



Les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrots et Cafés en France

		
<p><i>Les Lilas – Melting Potes</i> © Pierrick Bourgault</p>	<p><i>Paris - Le Sully</i> © Catherine Virassamy</p>	<p><i>Brioude – Café Univers</i> © Pierrick Bourgault</p>

Description sommaire

Ouverts à tous, accueillants, empreints de chaleur humaine, les cafés et bistrots en France font partie de notre histoire collective, demeurant des lieux de sociabilité essentiels. Intimement liés à la vie locale, ces lieux populaires révèlent des sociabilités propres à la culture, l'histoire française. Que ce soit dans les bourgs ruraux ou les centres-villes, ils continuent de jouer un rôle de carrefour culturel et social, offrant un espace où les habitants peuvent s'informer, consommer, se restaurer, et surtout se retrouver et se connaître. Expressions privilégiées de leur environnement et marqueurs du patrimoine urbain, ils participent activement à l'animation des quartiers. Ces lieux se présentent en France comme un espace culturel tant par les relations sociales qu'ils induisent que par certaines pratiques qu'ils accueillent.

Les bistrots et les cafés se distinguent par une qualité personnalisée de service en créant une atmosphère unique. Ils se caractérisent ainsi par l'interaction riche entre bistrotiers, serveurs, et clients au sein de cet espace culturel. Ce sont la terrasse, le comptoir et les salles qui facilitent les échanges, attirant à la fois des habitués et des visiteurs occasionnels. Ces derniers sont souvent séduits par les services offerts à toute heure, au quotidien et par l'esprit inclusif des lieux.

Les professionnels se mobilisent pour préserver la dimension humaine et la vitalité de ce mode de sociabilité, chargé d'histoire, attachant et irremplaçable à l'heure du numérique et des réseaux sociaux.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les pratiques sociales et culturelles dans les bistrots et cafés en France

En langue régionale

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

Pratiques sociales, rituels et événements festifs

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

La diversité des cafés est l'expression même de la diversité des Français. Toute communauté avait son bistrot proche de son travail en ville ou dans les villages. Partout où il y avait une activité, il y avait un bistrot (du commerce, de la marine, du théâtre, du marché, de la gare). Le bistrot faisait partie de la communauté. Ouvert toute la journée, on y buvait et mangeait au comptoir à tout moment pour un prix modique. Le déplacement des clients dû à l'évolution urbaine et aux nouveaux modes de consommation a contribué au déclin de la fréquentation des bistrots. La communauté des bistrots et des usagers s'est modifiée mais reste structurée par des pratiques façonnées principalement par les patrons ou bistrotiers, les garçons ou serveuses, les groupes de clients habitués ou occasionnels. Les rôles du patron, du personnel et des clients s'entremêlent pour créer des lieux de sociabilité, d'échanges, de culture et de tradition.

Les patrons ou bistrotiers

Les patrons de bistrot, ou bistrotiers, sont l'âme de ces établissements. Ils sont souvent perçus comme des personnalités charismatiques et empathiques, essentielles à la création d'une ambiance accueillante. Leur parcours varie : certains, comme Nicolas du *Bistrot du Bar à Quai (Sainte Marie de Ré)*, ont une expérience préalable en tant que barman et créent leur bistrot dans la continuité d'un bar événementiel ; d'autres, tels qu'Éric Romain du *Nulle Part Ailleurs (Bordeaux)*, viennent du milieu des spiritueux mais partagent le rêve de gérer un espace convivial ou comme Pascal du *Café du Matin (Nantes)*, reprennent un bistrot après un parcours dans la restauration. Leur départ peut affecter la notoriété et l'attractivité du lieu, soulignant leur rôle crucial dans le succès du bistrot. Leur présence sur place est essentielle pour s'occuper du service, accueillir les clients et garantir le bon fonctionnement du bistrot. L'intense investissement du patron pour son établissement, physique, relationnel et administratif est une caractéristique de l'activité bistrotière. Aussi, Nicolas du *Bistrot du Bar à Quai*, partage sa journée et son activité avec son épouse. Lui s'occupe de la gestion et des achats et sa femme s'occupe des contrats et de la relation avec le personnel. Au *Sully (Paris)*, Romain, multitâches, partage son activité avec sa femme et ses parents à la retraite pour l'administratif, la décoration, l'aménagement. Sylvie Lechat du *Bar tabac Le Fontenoy* y consacre seule tous les jours de la semaine.

Les équipes du bistrot sont le plus souvent composées de professionnels issus de formation hôtellerie/restauration, d'autres ont appris sur le tas, ajoutant à la diversité des expériences et des perspectives au sein du personnel. L'été ou le week-end, ce sont surtout les étudiants qui sont engagés et reviennent parfois pendant plusieurs saisons. Le personnel, y compris les « garçons », serveuses, *runners*, chef cuisinier, dont le rôle est de plus en plus essentiel au style gastronomique du bistrot, contribue fortement à l'atmosphère du bistrot. Ils doivent être capables d'engager des conversations avec les clients, reflétant ainsi le caractère multiforme du bistrot en matière de culture et de socialisation. Les équipes sont souvent divisées entre le service du jour et le service du soir. Les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

serveurs du jour sont souvent dotés d'une connaissance culturelle plus large que ceux du soir pour pouvoir discuter avec une clientèle variée. Les serveurs du soir sont, quant à eux, plus jeunes et possèdent une culture sportive ou musicale. Ils attirent une clientèle différente grâce à une ambiance plus décontractée. Les barmans, serveurs, limonadiers d'un même quartier ou d'un même village se connaissent et peuvent se retrouver à la sortie pour à leur tour, échanger et boire « la bière de débauche ».

Les clients des bistrots se répartissent en habitués et occasionnels, créant une mosaïque de rencontres et d'interactions. Les habitués, comme Valère, 87 ans, au *Bistrot du Bar à Quai*, ou les professionnels du quartier au *Nulle Part Ailleurs*, sont la colonne vertébrale de la clientèle, offrant stabilité et continuité. Les clients occasionnels, incluant des touristes et des visiteurs attirés par des événements spécifiques, apportent de la diversité. Les interactions entre clients et personnel, notamment le patron et les serveurs, sont fondamentales, offrant un espace de confiance et de convivialité. Cet échange humain est parfois si fort qu'il transforme le bistrot en un lieu de confidences informel.

Les bistrots, véritables foyers de diversité culturelle, s'enrichissent et se transforment grâce à l'apport des associations locales. Ils tissent des liens profonds avec une variété de fournisseurs locaux - agriculteurs, maraîchers, bouchers, boulangers, pâtisseries, brasseurs, vigneron, et experts des spiritueux et de la gastronomie. C'est cette synergie, alliant défis, passion et engagement des acteurs impliqués, qui confère aux bistrots leur dynamisme et façonne leur identité.

Enfin, le réseau Bistrots de Pays de bars-restaurants multiservices en milieu rural fédère plus d'une centaine d'établissements qui favorisent le lien social, les circuits courts et la culture locale.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Présents sur l'ensemble du territoire français, les bistrots et cafés sont l'expression de leur environnement et de la communauté des clients qu'ils servent. Chaque bistrot a une identité qui lui est propre. La recherche qui sous-tend cette fiche s'appuie sur une sélection représentative de bistrots au regard de leur lien au territoire et à la communauté qui les porte, via des bistrots ruraux, balnéaires et de montagne, ou urbains.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Les bistrots, cafés et bars diffèrent d'un pays à l'autre à l'instar de la communauté et de la culture locale. Ainsi dans les pubs irlandais, on s'installe traditionnellement à table et non au comptoir comme dans les bistrots français, en Italie, où l'on boit debout d'une traite son café au comptoir et l'on repart.

I.5. Description détaillée de la pratique

On parle de taverne, cabaret, bouge, gargote, cambuse, rade, goguette, boui-boui, estaminet, limonadier, bistroquet, puis bistrot et troquet ..., mais le terme réglementaire qui regroupe toute cette diversité est « débit de boisson », les termes de bistrot et de café étant les plus courants.

Entrer dans un bistrot pour y prendre un café, une boisson ou pour se restaurer est une opportunité offerte à tout un chacun, passant ou habitué à tout moment de la journée. Lieu d'accueil, repère urbain, lumière dans la nuit, les bistrots sont révélateurs de la vitalité d'un quartier ou d'un village. En structurant l'espace urbain au même titre que la mairie, la poste, ou l'école, ils sont les témoins de la culture et de la vie sociale de leurs environnements respectifs. Cet ancrage au territoire se manifeste dans une symbiose avec l'environnement immédiat. Qu'ils soient villageois, urbains, balnéaires, spécifiques à un quartier d'affaires ou à une clientèle, les bistrots adaptent leur offre et leur ambiance aux spécificités de chaque lieu.

Qu'est-ce qu'un bistrot ?

