

***Petit Déjeuner AJP le 9 mars 2023 à 8h30  
A la Bonne Franquette, 18 Rue Saint-Rustique,  
75018 Paris***

**« Reconnaissance de l'art de vivre dans les Bistrots et Cafés de France/  
UNESCO »**

« L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France », créée en janvier 2018 et présidée par Alain Fontaine, chef du restaurant le *Mesturet* à Paris, défend depuis cette date la reconnaissance de ces lieux au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Depuis plusieurs années, l'association cherche à préserver cet « art du vivre ensemble » et comme le dit Balzac : « *le café est le parlement du peuple* ». C'est souvent là que se passe la comédie humaine, où se rencontraient les artistes et les peintres.

Qui se souvient que Renoir dessinait sur les murs de la *Bonne Franquette* à Montmartre, que Toulouse Lautrec venait y siroter son absinthe ou que Van Gogh s'est inspiré de ces lieux pour créer un de ses plus beaux tableaux aujourd'hui à Orsay. Le bistrot n'est pas un endroit de délinquance, mais bien un lieu pour se rencontrer, échanger. Comme le dit Jacques Weber, « *les bistrots, on peut y être seul ou avec tout le monde* ».

<https://www.bistrotsetcafesdefrance.org/>

Mais aujourd'hui, les bistrots et cafés de France disparaissent les uns après les autres. 500 000 en 1900, ils sont moins de 40 000 aujourd'hui, souvent concurrencés par des chaînes qui ont fait disparaître le petit zinc pour des lieux très impersonnels.

Pour la 3<sup>ème</sup> fois, l'association représente son dossier à l'UNESCO, afin de défendre ces lieux qui disparaissent. Mais cette fois, ils pensent que c'est la bonne !

Je vous propose de rencontrer les personnes suivantes :

- **Alain Fontaine** : qui viendrait nous expliquer pourquoi cette association. Pourquoi ils veulent défendre leur projet auprès de l'UNESCO ? Pourquoi il est urgent de mettre en valeur ce patrimoine immatériel qui disparaît.

- **Gérard Letailleur** : spécialiste des bistrots parisiens qui pourra nous présenter son dernier livre sur ce restaurant mythique qu'est la « Bonne Franquette » à Montmartre. Un livre passionnant qui parle de l'histoire de ce lieu qui existe depuis 1860.

Son livre « *Si Montmartre et la Bonne Franquette nous étaient contés* ».

- **Patrick ou/et Luc Frachboud**, les propriétaires de la Bonne Franquette depuis 1971, qui ont failli disparaître il y a quelques années et être racheté pour en faire totalement autre chose. Ils nous parleront de leur combat pour garder bien debout cet établissement incontournable de la butte.

Une exposition sur les murs de la *Marie de Paris* est prévue du **21 avril au 31 mai**, afin de présenter ces lieux souvent méconnus ou très connus au contraire.

Une exposition à la *Conciergerie* est également prévue du **6 avril au 16 juillet** (« Paris : capitale de la Gastronomie) et une salle entière sera consacrée au bistrot.