

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le 'Bistrot de pays' de Saint-Trinit va être inauguré



En 2021, le bistrot de Saint-Trinit [a rejoint les 7 'Bistrots du pays'](#) déjà labellisés dans le Vaucluse. Depuis, cet établissement situé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence doit respecter la charte du label qui concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Le vendredi 13 mai prochain, les propriétaires de l'établissement Anthony Mercier et Elodie Buisson vont inaugurer le nouveau 'Bistrot de pays' du département et fêter le fruit des efforts qu'ils ont fourni pour obtenir cette distinction. « On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des Bistrots de Pays. »

L'inauguration sera ponctuée de discours à 19h puis d'un apéritif dînatoire offert par le bistrot à 19h30.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Anthony Mercier et Elodie Buisson.

Vendredi 13 mai. À partir de 18h30. Le bistrot de Saint-Trinit.

V.A.

Le bistrot de Saint-Trinit rejoint le réseau

Ecrit par le 23 juillet 2024

'Bistrot de pays'



Le **bistrot de Saint-Trinit** a relevé le défi de décrocher le label « Bistrot de pays », et ce malgré la tempête sanitaire. 'Bistrot de pays' compte désormais 8 établissements dans le département vauclusien.

Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony Mercier a souhaité ouvrir son propre bistrot. C'est à Saint-Trinit qu'il a trouvé son bonheur, avec sa compagne, Elodie Buisson. Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Crème de châtaigne, miel de lavande, cochon et agneau du Ventoux sont à l'honneur dans l'assiette, et bien d'autres spécialités. Anthony propose également des plats végétariens. Une cuisine qui attire une clientèle locale qui se mêle également à une clientèle touristique pour créer

Ecrit par le 23 juillet 2024

une ambiance chaleureuse et unique.

Une visibilité accrue

« Beaucoup de clients nous demandaient le label. On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie Buisson. Cela nous donne de la visibilité et nous permet d'acquérir une clientèle en demande de cette labellisation. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des [Bistrots de pays](#). Maintenant on accueille des groupes de randonneurs et de cyclistes de 10 à 15 personnes quasiment tous les jours qui viennent grâce à l'appellation Bistrot de Pays. On est ravis ! »

Photo: bistrot de Saint-Trinit

Le label en quelques mots

Née il y a 28 ans, l'opération 'Bistrot de pays' est une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. Une fois labellisés, ces cafés-restaurants multi activité s'engagent à respecter la charte. Elle concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique notamment une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles. A l'échelle nationale, le label compte aujourd'hui 118 établissements répartis sur 7 régions et 23 départements.

Villars et Crillon-le-Brave : et si vous passiez une nuit dans un bistrot de pays cet été ?

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les **bistrots de pays Le Saint Romain** à Crillon-le-Brave (Ventoux) et **Le Bar des Amis** à Villars (Luberon) proposent des solutions d'hébergement pour ceux qui font étape dans la région.

Envie d'escapade ? Cet été deux bistrots de pays font office de gîte dans le Vaucluse. Le Saint Romain à Crillon-le-Brave tout d'abord, qui peut accueillir jusqu'à 9 personnes avec une offre à la nuitée possible (15 € par personne et par nuit). Le Bar des Amis à Villars ensuite, qui dispose également d'une capacité d'accueil pour 9 personnes avec des tarifs compris entre 65 et 75 € la nuit, petit-déjeuner inclus. Outre la nuitée, les bistrots de pays conseillent sur les pépites cachées du territoire à découvrir.

Le réseau des bistrots de pays, dont le Parc naturel régional du Luberon est gestionnaire, contribue au maintien de l'économie des petites communes rurales et participe à la promotion de l'agriculture locale. Chaque bistrot propose une restauration locale et assure la conservation et l'animation du tissu social en milieu rural. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, 82 % des bistrots de pays affichent le label 'Qualité tourisme', seule démarche qualité d'Etat prenant en compte l'ensemble d'un parcours client, de la

Ecrit par le 23 juillet 2024

promotion à la fidélisation en passant par la réservation, les extérieurs et l'accueil sur le site.