« Le bistrot, c'est avant tout un lieu d'accueil. C'est même historiquement son premier rôle (...) Cette fonction est tellement essentielle que tout au long de l'Ancien Régime, toutes les tentatives d'interdire les cabarets prévoyaient une exception pour les voyageurs. » (Luc Bihl -Willette, p 216)

« Un lieu infect et dangereux pour les uns, un lieu de perdition et de débauche, source de tous les fléaux de l'alcoolisme à la drogue. Lieu privilégié pour les autres de rencontre, de convivialité, de festivité, de distraction, de culture, même. (...) Le café reste aujourd'hui le seul lieu public où tout le monde peut se réunir à l'abri des intempéries, se rencontrer, parler, discuter. Et c'est bien pour cela qu'il est considéré comme dangereux. » (Luc Bihl -Willette, pp 11-12)

Le bistrot reflet des territoires et des communautés

Le Bistrot du Bar à Quai, situé à l'entrée de l'Ile-de-Ré, illustre parfaitement cette adaptabilité, ouvert à une clientèle variée qui évolue au fil de la journée, des ouvriers du matin, aux retraités et aux touristes le reste de la journée. Le bar tabac *Le Fontenoy*, à Piacé dans la Sarthe, expression rare de l'histoire d'un territoire rural et de son café traditionnel, offre des services à la fois pour ses habitués au comptoir et pour les touristes attirés par le Centre d'Architecture Moderne installé dans le village. *Le Nulle Part Ailleurs* ; dans le quartier des Chartrons à Bordeaux, capte l'essence d'un quartier d'affaires le jour accueillant une clientèle de professionnels d'avocats, de notaires et de jeunes cadres le matin, leur offrant une pause en fin d'après-midi à travers les *happy-hours*, et une ambiance plus familiale et festive le soir, attirant également les visiteurs des événements locaux proche des quais de la Garonne. *Le Sully*, au cœur du IV^e arrondissement près des quais de Seine à Paris, montre comment les bistrots peuvent devenir des repères pour une clientèle diversifiée, mêlant habitués, retraités, professions libérales, professionnels locaux et touristes. Ces lieux offrent un espace de convivialité et de sécurité, particulièrement apprécié par les personnes âgées qui y trouvent un espace de rencontre et d'échange « *qui aide à bien vieillir, mieux qu'en maison de retraite* » comme l'évoque le bistrotier du Sully Romain Vidal, *Le Café du Matin* et *Le Bistrot Le Parisien* soulignent l'importance de la proximité et de l'interaction avec d'autres éléments structurants de la ville, tels que les marchés locaux influençant fortement leur activité et leur clientèle. Ces bistrots profitent de leur emplacement stratégique pour attirer à la fois une clientèle habituée et de passage, contribuant à la vitalité de leur quartier. *Le Bistrot de Monsieur Jules (Nantes)* se distinguant par sa situation en belvédère attire les promeneurs, habitués ou familles avec enfants l'après-midi, témoignant de la capacité des bistrots à créer un lien fort avec leur territoire et à s'inscrire comme des piliers de la vie locale. Ces témoignages soulignent le rôle essentiel des bistrots dans la vie sociale et culturelle des territoires qu'ils occupent, reflétant et contribuant à la vitalité et à l'identité de leur communauté, à travers un registre de composantes clés.

Pratiques et interactions sociales induites par l'aménagement des bistrots

L'aménagement des bistrots induit depuis des siècles des pratiques sociales au comptoir, en salle, en arrière-salle ou en terrasse tout en révélant une évolution dans l'utilisation et la perception des espaces, marquée par une recherche d'interaction sociale et d'adaptation aux nouvelles habitudes de consommation.

Autour du comptoir

Cet aménagement, traversant les générations, a gardé une place centrale dans le bistrot. En premier lieu d'un point de vue fonctionnel, le comptoir permet de tout voir, de surveiller, d'envoyer les plats et boissons, d'installer un buffet de restauration, révélant la nécessité d'une organisation optimale du service pour aller vite. Il est ensuite, d'un point de vue social, un espace favorisant la discussion entre les habitués, parfois des personnes seules, qui s'y installent, avec le patron ou le barman. « *Lorsqu'il y a trop de monde, certains mangent au comptoir, mais des habitués ; j'ai compris que j'étais considéré comme un habitué, lorsque j'ai pu manger au comptoir* » (Pierre un habitué du bistrot chez Walczak aux Sportifs réunis).

Le comptoir est également le lieu de l'information. C'est pour cela que Pascal du *Bistrot Le Parisien*, souligne qu'il doit toujours être au fait de l'actualité pour pouvoir enrichir les échanges au comptoir :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

« Les sujets au comptoir tournent généralement autour de la météo, de la politique et du sport lors de grands évènements » Aux *P'tits Joueurs*, fief de l'Amicale des joueurs de boule nantaise, le comptoir est un endroit symbolique de mixité sociale entre le personnel et les clients. Tous les âges y sont confondus et tout le monde semble apprécier cette mixité de génération. Cette vie au bistrot est devenue une exception, car aujourd'hui le comptoir des bistrots ne sert plus qu'à moitié, tout en restant le symbole du bistrot. « Ce qui a fait du mal au comptoir, c'est le « smartphone » Nicolas du *Bistrot du Bar à Quai*.

Entre les tables hautes ou « mange-debout »

Les tables hautes, tendent à se substituer au comptoir, pour prendre un verre, se restaurer et discuter. Les espaces entre ces mange-debout, se mélangent et s'ouvrent. Les clients s'installent surtout sur les tables hautes en face du comptoir créant ainsi des échanges entre les deux, ou à l'extérieur intermédiaire entre le comptoir et les tables de la terrasse. Les clients s'y interpellent, se raccrochent à des bribes de conversation ou discutent en groupe. La disposition des tables hautes encourage les interactions, effaçant la séparation traditionnelle entre comptoir et salle. Les habitués se retrouvent dans ces espaces intermédiaires, suggérant une fraternité, discutent, partagent, obtiennent des informations des services divers, peintre, paysagiste etc. Ils parlent peu de politique mais plus du quotidien. « Toutes les infos passent par le bistrot : c'est le village » Nicolas connaît la vie de tous ses habitués.

À table dans les salles de consommation et de restauration

Situées entre le comptoir et la terrasse de petites tables rondes ou carrées traditionnelles accueillent le public. Certaines d'entre-elles sont dédiées à un client habitué qui a choisi sa place pour sa tranquillité, sa vue ou au contraire sa situation au milieu de tous. Dans le brouhaha des conversations et des bruits de couverts, ils s'y côtoient à l'heure des repas, des personnes seules à la recherche d'un environnement convivial lié au service et à un environnement vivant, des couples ou des petits groupes dont la présence se caractérise par le partage autour d'un repas.

En terrasse

Cet espace constitue un élément crucial dans l'aménagement des bistrots qui en bénéficient. Cet espace extérieur devient un lieu de contemplation, de détente et de rencontre privilégié, plus important que le comptoir lui-même. La terrasse offre un espace ouvert et accueillant, reflétant les attentes des consommateurs pour des espaces vivants et sécurisés. C'est le lieu de vie, « le salon des parisiens, qu'ils n'ont pas ; une pièce en plus ; l'enjeu de la terrasse pour le XXI^e siècle est la sécurité et le lien social » (Romain du Sully).

Le patio, quand il existe, peut parfois se nicher entre la terrasse et l'arrière-salle. « Dans un cadre familial, des enfants jouent, c'est rassurant ; c'est signe que l'établissement est sain » comme le dit Nicolas du *Bistrot du Bar à Quai*.

Dans l'arrière-salle

L'arrière-salle accueille le plus souvent des groupes pour des repas de séminaires professionnels, associatifs ou familiaux. Elle est appelée *Chez Walczak (Paris)* « le VIP room ». Aux *P'tits Joueurs* ou au *Bistrot Le Parisien*, le fond de la salle est dédié respectivement à une piste de boule nantaise et à des jeux tels qu'un flipper, un babyfoot et aux jeux de cartes en mettant l'accent sur le divertissement comme pratique sociale de rencontres. L'arrière-salle des bistrots offre un lieu d'organisation et de rencontres informelles. Elle est à la disposition de tous, un espace de *coworking* avant la lettre.

Interactions sociales et rythmes du bistrot

L'activité du bistrot est rythmée par les interactions entre le patron, le serveur et les clients autour des pratiques de consommation et de restauration. La consommation s'accompagne d'usages spécifiques qui varient en fonction de l'heure de la journée et de la saison, avec une préférence pour les cafés le matin et les boissons alcoolisées et les repas complets aux heures des repas et en soirée,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

en accueillant des consommateurs bien identifiés. En hiver, le café domine le matin, tandis que la bière et les boissons alcoolisées prennent le relais en après-midi et en soirée, en particulier pendant les *happy hours* et les soirées d'été. En période estivale, il y a plus de dîners et moins de déjeuners comme au *Bistrot du Bar à Quai*. Les goûters des enfants sont de plus en plus fréquents l'après-midi. Au *Bistrot de Monsieur Jules*, limonades, sirops à l'eau comme la grenadine, et chocolats chauds sont servis aux familles, qui constituent une partie non négligeable de la clientèle habituelle du bistrot souvent entre 15 et 17h.

Du bistrotier et du personnel

La journée d'un bistrotier est bien remplie : arrivée vers 6h30 pour installer la terrasse et préparer le lieu afin que tout soit prêt pour l'ouverture aux clients à 7h. Ensuite, il accueille et sert les personnes, débarrasse, nettoie et pour finir gère l'administration et les factures, cela jusqu'à une accalmie au bistrot à 14h30/15h. Puis pour certains, c'est la reprise le soir de 19 à 21 h ou jusqu'à 2h la nuit. Leur présence est indispensable pour accueillir les clients, lesquels viennent le plus souvent pour le patron ou le serveur, leurs confidents. Le bistrot rural, *Le Fontenoy* de Piacé est ouvert 7 jours sur 7, de 7h40 à 21h sauf le dimanche de 9h30 à 14h, pour accueillir une clientèle variée de la population locale, touristes et enfants qui viennent avec leurs parents à la sortie de l'école ou viennent chercher le pain.

Des clients

Les habitués, « *Le matin, les clients viennent prendre un café ou un rosé et commenter le match de la veille, voir les nouveaux plats du jour et ses produits frais pour déjeuner* » déclare un bistrotier. Ils viennent aussi manger midi et/ou soir, parfois 5 jours de la semaine, car ils savent qu'on y mange bien. Ce sont souvent des personnes seules, des retraités, des femmes. Il y a beaucoup de personnes âgées qui viennent se restaurer, passer un moment pour voir du monde car c'est un lieu d'accueil où elles se sentent sécurisées.

Certains clients de passage posent la monnaie sur le bar pour un café ou petit blanc et repartent, certains autres s'installent pour un moment en tables, pour partager, pour se détendre pendant 20mn, 1h, 2h ou plus. Les touristes y entrent pour se poser, demander un renseignement ou consommer, attirés par le style du bistrot et de la clientèle, son aspect ouvert ou feutré, la terrasse ensoleillée ou ombragée, une façon de s'approprier les lieux qu'ils visitent.

