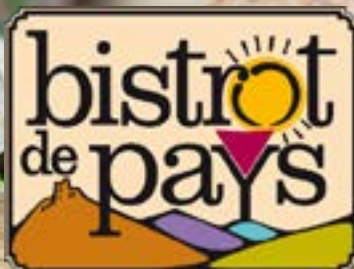


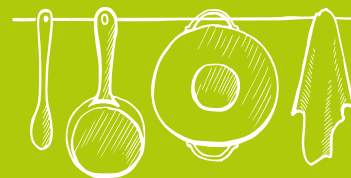
LE PRINTEMPS DES BISTROTS DE PAYS EN RÉGION SUD

DOSSIER DE PRESSE MAI 2021



WWW.BISTROTDEPAYS.COM

SOMMAIRE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE	<u>P3</u>
LES NOUVEAUTÉS DU LABEL EN RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR	<u>P4</u>
6 BISTROTS REJOIGNENT LE LABEL CETTE ANNÉE	<u>P4</u>
LE NOUVEAU CARTOGUIDE EST SORTI	<u>P6</u>
UN LABEL EN ACCORD AVEC LES TENDANCES POST-COVID	<u>P6</u>
RÉOUVERTURE : 100% DES BISTROTS EN RÉGION DOTÉS D'UNE TERRASSE	<u>P6</u>
LES ÉVÉNEMENTS « VERTS » QUI VONT RYTMER LA RÉOUVERTURE	<u>P7</u>
LES SÉJOURS NATURE & BIEN ÊTRE À CHAMPOLÉON	<u>P7</u>
LES RANDO BISTROT	<u>P8</u>
PROGRAMME RÉGIONAL 2021-2023 : UNE RÉPONSE PÉRENNE AUX ENJEUX DE LA RURALITÉ	<u>P9</u>



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, 18 MAI 2021

LES NOUVEAUTÉS DU LABEL EN RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR

6 bistrots rejoignent le label cette année [p4]

Six bistrots de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont relevé le défi de valider le label cette année, et ce, malgré la crise sanitaire, économique et sociale engendrée par la pandémie de CoViD-19. Il s'agit du Bistrot Cocotte (Pierrerue, 04), de l'Azimut (Senez, 04), du Fougassais (Mallefougasse-Augès 04), du Cours du Drac (Saint-Laurent-du-Cros, 05), du 69 (Le Saix, 05) et du Bistrot de Saint-Trinit (Saint-Trinit, 84). Bistrot de Pays compte ainsi désormais 43 établissements dans la région.

Le nouveau cartoguide est sorti [p6]

Le nouveau guide des Bistrots de Pays de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est enfin sorti. Sa carte et les adresses des 43 bistrots qui composent le paysage du label permettent de repérer en un clin d'œil les adresses des bistrots labellisés la région. Accessible en ligne, il sera disponible dès le 1er juin dans les offices de tourisme et tous les Bistrots de Pays de la région.

Un label en accord avec les tendances post-covid [p6]

Depuis 28 ans, les bistrots de pays s'inscrivent dans une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés-restaurants) dans un projet de territoire. L'objectif du label ? Contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien – ou la recréation – de cafés de village multiservices de proximité. Les tendances de consommation n'ont jamais été autant en adéquation avec le label qu'aujourd'hui. Une étude réalisée par l'IFOP pour Familles Rurales en décembre 2020 révèle que 72% des interrogés ont la sensation que le monde rural connaît un renouveau et que la crise sanitaire a renforcé la nécessité de « penser local ».

Réouverture : 100% des bistrots en région dotés d'une terrasse [p6]

Si 94% des Bistrots de Pays disposent d'une terrasse à l'échelle nationale, c'est 100% à l'échelle régional. Cap sur les terrasses « place du forum » situées en centres vivants de villages pittoresques, les terrasses « sérénité » installées dans une ambiance plus calme, et les terrasses avec « vue à couper le souffle » de la région.

LES ÉVÉNEMENTS « VERTS » QUI VONT RYTMER LA RÉOUVERTURE

Les séjours nature & bien être à Champoléon [p7]

Dans la vallée préservée de Champoléon, au cœur du Parc National des Écrins, Élisabeth et son équipe accueillent trois week-end bien-être les 4-5-6, 11-12-13, et 18-19-20 juin à l'Auberge des Écrins. Ces séjours seront animés par Sylvie Zucco, accompagnatrice en montagne qualifiée en grimpe d'arbre qui propose une découverte des plantes sauvages et Simon Schraen, professeur de yoga certifié.

