



DANS L'ŒIL DU ROUTARD

Les **BISTROTS** sauveront-ils nos **VILLAGES** ?

Cœurs battants de nos villages, les cafés et bistrots, deuxième point de repère après le clocher de l'église dont ils ne sont jamais bien loin, disparaissent en masse. Des maires et des habitants se mobilisent pour préserver ces bastions de vie sociale et économique. Enquête sur un enjeu de société. Par Pierre Josse

@Routard / Jean
Rédiger légendes
svp

O n ne vient pas seulement au bistrot pour s'y désaltérer ou se restaurer, mais aussi pour la rencontre et l'échange, pour échapper aux contraintes du boulot ou tout simplement lire le journal, écrire une lettre ou rêvasser. Lieu privilégié d'échange et de parole, de discussions enflammées ou de franche rigolade, où l'on peut sortir sans honte ses blagues à deux balles ou ses opinions à trois francs, le café tient un rôle social et culturel fondamental. Et même littéraire avec les fameuses « brèves de comptoir » que l'écrivain Jean-Marie Gourio compila dans ses fameux recueils. Dernières entendues par votre serviteur : « Je ne parlerai qu'en présence de ma vodka » ou « Faites entrer la cuvée ! » →

DÉPART
Légende bolo et
Nem etur, te mo
luptas a ullaci
ta si aute rere re
remccab idlo
Nem etur, te mol
uptr, te molu



accroche + légende =
120-150 signes svp



pour les 3 photos : Auberge des Braconniers,
Bistrot de Pays à Ampus (83111)

→ « Le bistrot, c'est parfois un confes-
sionnal ou un divan de psy avec un
patron qui écoute, console, rassure,
aide à relativiser une situation drama-
tique. » déclare Pierre Boisard*, socio-
logue et chercheur au CNRS. « C'est
aussi un lieu de rencontre entre géné-
rations, un miraculeux terrain de mixité
des classes sociales, le dernier
peut-être !... ».

Si jadis, quand on n'arrivait guère à
chauffer son logis, on s'y réchauffait,
près du poêle, aujourd'hui, c'est un
autre genre de calorie que l'on y
recherche... Antoine Blondin n'affir-
mait-il pas que : « Le zinc se révélait le
meilleur conducteur de la chaleur
humaine » !

Désertification rurale, loi Évin et normes européennes...

Las, si en ville, le zinc résiste encore, il
se fait rare à la campagne. En 1960, on
comptait 200000 bistrots en France
dont il n'en subsiste que... 32000 !
Adieu les rades ruraux de fond de
bocage, leur sol en terre battue, le
ruban tue-mouche au plafond et le
patron vieux comme son bar.

« Une telle hémorragie s'explique
d'abord par la désertification rurale. La
clientèle traditionnelle des cafés de vil-
lage – paysans, ouvriers

agricoles, artisans – a vieilli
et disparaît inéluctable-
ment. Soumis à la pression
impitoyable de la rentabi-
lité, paupérisés, les derniers
agriculteurs n'ont plus, le
loisir de prendre une pause
au bistrot » s'attriste Pierre
Boisard*. De fait, en 40 ans
selon l'INSEE, le nombre d'agriculteurs
exploitants a été divisé par quatre, pas-
sant de 1,6 millions à 400000.

Ensuite, avec la loi Évin, la lutte contre
l'alcoolisme et la (juste) répression de
l'alcool au volant ont eu un indéniable



« UN CAFÉ QUI FERME, C'EST
TOUJOURS UNE CATASTROPHE SOCIALE,
(...) LA MORT ASSURÉE DU VILLAGE »

Pierre Boisard

succès avec en prime un effet stigma-
tisant : « traîner » au bistrot, c'est pour
les poivrots.

Enfin, les règlements d'hygiène draco-
niens, les mises en conformité aux
coûts pharaoniques ont découragé

maints tenanciers de maintenir leur
activité. En effet, beaucoup de cafés
restaient ouverts presque comme
« service public » avec de modestes
recettes et des patrons tenant le comp-
toir par noble habitude sociale et par
amitié pour les habitants !

Mais quand une administration tatil-
lonne exige des milliers d'euros pour
« mettre aux normes » une antique et
vénérable cuisine servant moins de dix
plats par jour, le jeu n'en vaut plus la
chandelle. C'est ainsi que, l'année der-
nière, Chez Bichette, le célèbre bistrot
de Sardent (Creuse) – où Claude
Chabrol tourna son premier film
Le Beau Serge – dut baisser le
rideau !

