

Ecrit par le 28 avril 2026

Les Bistrots de Pays fêtent leurs 30 ans



Alors que le [11^e Bistrot de Pays de Vaucluse, situé à Buisson](#), a rejoint cet été la liste des établissements vauclusiens ayant reçu cette labellisation et va être inauguré ce mardi 12 décembre à partir de 18h, le label, lui, fête déjà ses 30 ans. Pour l'occasion, le tout premier Guide national du label va voir le jour.

Né dans le Pays de Forcalquier dans les Alpes-de-Haute-Provence au début des années 1990, le [label Bistrot de pays](#) recense aujourd'hui près de 130 établissements partout en France. Le Vaucluse, lui, en compte 11, dont le dernier en date, le [Bistrot de Buisson](#), va être inauguré ce mardi 12 décembre à partir de 18h (7 Montée de la Fontaine).

Pour ses 30 ans, le label sort son tout premier [Guide national](#), entièrement gratuit, qui liste toutes les bonnes adresses labellisées sur 180 pages. Imprimé en 10 000 exemplaires, ce guide est disponible dans les Bistrots de Pays et leur office de tourisme, ou sur le site internet du label.

Ecrit par le 28 avril 2026



Dans le même temps, la Fédération nationale des Bistrots de Pays lance un appel à candidature dans le but d'identifier, sélectionner et labelliser 30 nouveaux candidats avec une prise en charge à 100% des frais d'entrée. Cet appel à candidature s'adresse à des bistrots déjà existants situés dans des villages ruraux et prêts à s'engager dans la charte des Bistrots de Pays.

Le Bistrot de Buisson devient le 11^e Bistrot de pays de Vaucluse

Ecrit par le 28 avril 2026



Situé sur la place du village de Buisson, dans le Haut-Vaucluse, le [Bistrot de Buisson](#) vient d'obtenir le label [Bistrot de pays](#). C'est donc le 11^e établissement vauclusien à obtenir cette labellisation.

En 2022, l'ancienne salle des fêtes de Buisson a été transformée. Après de gros travaux de rénovation, l'établissement est devenu un bistrot. Terrasse sous les platanes ou intérieur rétro, c'est dans une ambiance conviviale et de partage qu'Antonia et Mariette, voisines et amies d'enfance, vous accueilleront.

Le nouveau Bistrot de pays propose une cuisine française traditionnelle revisitée avec une touche asiatique. Vous pourrez y déguster un tataki de bœuf avec des notes de yuzu, des sashimis de saumon ou encore un wok de légumes, mais aussi des ravioles à la truffe blanche d'été et un traditionnel tartare de bœuf au couteau. Antonia, qui est derrière les fourneaux, propose également de vous faire découvrir ses origines chiliennes avec des ceviches et autres spécialités sud-américaines. La carte change régulièrement et affiche également des options végétariennes.

Ecrit par le 28 avril 2026

Le label Bistrot de pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. En obtenant la labellisation, le Bistrot de Buisson s'engage à respecter la charte qui concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 23h. 7 Montée de la Fontaine. Buisson.

28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026



28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

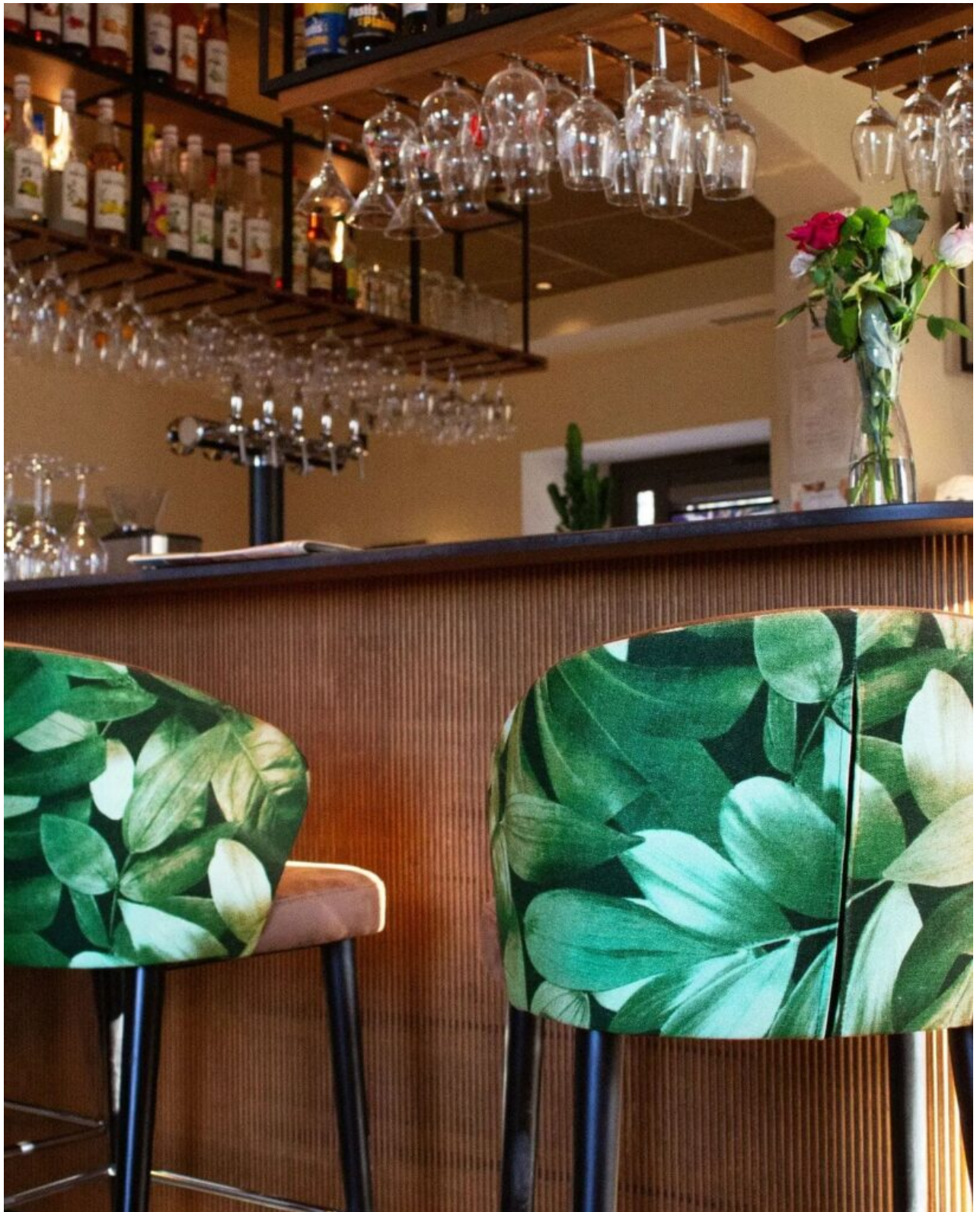
28 avril 2026 |



Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

DR

V.A.