Les Rando Bistrot [p8]

Deux établissements proposent en partenariat avec des guides, des Rando Bistrot cette année. Il s'agit l'Hôtel d'Izord, situé dans la vallée de la Cerveyrette (05) qui organise comme chaque année des séjours de randonnée de quatre jours en pension complète jusqu'au mois d'octobre, et de l'Auberge du Moulin à Roubion (06) qui propose cinq rendez-vous sur le thème de la découverte du pastoralisme (les 19 juin, 03 juillet, 28 août, 18 septembre, et 16 octobre).

PROGRAMME RÉGIONAL 2021-2023 : UNE RÉPONSE PÉRENNE AUX ENJEUX DE LA RURALITÉ [p9]

Bistrot de Pays est une opération à la croisée du développement économique, touristique, culturel et de l'aménagement du territoire. La Région Sud soutient la démarche Bistrots de Pays à travers un programme de développement sur la période 2021-2023. Le plan d'action se décline en 5 grands axes.

LES NOUVEAUTÉS DU LABEL EN RÉGION PROVENCE-ALPE-CÔTE D'AZUR

Six bistrot de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont relevé le défi de valider le label¹ cette année, et ce, malgré la crise sanitaire, économique et sociale engendrée par la pandémie de CoViD-19. Bistrot de Pays compte désormais 43 établissements dans la région. Après des mois de fermeture, il est temps pour eux de rouvrir leurs portes le 19 mai prochain et d'accueillir leurs clients dans la convivialité des Bistrot de Pays. Plus que jamais, ils ont besoin du soutien et de la solidarité de tous pour continuer à symboliser l'authenticité du Sud. « **Nous manquons à nos clients ! Plus d'un an après la fermeture brutale de nos entreprises, c'est une raison suffisante pour tenir bon. Nos effectifs se maintiennent et nous continuons d'accompagner les candidats au label toujours aussi nombreux.** » explique Charles-Edouard Barbier, président de la Fédération Nationale des Bistrot de Pays et exploitant de L'auberge les Tilleuls à Heilles.

^{*1} Une fois labellisés, les cafés-restaurants s'engagent à respecter la charte Bistrot de Pays. 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.



SIX BISTROTS REJOignent LE LABEL CETTE ANNÉE

... DONT TROIS DANS LE DÉPARTEMENT DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE :

Le Bistrot cocotte, Pierrerue

Lili et Jean-François se rencontrent à Saint Tropez où ils montent deux affaires ensemble. A la recherche d'un lieu vivant en toute saison, c'est au Bistrot de Pays Cocotte à Pierrerue, dont ils tombent littéralement amoureux, qu'ils posent leurs valises en famille. Leur idée, transformer le bistrot en un lieu chaleureux et accueillant, à leur image. Chineurs depuis toujours ils partagent leurs collections de vinyles, de pichets et d'objets anciens. La cuisine de Jean-François est étonnante, elle mixe le meilleur des spécialités du monde pour apporter une touche d'originalité aux recettes régionales qu'affectionne particulièrement ce lyonnais d'origine. Cuisinier depuis 30 ans, il a aussi une formation de chocolatier-pâtissier. Lili, caviste de la maison et véritable passionnée de vin propose une carte qui change très régulièrement.



L'Azimut

Dans une constellation entre Alpes, Provence et Verdon, se niche le village de Senez. Ici, une cathédrale du XIIème siècle contraste avec le milieu sauvage et montagnard d'où tire son nom le bistrot L'Azimut. Jessica, Guillaume et Vincent mettent un point d'honneur à mettre en avant les produits et les productions locales. Après 10 ans d'expérience en tant que cuisinier à Lyon, Guillaume revisite avec brio des recettes traditionnelles normandes, lyonnaises et provençales. Son ami d'enfance, Vincent, associe Jessica à l'aventure après avoir parcouru ensemble les routes et chemins d'Europe à vélo. Sensibles aux échanges humains et au plaisir d'un accueil chaleureux, ils sont le sourire de L'Azimut. L'établissement propose également 4 chambres et un studio à la réservation.