Les jeunes professionnels, peuvent se retrouver autour d'un verre proposé par la formule devenue coutumière des *happy hours* - parfois traduit par la bonne heure, l'heure de l'apéritif, le cinq à sept, est une période d'une ou de plusieurs heures au cours de laquelle un débit de boisson propose des boissons, en particulier alcoolisées, à des tarifs plus avantageux que d'ordinaire - en fin d'après-midi. Les jeunes en particulier l'été, viennent en groupes, passer la soirée autour de cocktails, vins, et boissons sans alcool maison, qui occupent également une place importante dans l'offre, témoignant d'une volonté de diversifier les options disponibles pour répondre aux goûts de tous les clients.

Autour de la restauration.

La restauration joue un rôle de plus en plus prépondérant par une offre variée qui attire de nouveaux consommateurs pour lesquels qualité et authenticité sont à l'honneur. Allant du service continu à la cuisine maison et aux plats traditionnels tout en mettant en avant la qualité et la provenance des produits, il est possible de se restaurer toute la journée pour un prix modique dans un bistrot. *Le Sully* qualifie cette restauration de « bistrologie » plus accessible et différente de la bistronomie plus élaborée et inventive au prix plus élevé. Le bistrot offre une cuisine propre à son histoire. Ainsi *Chez Walczak (Paris)* propose un menu traditionnel avec un buffet d'entrées en libre-service, des plats et viandes inspirés de la tradition des Abattoirs de Vaugirard voisins à l'origine, vin compris, reflétant une volonté d'offrir une expérience culinaire authentique et conviviale. Au *Sully*, l'accent est mis sur la qualité des produits venant directement de l'Aveyron, région d'origine de la famille fondatrice du *Sully*, offrant des plats traditionnels français et d'autres cuisines, dans une démarche de valorisation de l'agriculture raisonnée. Pour *Françoise du Nulle Part Ailleurs* « *un bistrot français défend les producteurs locaux et régionaux* ». Elle travaille en direct avec des propriétaires et transmettent à travers le cadre, les nappes à carreaux rouges, les produits frais et la convivialité au plus proche du quotidien, la tradition française.

Atmosphère et attrait des bistrots

L'atmosphère des bistrots, forte d'un cadre et d'un fonctionnement organisés, ritualisés et coutumiers propres à tous les bistrots via des composantes clés, est déterminante dans l'attrait qu'ils suscitent. Elle est caractérisée dans son expression de la diversité de la culture et de la vie locales, par une combinaison de tradition et de modernité, d'accessibilité et d'ouverture, de personnalisation liée à son histoire et au patron, offrant aux clients un lieu singulier voire attachant pour certains, espace de convivialité et de détente. Jean-Marc, barman au *Bistrot des Petits Pavés (Nantes)* évoque ainsi l'aspect social comme un des avantages du bistrot : « *C'est ça, les avantages du bistrot. C'est que vous pouvez débarquer. Connaître personne. Puis finalement, finir au restaurant avec les personnes que vous ne connaissiez pas une heure avant au bistrot* ».

Convivialité autour du patron et du barman

Les bistrots créent un cadre chaleureux où les habitués et les nouveaux venus peuvent s'y installer seuls, se rencontrer, échanger, et partager des moments ensemble, que ce soit autour du comptoir, en salle, ou en terrasse. La notoriété et l'empathie du patron ou du barman sont les clés d'une ambiance conviviale. Les patrons connaissent toutes les attentes de leurs clients habitués, ils leur servent un café ou une bière avant qu'ils n'aient commandé, avec eux on se confie, on discute de tout et de rien derrière le comptoir et pour lesquels on n'a rien à prouver que de rester simplement soi-même. Le rôle du patron, ou du barman, est central dans les liens qu'ils établissent entre les clients, dans l'instauration de l'ambiance et du style du bistrot, reflet de leur personnalité. La notoriété d'un bistrot peut dépendre de ces personnalités, et leur départ peut affecter l'attrait du lieu.

Convivialité liée à la mixité sociale :

Cette convivialité est également renforcée par la mixité des clientèles, allant des jeunes professionnels aux personnes âgées, et par la présence d'espaces comme les terrasses qui fonctionnent comme des extensions de la vie sociale dans l'espace urbain. *Aux Petits Pavés* en fin de matinée et d'après-midi, « *on trouve des personnes de tous âges, tant des jeunes en début de vingtaine que des personnes âgées dépassant la soixantaine. La moyenne d'âge de la clientèle doit se situer vers 40 ans. Et celle-ci paraît issue de toutes les classes sociales : on y croise autant des retraités que des ouvriers du bâtiment, que des enseignants ou des dirigeants d'entreprise* » (enquête à Nantes par des étudiants du Master 2 Nouveaux Patrimoine en 2023)

Tradition et modernité

L'atmosphère des bistrots est imprégnée d'une forte tradition culinaire et de consommation, avec une offre de plats maison, de boissons traditionnelles dans un cadre coutumier marqué par le comptoir et l'organisation des espaces. Cependant, cette tradition coexiste avec des adaptations modernes, la diversification des menus pour inclure des options végétariennes ou des plats d'autres cuisines du monde, la création d'espaces ouverts au mobilier contemporain « design », avec des réaménagements comme au *Bistrot des Petits Pavés* et sa nouvelle décoration. Il a deux salles de restauration séparées, dont la première et la plus vaste est lumineuse, avec une cheminée d'époque, un mur entièrement recouvert de rayonnages à vins et de très jolis lustres de Valérie Menuet, une artiste du quartier de Chantenay. La présence de wifi et la mise en place de *happy hours* pour attirer une clientèle plus jeune sont de nouveaux services caractéristiques du bistrot d'aujourd'hui.

Accessibilité et ouverture où l'on peut trouver « ce qu'on n'a pas chez soi ».

Cette idée d'accueil et d'ouverture se manifeste à travers la flexibilité des horaires, l'amplitude des services offerts, de la boisson au repas complet, et à travers l'adaptation de l'espace pour répondre aux besoins de différentes tranches d'âge et de clientèles.

Attachement et mémoire du lieu

Les habitués ne viennent pas seulement pour manger ou pour boire, mais pour vivre des expériences, se reposer, observer la vie du quartier, ou même travailler et télétravailler. Une des caractéristiques de certains bistrots est d'exprimer un cadre personnalisé riche d'objets fétiches, de trophées trônant autour du comptoir ou parmi le mur de bouteilles, selon la spécificité du café qu'il soit des sports, de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

la marine, du théâtre etc., évoquant d'anciens clients et leurs souvenirs sur les murs de photos ou de cartes postales. Il se révèle ainsi comme un gardien de la mémoire collective d'une localité.

Le bistrot support de pratiques culturelles

Si les bistrots répondent aux rythmes et besoins diversifiés de leur clientèle, ils enrichissent leur attractivité à travers le développement d'une offre culturelle de proximité. Celle-ci se manifeste par une démarche culturelle liée aux attentes des communautés locales ou par une approche patrimoniale, en préservant des pratiques sociales traditionnelles.

Continuité de pratiques historiques ou traditionnelles

À titre d'exemple, *Chez Walczak (Paris)*, les gérants ont souhaité préserver la même ambiance qu'autrefois, celle du Paris populaire des Marcel Cerdan, Jean Gabin et Jean Paul Belmondo, avec des clients qui ont vieilli et des jeunes insuffisamment nombreux, où il faut frapper à la porte pour y être accueilli. Au bar tabac *Le Fontenoy*, bar rural de la Sarthe, ouvert 7 jours sur 7, rien n'a changé, ancré depuis plusieurs générations dans le territoire le long d'une route nationale, avec des habitués de la commune et des communes environnantes, des artisans, agriculteurs, employés des entreprises et commerçants qui échangent autour du comptoir, et des gens de passage qui viennent au tabac, prendre un sandwich et un verre à table dans une des deux salles du bistrot. C'est également le cas de bistrots qui s'efforcent de préserver la pratique de jeux traditionnels, tels qu'au *Bistrot Le Parisien* avec un espace dédié aux jeux, avec un flipper, un babyfoot et des jeux de cartes.

Conférences, expositions, rencontres ou ateliers

Ces activités sont accueillies dans les espaces polyvalents mis à disposition du milieu associatif pour y organiser des réunions. Le *Bistrot du Bar à Quai* héberge des activités associatives locales variées, telles que des cafés linguistiques, des ateliers de portrait ou de tricot, des cours de danse. Des rencontres hebdomadaires de personnes de différentes nationalités accueillies au *Nulle Part Ailleurs* ou des soirées thématiques, favorisent les échanges culturels et l'ouverture sur le monde, enrichissant l'expérience bistrotière comme espace culturel et inclusif.

Animations et fêtes

Les événements, comme les soirées musicales, les fêtes du Beaujolais nouveau et les concerts en terrasse, sont des moments clés qui animent la vie du bistrot, renforçant son rôle culturel. « *Nos activités sont des expos, des concerts ou des anniversaires, des jeux... Tous les vendredis, il y a un spectacle enfants et tout ça c'est aussi un métier* » (le gérant des *P'tits Joueurs*). *Chez Walczak*, il y a musique le soir, concerts ou animation par des habitués musiciens qui chantent, jouent de la guitare, de l'accordéon, déclament des poèmes pour des fêtes, des anniversaires, des soirées à thèmes. « *C'est la plus grande joie que je puisse avoir, c'est d'être avec vous, encore des mardis et des mardis...* » (un client fêtant son anniversaire) « *La musique, c'est l'esprit du Walczak* » (Jean-Philippe).

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

En raison de son assise populaire, de son franc parler, il s'est construit au fil des générations un Français de bistrot. Il a aujourd'hui son dictionnaire : Roger Giraud, *L'argot du bistrot*, Paris, Gallimard, le petit vermillon, 2010. L'argot des cafés et bistrots en France reflète l'ambiance conviviale de ces lieux. Citons par exemple, zinc, tournée générale, petit noir, mousse, ardoise etc.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

L'aménagement d'un bistrot répond à des règles et à des espaces structurants plus ou moins cloisonnés, comptoir, salle, arrière-salle, terrasse qui ont évolué au cours des siècles vers un cadre beaucoup plus ouvert. L'extension de la terrasse en est l'expression, même si l'intérieur du bistrot respecte encore une organisation spatiale fonctionnelle autour du comptoir, adaptée aux pratiques

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

et habitudes de la clientèle. Ils sont représentatifs pour la plupart d'une architecture familière sans prétention contrairement aux brasseries d'architectures et décors remarquables. Certains bistrots sont classés monuments historiques (voir des exemples p.17 dans la section *Mode de reconnaissance publique*).

