

Ecrit par le 28 avril 2026

Faut-il inscrire les bistrots français au patrimoine immatériel de l'UNESCO ?



Lors de la cérémonie de remise de la galette de l'épiphanie le 5 janvier dernier, le Président de la République a lancé l'idée d'inscrire les bistrots et les cafés français au patrimoine immatériel de l'UNESCO. La baguette l'a été en 2022 pourquoi pas les bistrots a-t-il justifié lors de son discours. Si ce n'est pas vraiment le sujet le plus important du moment il a le mérite de nous recentrer sur quelques valeurs sûres et nous faire démarrer 2026 avec un peu d'enthousiasme.

L'idée d'inscrire nos troquets au patrimoine de l'UNESCO est une initiative qui revient à l'association des

Ecrit par le 28 avril 2026

bistrots et cafés de France. A part quelques grincheux habituels, cette proposition du chef de l'Etat ne saurait rencontrer aucune opposition. Au moins une dans les circonstances actuelles. Faut désormais aller bien loin pour trouver un consensus... Mais revenons à nos chers comptoirs. La dite association qui défend les intérêts de nos estaminets avance l'argument que ces lieux sont « des passeurs du temps, qu'ils traversent les siècles et croisent les générations ». Mais au-delà du côté intemporel de ces lieux si français on peut aussi y voir le plus pertinent et le plus nécessaire des réseaux sociaux.

Ces lieux sont « des passeurs du temps, qu'ils traversent les siècles et croisent les générations ».

Nos bistrots ne sont pas uniquement des lieux pour y éteindre ses soifs ou ses faims de denrées liquides ou solides. Ce sont des lieux de rencontres, de débats, de lieux de rendez-vous et pas uniquement galant, des lieux d'inspirations, des lieux où l'actualité du jour y trouve ses commentaires dans toutes ses dimensions et ses divergences. C'est au titre de « réseau social premium » que nos bars et cafés méritent d'être considérés comme un élément patrimonial majeur. Et plutôt qu'interdire les réseaux sociaux numériques aux moins de 15 ans, ce qui reste un vrai défi technique, il serait peut-être plus pertinent de développer des lieux de convivialité, de rencontres et d'échanges histoire de faire corps de mieux vivre ensemble et d'éviter à la bêtise de tourner en boucle. Ceci pourrait terriblement ressembler à des vœux de nouvelle année.

Les Bistrots de Pays fêtent leurs 30 ans

Ecrit par le 28 avril 2026



Alors que le **11^e Bistrot de Pays de Vaucluse, situé à Buisson**, a rejoint cet été la liste des établissements vaclusiens 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.



Écrit 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.

