

Dossier de Presse

**INAUGURATION DU RESEAU BISTROT DE PAYS EN
COMMINGES-PYRENEES
lundi 06 juin 2005 à 18h00
au restaurant « Chez Jeanne la Fermière »
à Riolas 31230**

Le CBE-Comminges accompagne sept établissements commingeois vers une labellisation en « Bistrot de Pays ».

Cette opération a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de village multiservices.

Par l'accès au label, ces Bistrots se voient conférer de nouvelles missions qui correspondent aux attentes de tourisme vert et aux besoins renouvelés des populations.

Lundi 6 juin 2005, « Chez Jeanne la Fermière » à Riolas a eu lieu le lancement du réseau « Bistrot de Pays en Comminges-Pyrénées ». Autour de Paule VILLETTE, Présidente du Comité de Bassin d'Emploi du Comminges (CBE-Comminges), de Guy PRESSEDA, Président de l'UMIH 31, de Roger BARRAU, Secrétaire de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, de Monique IBORRA, première Vice-Présidente du Conseil Régional Midi-Pyrénées et de nombreux élus et acteurs du tourisme, près de 150 invités ont assisté à cette manifestation.

L'inauguration du réseau s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse grâce à une forte mobilisation des bistrotiers. Les convives ont apprécié le buffet gastronomique composé de recettes inédites en dégustant le « Palomaire », l'apéritif spécialement choisi comme dénominateur commun par les sept chefs d'établissements.

1. Petit rappel historique, naissance du label :

Au début des années 90, Bernard Reynal, corrézien, confronté dans son activité professionnelle au repli d'une commune rurale qu'il connaît bien, se dit qu'après la fermeture de l'école qui se dessine et l'église désertée, la fin de toute vie sociale pourrait bien arriver si le café restaurant du crû connaissait le même sort.

Il imagine alors une action visant à réhabiliter ce lieu singulier à chaque petite commune et perçoit la potentialité du tourisme vert émergent comme moteur de cette entreprise. De là il visualise un projet de label qu'il baptise « Bistrot de Pays », dont il s'ouvre ici et là, jusqu'au jour où au hasard d'un séminaire en Provence, il croise le chemin d'un élu du Pays de Forcalquier (04), Jean Maurizot, lequel, séduit par l'idée s'en est allé convaincre ses collègues. Les Bistrots de Pays étaient nés.

2. Faire des cafetiers ruraux les ambassadeurs de leur territoire...

Concrètement, la proposition Bistrot de Pays se structure autour de 4 volets consacrant une fonction d'accueil redoublée au coeur même du village avec :

- un service d'information touristique,
- la valorisation des produits locaux,
- des propositions d'animations culturelles et festives
- un renforcement des services de proximité.

Le tout s'enrichit du particularisme local que les Bistrots s'emploient à faire vivre et pour lequel ils se constituent en réseau à l'échelle du pays.

3. Une Charte de qualité

Dans un cadre chaque fois singulier et avec un sens de l'accueil redoublé, vous trouverez dans les Bistrots de Pays :

- une information touristique,
- un conseil avisé,
- une sélection de brochures,
- un espace avec présentoirs
- des produits du terroir,
- une vitrine offrant une sélection de productions locales,
- une dégustation en tapas ou en casse-croûte, voire un menu pour les restaurateurs
- une programmation culturelle et festive dans tous les établissements ;
- un relais local de services, en cas de défaillance des commerces locaux, les Bistrots de Pays prennent le relais : dépôt de pain, timbres, épicerie de dépannage, etc.

4. Les « Bistrots de Pays en Comminges-Pyrénées »

Le CBE-Comminges est le relais territorial missionné par la Fédération Nationale des Bistrots de Pays pour la mise en place du label. Sa mission consiste à repérer les établissements correspondant à l'esprit « Bistrot de Pays », à monter les dossiers de demandes de financement (achat d'enseignes, réalisation de la plaquette publicitaire, achat du présentoir,...) puis à accompagner les candidats vers la labellisation. Le CBE-Comminges assure l'intégration territoriale de la démarche : mise à disposition d'un Chargé de mission, interface avec les acteurs locaux notamment les élus, mise en relation avec les Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative du Pays de Comminges-Pyrénées, repérage et mise en valeur des produits locaux dans les Bistrots, conseil pour la mise aux normes des établissements, aide à la mise en place d'événements culturels, relation avec la presse, relation avec la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, attribution du label.