Mortel changement des habitudes sociales et culturelles

La multiplication des supermar-
chés a, elle, ruiné la partie épice-
rie de ces établissements et en
prime liquidé le commerce villa-
geois, dont il ne subsiste au-
jourd'hui que la pharmacie. « Un
café qui baisse le rideau, c'est
toujours une catastrophe sociale.
Leur fermeture précède ou
accompagne souvent celle de →



DÉPART Légende bolo et Nem etur, te moluptas a ullacita si aute rere rae remccab
idlo et Nem etur, te moluptr, te moluptr, te moluptas a ullacita si aute

ET SÉNEZ RENAÎT !

Sénez, 166 habitants (913 en 1831
et 121 en 1990), dans les Alpes-de-
Haute-Provence, est symbolique
de la renaissance des auberges
villageoises. Sous la direction de
son maire, Gilles Durand, la
municipalité a recréé le petit hôtel-
restaurant, fermé il y a 15 ans, dans
un nouveau bâtiment, L'Azimut.

Une décision votée à l'unanimité du
conseil municipal ! Outre le resto et
une épicerie, quatre chambres, un
gîte pour randonneurs et un
appartement ont été intégrés au
projet à la demande des villageois,
créant trois emplois, plus deux en
saison. « Entre les baptêmes et
mariages, l'accueil des touristes,
l'idée d'un petit hôtel, s'imposait ! »
confie le maire.

Depuis un an et demi, la vie revient
au village où, chaque fin de mois,
un grand repas, parfois associé à un
spectacle, attire des gens qui ne
sortaient plus de chez eux. Un club
d'échecs a aussi été lancé, en
attendant « le retour des anciens
pour taper la belote l'après-midi ! »
espère Vincent Kaskarian, un des
fondateurs.

Surtout, le village redevient attractif
et la réputation du restaurant
rayonne dans toute la région. En
plus de sa superbe cathédrale du
XIII^e s de style roman provençal et
de l'élégant pont en dos d'âne
de 1770, il y a L'Azimut !

Olive sur la tourte, malgré la
pandémie et ses aléas, le chiffre
d'affaires se révèle satisfaisant et
prometteur et L'Azimut fait des
émules : « Quatre villages voisins se
sont associés à Senéz pour mettre
en place des itinéraires insolites »
se réjouit le maire. Mieux, une
douzaine d'autres « Bistrots de
Pays » ont essaimé dans le
département.

📍 L'Azimut : 36, Les Ferrais,
Sénez. ☎ 04-92-34-05-18.
● lazimut-senez.fr ● Ven-sam midi
et soir, et dim midi. En haute saison,
en plus, midi et soir en semaine.
Doubles 60-75 €. Plats du jour
14-17 €.

DEUX ASSOCIATIONS À LA RESCousse

« L'Initiative 1000 cafés », créée par le groupe SOS, vise à rouvrir des cafés
fermés, faciliter l'ouverture de nouveaux établissements (si possible multi-
services) ou à soutenir des cafés « fragiles ». Soutenue par le ministère de la
Cohésion des territoires et des Relations avec les collectivités territoriales, et le
secrétariat d'État chargé de la Ruralité, cette opération est réservée aux
communes de moins de 3500 habitants. Prêts facilités, très petits loyers,
souvent un logement de fonction... Plusieurs centaines de communes ont déjà
candidaté et 3000 personnes se sont proposées aux postes de gérants.
Plus ancienne, l'association Bistrot de Pays a réussi à fédérer, depuis de
nombreuses années, autour d'une charte de valeurs communes, plus de
120 établissements couvrant 23 départements. Elle apporte conseils, expertise,
travail d'accompagnement et repérage pour étendre et enrichir le réseau.
● bistrotdepays.com ● et ● 1000cafés.org ●

@Routard / Jean
ok les 2 expressions en
gras + les sites web ?

accroche + légende = 150-160 signes

infos : photo en haut gauche et en bas : l'Azimut à Senéz ; photo en
haut à droite : Les Acacias, Bistrot de Pays à Uchaux (84100)

→ l'école et du petit bureau de poste local. Plus de lieu de rencontre, rupture du lien entre les gens, retour à l'individualisme et, pour beaucoup, à la solitude... Et c'est la mort assurée du village ! » constate Pierre Boisard*.

Résultat, des gens scotchés chez eux devant leurs grands ou petits écrans, rétrécissant leur réseau social à ceux virtuels d'Internet, se divertissant de VOD ou de jeux vidéo.

Phénomène hélas considérablement renforcé par la pandémie de Covid 19 et son symptôme numérique : l'addiction aux séries Netflix.