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

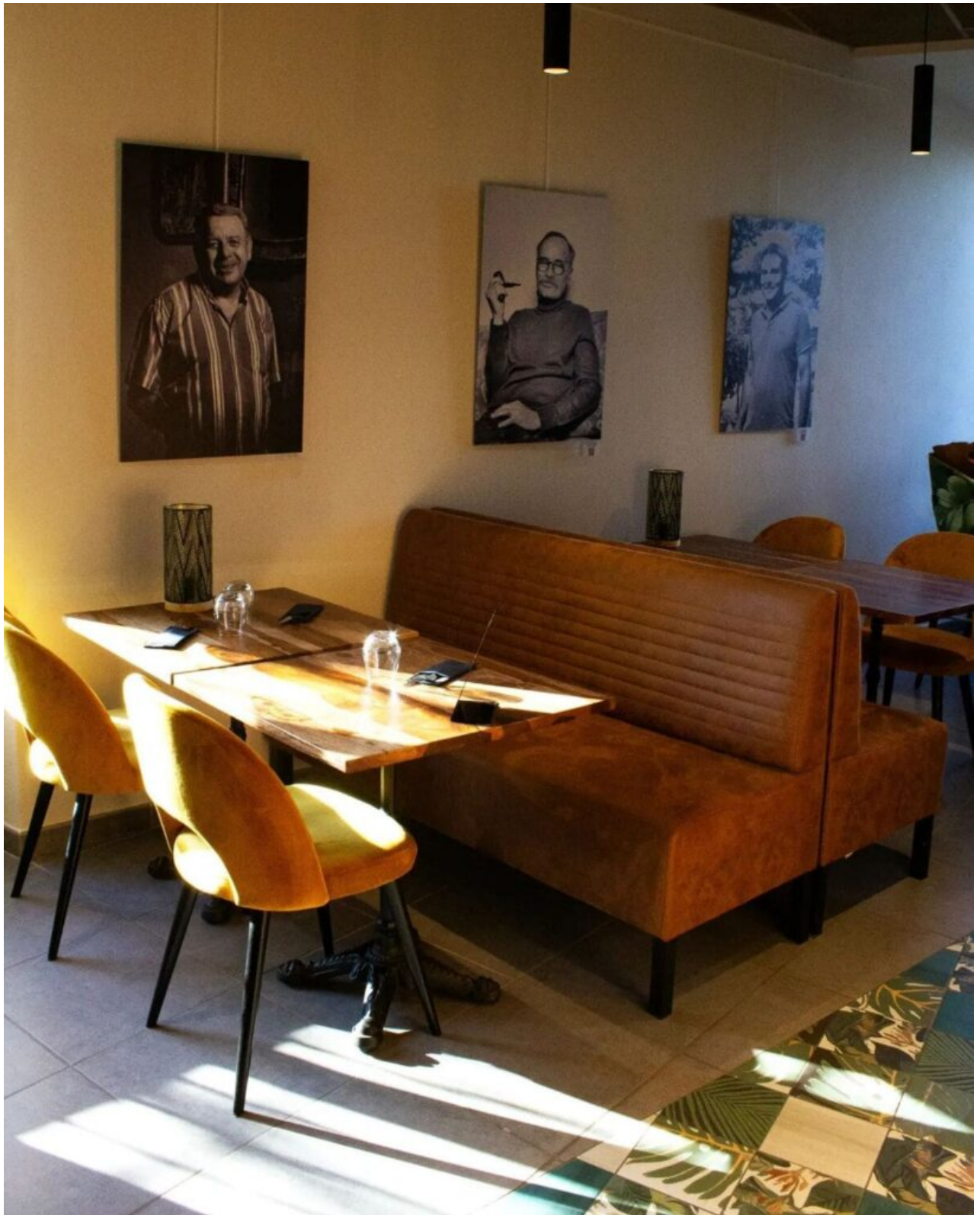


Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

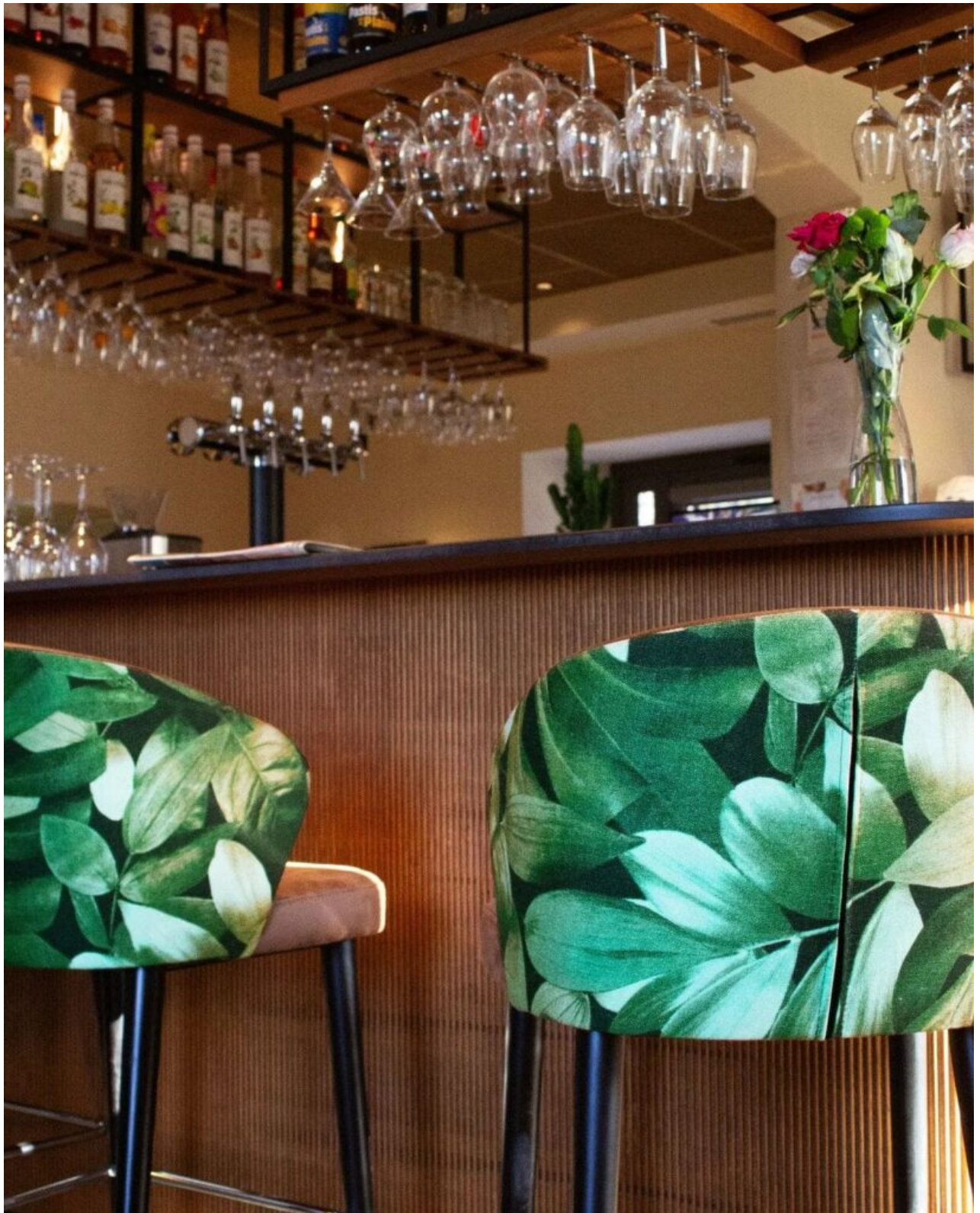


Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026

Ecrit par le 28 avril 2026



Écrit par le 28 avril 2026

DR

V.A.

Les Bistrotts de Pays de Vaucluse laissent place au spectacle



Les Scènes de Bistrotts font leur grand retour en région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour le printemps. Du vendredi 12 mai au samedi 17 juin, cinq [Bistrotts de Pays](#) vauclusiens accueilleront des spectacles. Théâtre, musique du monde, afro jazz, blues ou encore jazz manouche, il y en aura pour tous les goûts.

Le programme en Vaucluse

Ce vendredi 12 mai, [L'Authentic à Caseneuve](#) ouvrira le bal avec un dîner-concert animé par Rosemary Quartet, un groupe de jazz manouche et de jazz américain. Le dîner débutera à 19h30 et le concert à 21h. Tarif, informations et réservation au 04 90 75 71 90.

Le même soir, la [Guinguette de Puget](#) accueillera le trio de musiciens Radio Mindelo, qui rendra

Écrit par le 28 avril 2026

hommage aux musiques du monde à 21h30, après un dîner qui aura débuté à 20h. Tarif, informations et réservation au 04 90 07 78 79.