Le Fougassais

Perché à sept cents mètres d'altitude entre Luberon et Verdon, le village millénaire de Mallefougasse-Augès détient l'un des plus anciens Bistrots de Pays du réseau : Le Fougassais. Chantal et Olivier y accueillent chaleureusement leurs clients tout au long de la journée. Ce boulanger-pâtissier de formation et sa femme se sont reconvertis après avoir tenu une boulangerie pendant plus de 12 ans. Leur objectif ? Faire du Fougassais, dernier commerce du village, le lieu de convivialité par excellence de Mallefougasse-Augès.



... DONT DEUX DANS LE DÉPARTEMENT DES HAUTES-ALPES :

Le Cours du Drac

A 15 kilomètres de Gap, dans une ancienne école primaire, Laurence ouvre les portes de son bistrot Le Cours du Drac à Saint-Laurent-du-Cros. Tout comme la rivière « Le Drac », le bistrot vit au rythme tranquille des saisons, proposant une vue panoramique sur les montagnes environnantes : les Autanes, le Pic de l'Aiguille et le Pic de Gleize.

C'est de cet environnement exceptionnel que Franck le cuisinier et Laurence puisent leur inspiration avec les spécialités champ-saurines issues de producteurs locaux, tel que le gratin de ravioles au Bleu du Champsaur. Laurence propose également à l'achat des produits et paniers garnis locaux.



Le 69

A la lisière du Parc naturel régional des Baronnies Provençales, le Bistrot de Pays Le 69 accueille sa clientèle dans l'un des plus beaux villages fleuris du Buëch : Le Saix.

Si le nom de ce bistrot au Saix ne laisse pas insensible, c'est parce qu'il rend hommage à une période chère à Stéphane et Karelle : l'année 1969 ! En témoignent les photographies d'artistes phares de cette année sur les murs du bistrot. Stéphane, ancien alpiniste amateur, aime partager son amour de la montagne. En cuisine, c'est Karelle derrière les fourneaux. Son crédo ? Transmettre le plaisir de bien manger. Elle puise sa créativité dans les produits locaux et/ou bio du Buëch pour réinventer les recettes traditionnelles, la plupart méditerranéennes et propose des plats avec des plantes comestibles et aromates qu'elle cultive elle-même.



... ET UN DANS LE DÉPARTEMENT DU VAUCLUSE :

Le bistrot de Saint-Trinit

Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Ici, des champs de lavande à perte de vue se mêlent au doré des blés pour magnifier la vue sur le Mont Ventoux durant la saison de la floraison. Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony a souhaité ouvrir son propre bistrot dans un village synonyme de convivialité, et c'est à Saint-Trinit qu'il trouva son bonheur. Crème de châtaigne, cochon et agneau du Ventoux, miel de lavande sont à l'honneur, et bien d'autres spécialités. Il propose également des plats végétariens. Ici, une clientèle locale se mêle à une clientèle touristique pour créer une ambiance chaleureuse et unique.





LE NOUVEAU CARTOUIDE EST SORTI

Le nouveau guide des Bistrots de Pays de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est enfin sorti. Sa carte et les adresses des 43 bistrots qui composent le paysage du label permettent de repérer en un clin d'œil les bonnes adresses des Bistrots de Pays de la région. Il sera disponible dès le 1er juin dans les offices de tourisme et tous les Bistrots de Pays de la région. En attendant, il est possible de le consulter, de télécharger ou de le commander sur : www.bistrotdepays.com/commander-le-guide



UN LABEL EN ACCORD AVEC LES TENDANCES POST-COVID

Depuis 28 ans, les bistrots de pays s'inscrivent dans une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés-restaurants) dans un projet de territoire. L'objectif du label ? Contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien – ou la recréation – de cafés de village multiservices de proximité. Les tendances de consommation n'ont jamais été autant en adéquation avec le label qu'aujourd'hui. Dans une volonté de favoriser les circuits courts et la qualité des produits locaux, les bistrots s'engagent à proposer et promouvoir les produits de leurs terroirs.

Le regard porté par la société sur la ruralité change. [Une étude réalisée par l'IFOP](#) pour Familles Rurales en décembre 2020 révèle que 72% des interrogés ont la sensation que le monde rural connaît un renouveau et que la crise sanitaire a renforcé la nécessité de « penser local ». 30% affirment ainsi privilégier aujourd'hui la consommation de produits locaux et made in France. De quoi conforter le label Bistrot de Pays qui entend bien continuer à étendre son réseau à la campagne.