Objets, outils, matériaux supports

« L'espace intérieur est composé d'une salle avec des tables et des chaises. Au fond des banquettes en cuir permettent d'accueillir des plus grands groupes de clients. Sur le côté droit près de l'entrée, des tabourets de bar permettent aux clients de s'installer en face du comptoir en zinc » (Description du *Bistrot de Monsieur Jules*). Ces espaces définis sont équipés d'un mobilier propre à l'usage des bistrots. C'est en premier lieu le comptoir, en zinc ou en laiton, en formica ou en inox, symbole, expression matérielle du bistrot et de ses pratiques immatérielles, sociales et culturelles. Il y a ensuite les tabourets en face du comptoir, les tables carrées ou guéridons ronds autour desquels on voit le monde en terrasse, les chaises, les banquettes en cuir, les miroirs, les luminaires sans compter les nappes à carreaux rouges et blancs, les casiers de « ronds de serviettes à demeure » des habitués. Le mobilier s'adapte néanmoins aux modes et aux styles, inscrit dans un décor reflet de l'identité du bistrot. Il se compose traditionnellement de boiseries, de murs habillés, peints, en mosaïque ou céramique, de traitement des sols en carrelage, carreaux de ciment ou béton coulé contemporain évoquant pour chacun une époque, sa vie sociale et culturelle à travers un patrimoine diversifié. Cet ensemble est naturellement doté d'équipements fonctionnels liés à la consommation, à portée de la main du barman derrière le comptoir, tels que le mur de verres et de bouteilles, les centrifugeuses à jus, *blender*, presse agrume, pompe à bière, machine à café, machine à glaçons, etc.

D'autres objets propres au bistrot, donnés par des clients, collectés par le gérant expriment l'histoire, le souvenir d'événements locaux ou de personnalités marquantes, et l'esprit du bistrot conférant un sentiment d'appartenance commun à ce lieu. Ce sont des murs tapissés de photographies, des tableaux, portraits ou quelques trophées accrochés çà et là, des médailles, une tête d'hippopotame, un crocodile empaillé, des gants de boxes comme *Chez Walczak*, une cabine téléphonique, des bannières et drapeaux liés à des événements historiques et sportifs. Enfin des jeux, anciens ou au goût du jour, billard, flipper, jukebox, piste de boules, quilles finlandaises « mölkky » sont parfois à disposition de la clientèle.

À partir du zinc s'est créée une esthétique des cafés qui s'étend aux chaises et aux tables de bistrots, aux tasses, aux pichets, aux cendriers pour comprendre parfois toute la vaisselle. Les publicités affichées sur les murs deviennent vite des antiquités comme les thermomètres émaillés à l'enseigne de marques d'apéritif. Aujourd'hui le mobilier et les amusements de café constituent un patrimoine qui vient enrichir les collections publiques. Des cafés entiers ont été acquis par des musées comme à l'Écomusée d'Ungersheim ou au Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem) avec le bougnat « L'Ami butte ».

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

Une transmission informelle

Autour du comptoir

En ce qui concerne les clients occasionnels de la communauté qui vient s'accouder au comptoir, la liberté de parole, l'esprit critique, font partie des traditions et des transmissions que reçoivent les Français depuis l'époque des Lumières et ses cafés des encyclopédistes, des philosophes et autres libres-penseurs. L'esprit critique s'apprend avec les enseignants et parfois en famille, et se transmet au café. C'est là que l'opinion de chacun se trouve confronté, au hasard des rencontres, à l'Autre.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

C'est au comptoir que l'avis des uns peut être partagé par les autres, comme il peut être aussi questionné, remis en cause voire nié. Cet espace fonctionne aussi comme une école de la démocratie (*Le Courrier de l'Unesco, avril-juin 2023*)

Partagées par l'ensemble de la communauté, toutes les nuances de la liberté de parole sont exprimées par les habitués qui donnent à chaque café son assise culturelle. C'est ainsi que, selon les lieux et les affinités, certains établissements font place aux expressions autour d'une équipe sportive, d'une cause politique, voire de la vie d'un quartier ou d'un village. Selon les cas, les habitués apprennent et transmettent comment évaluer un sport, analyser une situation électorale ou, plus simplement, porter un jugement critique sur la façon dont se gère, au jour le jour, la vie de quartier.

Des savoir-faire

Même si des savoir-faire techniques liés au service ou à la gestion d'un « débit de boisson » sont nécessaires et peuvent s'acquérir par la voie de la formation formelle, la transmission des pratiques bistrotières est informelle. Elle résulte des interactions entre un patron, son personnel et ses clients et s'appuie essentiellement sur des qualités humaines de charisme, d'empathie et de goût de l'autre. Des qualités spécifiques sont pré-requises pour exercer dans un bistrot, le métier de gérant, de serveur ou de barman. Le patron doit maîtriser les savoir-faire de la restauration, du service, de l'écoute et la politesse. Il doit être avenant, avoir de la conversation, de la culture, être une personne au courant de l'actualité qui lit les journaux, qui s'intéresse aux autres et a de l'empathie. Le plus important, c'est le relationnel, c'est partager. « *Le BA BA du métier est de reconnaître et de s'intéresser aux clients* » (Éric du *Nulle Part Ailleurs*). Il faut savoir parler du produit dans la restauration. « *À chaque produit, chaque boisson, on raconte une histoire qui vient d'une rencontre avec un récoltant, avec un producteur local ou de la famille* » (Françoise du *Nulle Part Ailleurs*). Le barman est formé pour cela par son patron. Les serveurs qui se forment au fil du temps au contact du patron et des clients sont des personnes passionnées par leur métier, qualité qui semble indispensable.

Transmission et formations formelles

Des formations dans le domaine l'hôtellerie/restauration sont proposées aux futurs professionnels des cafés et bistrot, tels que la commercialisation, les services en hôtel-café-restaurant, la relation client, le métier de barman mixologue ou de commis de salle-*runner*, significatif de l'intensité de la pratique du service.

Dans certains bistrot, le personnel bénéficie d'une formation continue en interne en hygiène, en techniques de cuisson, au « bien servir », ou pour le bar en œnologie.

Histoires de transmission ou de reprise

Rare est la transmission familiale car le modèle économique du bistrot n'est plus très attractif. La reprise étant très onéreuse, en raison de la remise aux normes règlementaire des espaces, des équipements et les travaux associés, le prix des loyers et des charges, en particulier de l'énergie, la diversité des tâches liées à de nouvelles activités notamment de communication. Certains bistrot engagent à ce titre un *Community manager* pour assurer la présence du bistrot sur les réseaux sociaux, etc.

Romain Vidal du *Sully* a choisi de perpétuer la tradition familiale et représente la 4^e génération du bistrot. Après son arrière-grand-père Emile, son grand-père et ses parents et des études en école de commerce et d'expertise comptable, Romain a souhaité rejoindre ses parents au Sully et retrouver ses racines aveyronnaises notamment à travers la gastronomie. Ses parents continuent de travailler au Sully dans une organisation multigénérationnelle et dans le cadre d'une société familiale. Romain assure la gestion, la comptabilité et l'administratif de la société familiale avec son père, ce qui représente 10% de son travail au bistrot.

Le Bistrot du *Bar à Quai* est un bar, une cave à vin et un restaurant, un bistrot de village en bord de mer. Nicolas Pernes, alors barman s'est installé avec sa femme à Sainte Marie en juin 2015, il y a 8 ans. Il a racheté le restaurant et a réaménagé l'ancien bâtiment qui était à l'origine une quincaillerie, en bar restaurant autour de 5 espaces : le bar et son comptoir, la terrasse, la salle, le

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

patio et la salle privatisable. « *C'est aujourd'hui le bistrot du village, humain, accessible* » (Nicolas Bistrot du Bar à Quai).

Le Nulle Part Ailleurs a été créé en 1905 et s'appelait le Bar du Casino, puis racheté en 1993 par deux footballeurs de l'équipe de Bordeaux, Zinédine Zidane et Christophe Dugarry qui ont revendu au bout de 5 ans à leur directeur qui gérait l'établissement. Ils l'avaient rebaptisé *Le Nulle Part Ailleurs* en référence à l'émission de Canal + « Nulle part ailleurs ». Eric Romain est dans le métier depuis 18 mois. Il était fournisseur de bistrot, de sirops et liqueurs. Son rêve était de tenir une brasserie. Il a racheté *Le Nulle Part Ailleurs* en avril 2022 et le tient désormais avec sa femme, ingénieure en agro-alimentaire. Son épouse Françoise Ferrua vient du secteur agroalimentaire. Originaire d'une famille de primeurs italiens, elle a le goût des bonnes choses, des produits frais et du bien manger.

Institution du XV^e arrondissement de Paris, le bistrot *Chez Walczak* a été créé par un ancien boxeur en 1951, Janek Walczak. Il était le bistrot de Georges Brassens qui habitait rue Santos Dumont de 1966 à 1981. Il y avait sa table. Dans le quartier, il y avait des bistrots partout. Janek Walczak, boxeur adversaire de Marcel Cerdan a été bouleversé par la mort de celui-ci dans un accident d'avion de 1949 alors qu'il devait l'accompagner. Il décide alors en 1950 d'arrêter la boxe et achète un bar de la rue Brancion qu'il appelle *Chez Walczak*. Janek tiendra le bistrot jusqu'en 1989 à son décès, en accueillant une communauté d'habitues, de sportifs, de musiciens ou de comédiens qui font l'âme de ce bistrot. Ses fils et sa femme continueront à le faire vivre jusqu'en juillet 2022. Jean-Philippe, un habitué depuis 1996 apprend que le bistrot est à vendre, et entraîne un ami de 35 ans Jean -Jacques pour le racheter. Tous deux à la retraite, leur carrière professionnelle derrière eux, ils tiennent le bistrot sans stress entourés de leurs clients « *les copains d'abord* ». Ils perpétuent l'esprit du Walczak en toute sérénité.