Le jeudi 18 mai, la [Guinguette de Puget](#) organisera de nouveau un dîner-concert animé par le groupe Sambadaora, qui réunit des musiciens passionnés par la samba. Direction Rio de Janeiro à 21h30, après un dîner qui aura débuté à 20h. Tarif, informations et réservation au 04 90 07 78 79.

Le samedi 27 mai, la [Fourchette du Ventoux](#) à Beaumont-de-Ventoux proposera un déjeuner à 12h, suivi de la pièce de théâtre 'Savon Fou' avec Kris Sobry qui ouvrira la porte des sciences par la découverte de phénomènes physiques et chimiques simples et complètement magiques, comme les bulles de savon, à 14h. Tarif, informations et réservation au 04 88 84 84 12.

Enfin, le samedi 3 juin, le [Bistrot de Saint Trinit](#) accueillera également le groupe de samba Sambadaora à 21h, après un dîner à 19h30. Tarif, informations et réservation au 04 86 69 62 80.

V.A.

Arles : le Café de l'Avenir devient le premier Bistrot de Pays des Bouches-du-Rhône

Ecrit par le 28 avril 2026



Si le Vaucluse [compte déjà dix Bistrots de Pays](#), son département voisin les Bouches-du-Rhône, lui, vient tout juste d'acquérir son premier. Le [Café de l'Avenir](#) se situe dans le hameau de Mas-Thibert, qui est rattaché à la ville d'Arles. L'établissement a obtenu le label [Bistrot de Pays](#) il y a quelques mois. Un événement qui va être célébré le mercredi 12 avril à 18h30.