Depuis 2015, les Bistrots de Pays sont également évalués sur des critères Qualité Tourisme, seule marque de garantie d'Etat officielle en matière de tourisme. Progressivement, tous s'orientent vers cette démarche pour toujours mieux répondre aux attentes de leurs clients. Aujourd'hui, 35 établissements de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur disposent du label Qualité Tourisme, soit 79%.



RÉOUVERTURE : 100% DES BISTROTS EN RÉGION DOTÉS D'UNE TERRASSE

Plus d'un an après la première annonce de fermeture des écoles, le pays sort de son troisième confinement. Comme une lueur d'espoir : les terrasses des bars, cafés et restaurants, si chères aux français, rouvriront le 19 mai dans une limite de six personnes par table. Et ça tombe bien, puisque si 94% des Bistrots de Pays disposent d'une terrasse à l'échelle nationale, c'est 100% à l'échelle régional. Direction les terrasses « place du forum » de la région, en centres vivants de villages pittoresques, avec le [Bar des Amis à Villars](#) (84) dans une ambiance guinguette et l'[Auberge des Braconniers dans le village médiéval d'Ampus](#) (83). Dans une ambiance plus calme, rendez-vous avec les terrasses « sérénité », aux bistrots [Les Acacias à Uchaux](#) (84), [Les Lavandins à Puimichel](#) (04), et l'[Auberge du Moulin à Roubion](#) (06), au cœur du Parc du Mercantour. Enfin, pour les terrasses avec « vue à couper le souffle », cap sur [La Terrasse de Lurs](#) (à Lurs, 04) et [Le Balcon de Théus](#) (à Théus, 05), avec leurs vues panoramiques sur le Val de Durance, ou en pleine montagne à l'[Auberge Gaillard à La Motte-en-Champsaur](#) (05) aux portes du Parc des Écrins.



LES ÉVÉNEMENTS « VERTS » QUI VONT RYTMER LA RÉOUVERTURE

Être Bistrot de Pays, ce n'est pas qu'une histoire de cuisine. Les bistrotiers labellisés s'engagent en effet à organiser des animations tout au long de l'année. Trois bistrotiers s'associent cette année avec des accompagnateurs en montagne diplômés et mêlent ainsi le plaisir de découvrir des saveurs de terroir avec celui de se promener en pleine nature.

[Toute la programmation des bistrots de pays](#)



LES SÉJOURS NATURE & BIEN ÊTRE À CHAMPOLÉON

Dans la Vallée préservée de Champoléon, un havre de paix au cœur du Parc National des Ecrins, Elisabeth et son équipe ouvrent les portes de l'Aubergerie des Ecrins pour trois week-end bien-être au mois de juin. Une parenthèse de détente complète avec des activités en pleine nature et au menu, des repas équilibrés préparés avec des produits frais et de saison des producteurs de la vallée. Ces séjours seront animés par Sylvie Zucco, accompagnatrice en montagne qualifiée en grimpe d'arbre qui propose une découverte des plantes sauvages par une approche sensorielle, et Simon Schraen, professeur de yoga certifié.

Au programme :

Du 4 au 6 juin : Bain de forêt (Shinrin Yoku) et grimpe d'arbres

Du 11 au 13 juin : Rando Yoga

Du 18 au 20 juin : Découverte des plantes sauvages comestibles

[Informations et inscriptions](#)





SÉJOUR RANDONNÉE DE 4 JOURS À CERVIÈRES

C'est au cœur de la vallée de la Cerveyrette, dans le petit village de Cervières qu'est installé à 1600 mètres l'Hôtel d'Izoard de Vincent, maître restaurateur et accompagnateur en montagne. Il propose des séjours de randonnée de 4 jours en pension complète tous les week-ends du mois de mai au 11 juillet, puis du 26 août au 31 octobre. Les itinéraires varient évidemment en fonction de la saison. Comme le veut le concept de la rando bistrot, une rencontre est organisée avec Myrtille, jeune élève de la vallée, à la découverte de la vie insolite des paysans de montagne et des fromages qu'elle confectionne. Cette découverte se poursuit jusque dans les assiettes avec une cuisine de terroir soignée et adaptée aux efforts sportifs, principalement à base de produits locaux, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