Le Bar tabac Le Fontenoy de Piacé, existe depuis plusieurs générations. Il a été repris par un couple qui l'a tenu pendant 18 ans jusqu'en 1983 quand il a été racheté par Sylvie Lechat. Ils faisaient bar tabac avec consommations, sandwichs et omelette. Sylvie Lechat a arrêté la restauration, mais elle offre la possibilité à ses clients de déjeuner sur place. Elle propose d'autres services, comme le dépôt de pain, les journaux, le relais poste et retrait de colis, etc. Elle fêtera ses 41 ans d'activité au Fontenoy le 16 mai 2024.

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Centres de Formation des Apprentis de la Restauration

Partout en région ces établissements d'enseignement préparent des jeunes à l'activité professionnelle au sein de la restauration en général, des cafés et bistrots. Ils y acquièrent les savoir-faire et le savoir-vivre, le service et attention à la clientèle, etc.

Réseau 1000 Cafés propose un projet d'avenir pour contribuer à la revitalisation des petites communes rurales en ouvrant et soutenant des cafés des communes de moins de 3 500 habitants. Le Groupe SOS est opérateur. Il crée et soutient des cafés multiservices sur l'ensemble du territoire national. Groupe associatif créé en 1984, il est *leader* de l'entreprenariat social en France et en Europe.

Collectif Culture Bar-Bars créé en 1999 fédère des cafés et clubs cultures sur le territoire national. Il a été l'un des acteurs majeurs des solutions apportées par la plateforme nationale des cafés cultures en matière de diffusion des artistes. Les cafés cultures, véritables circuits courts de la diffusion, sont sans nul doute un lieu de promotion de la diversité artistique et culturelle.

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est une organisation professionnelle française du secteur de l'hôtellerie-restauration, représentante des entreprises rattachées à la convention collective des Hôtels, cafés, restaurants.

Groupe des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) est une organisation professionnelle française qui fédère la majorité des établissements de restauration (cafés, bistrots, brasseries, restaurants, etc.) en région parisienne.

Fédération Nationale des Bistrots de Pays est à l'origine du label « Bistrot de Pays ». Elle a été

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

créée en 1993 par Bernard Reynal pour soutenir les bistrotiers indépendants qui s'engagent collectivement à respecter sa charte qualité. La fédération accompagne les bistrots à travers des actions de communication, de formation et de mise en relation.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Les tavernes pour voyageurs du Moyen-Âge, les cabarets et marchands de vin pour ouvriers dès l'âge classique, les cafés élitistes des Lumières, tous sont liés à leurs héritiers contemporains que sont les cafés et bistrots.

Ils sont les lieux publics d'accueil hors des cadres d'une société privée cloisonnée : salons des précieuses et des frondeurs, des Lumières, réunions de la « bonne société ». Voltaire décrit l'atmosphère particulière des cafés : « *C'est le premier salon où seul l'esprit sert de carton d'invitation* ». Ils permettent à chacun de se rencontrer, voire de débattre autour des consommations proposées par l'établissement choisi.

L'origine du nom « bistrot » a sa légende, celle des Cosaques russes occupant Paris après Waterloo. Il est plus certainement d'origine régionale : du poitevin « bistraud », domestique aidant le marchand de vin, de « bistingot », cabaret fréquenté par des comédiens, de bastringue ou encore, dans le Nord, de « bistouille ». Il apparaît en 1884 sous la plume l'abbé Moreau dans son ouvrage « Souvenirs de la Petite et de la Grande Roquette ». Quant aux cafés, ce nom vient par métonymie des maisons de café du XVIII^e siècle.

La liberté de réunion ainsi que celle de parole y règnent. On s'y retrouve par affinités, notamment sous les arcades du Palais Orléans avec des cafés bonapartistes, royalistes, républicains, lieux de réunions politiques, de tous les complots.

La liberté de parole est attestée par toutes les lois et tous les décrets tentant de contraindre les établissements à leur soumission, dont la Répression de l'Ivresse Publique et les Licences IV sont une survivance. La police du Roi n'a pas accès aux cafés protégés par le libéral Duc d'Orléans mais y dépêche ses espions, ses « mouches ». Napoléon III le 29 décembre 1851 donne aux préfets le pouvoir d'autoriser ou fermer les débits de boissons qui seraient « devenus, en grand nombre, des lieux de réunion et d'affiliation pour les sociétés secrètes, et ont favorisé, d'une manière déplorable, les progrès des mauvaises passions », comme il soumet la presse à la censure.

Malgré tout, la liberté d'expression continue sous tous les régimes dans les débits de boisson. Camille Desmoulins harangue le peuple au *Café de Foy* pour aller prendre la Bastille. Pour tourner les interdictions des réunions politiques républicaines les opposants au régime de Louis-Philippe se retrouvent dans des banquets. Zola dans la *Conquête de Plassans* rappelle le rôle politique des cafés, où l'on peut trouver une presse d'opinion et débattre des insuffisances du pouvoir.

Avec l'avènement d'une France industrielle au XIX^e siècle, les ouvriers venus de toutes les provinces du pays se retrouvent dans les cafés pour refaire société et échapper à l'exiguïté de leurs logements. Ils y retrouvent des produits de leurs régions, leurs habitudes sociales qui perdurent aujourd'hui (on pensera aux communautés aveyronnaises). Les cafés deviennent le lieu privilégié de sociabilité des classes populaires, de délassément entre collègues après le travail.

Dans un même moment de nombreux artistes vont puiser leurs sources d'inspiration dans les cafés, loin des standards pompiers de l'antiquité et de la religion. Les bourgeois s'y rendent pour s'encanailler donc se frotter à la canaille, avant de se retrouver aux cafés des boulevards, dont le *Café des Anglais* à Paris est emblématique. En province, les militaires côtoient les bourgeois dans des

débats de boisson mis en lumière par Stendhal.

Les cafés et bistrot contemporains sont les héritiers de cette possible mixité sociale, d'un accueil des communautés populaires, de cette tradition de liberté d'expression, de cette scène de théâtre où se donne au quotidien une comédie humaine. À la fois ouverte à tous et permettant de se retrouver par communautés et par affinités, les cafés permettent de tisser des liens sociaux hors des cadres familiaux plus rigides notamment.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

L'évolution des bistrot en France témoigne d'une adaptation aux transformations de l'espace urbain, aux modes de vie et aux attentes des consommateurs. Pour cela, ils cherchent à réinventer leur rôle traditionnel et à promouvoir la convivialité et la mixité sociale. Des changements marquants dessinent de nouvelles pratiques.

Transformation des services et des espaces

Priorisation de la restauration et diversification des activités : face à la forte diminution du nombre de cafés et bistrot, de 200 000 dans les années 1960 à 30 000 aujourd'hui, ceux qui subsistent diversifient leurs offres, se concentrent davantage sur la restauration et proposent des activités culturelles comme la musique, le théâtre, les conférences, et les lectures. « *La propriétaire est encore vivante, elle a 96 ans je crois. Et c'est elle qui a créé le bistrot qui comprenait un bar et une épicerie. C'était le commerce du quartier. C'est passé de mode, mais l'on y revient aujourd'hui aux multi-activités dans un seul et même lieu* » (Sébastien des P'tits Joueurs).

Adaptation aux nouveaux loisirs : Les pratiques traditionnelles de comptoir des jeux de cartes, de dés, cèdent la place à des loisirs modernes tels que les jeux vidéo. Les paris sportifs se font désormais majoritairement en ligne, réduisant la fréquentation des PMU.

Projets associatifs, soutiens du public et municipal

Dans les villages ruraux, face à la fermeture fréquente des bistrot, des associations d'habitants, souvent avec le soutien des équipes municipales, reprennent ces lieux pour y créer des espaces vivants et mixtes, offrant restauration, *coworking*, librairie, épicerie et autres services à la communauté. Des initiatives diversifiées sont développées par la population locale et soutenues par les réseaux « *Bistrot de pays ou 1000 cafés* ». Ainsi Pierrick Bourgault, journaliste spécialisé dans l'écriture de livres sur les bistrot, cafés, bars, estaminets, etc. témoigne par ses enquêtes dans la Sarthe et en Mayenne, territoires concernés par la dévitalisation des centre-bourgs, de reprises ou de créations de bistrot d'un nouveau genre qui se développent, par exemple : le Bistrot de Pays *Le Bistrot Poitevin* du nom d'un personnage de renom originaire de Conflans-sur-Anille, à la limite entre la Sarthe et le Loir-et-Cher, et à 27 km du Parc naturel régional du Perche. Ouvert en 1855, ce bistrot est repris en 2020 par Justine, serveuse ardéchoise, et Marc, cuisinier expérimenté qui revisite les recettes traditionnelles françaises. Ils proposent une carte qui change régulièrement, mettant en avant des produits saisonniers et locaux. Le bistrot dispose d'une terrasse avec vue sur l'église et d'un intérieur coloré de style bistrot contemporain. Il organise également des menus à thème, concerts et animations ; *l'Épicerie de Fontaine Daniel*, un autre bistrot de Mayenne une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) depuis mai 2015, qui emploie aujourd'hui trois salariés et une alternante, deux co-gérants élus pour 3 ans, 81 coopérateurs et une quinzaine de bénévoles actifs, est un véritable lieu de vie, bistrot, épicerie et librairie. Le *Bar associatif* à Blandouet en Mayenne, a été créé par Jean-Baptiste, un jeune homme qui a acheté avec une vingtaine de copropriétaires, une maison pour y aménager des chambres dans les étages et un café. Ce café associatif n'est pas un café classique, mais il répond à ce besoin de convivialité et de familiarité. Le sociologue Pierre Boisard disait en évoquant le cas des zones rurales, bien plus touchées par la disparition des bistrot que les zones urbaines : « *Il s'agit du seul endroit où l'on peut se rendre, sans rendez-vous, à toute heure de la journée, pour rencontrer, discuter, échanger, autour d'un verre ou d'un plat, avec des personnes de tous horizons et tous âges. Un moyen spontané de prendre des nouvelles de la vie du village, de ce qui s'y passe et de ceux qui y vivent* ». En effet, les cafés/bistrot

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

sont, après la boulangerie, le commerce qui contribue le plus au lien social dans les villages de moins de 5000 habitants, selon une enquête IFOP-France Boissons de 2016 (Cf. article Cafés et Bistrot de village : aimés, réclamés mais trop souvent désertés, L'Hôtellerie Restauration appli, 28 juin 2022).