L'enjeu pour l'emploi commingeois est également de première importance au moment où les professionnels s'engagent sur la création d'emplois en Haute-Garonne.

L'obtention du label par les bistrotiers passe par le respect d'un cahier des charges dont l'objectif principal est l'assimilation de la charte des « Bistrot de Pays ». Pour cela, une quinzaine de séances de formation est dispensée :

L'assimilation du concept Bistrot de Pays par les cafetiers

- Les formations au concept Bistrot de Pays :
 - L'économie du Bistrot de Pays
 - La communication du Bistrot de Pays
- L'adaptation du label au Pays du Comminges :

- "Connaître son territoire"

Construction des outils de communication et de promotion des Bistrots de Pays en Comminges-Pyrénées

- Le partenariat avec les dispositifs d'information touristique du territoire : l'approvisionnement en brochures et la diffusion de l'information
- Conception des outils de promotion : les mobiliers présentoirs, les brochures touristiques, la vitrine internet communication avec les médias

Définition du programme d'animation des Bistrots de Pays du Comminges

- Repérage des animations dans les établissements ;
- Mise en cohérence des actions individuelles existantes
- Animation culturelle : contes, jeux traditionnels (quilles...), théâtre, concerts ;
- Animation autour de la gastronomie en Comminges (dégustation, œnologie)

La promotion des produits locaux

- Découverte des produits
- Sélection d'une gamme de présentation
- Partenariat avec les producteurs locaux
- Elaboration d'une vitrine de présentation

Ces formations donnent accès au label « Bistrot de Pays ».

Réunis sous une même enseigne, les établissements bénéficient d'une plaquette touristique ou sont décrits l'ensemble des établissements, d'un présentoir ou sont exposés des brochures publicitaires et des produits du terroir, d'un accompagnement par le technicien du CBE-Comminges.

5. Les soutiens de l'action

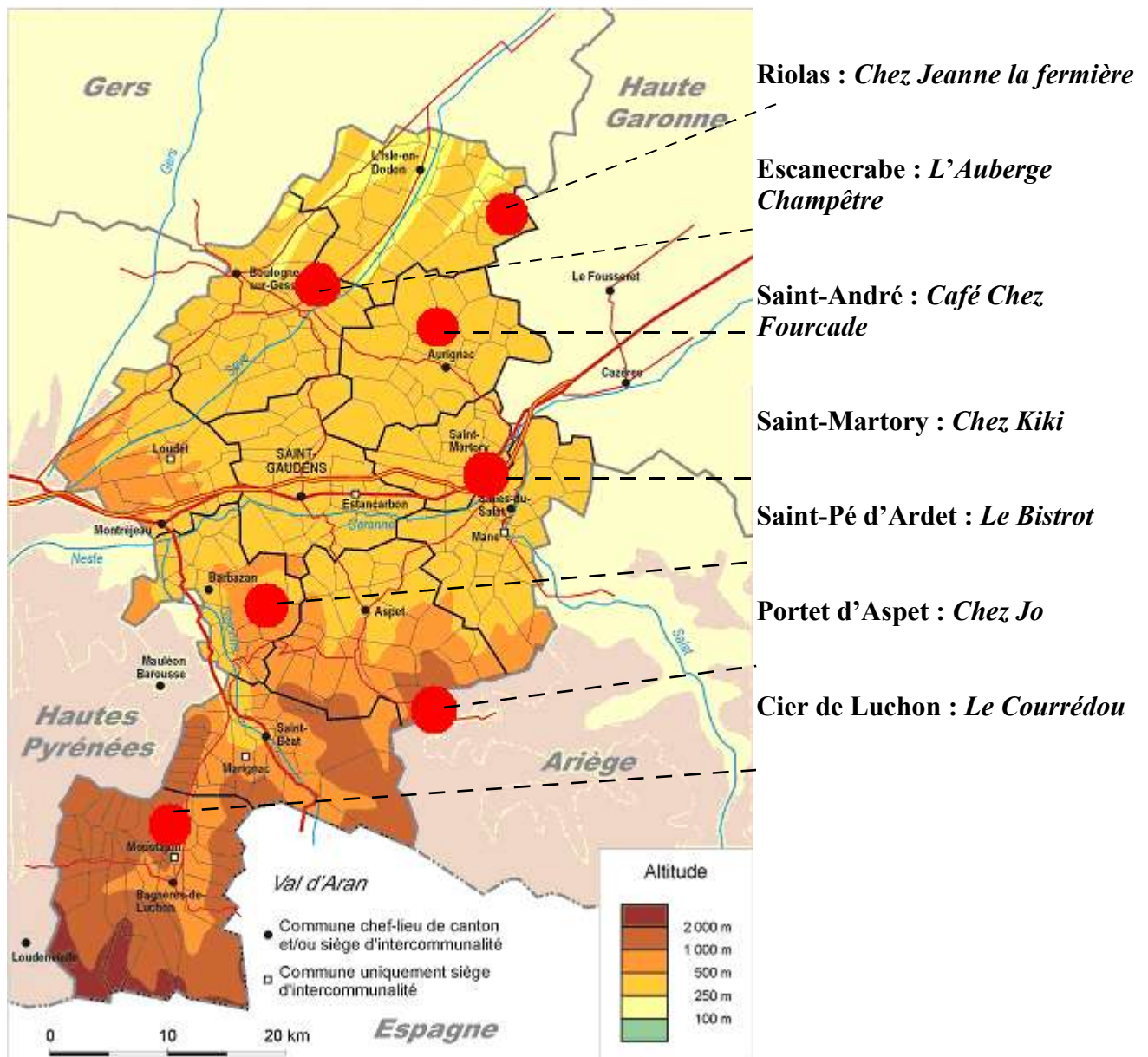
Les soutiens financiers :