[Informations et inscription](#)



A LA DÉCOUVERTE DU PASTORALISME À ROUBION

Partez à la découverte du pastoralisme autour de Roubion avec l'Auberge du Moulin dans une rando bistrot « rencontre avec les artisans sur les chemins de Mélézins ». Daniel, guide de montagne, propose un itinéraire sur les traces des animaux sauvages et une rencontre d'un artisan du village pour découvrir son métier passion. Lors de la halte à l'auberge, sont proposés un menu du terroir local et une dégustation de la Farigoule. Cinq rendez-vous sont programmés : les 19 juin, 03 juillet, 28 août, 18 septembre, et 16 octobre.

[Informations et inscription](#)

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE LABEL DANS [LE DOSSIER DE PRÉSENTATION BISTROT DE PAYS 2021.](#)

PROGRAMME RÉGIONAL 2021-2023 :

UNE RÉPONSE PÉRENNE AUX ENJEUX DE LA RURALITÉ

Bistrot de Pays est une opération à la croisée du développement économique, touristique, culturel et de l'aménagement du territoire. La Région Sud soutient la démarche Bistrots de Pays à travers un programme de développement sur la période 2021-2023.



Le plan d'action se décline en 5 grands axes :

1 LA SENSIBILISATION DES PORTEURS DE PROJETS PRIVÉS ET PUBLICS

La réussite d'un projet de création de bistrot, que l'initiative provienne d'une collectivité ou d'un créateur d'entreprise, dépend pour beaucoup de la bonne préparation en amont. Quelle est la bonne offre commerciale pour le bon endroit ? L'équipe de la Fédération organise in situ des réunions d'information avec les acteurs concernés.

2 L'APPUI TECHNIQUE DES CANDIDATS ET DES BISTROTS DE PAYS EN PLACE

Adhérer à une charte c'est aussi profiter d'une dynamique de réseau. Les bistrotiers bénéficient ainsi d'un accompagnement local personnalisé autour des thématiques suivantes : approvisionnement en circuits courts, marketing, gestion, etc.

3 LE SOUTIEN À L'EMPLOI ET À L'ENTREPRENARIAT

Selon une étude menée en 2019 auprès du réseau de la région Sud, près de la moitié des Bistrots de Pays a prévu de transmettre son entreprise d'ici 2024. Seulement 11% sait déjà comment. La transmission est un enjeu majeur pour la pérennité de ces établissements mais aussi pour les nouvelles générations de bistrotiers. L'équipe de la fédération s'attache à informer les potentielles forces vives qui souhaitent adopter un projet de pays : en sensibilisant les

apprenants via des interventions thématiques dans les classes et la mise en relation des apprentis avec les Bistrots de Pays. Elle soutient également les porteurs de projet en avisant les structures d'accompagnement à la création d'entreprise du dispositif et met en lien des offres de Bistrot de Pays à exploiter et des repreneurs.

4 LA COMMUNICATION AUPRÈS DU GRAND-PUBLIC

Le label répond à une réelle attente sociale. En faisant le « tour des Bistrots de Pays », la clientèle vient retrouver les valeurs fortes du monde rural : convivialité, authenticité, rapport qualité/prix...

Les actions de communication du réseau sont là pour démultiplier et diversifier ce flux de clients : site internet, guide, articles de presse, événements axés sur les circuits courts, gestion, etc.

5 LA PROGRAMMATION D'UNE OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

Communiquer à distance ne suffit pas pour attirer les visiteurs. Il convient aussi de programmer des événements réguliers. C'est le cas notamment avec le dispositif Scènes de Bistrot, festival de repas-spectacles dans les Bistrots de Pays. Ou encore avec les événements axés sur les circuits courts et les Rando Bistrot, des activités de pleine nature accompagnées, couplées à des rencontres d'agriculteurs et des repas terroirs au bistrot.

CONTACT PRESSE

MARINE LEFEVRE
CHARGÉE DE COMMUNICATION & RELATIONS PRESSE

FÉDÉRATION NATIONALE DES BISTROTS DE PAYS
04.92.77.68.86 / MARINE.LEFEVRE@BISTROTDEPAYS.COM

WWW.BISTROTDEPAYS.COM