Évolution des pratiques et des espaces

Du comptoir à la table haute et à la terrasse : la disposition des espaces réglés du bistrot évolue, avec une préférence pour les tables hautes et les terrasses, réduisant l'importance traditionnelle du comptoir et des relations qui s'y créent. La présence au comptoir s'est en effet divisée par deux avec l'arrêt de la cigarette, les badgeuses dans les entreprises arrivées dans les années 2000 et le changement de mode de consommation au profit des boulangeries qui proposent des sandwiches jambon-beurre et autres lieux de restauration rapide. « *Le comptoir a été imprégné du principe des cuisines ouvertes* » (Romain du Sully).

Diversification de la clientèle : « *Ce n'était plus viable, le modèle économique était lié à une clientèle de retraités qui venaient jouer, boire un verre, prendre un café, une chopine, et même les femmes n'étaient pas toujours acceptées* » (Sébastien des P'tits Joueurs). L'accès ouvert aux femmes s'est normalisé, reflétant une parité croissante tant dans la clientèle que dans le personnel. Une clientèle différenciée se révèle successivement dans la journée, avec des personnes retraitées à l'heure des repas et l'après-midi ainsi que des enfants à l'heure du goûter, des jeunes professionnels à l'happy hours et des jeunes en soirée, voire dans le cadre de privatisations pour les anniversaires ou événements festifs.

Nouveaux services et adaptations

Réponse à la pandémie et services élargis : la crise du COVID-19 a poussé les bistrot à innover, proposant des plats à emporter et transformant temporairement leurs espaces. Certains agissent également comme points relais pour des services postaux et de livraison. Au village, Nicolas du *Bistrot du Bar à Quai* dépanne d'œufs, de beurre, de sucre, ses clients qui reviennent les rapporter et prendre un verre. Eric du *Nulle Part Ailleurs* propose du *room service* pour les clients de l'hôtel 5 étoiles voisin, sur commande. Au *Bistrot Le Parisien*, il n'y a pas de restauration. Comme le marché voisin est ouvert du mardi au dimanche, son gérant invite les clients à aller chercher ce qu'ils veulent en boulangerie et au marché et à venir s'installer dans son bistrot.

Contribution au développement local et durable

Les bistrot participent à l'attractivité et au bien-être des villes par l'animation et l'accueil inhérents à leur fonction, à travers leur ancrage et leur participation au développement local.

Protection des consommateurs

Les bistrot répondent aux enjeux du développement durable à travers la réglementation et l'application de la stratégie RSE pour la qualité des conditions de travail dans l'entreprise et dans les communautés locales partenaires mais aussi à travers par exemple la démarche Hazard analysis critical control point (HACCP) de traçabilité pour la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs.

Consommation et production responsable

Une attention croissante est portée au développement durable, via le développement d'une restauration durable approvisionnée localement et parfois issue de l'agriculture raisonnée. Avec une vaisselle qui n'est pas à usage unique, les cafés et bistrot participent à la réduction des déchets non alimentaires.

Bien être et santé

La création d'un maillage d'espaces verts grâce aux terrasses végétalisées lutte contre des centres-villes trop minéraux.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

La vitalité d'un bistrot repose sur une combinaison de facteurs liés à la personne, au relationnel et à la proximité, à l'empathie du patron ou du serveur, à la qualité de l'offre sociale, culturelle et gastronomique, à l'intégration dans un quartier ou un village et à la capacité de s'adapter aux évolutions de la société. Les bistrots visités, véritables lieux personnalisés en sont l'expression.

Présence, empathie du patron et du serveur : Leur capacité à créer des relations personnelles avec les clients, connaître leurs habitudes, et offrir un accueil chaleureux sont essentiels. Des figures comme Pascal du *Café du Matin*, qui se définit comme cafetier bistrotier, et Marina, la serveuse, soulignent l'importance du relationnel et la sensation d'appartenance qu'ils contribuent à créer dans une interaction directe et personnelle avec les clients.

Relationnel et convivialité : La mixité sociale et les échanges au comptoir ou en terrasse favorisent une atmosphère unique et inclusive. Le comptoir, en particulier, est un symbole d'échange où les clients participent à la vitalité sociale du bistrot. Les pratiques sociales spécifiques, comme les discussions avec l'*Amicale des joueurs de la boule nantaise*, enrichissent également cette dynamique.

Ouverture et diversité des pratiques sociales et culturelles : L'ouverture à divers groupes sociaux et la capacité d'accueillir tous les âges contribuent significativement à la vitalité d'un bistrot. L'organisation d'événements, tels que des concerts, spectacles pour enfants, et activités comme des expositions, diversifie l'offre et attire une clientèle variée. La flexibilité dans les services, permettant par exemple aux clients d'apporter leur nourriture du marché, montre une adaptation aux besoins des consommateurs. Les multiservices, relais de la poste, épicerie, librairie, réparation de vélo, qui se développent en milieu rural contribuent à sa vitalité.

Qualité de la restauration : L'engagement envers la qualité des produits, que ce soit dans la restauration ou les boissons, est crucial. La collaboration avec des fournisseurs locaux, maraîchers, et producteurs souligne l'importance de l'authenticité et du soutien au tissu économique local. La proposition de plats faits maison, respectant les saisons, et l'offre de boissons adaptées aux différentes heures de la journée reflètent un souci de qualité qui attire et fidélise la clientèle de nouveaux consommateurs.

Inclusion au territoire : La localisation du bistrot et son intégration dans le tissu urbain ou rural influencent fortement sa fréquentation. La proximité avec des lieux stratégiques comme les halles de marché ou des points d'intérêt touristique contribue à la diversité de la clientèle et à la vitalité du lieu.

Menaces et risques

Uniformisation et globalisation : la concurrence de la restauration rapide et chaînes internationales de restauration

La dévitalisation des centre-bourgs, la concurrence de grandes chaînes internationales et l'évolution contemporaine des modes de vie affectent significativement la vitalité des bistrots et en particulier des pratiques sociales qui y sont liées. Le nombre de bistrots en France est passé d'environ 200 000 à moins de 40 000 depuis les années 1960, soit une moyenne d'à peine un établissement par commune. Cette tendance s'est accélérée de plus ces dernières années, en raison d'une baisse de l'intérêt pour le concept de bistrot, qui ne répond plus aux attentes des nouvelles générations qui préfèrent se tourner vers d'autres types d'établissements ou d'autres modes de consommation. « *Le bistrot peut souffrir d'une image peu reluisante dans l'imaginaire collectif, l'associant à une sorte de repaire pour des personnes marginales* » (enquête à Nantes menée par des étudiants du Master 2 Nouveaux Patrimoine en 2023).

Un café ou un bistrot n'a plus sa place dans les lieux plus anonymes, les non-lieux, qui connaissent une forte croissance : gares, aéroports, centres commerciaux, artères prestigieuses (type avenue

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Champs Élysées).

L'évolution des modes de partage à travers les réseaux sociaux détourne les jeunes générations du vecteur traditionnel de partage et de rencontre que sont les cafés et les bistrotiers. Ils sont attirés par d'autres modes de communication.

Modèle économique fragilisé

Face à d'autres propositions de restauration fondées sur une grande rotation des clients, le modèle économique des bistrotiers et cafés est plus fragile, et économiquement moins compétitif. Cela représente une menace pour la survie des cafés et bistrotiers. La diversité des cafés comme l'expression même de la diversité des Français diffère des chaînes qui reproduisent partout et toujours le même modèle que ce soit le cadre ou les produits proposés.

Baisse de l'attrait du métier

Le développement d'une restauration rapide fondée sur une « identité marketing » forte, un modèle économique plus qu'une offre culinaire capte des jeunes professionnels au détriment du secteur de la restauration traditionnelle.

Les cafés et bistrotiers doivent faire face à un désintérêt des jeunes générations pour un métier perçu comme difficile et peu rémunérateur, perception commune à tout le secteur de la restauration.

La diversité et l'éparpillement des cafés et bistrotiers nuit au recrutement de jeunes, face à des groupes de restauration avec les avantages sociaux d'un salarié « traditionnel », la possibilité d'aménagement d'horaires, etc. Ces groupes sont en outre capables d'organiser des campagnes de communication pour attirer des jeunes travailleurs.

Difficultés de recrutement

Le recrutement se fait généralement « par le bouche à oreille » car il est difficile. L'été des étudiants sont employés pour 1 à 3 mois. Faute de personnel, certains établissements sont obligés de fermer des jours de la semaine ou le week-end.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotiers et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel a été créée en janvier 2018 pour mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrotiers et cafés de France. Elle regroupe d'ores et déjà historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues et artistes de renom, institutionnels, mais aussi bien entendu des artisans « bistrotiers » et cafetiers attachés à cet art de vivre populaire.

Actions de valorisation à signaler

La Course des Cafés, anciennement Course des Garçons de Café : relancée en 2024 après 12 ans d'absence. Il s'agit pour des serveuses et serveurs de slalomer entre les tables et servir des commandes en un temps record sans renverser son plateau. L'épreuve est organisée par la Ville de Paris et Eau de Paris, en partenariat avec l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) Paris Île-de-France et le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR) Paris Île-de-France.

Scènes de Bistrotiers : Mises en œuvre par Arsud, (outil de la région PACA pour soutenir la création, la production et la diffusion artistique sur le territoire), en partenariat avec la Fédération Nationale des Bistrotiers de Pays, les tournées Scènes de Bistrotiers s'inscrivent dans une démarche de diffusion culturelle en milieu rural. Financées par la Région Sud, ces Scènes de Bistrotiers se déroulent au cœur des villages et communes. Elles agissent pour développer les activités et animer des lieux de convivialité, permettant de dynamiser l'activité hors-saison, au printemps et à l'automne, avec une programmation artistique de qualité dans les territoires éloignés.