Carreaux de ciment au sol, porte ancienne de manade, comptoir en bois et en aluminium ou encore 'Hablador', la célèbre tête de taureau de la Feria pascale de 1991 à Arles. Une fois la porte du Café de l'Avenir passée, le client est immédiatement plongé dans l'ambiance camarguaise. Situé entre la Via Rhôna et la Réserve des Marais du Vigueirat, le restaurant est l'endroit pour s'imprégner de la nature camarguaise et se ressourcer dans un environnement naturel d'exception.

Géré par Sofiane Benabderahmane, qui a redonné un coup de jeune à l'établissement en 2021, le Café de l'Avenir vient d'obtenir le label Bistrot de Pays. Ce dernier concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Rendez-vous en Méditerranée

Le bistrot propose divers plats aux saveurs méditerranéennes. Petit-fils de harki, Sofiane tient à respecter la pure tradition algérienne avec une graine confectionnée par sa grand-mère. Le couscous harki, servi une fois par mois, est devenu un incontournable de l'établissement qui fait le bonheur des habitants de Mas-Thibert et qui réunit une grande communauté harki.

Sofiane, qui a grandi dans l'ambiance camarguaise et a même été torero, propose également des recettes provençales comme la traditionnelle gardianne de taureau, les pieds paquets ou encore les encornets

Ecrit par le 28 avril 2026

farcis. Les vins proposés viennent des trois domaines viticoles du village, rien de plus local.

Le Café de l'Avenir. 2 Avenue Alain Guigue. Mas-Thibert. Inauguration le mercredi 12 avril à 18h30.



DR

V.A.

Les bistrots, le premier réseau social en danger

Ecrit par le 28 avril 2026



Partie intégrante de l'identité française les bistrotts appartiennent à notre patrimoine. En 1960, La France en comptait 200 000, aujourd'hui n'en subsistent que 34 000. Chaque année, c'est 700 établissements qui mettent la clé sous la porte, essentiellement dans les zones rurales. Heureusement quelques irréductibles gaulois refusent la fatalité et se battent pour le maintien d'une vie sociale dans nos villages.

Dans les communes rurales (comprenez moins de 2 000 habitants), les bistrotts sont souvent les derniers commerces et lieux de socialisation. Ils remplissent des missions qu'on imagine pas au premier abord. Ils sont tout à la fois des maisons des jeunes et des maisons de retraite, des salles de jeux et des deuxièmes bureaux, des lieux de débats politique, des cabinets de psychothérapie, des sièges d'associations sportives et d'amicales en tous genres, des salles des fêtes occasionnelles, de redoutables agences de presse informant sur la vie locale mais aussi parfois des tribunaux populaires ne faisant pas toujours dans la dentelle.

Ecrit par le 28 avril 2026

Si on peut y éponger sa soif ou se restaurer, on peut également souvent y faire quelques courses, y poster son courrier, y retirer un colis, voire y acheter du gaz ou de l'essence... (quand il y en a). Certains sont aussi des cafés brocantes, des cafés culturels voire littéraires... On l'aura compris les bistrotiers sont bien plus que de simples débits de boisson.

Le premier réseau social de proximité

Les bistrotiers étaient autrefois pour les ouvriers un lieu de passage presque obligatoire après la journée de travail, et parfois avant aussi. Ils restent des espaces de rencontres et d'échanges pas vraiment virtuels. Le parler vrai est la langue du bistrot, et le sans filtre son genre.

Si vous voulez savoir ce que pensent « les vrais gens » allez trainer dans les bistrotiers et mettez-vous en mode écoute. Le bon sens y règne en maître. L'humour y est souvent caustique. Et si vous êtes seul, vous trouverez toujours quelqu'un pour engager la conversation et si le courant passe il vous offrira certainement un verre. C'est bien mieux qu'un like !

Des régions résistent plutôt bien à cette déforestation

Face à la mode du « je fais tout à la maison » : travail, cinéma, concert, restaurant, courses, rencontres, discussions, on a plus que jamais besoin de lieux comme les bistrotiers. Plus le numérique se développera plus ils deviendront essentiels. « Remettre l'humain au centre » est aujourd'hui passé de nécessité à priorité.

Des régions résistent plutôt bien à cette déforestation, c'est le cas de la Provence. Le tourisme n'y est peut-être pas totalement étranger.

Créé en 1993, le Label « Bistrotiers de pays » ne cesse d'accueillir de nouveaux établissements : 20 en 2022, dont 2 dans le Vaucluse. Ce qui en porte le nombre à 10 pour le département. Belle perf !

