

Ecrit par le 24 juillet 2024

# Les bistrots, le premier réseau social en danger



**Partie intégrante de l'identité française les bistrots appartiennent à notre patrimoine. En 1960, La France en comptait 200 000, aujourd'hui n'en subsistent que 34 000. Chaque année, c'est 700 établissements qui mettent la clé sous la porte, essentiellement dans les zones rurales. Heureusement quelques irréductibles gaulois refusent la fatalité et se battent pour le maintien d'une vie sociale dans nos villages.**

Dans les communes rurales (comprenez moins de 2 000 habitants), les bistrots sont souvent les derniers commerces et lieux de socialisation. Ils remplissent des missions qu'on imagine pas au premier abord. Ils

Ecrit par le 24 juillet 2024

sont tout à la fois des maisons des jeunes et des maisons de retraite, des salles de jeux et des deuxièmes bureaux, des lieux de débats politique, des cabinets de psychothérapie, des sièges d'associations sportives et d'amicales en tous genres, des salles des fêtes occasionnelles, de redoutables agences de presse informant sur la vie locale mais aussi parfois des tribunaux populaires ne faisant pas toujours dans la dentelle.

Si on peut y éponger sa soif ou se restaurer, on peut également souvent y faire quelques courses, y poster son courrier, y retirer un colis, voire y acheter du gaz ou de l'essence... (quand il y en a). Certains sont aussi des cafés brocantes, des cafés culturels voire littéraires... On l'aura compris les bistrotiers sont bien plus que de simples débits de boisson.

### **Le premier réseau social de proximité**

Les bistrotiers étaient autrefois pour les ouvriers un lieu de passage presque obligatoire après la journée de travail, et parfois avant aussi. Ils restent des espaces de rencontres et d'échanges pas vraiment virtuels. Le parler vrai est la langue du bistrot, et le sans filtre son genre.

Si vous voulez savoir ce que pensent « les vrais gens » allez trainer dans les bistrotiers et mettez-vous en mode écoute. Le bon sens y règne en maître. L'humour y est souvent caustique. Et si vous êtes seul, vous trouverez toujours quelqu'un pour engager la conversation et si le courant passe il vous offrira certainement un verre. C'est bien mieux qu'un like !

### **Des régions résistent plutôt bien à cette déforestation**

Face à la mode du « je fais tout à la maison » : travail, cinéma, concert, restaurant, courses, rencontres, discussions, on a plus que jamais besoin de lieux comme les bistrotiers. Plus le numérique se développera plus ils deviendront essentiels. « Remettre l'humain au centre » est aujourd'hui passé de nécessité à priorité.

Des régions résistent plutôt bien à cette déforestation, c'est le cas de la Provence. Le tourisme n'y est peut-être pas totalement étranger.

Créé en 1993, le Label « Bistrotiers de pays » ne cesse d'accueillir de nouveaux établissements : 20 en 2022, dont 2 dans le Vaucluse. Ce qui en porte le nombre à 10 pour le département. Belle perf !

### **Lire également : [La Guinguette de Puget : le nouveau Bistrot de Pays du Luberon](#)**

Ces bistrotiers de pays bénéficient d'une mobilisation générale où associations, collectivités publiques, réseaux d'élus leur apportent leurs soutiens. Un livre blanc\* a été récemment publié il fait de nombreuses propositions dont un classement des bistrotiers français au patrimoine mondial de l'UNESCO. Franchement, les bourguignons ont bien réussi à classer leur climat, nos bistrotiers le méritent autant, sinon plus ! Il va de l'avenir de l'espèce, celle de l'homo sociabilis !

*\*Les cafés, une chance pour nos territoires. France Boissons 2017*

*Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), [Didier Bailleux](#) a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a*



Ecrit par le 24 juillet 2024

participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

## 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

Ecrit par le 24 juillet 2024

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.



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 '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

Ecrit par le 24 juillet 2024

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 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.