Guide National des Bistrotiers de Pays : Pour célébrer ses 30 ans d'existence, la Fédération des Bistrotiers de Pays a publié en 2023, un guide rassemblant 122 adresses de lieux singuliers et engagés,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

au service des habitants et des voyageurs. Chaque bistrot, bénéficie d'une fiche de présentation détaillée de ses prestations. Ses coordonnées, ses jours et horaires d'ouverture, ses tarifs, sont également précisés.

Animations locales

Les bistrots participent aux fêtes traditionnelles telles que la Saint-Sylvestre ou la fête du Beaujolais nouveaux mais aussi à des fêtes locales. Ainsi le *Bistrot du Bar à Quai* apporte son matériel, ses bars mobiles au Comité des fêtes, prodigue des conseils, dépanne les pompes à bière, une façon de se faire connaître.

Fête du Livre Bistrot : ainsi le bistrot Vaudésir dans le XIV^e arrondissement à Paris a accueilli en décembre 2023 cette manifestation organisée par l'Association des Bistrots et Cafés de France.

L'exposition « Au Bonheur des Bistrots », s'est tenue à l'Hôtel de Ville de Paris du 21 avril au 31 mai 2023 : plus d'une dizaine de photographies, d'un mètre sur un mètre cinquante, étaient exposées autour, et dans la galerie de l'Hôtel de Ville. Ces images, en noir et blanc et en couleurs, racontent la France d'hier et d'aujourd'hui. Une France festive, vivante, où tout le monde se côtoie pour partager un repas ou un verre. Le bistrot est un lieu de convivialité, où le terroir est mis à l'honneur.

Concours et événements organisés par les Confréries oenogastronomiques : les professionnels, bistrotiers, barmen se retrouvent autour d'un repas dans le cadre d'une intronisation de nouveaux membres.

Modes de reconnaissance publique

Inscrits et/ou classés Monument Historique

Plusieurs exemples d'établissements en activité préservant les pratiques sociales et culturelles :

Ancien Café-bar Île-de-France ; Paris (75) ; Paris III^e Arrondissement ; 105 rue du Temple

<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00086105>

Café-Bar Le Carrefour Île-de-France ; Paris (75) ; Paris XI^e Arrondissement ; 116 avenue Ledru-

Rollin <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00086528>

Ancien restaurant Rougeot, actuellement Bistrot de la Gare Île-de-France ; Paris (75) ; Paris VI^e Arrondissement ; 59 boulevard du Montparnasse

<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00088659>

Inventaire général

Café Anglais, actuellement Bistrot du Boulevard, Occitanie ; Cauterets ; Mamelon Vert (avenue du) 8 (Hautes-Pyrénées) <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA65007102>

Le label Bistrot de Pays a été créé en 1993 par la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, pour soutenir les bistrotiers indépendants soutenu par le ministère de la Cohésion des territoires et la région PACA. Ces bistrots s'engagent collectivement à respecter la charte qualité du label. Il a pour objectif de soutenir et de valoriser les cafés-restaurants de village. Le réseau des Bistrots de Pays, comprend 126 établissements labellisés ; il est présent dans 36 départements, répartis à l'échelle de 7 régions françaises. Ayant pour but de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social par le maintien d'un lieu de vie dans les villages de moins de 2 000 habitants, le Bistrot de Pays est un Bistrot ou café qui répond à 3 problématiques : l'information touristique de proximité, la valorisation des produits de terroir, l'animation festive et culturelle. Les actions de communication du label Bistrot de Pays permettent de mettre en avant l'art de vivre et les valeurs du monde rural. Elles valorisent l'esprit du lieu qui caractérise le bistrot : convivialité, services, prix justes et produits de qualité.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Journée nationale des bistrots et cafés

Les bistrots peuvent être considérés comme des remparts à la globalisation par les pratiques de proximité qu'ils entretiennent, par la diversité culturelle qu'ils expriment et par leur dimension humaine, physique. Ils sont au cœur de la vitalité des quartiers et des villages. Des collectifs tels que

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

le groupe SOS, Culture Bar-Bars et la démarche de labellisation « Bistrot de Pays » ou l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel, témoignent de l'intérêt général pour les valoriser et pour les préserver. À ce titre, un autre défi prioritaire est la sensibilisation des jeunes à ces lieux et aux métiers de contact qu'ils portent. Des actions de sensibilisation telles que la « *Journée nationale des bistrotts et cafés* » peut être portée par la communauté des bistrotts en France, soutenue par les acteurs locaux.

Sensibilisation des jeunes dans les établissements de formation de restauration

Une web série sur les réseaux sociaux peut-être un vecteur de sensibilisation pour faire comprendre aux jeunes l'intérêt de ce métier. En effet, la perception d'un métier difficile et peu rémunérateur au sein d'un café ou d'un bistrot méconnaît le rôle d'un professionnel au sein de ces établissements, qui participe de la vie sociale de son territoire ou de son quartier, et peut ainsi satisfaire la quête d'un métier qui a du sens.

Sensibilisation des élus

Sensibilisation des collectivités territoriales qui reprennent des murs d'établissements aux compétences et caractéristiques nécessaires des professionnels pour animer ces lieux.

Amélioration de l'image du bistrot pour une prise de conscience collective de sa valeur culturelle

Interventions en direction des publics au moyen de conférences pour mettre en avant les travaux (publications, films, documentaires et la valorisation des métiers du café) autour des cafés et bistrotts pour sensibiliser les « amoureux des cafés ».

Ouvrage réunissant les souvenirs et témoignages des clients occasionnels et habitués des cafés et bistrotts.

Diffusion de l'exposition photographique itinérante « Au Bonheur des Bistrotts », présentée en 2023 dans plusieurs mairies parisiennes, commissionnée par l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel auprès des collectivités publiques pour toucher le plus grand nombre.

Exposition patrimoniale grand public dans un lieu prestigieux dont le commissariat serait assuré par l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France.

IV.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

Témoignage d'un serveur du Bistrot du Bar à Quai

Théo Savignard, 24 ans, serveur au Bistrot du Bar à Quai, est chef de rang, barman depuis le 8 mars dernier. Il fait le service et s'occupe de la limonade (service boissons, commande et conseil). Au comptoir, en demi-saison, il connaît les habitués qui s'installent au comptoir. Il aime son métier, le contact avec le client et la convivialité, « *au service toujours différent, non répétitif* ». « *Malgré les services étalés ou des services avec stress, des liens se créent avec les habitués* ». Il travaille de 18h à 2h du matin. En fin de journée, il range, s'occupe des stocks, de l'entretien. Il fait aussi le service du barman, la préparation selon les numéros de table et envoie les commandes. Il est en relation avec tous les services et joue un rôle pivot. « *C'est un métier physique avec une charge émotionnelle importante* ».

Témoignage d'une habituée Chez Walczak

Nicole Leboarec est arrivée dans les années 1980. Elle était jeune et voisine du bistrot Chez Walczak. Un jour où elle était fatiguée, elle a frappé à la porte pour prendre un café. C'est Janek « en Marcel » qui lui a ouvert la porte et lui a offert un ballon de rouge, car il n'avait pas de café. Elle est revenue et est devenue l'amie de Georgette, la femme de Janek. C'était la seule femme. Elle venait tous les lundis midi et profitaient de la cour à l'arrière du bistrot et son arbre, accessible à l'époque. Elle y a rencontré beaucoup de célébrités, dont Jean-Paul Belmondo. Puis est arrivée Monica avec qui elle est devenue copine. Elles n'étaient que deux femmes mais elles étaient respectées. Lorsqu'elle a été

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

malade, elle se faisait chouchouter au bistrot car on lui préparait ses repas, coupait sa viande.... Peu à peu de nouveaux clients sont arrivés avec qui elle s'est liée d'amitié. Elle connaissait Jean-Philippe et Jean-Jacques, les nouveaux gérants de vue. Le Chez Walczak est toujours son fief, l'ambiance n'a pas changé. Nicole y raconte ses souvenirs, l'histoire du Chez Walczak et des clients.

Inventaires réalisés liés à la pratique

Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel

Les pratiques de sociabilités liées aux cercles en Provence

2023_67717_INV_PCI_FRANCE_00522

Bibliographie sommaire

Catalogues d'exposition

1997 Gérard-Georges Lemaire, Théories des cafés, Musée des beaux-arts de Caen, Musée des beaux-arts 1997

2012 Sylvain Amic, Bohèmes, de Léonard de Vinci à Picasso, Paris, RMN Grand Palais, 2012 (Seconde partie consacrée à la vie de Bohème notamment dans les cafés)

2016 J.M. Djian, « Café In », Actes sud, Arles pour l'exposition du Mucem à Marseille

2017 Collectif, Bistrot ! De Baudelaire à Picasso, Paris, Gallimard exposition à la Cité du Vin, Bordeaux

21 avril/ 31 mai 2023 Pierrick Bourgault et Pierre Josse, Au bonheur des bistrots, photographies, Hôtel de Ville de la Ville de Paris puis itinérante. Ouvrage de référence Pierrick Bourgault Au bonheur des bistrots, Paris, Éditions de la Martinière 2022

Anthropologie historique et sociale

Augé Marc, *Éloge du bistrot parisien*, Paris, Payot, 2015

Bihl Laurent, *Une histoire populaire des bistrots*, Nouveau Monde Éditions Paris, 2023

Boisard P., *La vie de bistrot*, Paris, P.U.F, 2016

Cotto (Kelig-Yann) collectif, *Bistro, l'autreabri du marin*, France, édition Locus Solus, 2021

Eleb M. et Depaule J.-C., *Paris, société de cafés*, Paris, Europan, 2005

Cahagne N., *La ruralité au comptoir : une géographie sociale et culturelle des cafés ruraux bretons*, Université Rennes 2, 2015

Graveleau N., *Les cafés comme lieux de sociabilité politique à Paris et en banlieue, 1905-1913*,

Paris, Fédération de l'Éducation Nationale. Steiner A. (2012/3), *Portrait d'un bistrot des faubourgs : le Mistral* in *Le Paris des ethnologues*, Ethnologie française, 42, 1992

