trois fois moindre lors de ces tête-à-tête en amoureux. Des convives qui ont respectivement passé 1h22 et 1h18 à table durant cette soirée.

En France, c'est à Marseille, que l'on trouve les additions moyennes les plus élevées (93€) mais c'est à Paris que l'on retrouve le record pour une addition (910€). Pour les départements, c'est dans les Alpes-Maritimes que le prix moyen d'un dîner pour 2 était le plus élevé : 148€ dépensés, là où en Picardie il s'élevait à 18€.

Les serveurs à la fête

Sur les près de 6 000 additions étudiées* par Sunday lors de cette Saint-Valentin il apparaît que le temps passé à table était un peu plus court que d'habitude. Les couples en ont profité pour échanger des 'mots doux' pendant 95 minutes en moyenne, contre 108 minutes habituellement.

« On a aussi voulu se la jouer romantique puisque seuls 18% ont partagé la note contre un quart habituellement, explique Sunday. Même si c'est avec la carte du compte commun, c'est le geste qui compte. »

Par ailleurs, cette fête des amoureux a aussi fait la joie des serveurs qui se sont vu distribuer plus de pourboires que d'habitude, avec +20% de pourboires laissés en moyenne. Et c'est dans le Loir-et-Cher que les couples étaient les plus généreux en pourboires : 2,20€ en moyenne par table.

Méthodologie : sunday a étudié 5 995 additions payées le soir du 14 février 2022 en France.