

La cuvée 2012 des Bistrots Beaujolais est arrivée, et comme chaque année c'est dans l'atrium de la mairie centrale que les restaurateurs ont reçus leur trophée.



5 nouveaux venus, fraîchement sélectionnés, qui ont accepté de signer la Charte du Bistrot

Beaujolais et qui prouvent quotidiennement leur attachement au vignoble :

Aux 3 Maries 1, rue des 3 Maries 69005 Lyon

Tonton Patate 86, rue Saint Georges 69005 Lyon

Le Mâchon Lyonnais 46, avenue Jean Jaures 69007 Lyon

La Cantine du Village 55, avenue de la république 69370 Saint Didier au Mont d'Or

L'Agence 68, cours Tolstoï 69100 Villeurbanne

Le concept des Bistrots :

Le réseau des Bistrots Beaujolais possède une forte identité. Gage de qualité, de gourmandise et de convivialité, il conforte certaines valeurs (plaisir de l'assiette, du verre, l'amitié...) que l'on trouvait dans les bistrots d'autrefois. La sélection des Bistrots a évolué et comporte aujourd'hui des établissements de styles différents. La dénomination « Bistrots » est aujourd'hui un concept plus qu'une désignation proprement dite. Toutefois, le lien commun reste le même : l'attachement à sa région, à son terroir, un accueil chaleureux, de la qualité et des vraies valeurs qui font de ces restaurants des adresses inoubliables.

Historique des Bistrots Beaujolais :

Le concept des Bistrots Beaujolais est apparu à Lyon dans les années 50 avec la création par deux gastronomes H. Clos-Jouve et M. Grancher de la « Coupe des Meilleurs Pots », la sélection s'effectuant sur la convivialité du Bistrot et la qualité du Beaujolais proposé.

Transposée à Paris, cette Coupe devient alors parisienne, un lauréat est sélectionné chaque année par l'Académie Rabelais. Dès 1986, dans le même esprit, l'association « Tradition du Vin » récompense annuellement un lauréat.

En 1995, retour aux sources, à Lyon, avec la création de « La Coupe Lyonnaise des Etonnants Beaujolais ». Elle récompense les Bistrots défenseurs du Beaujolais et développant cet esprit de convivialité.

La sélection des lauréats s'effectue après visite anonyme d'un Jury, en fonction de critères précis. Les testeurs notent soigneusement la convivialité, le cadre, le type de cuisine et surtout la carte des vins.

En 2004, le principe est étendu à Villefranche-Sur-Saône puis dans le secteur du pays Beaujolais en 2007. Le mode de sélection est identique à celui mis en place à Lyon.