Lire également : [La Guinguette de Puget : le nouveau Bistrot de Pays du Luberon](#)

Ces bistrotiers de pays bénéficient d'une mobilisation générale où associations, collectivités publiques, réseaux d'élus leur apportent leurs soutiens. Un livre blanc* a été récemment publié il fait de nombreuses propositions dont un classement des bistrotiers français au patrimoine mondial de l'UNESCO. Franchement, les bourguignons ont bien réussi à classer leur climat, nos bistrotiers le méritent autant, sinon plus ! Il va de l'avenir de l'espèce, celle de l'homo sociabilis !

**Les cafés, une chance pour nos territoires. France Boissons 2017*

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), [Didier Bailleux](#) a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

La Guinguette de Puget : le nouveau Bistrot de Pays du Luberon



Vendredi 14 octobre, le nouveau [Bistrot de Pays](#) du Luberon, la [Guinguette de Puget](#), sera inauguré à partir de 18h. L'établissement fêtera l'obtention du label en présence d'[Amélie Jean](#), Maire de Puget, et de Dominique Santoni, Présidente du conseil départemental de Vaucluse.

Dans le sud du Vaucluse, entre Cavaillon et Aix-en-Provence, à la lisière de la Durance et des Bouches-du-Rhône et à 10 km de Lourmarin, bienvenue à la [Guinguette de Puget](#) ! Ce café-restaurant multiservice, qui a emporté le label en 2022, devient le huitième [Bistrot de Pays](#) de Vaucluse.

Dans cet établissement, Sylvie, la gérante, réunit sous le même toit locaux et gens de passage. Native de Marseille, cette luberonnaise, qui connaît la région comme sa poche, travaille en famille avec son fils

Ecrit par le 28 avril 2026

Jules.

Educatrice de jeunes enfants en réinsertion puis commerçante, c'est un concours de circonstances qui a amené Sylvie à devenir cuisinière. Une petite voix et une passion qui ont fait leur petit bout de chemin : issue d'une famille de restaurateurs, elle a un don inné des bonnes choses et surtout celui de les partager dans la convivialité.

En été, les tables se garnissent d'une cuisine fraîche avec des salades et des grillades notamment. Les clients les dégustent sur la terrasse ombragée avec vue sur la campagne environnante, bordée de laurier rose en fleur. En hiver, la douce odeur des petits mijotés et des recettes de famille met en appétit.

Cuisine maison et produits locaux sont les critères de sélection primordiaux de Sylvie, qui privilégie toujours les circuits courts. La clientèle est au rendez-vous avec des clients déjà habitués et d'autres conquis par l'accueil et la cuisine qui leur sont réservés.



Sylvie et Prescillia © DR

L'inauguration, ça se fête !

Ecrit par le 28 avril 2026

L'inauguration de ce nouveau Bistrot de Pays aura lieu vendredi 14 octobre à partir de 18h. Pour fêter l'obtention du précieux sésame, [Amélie Jean](#), Maire de Puget, et Dominique Santoni, Présidente du conseil départemental de Vaucluse, seront présentes. L'inauguration sera ponctuée de discours à 18h30 puis d'un apéritif dînatoire et musical offert par le bistrot à 19h.

La Guinguette de Puget, 8 place du Portalas, inauguration le vendredi 14 octobre à partir de 18h.

J.R.

La Fourchette du Ventoux devient le 10ème Bistrot de Pays du Vaucluse



Après avoir expérimenté les restaurants gastronomiques de l'hexagone et de Corse, Quentin et Eloïse sont tombés amoureux de [la Fourchette du Ventoux](#) et font revivre ce café-restaurant depuis 2021. En sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région, ils ont emporté le

Ecrit par le 28 avril 2026

label en 2022 et deviennent ainsi le dixième [Bistrot de Pays](#) du Vaucluse.

Au nord-est du Vaucluse, à la limite de la Drôme, à 24 km du sommet du Mont Ventoux et à 13 km de Vaison-la-Romaine, bienvenue à [La Fourchette du Ventoux](#) à Beaumont-du-Ventoux ! Dans cet environnement particulièrement préservé aux pieds du Géant de Provence, c'est une terrasse ombragée avec vue sur les massifs du Parc Naturel Régional du Ventoux qui vous accueille au bistrot.

