

PROVINCE DE NAMUR

Le sourire, l'ambiance, une bière locale

Cinq nouveaux cafés obtiennent le label Bistrot de terroir en province de Namur. On salue leur sens de l'accueil, entre autres.

Un accueil chaleureux, un cadre authentique et des infos touristiques et des produits du coin : voilà ce que peut espérer le client qui pousse la porte d'un « Bistrot de Terroir ». Le réseau, soutenu par la Wallonie, se déploie. La province de Namur compte en cette fin d'année huit cafés labellisés, contre trois seulement l'an dernier.

Les petits nouveaux ont été salués hier par le ministre du tourisme Paul Furlan lors d'une conférence de presse chez l'un d'eux, au Pachis, à Crupet. On y a aussi découvert le nouveau matériel promotionnel : sets de table, sous-bocks, feuillets d'information, présentoir, enseigne extérieure et tabliers frappés du label. Un tablier que gagnera le client qui obtient douze cachets sur sa carte de fidélité « Bistrot de terroir ».

Propre et accueillant

Les cafés peuvent intégrer le réseau sur candidature spon-

tanée. Ils peuvent aussi être repérés par la fédération Horrea Wallonie, qui gère le label au quotidien.

Yvette Mooten, la présidente de la section « cafetiers » de la fédération, visite tous les candidats. Elle résume les critères qui entrent en ligne de compte : « Nous faisons attention à la qualité de l'accueil, à la propreté de l'établissement et à son atmosphère, indique-t-elle. La carte doit proposer au moins trois produits du terroir, et un plat du terroir s'il y a un restaurant. Le

tenancier doit aussi être l'ambassadeur du tourisme de sa région. » Un audit externe confirme ou infirme la pertinence d'une candidature. On en refuse peu.

Le but du réseau « Bistrot de terroir » est double, expliquait hier Paul Furlan, le ministre wallon du tourisme,

devant une Gauloise à la pression : « Les objectifs sont d'augmenter l'attractivité des zones rurales et de promouvoir les produits du terroir, dit-il. L'intérêt est touristique, socio-économique, voire culturel : dans beaucoup de villages, le bistrot est le dernier lieu de vie sociale. » ■

A. Deb.



Caroline Macor, du Pachis à Crupet, espère attirer du monde avec ce nouveau label.



Le Renoir, avenue de la gare à Namur, est l'un des cinq nouveaux dans le réseau pour la province de Namur.

VITE DIT

Huit bistrots en province de Namur

Le réseau « Bistrot de Terroir » a été créé en 2010. Il compte à ce jour 44 adresses en Wallonie. L'objectif 2012 est d'atteindre les 100. En province de Namur, huit établissements ont obtenu le label. Trois l'an dernier : il s'agit du **Bistrot** (Rhisnes), du **Café des Sports** (Faux-Les Tombes) et de la **Taverne de la Houille** (Vencimont). Et cinq nouveaux cette année : le **Café de la Place** (Purnode), le **Pachis** (Crupet), le **Renoir** (Namur), le **Pelerin** (Beauraing) et l'**Auberge des 4 Bras** (Philippeville).

Premier arrivé, premier labellisé

Si l'intention est louable, la politique de labellisation « Bistrot de terroir » pose un peu question. Les critères de sélection (accueil, hygiène, produits locaux) sont particulièrement peu contraignants. Rares sont d'ailleurs les candidats qui essuient un refus, nous dit-on...

L'objectif final n'étant pas de labelliser des centaines et des centaines de cafés, on en arrive à une situation de « premier arrivé, premier servi ». « Si un café est labellisé dans une rue, dans un village, on ne va pas en labelliser un second juste à côté », nous dit-on. Et tant pis s'il aurait fait un meilleur « Bistrot de terroir » que le premier ?

www.bistrotdeTerroir.be

INTERVIEW • Caroline MACOR



Caroline est aux commandes du Pachis, face à la grotte de Crupet, depuis 2005.

« J'espère que le label m'amènera un peu de monde »

ça le fera connaître et que ça pourra m'amener du monde quand le label sera plus connu, ce qui n'est pas encore vraiment le cas.

Avez-vous dû réaliser des aménagements pour correspondre aux attentes du label ?

Non. Ici, c'est à la bonne franquette, je reste très naturelle, et l'ambiance a toujours été « terroir ». Le label, c'est donc dans la continuité de ce qui se faisait déjà.

Cela vous coûte quelque chose ?

Non, rien du tout. Au contraire, on reçoit un peu de ma-

tériel (sous-bocks, sets de table...) et on est repris sur le site internet.

Quels sont les produits de terroir à la carte de la taverne ?

J'ai la Gauloise ambrée au fût et la blonde, la brune et les fruitées à la bouteille. (Tout vient de la brasserie du Bocq, à Purnode, NDLR).

Et à la carte du resto ?

Notre plat de terroir y figure depuis longtemps : la belle côte de cochon farcie au fromage de Sommière et jambon de pays, sauce Gauloise. ■

A. Deb.

Semaine de l'Humour
DU 28.11 AU 1.12.2011
Au Centre Culturel des Roches de ROCHEFORT Salle Raymond Devos
Un organisme de l'État en collaboration avec le Festival International de Rue de Rochefort

28.11.2011 / 20h GAUFF 24 Impliquette World Tour « 24 Impliquette world tour! »	29.11.2011 / 20h STEFIE VAGUEL « Tralala Lala »
30.11.2011 / 20h ALAIN SOREIL « C'Il VoUs PLé Bistot »	MARTIN « Crise de conscience lol »
01.12.2011 / 20h DAVID SCHIEPERS « The New Testament »	HASSAN « Le Baopile Gentilhomme »

INFOS ET RÉSERVATIONS
084/22.37.57 (de 11h à 18h)
www.festival-du-rire.be
Prix réservation/place : 1 €

PREL/SOIERE
16 € - 10 € (2^e cat.) / parts
ABONNEMENT
60 € / 4 semaines