RELANT RELANCE
ET DU BOLO ET DU W
BOLO ET POLO DU
RTEXTE RELANCE BO

L'heure de la lutte pour la survie des bistrots a sonné !

Dans les villages, une prise de conscience s'effectue et pour sauver l'activité : collectifs d'habitants ou municipalités rachètent le café. On recherche alors un couple de jeunes, si possible restaurateurs, avec de l'envie et de bonnes idées. Le resto va amener du monde par sa qualité de cuisine et ses petits prix, se transformant, via le bouche-à-oreille en véritable ambassadeur du patelin.

Dans des villages, on a vu ces reprises d'activités sauver l'école, car les jeunes repreneurs fondent aussi leur famille. En outre, très souvent, le café de village assure des services disparus, comme une antenne postale, un dépôt de pain et de presse, un tabac, une épicerie, sans oublier les spectacles, animations, concerts. Le tout redynamise l'économie locale, reconstitue les liens sociaux, aimante de nouveaux habitants et dans un cercle vertueux revitalise le village. ✕

*Pierre Boisard est chercheur au CNRS, sociologue, enseignant, auteur de *La Vie de Bistrot* (éd. PUF, ANNÉE) et *Le camembert, mythe français* (éd. Odile Jacob, ANNÉE).

années
de
publi?
x2

NOS BISTROTS À L'UNESCO ?

En 2018 a été créée « l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine immatériel » pour soutenir l'inscription de cet art de vivre au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco. L'association espère que ce label contribuerait à faire connaître au grand jour le problème et à sauver de nombreux bistrots. Le Routard a été l'un des premiers à soutenir cette action. Possibilité de signer une pétition et d'adhérer à cette association : 4, rue de Grammont, 75002 Paris.

● bistrotsetcafésdefrance@gmail.com ●

ALEXIS, L'UN DES CRÉATEURS ET CO-GÉRANT DE LA CHAUMIÈRE

En 2012, le petit village d'Alléry (850 habitants dans la Somme, entre Amiens et la baie de Somme, perdit son épicerie, son ultime commerce... Alexis, natif du village, et David refusèrent la fatalité... Questions à Alexis !



© CREDIT

e Routard Magazine.
Comment avez-vous réagi ?

Alexis. Il était hors de question d'accepter la situation. Un village sans commerce meurt définitivement. Souvent l'école et le bureau de poste suivent. Avec David, nous avons pensé qu'il fallait récupérer l'établissement, le transformer et l'enrichir d'autres activités. Nous avons bénéficié d'un prêt quasi à taux zéro et on a foncé !

Quelles ont été les innovations ?

Dans cet ancien corps de ferme, restructuration de l'épicerie où sont vendus des produits locaux et création d'un petit café de charme, dans un joli cadre avec

une atmosphère intime et conviviale. La Chaumière a rapidement retrouvé sa fonction : réunir les gens du village, vieux et jeunes agriculteurs, artisans, familles... Pour nous, retrouver ce lien social se révélait indispensable !

Et le restaurant marche-t-il bien ?

Créé en 2018, il a connu un rapide succès ! Nous avons réaménagé un vieux bus belge qui séduit par son côté quasi exotique. On vient souvent de loin pour notre cuisine ou participer à des animations culturelles ou autres (dîners spectacles, Beaujolais nouveau...) qui se tiennent dans la cour en été, dans le bus en hiver.

Quel genre de cuisine proposez-vous ?

Surtout des spécialités régionales, à partir de bons produits locaux. Notre navire amiral, c'est bien sûr la ficelle picarde, puis le camembert fermier rôti, la tarte au maroilles, le gâteau battu au rollot de Picardie, et la célèbre et délicieuse rabotte (ndlr : une recette locale de pommes au four)...

Le retour de l'épicerie, la création de La Chaumière, ont-ils eu un impact sur le village ?

Incontestablement. La Chaumière a attiré des familles qui ont trouvé le village sympa et sont venues s'y installer. Et surtout, on a redécouvert le plaisir du vivre ensemble. La Chaumière a cassé la solitude de nombreuses personnes. Elle a retissé du lien entre les gens, commencé à changer l'atmosphère du village qui se surprend chaleureux, convivial... Vivant, quoi !

❶ La Chaumière et le Bus'taminet : 123 B, rue Belleville, 80270 Allery. ☎ 03-22-27-99-07. Tlj sf lundi, midi, et le soir ven-sam. Plat du jour 9,90-13,90 € (w-e). Formule 13-50-16,50 € (w-e). ✕

@Routard / Jean
ok parties en gras ?