

432
JANVIER
2022/3€



MANIFESTE
La Confé s'engage
pour des ruralités
vivantes



SÉMINAIRE DES ÉLUS
En direct avec
vos opérateurs
Jeux


Le Losange
LE MAGAZINE 100% BURALISTES



PAS SI ACCESSOIRE LE HIGH-TECH





ALAIN FONTAINE

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION POUR LA RECONNAISSANCE DE L'ART DE VIVRE DANS LES BISTROTS ET CAFÉS DE FRANCE EN TANT QUE PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

« Redonner ses lettres de noblesse au bistrot »

La Confédération vient appuyer la démarche de reconnaissance des bistrots et cafés de France pour leur art de vivre. Le président de l'association nous détaille pourquoi cette démarche est essentielle.

Le Losange : Comment définiriez-vous l'art de vivre à la française dans les bistrots et cafés ?

Alain Fontaine : Cet art de vivre consiste à entrer dans un endroit où vous vous sentez directement chez vous. Toutes les classes sociales s'y côtoient autour de la valeur partage, sans différence ethnique ou confessionnelle. C'est une bulle hors du temps où chacun vient pour se rencontrer et discuter. Il y a plus d'un siècle, ce sont les populations ouvrières et populaires qui voulaient aussi se réunir mais n'avaient pas accès aux riches brasseries. Cette culture du bistrot a plus tard été entretenue par la culture populaire et s'est ancrée dans l'image populaire des villes mais aussi des villages.

Cette culture du bistrot est-elle en danger ?

La France comptait 500 000 bistrots en 1900, puis 400 000 en 1945, 200 000 en 1960 et seulement 45 000 aujourd'hui. En milieu rural, le bistrot, dernier commerce du village, ne trouve plus de reprenneur alors que dans les

grandes villes, pour des raisons économiques, les salariés préfèrent les restaurants d'entreprise, les boulangeries ou même rentrer chez eux pour déjeuner. Sans compter l'application de la loi Évin, le développement des machines à café personnelles à capsules, l'omniprésence des écrans...

Pourquoi pensez-vous essentiel de défendre les bistrots ?

Les bistrots sont un pan naturel de la démocratie française, là où la parole est libre et tous les sujets se mélangent. Ils sont essentiels à l'apaisement des peuples, sont souvent les premières lumières le matin attendues par les lève-tôt, le lieu où se retrouvent les anciens dans les villages... Ce fut d'ailleurs un choc qu'ils ne soient pas reconnus comme de première nécessité lors des récents confinements.

Quel rôle y joue le patron ?

Le patron de bistrot joue un rôle central pour que vive la convivialité. Entre Monsieur Loyal et modérateur, c'est lui qui décide de l'atmosphère du lieu. C'est d'ailleurs souvent un

couple qui dirige un bistrot, l'un en cuisine (qu'il ait ou pas son CAP), l'autre en salle, et sont fédérateurs tant dans un village que dans un quartier. Être patron de bistrot est avant tout une philosophie où se mêle empathie et résistance physique. Les politiques savent que cela se passe là et ne manquent jamais de s'y rendre lors de leurs campagnes électorales.

Pourquoi cette démarche de reconnaissance au patrimoine français d'abord et de l'Unesco ensuite ?

D'abord pour dire aux patrons de bistrots qu'ils comptent car ils sont les seuls à faire vivre cet art de vivre composé de convivialité, de joie et de solidarité. Nous n'avons jamais eu tant besoin de vivre ensemble, sinon ce sera les uns contre les autres.

Également, nous voulons redonner ses lettres de noblesse au bistrot. Donc cela passe d'abord par la reconnaissance de la France qui présentera notre candidature au patrimoine immatériel de l'Unesco. Mais un seul projet peut être présenté tous les deux ans et par pays pour l'instant c'est la baguette qui, après décision du ministère de la Culture, sera présentée en 2022 car elle a gagné en finale contre les toits de Paris. Pour nous, après la reconnaissance au patrimoine français, il nous faudra attendre 2024 pour être reconnus comme patrimoine de l'humanité à l'UNESCO. À ce titre, nous saluons l'adhésion de la Confédération des buralistes à notre association car nous savons que sa voix porte sur le territoire. Et il apparaissait évident que nous soyons ensemble pour défendre cette démarche. Après tout, la moitié des buralistes sont aussi bistrots ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LUC CARDET