



Communiqué de presse

Bistrot de Pays® : Assemblée générale de la Fédération Nationale dans l'Oise au Château de Fillerval

Lundi 30 mars 2015, Thury-sous-Clermont, **les acteurs français qui concourent au développement du label Bistrot de Pays® se réunissent en Assemblée générale. A cette occasion, une table ronde est organisée avec des personnalités de renom suivie de l'allocation de Carole Delga, Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire. Bistrot de Pays® distingue des établissements de proximité, proposant des produits de terroir, de l'information touristique et de l'animation locale en milieu rural. Sur l'invitation de Philippe Enjolras, Président de la CCI de l'Oise, l'évènement se déroule cette année dans l'Oise au Château de Fillerval, en présence de Bernard REYNAL, Président de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays.**

LES BISTROTS DE PAYS EN FRANCE

Créé en 1993 par Bernard Reynal, le label *Bistrot de Pays®* vise à sauvegarder et pérenniser les commerces en milieu rural, en proposant un concept original de valorisation des établissements et des savoir-faire.

L'histoire du label *Bistrot de Pays®* s'est construite en 3 étapes :

1. une phase expérimentale sur le Pays de Forcalquier–Montagne de Lure pendant 7 ans, de 1993 à 1998.
2. une période des « pionniers du déploiement », de 1999 à 2003 : le concept est diffusé sur 8 nouveaux territoires.
3. une troisième période commence en décembre 2003 avec la création de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays. Bernard Reynal est l'actuel président de la Fédération. Originaire de la Corrèze, c'est lui qui a inventé le label dans les années 90.

Cette distinction récompense des professionnels de la restauration mobilisés dans une démarche de progrès et d'amélioration de leurs activités.

Bistrot de Pays® apporte aux cafetiers de la formation, des partenariats, des supports de communication, des animations culturelles et musicales.

Les *Bistrot de Pays®* sont des ambassadeurs de leur territoire, des relais multiservices, mais aussi des lieux de vie culturelle... Les bistrots ruraux constituent en France des lieux uniques de rencontre et de lien social, de découverte et d'animation locale.

La Fédération Nationale est présidée par Bernard Reynal.

Quelques chiffres clés en France

- 250 établissements labellisés *Bistrot de Pays®* dont 19 dans l'Oise
- Répartis sur 9 régions, 23 départements
- Plus de 750 animations festives et culturelles organisées par an dans les *Bistrot de Pays®*
- Chiffre d'affaire global du réseau évalué à 25 millions d'euros
- 700 emplois directs sans compter les emplois saisonniers

LES BISTROTS DE PAYS DANS L'OISE ET EN FRANCE

L'Assemblée générale, organisée chaque année dans un département différent, se déroule en 2015 dans l'Oise, sur l'invitation de Philippe Enjolras, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. La CCI de l'Oise est en effet, depuis 2008, gestionnaire territorial du label *Bistrot de Pays®*.

La volonté de la CCI de l'Oise est de contribuer au maintien ou la création du café de village multiservices de proximité, de disposer d'un réseau dynamique et de couvrir l'intégralité du département.

Les *Bistrot de Pays®* de l'Oise bénéficient de formations sur la « démarche qualité » et la gestion, mais également sur l'œnologie et la caféologie.

A la création du réseau bistrots de pays dans l'Oise, en 2009, 10 établissements sont labellisés. 4 nouveaux bistrots ont été labellisés en 2014. Aujourd'hui, le département compte 19 Bistrots de Pays.

Bars, cafés, troquets, estaminets, bistrots... Les synonymes varient selon l'ancrage culturel ou la région. Tous ont un objectif commun : celui d'être des lieux de convivialité à la fonction sociale importante.

En 2014, les bistrots du territoire ont été très actifs :

- concerts de Jazz Manouche dans 12 établissements
- 3 petits-déjeuners thématiques d'information, d'échange et de veille
- Lunch Club en langue anglaise pour faciliter l'accueil des touristes étrangers
- Participation à la Fête de la Gastronomie 2014
- Participation au Marché Fermier de l'Oise
- Participation au Menu "10 ans du Marché Fermier"
- Participation au Jury du concours des producteurs locaux
- Participation à la Bourse d'échanges de Oise Tourisme (stand BDP)

« L'opération Bistrot de Pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Dans l'Oise, le maintien et la valorisation de nos cafés, bistrots, restaurants est avant tout un acte de développement local. D'abord parce qu'ils contribuent, toute l'année, à animer l'économie locale et à tisser du lien social. Ensuite, parce qu'ils participent pleinement d'un art de vivre dont nous sommes fiers et que nous souhaitons faire partager. Les « Bistrots de Pays » sont symboles de cette nouvelle vitalité rurale, à la fois enracinée et ouverte sur le monde. A ce titre, le dispositif des bistrots de pays est un bon exemple de démarche partenariale, associant la Chambre de Commerce et d'Industrie et le Conseil général, pour le maintien d'une ruralité vivante. » - Philippe ENJOLRAS, Président CCI Oise