Halégoi J. et Santerne R., « *Une vie de zinc* », *le bar ce lien social qui nous unit*, Paris, Editions le Cherche Midi, 2010

Langle H., *Le petit monde des cafés et débits parisiens au XIXe siècle : évolution de la sociabilité citadine*, Paris, P.U.F. (thèse sous la direction de Pierre Chaunu), 1990

Letailleur Gérard, *Chez Walczak, Un Bistrot Hors Du Temps, Un Café Historique*, France, Dualpha, 2016

Niedzielski P., *Sociabilités de comptoir*, anthropologie sociale des cafés et autres licences IV, Thèse de Doctorat sous la direction de David Lebreton, École doctorale Sciences humaines et sociales/Perspectives européennes, Strasbourg, 2009

Steiner A., *Portrait d'un bistrot des faubourgs : le Mistral* in *Le Paris des ethnologues*, Ethnologie française, 42, 2012/13

Courrier de l'Unesco « *Les cafés, bouillons de culture* » : n° 023 avril/juin 2023

Essais

Barthelemy A., *Planète Café : essai sur la grande mutation du café français*, Paris, Albin Michel, 1994

Giraud R., *L'argot du bistrot*, La petite vermillon, 2010

Lefébure C., *Un café à la campagne*, éditions Rouergue, 2012

Milon H., *Paris Bars déco, 150 cafés et bistrots extraordinaires*, préface de Jack Lang, Ed. Bonneton, 2013

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Pouchèle N., Josse P., *La nostalgie est derrière le comptoir*, éditions Fleurus, 2003
Thomazeau F. et Georges S., *Au vrai zinc parisien*, Editions L'échappée, 2013

Filmographie sommaire

Bistrot de quartier, chez Charlot, réalisé par Marcel Teulade, produit par Office national de radiodiffusion télévision française, 10.04.1974, 26:06, vidéo <https://www.ina.fr/ina-eclairage-actu/video/cpf86624374/bistrot-de-quartier-chez-charlot>

1992 : Dans les bistrotts de France, Archive INA, Envoyé spécial | France 2 | 01/10/1992, 22:35 <https://www.youtube.com/watch?v=AnuHskLUPLO>

Garçon ! réalisé par Claude Sautet, produit par Pathé Films, 2015, 92 mn

Bistrotts de Pays Ardéchois, 04 mars 2016 au 1920 de France 3 région Rhône Alpes, 02 :46 vidéo <https://www.youtube.com/watch?v=3QT6T5X2UVw&list=PLPGJm6-JTLNeLbZv6Pl7v8UhhY-W6Lqap&index=2>

Donner le goût de la lecture, JT 19/20 Picardie - France 3 Hauts de France, 21/01/2019 - journal télévisé 02 :06 <https://www.youtube.com/watch?v=67Yojh6kSmw&list=PLPGJm6-JTLNcguTe6MUSZA7JJU6QFg9S&index=9>

Sitographie sommaire

Cafés et Bistrotts de village : aimés, réclamés mais trop souvent désertés, 28 juin 2022. URL : <https://url-r.fr/uXxLd> consulté le 05 05 2024

Tournée générale ! Les heures heureuses des bistrotts, Podcast Radio France Le Cours de l'Histoire, janvier 2024 <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-cours-de-l-histoire/tournee-generale-les-heures-heureuses-des-bistrotts-1594659> consulté le 05 05 2024

Au bistrot ! Podcast Radio France Concordance des Temps décembre 2023

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/concordance-des-temps/au-bistrot-8414751> consulté le 05 05 2024

Association des Bistrotts et Cafés de France <https://www.bistrotsetcafesdefrance.org/> consulté le 05 05 2024

Bistrotts de Pays <https://www.bistrotdepays.com/> consulté le 05 05 2024

1000 Cafés <https://www.1000cafes.org/> consulté le 05 05 2024

Collectif Culture Bar-Bars <https://www.bar-bars.com/> consulté le 05 05 2024

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Stéphanie Allain, serveuse, Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes

Pierrick Bourgault, journaliste, photographe, auteur d'ouvrages sur les bistrotts www.monbar.net

Olivier Cariou, bistrotier, Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes

Pierre Cornut, chef cuisinier, Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes

Frédéric Couedo, bistrotier et Stéphane un client, Bistrot Le Parisien, 12 Rue Talensac, 44000 Nantes

Guillaume Crosson, bistrotier, Le Bistrot de Monsieur Jules, 11 avenue Sainte Anne, 44100, Nantes

Denis Feignier, inspecteur général honoraire de l'agriculture

Françoise Ferrua, bistrotière Le Nulle Part Ailleurs, 19 cours du Maréchal Foch 33 000 Bordeaux

Alain Fontaine, restaurateur, président de l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel, gérant du Mesturet, 77 Rue de Richelieu, 75002 Paris

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Bastien Giraud, Directeur de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, 4 impasse des Cordeliers, 04300 Forcalquier

Zeev Gourarier, conservateur général du patrimoine honoraire

Jean-Jacques L'anglais, bistrotier, Chez Walczak Aux Sportifs Réunis, 75 rue de Brancion 75015 Paris chezwalczakparis@gmail.com

Jean-Marc Laurent, barman, Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes

Nicole Leboarec habituée du Walczak, 75 rue de Brancion 75015 Paris

Jean-Philippe Le Coat, bistrotier, Chez Walczak Aux Sportifs Réunis, 75 rue de Brancion 75015 Paris jp.lecoat@gmail.com

Sylvie Lechat bistrotière Bar tabac Le Fontenoy 30 Rte nationale, 72170 Piacé lechatsy@wanadoo.fr

Pascal Millet, bistrotier, Le Café du Matin, 10 rue de Talensac 44000 Nantes

Cléa Pabisz, cuisinière, Le Café du Matin, 10 rue de Talensac 44000 Nantes

Frédéric Palierne, client habitué, Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes

Nicolas et Nathalie Pernes, bistrotier(e) barman, Bistrot du Bar à Quai, 3 cours des Ecoles 17740 Sainte Marie de Ré nathalie.pernes@orange.fr

Frédéric Provotelle, consultant

Eric Romain bistrotier Le Nulle Part Ailleurs _ 19 cours du Maréchal Foch 33 000 Bordeaux eromainnormandie@gmail.com

Théo Savignard, serveur, Bistrot du Bar à Quai, 3 cours des Ecoles 17740 Sainte Marie de Ré

Sébastien Urbanski, bistrotier Aux P'tits Joueurs – Guillaume Crosson, bistrotier, Le Bistrot de Monsieur Jules, 11 avenue Sainte Anne, 44100, Nantes du Port Guichard, 44000 Nantes

Romain Vidal, Le Sully 6 boulevard Henri IV 75004 Paris

V.2. Soutiens et consentements reçus

Les soutiens et consentements à l'inclusion à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel ont été obtenus lors des enquêtes menées auprès des professionnels et en particulier de celles de la quinzaine d'étudiants du Master 2 « Valorisation des Nouveaux Patrimoines » de l'Université de Nantes, mais aussi à travers les manifestations organisées par l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel. (Cf. lettres en annexe)

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, catherinevirassami@gmail.com.

Zeev Gourarier, Conservateur général du patrimoine honoraire, gourarier53@gmail.com.

Pour l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel.

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire catherinevirassami@gmail.com.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Étudiants du cours de Thomas Renard, Université de Nantes M2 Valorisation des Nouveaux Patrimoines : Clément Aubert | Paula Baltan Salazar | Séverine Robert ; Léonie Moreau | Romane Trichet | Laura Gérard ; Angeline Berusseau | Chloé Godard ; Camille Desmay | Rémi Quetu | Céline Duval ; Maya Lanquetin | Ellie Gaudin | Gaspar Mercier.

Membres du comité de pilotage : Denis Feignier, inspecteur général honoraire de l'agriculture, Alain Fontaine, Président de l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel, Zeev Gourarier, Conservateur général du patrimoine honoraire, Frédéric Provotelle, consultant.

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Visites

Le Bistrot du Bar à Quai 3 cours des Ecoles 17740 Sainte Marie de Ré, mardi 15 novembre 2023 _ 15h à 17h à l'heure de la pause après le service de midi ; Le Nulle Part Ailleurs 19 cours du Maréchal Foch 33 000 Bordeaux, vendredi 17 novembre 2023 _ 15h30 à 17h30 à l'heure de la pause ; Le Sully 6 Boulevard Henri IV 75004 Paris, mercredi 13 décembre 2023 _ 9h15 à 10h30 ; Chez Walczak Aux Sportifs Réunis, 75 rue de Brancion 75015 Paris, mardi 23 janvier 2024 12h à 15h30 ; Bistrot Les Petits Pavés, 40 rue des Hauts Pavés 44000 Nantes _ mercredi 24 janvier 2024 et mardi 30 janvier entre 16H00 et 17H30 durant la période calme, vendredi 2 février 2024, entre 10H30 et 11H30 ; Le Bistrot de Monsieur Jules, 11 avenue Sainte Anne, 44100, Nantes _ mercredi 14 février 2024 ; Le Café du Matin 10 rue de Talensac 44000 Nantes, vendredi 16 février 2024 _ 7h30 ; Aux P'tits Joueurs 23 Rue du Port Guichard, 44000 Nantes vendredi 16 février 2024 _ 11h00, heure d'ouverture du bistrot ; Bistro Le Parisien, 12 Rue Talensac, 44000 Nantes samedi 24 février _ fin de matinée jour de fréquentation du marché et du bar important ; Bar tabac Le Fontenoy, 30 Route nationale, 72170 Piacé _ mercredi 10 avril _ 15h en période calme.

Entretiens

Alain Fontaine et Frédéric Provotelle au Mesturet, 77 Rue de Richelieu, 75002 Paris, mardi 28 novembre 2023

Réunions du groupe de suivi de la recherche les 11 09 2023, 04 12 2023, 15 02 2024, 25 03 2024, 16 04 2024.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

13 mai 2024

Année d'inclusion à l'inventaire

N° de la fiche

2024_67717_INV_PCI_FRANCE_00538

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksrb</uri>