



Le Bistrot de pays est-il l'avenir du paysan et du territoire ? Anti-désertification et contre la standardisation, ce label propose une cuisine à base de produits locaux, des animations et des services ruraux.

Produits locaux au Bistrot de Pays

« **D**e 200 000 bistrots en 1960, on est tombé à 38 000 aujourd'hui... ». Bernard Quartier, président de l'Institut de développement des cafés-brasseries a plutôt l'habitude des auditoires déprimés. Aujourd'hui, il admire la croissance et l'enthousiasme des Bistrots de pays. Le label compte plus de 200 établissements dans 8 régions, dont 55 en Paca et fête la parution de son guide régional gratuit. « Les cafés doivent être actuels, offrir la wifi... » poursuit-il. « Moi je n'ai pas de wifi, de coca light, ni même de téléphone portable, mais des asperges et des poireaux sauvages, et de l'agneau d'un éleveur du coin ! » réplique Manu Burolet. « Le bar seul ne suffit plus pour vivre, les lois sur l'alcool et le tabac ont précipité la déchéance annoncée. Nous devons proposer une restauration et donner aux clients de bonnes raisons pour venir - d'où l'évidence des produits locaux. »

Suivant les saisons, le Café de la lavande de Manu Burolet cuisine donc les légumes de son jardin et diverses cueillettes : ail, salades sauvages, pissenlits, morilles, girolles, cèpes, oronges, mûres... Elle produit sa propre huile d'olive AOC Haute-Provence bio et achète ses agneaux à un producteur local, « bio mais pas labellisé Sisteron - deux labels, c'est trop lourd ». D'ailleurs, tout n'est pas bio, elle veut se laisser le choix. Son miel de lavande vient de l'Hospitalet, l'épeautre de Limans, les vins des coteaux de Pierrevert, les légumes de Forcalquier... « J'aime aller voir comment les gens travaillent. Pour moi, un produit agricole



Né en 1995 à Lardiers (Alpes de Haute-Provence), 120 habitants, le premier Bistrot de pays est toujours tenu par Manu Burolet (également productrice d'huile d'olive) et Joce (aux fourneaux).

c'est le visage des femmes et des hommes qui le font. »

Local, évidemment

« Il faut savoir parler des produits, car on a une clientèle de plus en plus exigeante et connaisseuse » rappelle Jacques Bardouin, président de l'Université européenne des senteurs et des saveurs. L'achat local répond à cette exigence : « On peut raconter le produit si on connaît celui qui le fait pousser ou l'éleveur, lorsqu'on le croise au marché », poursuit Manu Burolet.

Le plus souvent, l'achat local simplifie l'approvisionnement. De nombreux Bistrots de pays

se fournissent dans leur environnement immédiat. Sandrine Faucou, cultivatrice, vend son petit épeautre IGP Haute-Provence au Bistrot de son village. La logistique du frais est plus délicate : Guillaume Chailly, salarié de l'appellation Agneau de Sisteron, déplore « la difficulté de livrer une seule carcasse, à moins que le bistrot soit situé sur la tournée. Certains sont au milieu du désert ! » Pour réduire l'impact du coût de cette viande haut de gamme et de sa livraison, il suggère aux restaurateurs d'acheter l'agneau entier pour le cuisiner.

Manu Burolet l'a bien com-

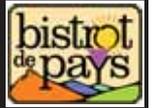
pris : « Pour moi, la viande c'est la bête entière ! Un canard, c'est pas des pièces détachées. » Cette approche se situe dans la tendance actuelle de la gastronomie internationale de haut niveau. Joce, la chef, sait préparer les abats : « On récupère langues, foies, cervelles, tripes, rognons, dont l'abattoir ne sait que faire. On mitonne des pieds sur paquets, des beignets de cervelles... Il y a des clients qui en raffolent ! »

Autour des produits locaux, les animations suivent les saisons : en période creuse pour les bars, la fête de l'agneau à l'automne ; le fromage de chèvre

au printemps, lorsque la production redémarre. Avec les guides de pays et les accompagnateurs de montagne, le projet Randobistrot associe la découverte du milieu naturel, une visite d'exploitation et le repas dans un Bistrot de pays.

Président de la Fédération des Bistrots de pays, Bernard Raynal est l'auteur de ce concept local qui prend une ampleur nationale. « Notre objectif : résister à la standardisation, créer un nouvel élan social, touristique et territorial, afin que l'on puisse gagner sa vie au pays. »

PIERRICK BOURGAULT



Charte qualité

Le Bistrot de pays est rural et ouvert toute l'année. Il met en valeur les produits du territoire et ses atouts touristiques... En savoir plus : www.bistrotsdepays.com

Appel aux maires

Sauvez votre Licence IV !

Sylvaine Tanitte, de la Chambre de Commerce de Nice-Côte d'Azur, insiste sur l'urgence, pour les maires, à ne laisser périr aucune de ces précieuses Licence IV : « Nous réalisons un travail en amont avec les communautés de communes, afin d'anticiper les départs à la retraite ou les cessions ». De nombreux maires en témoignent : il n'est pas toujours aisé de faire admettre qu'une commune puisse financer un café. « J'invite les élus qui ont un local à se rapprocher de la Fédération pour rencontrer des candidats à la reprise. Il faut savoir faire la cuisine, être convivial - et cela se teste », propose Jacques Bardouin. La Fédération organise des formations à l'accueil, à la préparation des produits locaux, la découpe de l'agneau, la norme HACCP, la décoration, le vocabulaire du vin... Bistrotier, un vrai métier.

Créer son Bistrot de pays

Pour lancer son propre établissement, pas d'improvisation. Afin de mettre toutes les chances de son côté, méthode et réseaux s'imposent.

➔ Premier cas de figure : le bistrot existe et correspond déjà, plus ou moins, à la Charte. Le label est accordé après audit et formation. Seconde possibilité : un « maire porteur du projet » rénove un lieu et cherche un gestionnaire, soit en délégation de service public, soit en fonds de commerce. « Attention, prévient Bernard Raynal, un bistrot n'est pas une fléchette lancée sur la carte de France. C'est un réseau avec les gestionnaires, les CCI, les pays... ». Bastien Giraud, chargé de mission,

confirme qu'il « ne s'agit pas seulement de poser une pancarte. Il y a une étude de faisabilité, une démarche qualité, la recherche de partenariats locaux, des formations... ».

La structure à mettre en place comprend trois niveaux : la Fédération nationale dans son petit bureau à Forcalquier, le bistrot concerné et un échelon intermédiaire, nommé « gestionnaire » : communauté de communes, parc naturel, CCI... « Le gestionnaire est l'interlocuteur des bistrots, explique Bas-

tien Giraud. Il porte le dossier financier, les accompagne et les met en réseau. Des relais locaux d'information sont nécessaires car, d'en haut, on ne voit pas tout. Ainsi, l'organisation est locale, régionale et nationale ». Parmi les 38 000 bistrots de France, la Fédération a prospecté les candidats éventuels au label. « On recense un potentiel d'un millier de Bistrots de pays en France, estime André Berger, trésorier de la Fédération. Nous sommes à plus de 200, il y a donc une belle marge de progrès ! »

P. B.