PROGRAMME POUR LES JOURNALISTES

12H45 Déjeuner au Guillaume Tell labellisé *Bistrot de Pays®* en 2013

1 rue de Bury – 60112 Milly-sur-Thérain | Propriétaire : Laurence Sanglier

15h30 Table ronde « L'attractivité : une vision à 360 degrés pour nos bistrots, carte postale de nos territoires »

Château de Fillerval - Rue du Lavoir - 60250 Thury-sous-Clermont

18h00 Point presse

Château de Fillerval - Rue du Lavoir - 60250 Thury-sous-Clermont

19h30 Dîner préparé par les chefs Bistrot de Pays de l'Oise

Allocution de Carole DELGA - Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire, auprès du ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique

TABLE RONDE « L'ATTRACTIVITE : UNE VISION A 360 DEGRES POUR NOS BISTROTS, CARTE POSTALE DE NOS TERRITOIRES »

Fidéliser un client c'est le savoir-faire dans l'assiette mais également son environnement et la richesse de son territoire.

- ✓ Malbouffe, attentes des consommateurs : retour à une cuisine traditionnelle
- ✓ Identités de nos Territoires au travers de nos ambassadeurs : les Bistrots de Pays
- ✓ Plaire au client, ce n'est pas que dans l'assiette : l'aménagement de son intérieur, un atout de convivialité
- ✓ Les territoires ruraux, une richesse en termes de développement économique et de vie sociale : la raison d'être des Bistrots de Pays

Intervenants :

- **Périco LEGASSE, rédacteur en chef de la rubrique vin et gastronomie à l'hebdomadaire Marianne**
*Il collabore de 2005 à 2007 à l'émission "Ça se bouffe pas, ça se mange" de Jean-Pierre Coffe sur France Inter. Avec le chroniqueur gastronomique Roger Feuilly, il a dirigé le livre À boire et à manger publié aux Éditions Labor (novembre 2006). En octobre 2012 il publie un "Dictionnaire impertinent de la gastronomie" chez François Bourin éditeur.
Il anime de 2009 à 2011 sur la chaîne parlementaire de l'Assemblée nationale LCP l'émission mensuelle Toques et politique. Depuis janvier 2015, il anime l'émission Manger c'est voter sur la chaîne Public Sénat.*
- **Pierre JOSSE, rédacteur en chef du Guide du Routard**
Vagabond professionnel et photographe avec 99 pays au compteur. Auteur de 12 albums photos et de nombreuses expositions sur les thèmes variés comme les bistrots du monde ou les cimetières les plus fous de la planète.
- **Tatiana SARAZIN, Société Rouge Amande, coaching, déco, aménagement**
Architecte d'Intérieur et Décoratrice, spécialiste des CHR, Tatiana Sarazin réalise et met en place des projets incluant la mise aux normes, l'agencement et la décoration. Elle est chroniqueuse sur radio sur France Bleu Picardie, « Les Experts de la Maison », et formatrice professionnelle chez Opus Rouge (Paris).
- **Michel FOURNIER, vice-président de l'Association des maires ruraux de France**
Ancien directeur d'école, puis conseiller pédagogique et adjoint à l'Inspecteur de l'Education Nationale, aujourd'hui retraité, Michel Fournier est Premier vice-président de l'AMRF, et Maire de Voivres (88) depuis 1989.

LE GUILLAUME TELL – MILLY SUR THERAIN (60)

C'est dans cette magnifique Auberge de tradition que Laurence vous fera déguster l'escalope Guillaume Tell. Tout est fait maison. Vous pourrez goûter à la ficelle picarde ou encore à la tarte Normande au coin du feu de cheminée. Amoureuse du métier depuis 36 ans, Laurence ne se lasse pas de « chouchouter » sa clientèle.

LE CHATEAU DE FILLerval OU SE DEROULE L'ASSEMBLEE GENERALE

Quinze hectares de bois parcourus d'allées cavalières, traversés de cours d'eau, entourent le Château de Fillerval. Ses douves profondes préservent un environnement d'un calme absolu. Rebâtie en 1790, sur le site d'un ancien château fort par le dernier des Cassini, cette demeure, témoin de l'histoire de France, vit aujourd'hui au rythme de notre époque. C'est un privilège rare de pouvoir ainsi préparer l'avenir dans le décor enchanteur du passé.