- La DATAR (Direction de l'Aménagement de Territoire et à l'Action Régionale)
- La Région Midi-Pyrénées

Les soutiens techniques :

- La CACG (Compagne d'Aménagement des Coteaux de Gascogne)
- L'ADEPFO (Association de Développement des Pyrénées par la Formation)
- CBE-Comminges (Comité de bassin d'Emploi du Comminges)

7. Répartition géographique des établissements « Bistrot de Pays en Comminges-Pyrénées »



8. Liste des établissements « Bistro de Pays en Comminges-Pyrénées (voir aussi plaquette ci-jointe)

Dénomination Établissement	Gérant	Code Postal	Ville	Téléphone
Restaurant chez Jeanne la Fermière	M. FOURCADE Patrick	31230	RIOLAS	05 61 94 02 20 06 85 84 04 15
Café Chez Fourcade	Mme DASTUGUE Maryse	31420	SAINT-ANDRE	05 61 98 92 20
Café des Sports "Chez Kiki"	M. GOUAZE Jean- François	31360	SAINT-MARTORY	05 61 97 23 33
Le Courrédou	M. DABOS Jean	31100	CIER DE LUCHON	05 61 79 10 62
Chez Jo	Mme TESSADRI Michelle	31160	PORTET D'ASPET	06 63 56 35 57
Le Bistrot	M. LASSERRE Alain M. SENTENAC Jean- Pierre	31510	SAINT-PE D'ARDET	05 61 88 19 79
L'Auberge Champêtre	M. DOUNIAC Olivier	31350	ESCANECRABE	05 61 88 22 71 05 61 88 29 44

9. Descriptif des établissements

(texte rédigé par Mme Isabelle LAHILE, écrivain public à Bagnères de Luchon)

En Comminges Pyrénées, la nature est prodigue : des coteaux au pied des plus hauts sommets, elle déroule ses merveilles et étale comme une parure l'ensemble de son patrimoine architectural et culturel. Tout attise la curiosité. Partout, la gastronomie est à l'honneur.

Sur ces terres d'accueil et de générosité, les êtres sont parfois rugueux mais invariablement doués pour l'amitié et l'entraide.

Sept cafetiers se sont réunis pour vous faire découvrir les richesses de ce territoire et vous accueillir en toute convivialité. Leurs établissements ont en commun d'être le fruit d'une histoire familiale et de rester les lieux essentiels de la vie villageoise : c'est la garantie pour vous d'être au cœur du pays Comminges Pyrénées.

Les bistrotts de pays Comminges Pyrénées : on s'y sent bien et on y revient !

