

Brens Le seul commerce du village décroche le label "Bistrot de pays"

Le Bistrot de Brens est récompensé pour la qualité de sa cuisine avec des produits frais et locaux, mais aussi pour l'ambiance et les animations proposées. C'est le premier établissement de l'Ain à décrocher ce label, qui distingue les lieux indépendants et originaux en milieu rural.

Le ramonneur du coin est déjà là, l'équipe du plombier descend de sa fourgonnette, un couple de touristes se gare, quant à Dominique, un retraité de 70 ans, il est venu à pied comme tous les jours. Le service du midi n'a pas encore démarré au Bistrot de Brens que déjà, les visiteurs passent au comptoir. On cherche Arthur et Léo Guillemain, les patrons. Une association de Peyrieu vient réserver des tables pour une réunion. On lorgne l'ardoise au mur qui annonce les deux plats du jour : un osso bucco de veau ou du lieu noir accompagnés de linguille de butternut. L'entrée ? Un velouté d'asperge avec un œuf parfait « qui cuit une heure à 64 degrés », précise Tessa Borta, la cheffe.

« On voulait offrir ce qu'on aime »

Ici, la cuisine est renommée et rassemble toutes les catégories. Ceux qui l'ignorent pourront se fier au label "Bistrot de pays", décerné à la rentrée au Bistrot de Brens. La plaque est accrochée en façade.

► Réactions

« On se retrouve avec les collègues ou la famille »

Frank Cortinovis, plombier et habitant de la commune

« On vient avec les ouvriers, avec la famille, on mange régulièrement là, au moins tous les quinze jours. On a pas mal de collègues dans le coin, on se retrouve là, c'est vrai que c'est sympa. Les propriétaires savent faire, ils sont sympas alors on les fait travailler un peu. Ils bossent, ils ont du monde. Ils nous font du bon foie gras pour Noël ! La viande est bonne. Le rapport qualité prix est bon. On



Léo Guillemain en salle et Arthur Guillemain aux fourneaux, le tandem fraternel anime l'équipe. Photo Fabienne Python

« On est les premiers dans l'Ain à obtenir ce label, on est fiers de l'arborer », confie Arthur Guillemain. Le café-restaurant du village de 117 habitants figure désormais parmi les 123 établissements reconnus par la Fédération nationale des bistrots de pays. Après validation par un client mystère, le label créé en 1993 consacre la qualité de la cuisine avec des produits frais et locaux, mais aussi l'animation et le rôle social joué en milieu rural.

Cette charte, c'est pile l'ambition des frères Guillemain depuis qu'ils ont racheté le lieu en 2020 entre deux vagues de Covid. L'équipe actuelle compte sept personnes, apprentis compris.

« On voulait une clientèle fa-

miliale et offrir ce que l'on aime,

résume Léo, 32 ans. La "bonne bouffe" avec des produits frais, de qualité et à prix abordable. Le plat du jour avec entrée et dessert, c'est 17 euros depuis deux ans. On a beaucoup d'ouvriers à midi et ils reviennent en famille le soir. Tout est fait maison. C'est ce qui nous correspond le mieux avec l'ambiance. » La frairie savoyarde est tombée sous le charme du Bugey et du café-restaurant, près du canal du Rhône, qui est de longue date un lieu convivial et le dernier des trois cafés brégnards d'autrefois.

« Notre parti pris en cuisine, c'est surtout le plaisir et la générosité, dit Arthur, 29 ans, cuisinier. On ne veut pas que les clients repartent avec la faim. On



Frank Cortinovis, habitant de Brens, plombier et client régulier du Bistrot. Photo Fabienne Python

revient le vendredi soir des fois ou le samedi. On va fêter les 20 ans de mon neveu

bientôt ici. Sur Brens, c'est le seul établissement que l'on a. Le jour où l'on n'a plus de café-restaurant sur la commune, on n'a plus grand-chose mais ils sont jeunes, il n'y a pas de raison que ça s'arrête ! »

« Le bistrot permet au village d'être vivant »

Sandrine Lachire, maître de Brens

« On a des artisans au village mais le bistrot, c'est notre seul commerce, il permet au village d'être vivant, c'est le lieu de rencontre comme l'école. Ce café a toujours été un lieu de convivialité, les



Les habitants du village et des communes alentour se retrouvent volontiers au comptoir ou à table. Photo F. Python

veut qu'ils passent un bon moment, on essaie de travailler au maximum avec des produits locaux ». Les fromages de la fruitière du Valromney et de la coopérative de Yenné, les vins AOP du Bugey, les bières de la brasserie du Mont Blanc, les escargots de Grosliée-Saint-Benoît figurent sur la carte.

« On aimerait ouvrir plus aux touristes »

« Pas si simple d'ailleurs de trouver des producteurs locaux qui répondent sur la durée aux quantités nécessaires », observe Arthur. Pour créer la carte qui change à chaque saison, le cuisinier partage les goûts de Tessa Borta, la cheffe de 28 ans.

villageois sont très attachés à ce lieu repère et Arthur et Léo lui ont redonné un esprit familial. C'était un lieu fermé et bruyant, ils l'ont ouvert en enlevant des cloisons et ils l'ont insonorisé, ils ont choisi des couleurs et rendu le lieu accueillant. Ils ont tout de suite proposé une cuisine bistro-nomique avec beaucoup de cœur et de talent. Le duo est dynamique, toujours en questionnement pour proposer des animations aux Brégnards. Cela crée du lien. On connaît toujours quelqu'un quand on y va. Le label, c'est une confirmation de ce qu'ils font depuis des années. »



Aux fourneaux, Tessa Borta, la jeune cheffe, et Arthur Guillemain, patron cuisinier du Bistrot de Brens. Photo Fabienne Python