Derrière les fourneaux, Quentin fait mijoter des plats de longue cuisson à basse température à l'image de son poulet farci à la truffe d'été qui en révèle toutes les saveurs. C'est aussi bon que beau. Les assiettes servies par Eloïse sont colorées et vous font saliver d'avance. Simple et raffinée à la fois, c'est une cuisine de saveurs locales. Le couple met un point d'honneur à cuisiner les produits locaux dans leur respect.

C'est en sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région que le couple a remporté le label [Bistrot de Pays](#). Le café-restaurant La Fourchette du Ventoux, racheté en 2021 par le couple, devient ainsi le dixième Bistrot de Pays du Vaucluse.



Quentin et Eloïse de la Fourchette du Ventoux © DR

Le bistrot, cantine scolaire du village

Écrit par le 28 avril 2026

Point de ralliement des habitants, la Fourchette du Ventoux fait aussi office de cantine scolaire pour les enfants de la commune. Chaque midi de semaine, le bistrot accueille les 17 enfants qui partagent la salle avec les clients du déjeuner.

En plus de satisfaire leur toute jeune clientèle, la cantine au bistrot trouve aussi ses adeptes chez les personnes âgées du village qui apprécient la compagnie des enfants. Une manière simple de lutter contre la solitude pour les anciens du village et de renforcer la cohésion sociale dans ces bourgs ruraux.

Travailleurs, retraités et écoliers se réunissent ainsi dans une ambiance étonnamment familiale. Cette initiative à la fois innovante et conviviale, favorise la rencontre multigénérationnelle et le brassage social.

Un sésame bien mérité

La Fourchette du Ventoux, candidat volontaire, après avoir validé les critères d'éligibilité, a bénéficié de l'aide de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays dans le cadre du programme régional financé par la Région Sud et du soutien opérationnel du Parc naturel régional du Mont Ventoux.

Approvisionnement en circuits courts, optimisation de la carte, plan de communication de proximité, gestion... Des solutions concrètes ont pu être apportées à ces thèmes. L'ultime étape, la visite d'audit par un client-mystère a validé les efforts fournis.

La Fourchette du Ventoux, 32 route de Malaucène, Beaumont-du-Ventoux. Ouvert tous les midis du lundi au dimanche. Ouvert tous les soirs sauf le mardi et le dimanche. Fermé le mercredi.

J.R.

Les Scènes de Bistrots de retour pour l'automne

Ecrit par le 28 avril 2026



Les [Scènes de Bistrots](#) font leur retour, et ce, jusqu'au 23 octobre. Parmi les Bistrots de Pays qui accueilleront les artistes, deux se situent en Vaucluse.

Deux fois par an, au printemps et à l'automne, les [Scène de Bistrots](#) organisent des dîners-spectacles chez les Bistrots de Pays. Alors que les artistes s'occupent de régaler les oreilles du public, les Bistrotiers de Pays s'affairent à régaler les palais grâce à des menus tout droit venus du terroir.

Les Poulivets à Oppède

Vendredi 30 septembre, le bistrot Les Poulivets à Oppède présentera le trio de jazz, pop, folk urbaine et blues zoulou, [Bongi](#), qui vous proposera un vol direct pour l'Afrique du Sud. Pour 30€ par personne, vous pourrez dîner à 19h30 et profiter du concert à partir de 21h.

Le bistrot oppédois accueillera également le duo [Grandes Mothers](#), deux contrebasses et deux voix, pour un duo original, le vendredi 14 octobre. Assister à ce dîner-concert vous coûtera également 30€ par personne. Le dîner débutera à 19h30 et le concert à 21h.

Réservation par téléphone au 04 90 05 88 31.

Ecrit par le 28 avril 2026

L'Authentic à Caseneuve

Samedi 8 octobre, le bistrot L'Authentic à Caseneuve présentera 'Machiavel Vs Montesquieu' par la [compagnie pop manuscrit](#), d'après 'Dialogue aux enfers entre Machiavel et Montesquieu' de Maurice Joly (1864). Pour 25€ par personne, vous pourrez dîner à 19h30 et profiter du spectacle à partir de 21h.

Tout comme le bistrot Les Poulivets, L'Authentic accueillera le duo Grandes Mothers, le samedi 22 octobre. Assister à ce dîner-concert vous coûtera également 25€ par personne. Le dîner débutera à 19h30 et le concert à 21h.

Réservation par téléphone au 04 90 75 71 90.