LE BISTROT à Saint Pé d'Ardet
Alain LASSERRE et Jean-Pierre SENTENAC
31510 Saint Pé d'Ardet
05.61.88.19.79

Bar – sandwiches – expositions, ateliers de peinture

Jean-Pierre et Alain sont cousins, c'est dire si la complicité ils connaissent ! Leur bistrot est devenu le lieu de rencontre du village, ils y proposent une large palette d'animations et savent vanter les charmes d'une campagne aimée depuis leur enfance. Un lieu plein d'originalité où il fait bon discuter : le Bistrot n'est pas bien grand et il faut parfois se serrer mais chacun y est accueilli avec la même chaleur.

LE COURRÉDOU à Cier de Luchon
Jean et Dominique DABOS
31110 Cier de Luchon
05.61.79.10.62

Restaurant – bar – tabac – dépôt de gaz – dépôt de pain

Au centre du village, les vieilles pierres grises du Courrédou cachent un trésor d'authenticité. Jean et Dominique y ont le souci manifeste de faire partager l'amour de leur pays qui allie la beauté somptueuse du décor au plaisir tout proche du thermalisme et au dynamisme des sports de montagne. Accueil souriant, bonne humeur, une carte aux indémodables plats régionaux, la chaleur des boiseries : autant de petits détails qui rendent précieux cet instant de détente dans un environnement serein.

RESTAURANT « CHEZ FOURCADE » à Saint André
Maryse DASTUGUE
31420 Saint André
05.61.98.92.20

Bar – restaurant – tabac – épicerie – dépôt de gaz

Sur le linteau de « Chez Fourcade », la date de construction des lieux s'étale dans toute sa splendeur : 1828 ! Nichée dans un paysage à la douceur vallonnée, cette pittoresque auberge de village respire la gaieté : Maryse, douée d'une énergie débordante, ne ménage pas sa peine et se fait une joie de faire visiter sa petite épicerie à l'ancienne. Chez elle, une savoureuse cuisine familiale met les produits locaux à l'honneur toute l'année.

L'AUBERGE CHAMPÊTRE à Escanecrabe
Olivier DOUGNAC
31350 Escanecrabe
05.61.88.22.71

Bar restaurant – soirées dansantes tous les samedis

L'Auberge champêtre est blottie dans les coteaux. Olivier y propose une cuisine simple, généreuse et de qualité, celle que faisaient déjà ses grands-parents. Soucieux de régaler ses clients, le maître des lieux n'accommodé que des produits locaux et grille les viandes devant vous au feu de bois, dans l'immense cheminée qui donne toute sa chaleur à la salle de restaurant. Le plaisir d'Olivier : savoir qu'on peut trouver de la joie de vivre rien qu'en goûtant ses plats.

*« Chez Jo » à Portet d'Aspet
Michelle TESSADRI
31160 Portet d'Aspet
05.61.66.36.74*

Bar/restaurant – épicerie de dépannage – point internet – soirées à thèmes

Chez Jo, on plonge dans la vraie vie montagnarde avec ses veillées entre amis au coin du feu, ses histoires et ses légendes. Dans ce lieu auquel elle a redonné vie avec passion et enthousiasme, Michelle mitonne une cuisine simple et familiale. Son souhait : que l'amitié soit ici vivante, au son de l'accordéon de Jojo ! Elle y réussit sans conteste.

Dans ce petit coin préservé, une innovation : un point internet est à votre disposition.

*« CHEZ KIKI » à Saint-Martory
Jean-François GOUAZE
31360 Saint-Martory
05.61.97.23.33*

Bar, restaurant, chambres, soirées à thèmes

En plein cœur du village, le café « Chez Kiki » est le haut lieu de la vie associative et festive de Saint-Martory. Amitié, jovialité et bonne humeur communicative : un vrai bistrot avec ses joueurs de cartes, ses acharnés du sport et ses tournois de fléchettes.

C'est avec vigueur que Kiki défend la qualité de vie locale et l'éventail des activités possibles qui se conjuguent au rythme des quatre saisons, au départ de Saint-Martory.

*« Chez Jeanne la Fermière » à Riolas
Patrick FOURCADE
31230 Riolas
05.61.94.02.20
Bar – restaurant*

Installé au cœur d'un minuscule village tourné vers la chaîne des Pyrénées, Patrick se plaît à dire qu'on ne vient pas chez lui par hasard. Il joue pleinement la carte de l'accueil franc et généreux, des relations de voisinage et de la cuisine traditionnelle qui met en valeur les produits du terroir. Attablé confortablement pour déguster un des fleurons de la gastronomie locale, manger et boire redeviennent un plaisir, dans un lieu plein de charme !