



Le 9 mai, Pudlo fête les Bistrots !



Dans un contexte marqué par la disparition de plus de 16 000 bistrots et cafés en raison de l'épidémie de Covid (chiffre relevé par ***l'Association pour la reconnaissance de l'Art de Vivre des Bistrots et Cafés de France*** présidée par *Alain Fontaine*), **Gilles Pudlowski**, avec le soutien d'un ensemble de partenaires rassemblés par cette même envie de préserver, soutenir et faire rayonner ce patrimoine et ce répertoire culinaire remarquable, a donc décidé d'initier la première édition des **Trophées Pudlo des Bistrots**.



Le propos en quelques mots ? Un *nouveau rendez-vous* annuel ayant vocation à **célébrer les Bistrots Parisiens et leurs Talents**, valoriser ce précieux pan de notre gastronomie en démontrant que le « *bistrot parigot* » est plus que jamais vivant, avec une relève bien assurée et de belles heures devant lui. Ainsi, une sélection de **cinq lauréats** incarnant l'excellence du bistrot, de sa cuisine, son dynamisme, sa richesse entre tradition, art de vivre et modernité, sera dévoilée **le lundi 9 mai**.



Un ensemble de partenaires, publics et privés, se sont associés avec conviction et enthousiasme à cette initiative. Le **Marché de Rungis**, avec une légitimité évidente, premier marché du Monde de produits frais et premier représentant de la diversité et de la qualité des terroirs de France, **Staub** et ses emblématiques cocottes, incarnant les saveurs et les valeurs de convivialité et de partage propres au bistrot, sans oublier **l'Association des Bistrots & Cafés de France** militant activement pour la reconnaissance, la sauvegarde et l'inscription de l'Art de Vivre de ces derniers au patrimoine immatériel français.



Vignobles & Signatures, association et grande « famille » de 17 domaines d'excellence, animée par un réel attachement à l'humain et des valeurs fortes de partage et de savoir-faire remettra *le Trophée de la Transmission* tandis que la **Région Île-de-France** soucieuse de faire rayonner cette culture, ce patrimoine « capital » et sa relève, récompensera *le Jeune Talent de l'Année*.

5 prix seront ainsi décernés avec le concours des différents partenaires :



Trophée Pudlo Rungis du **Bistrot de l'Année** Trophée Pudlo Staub de la **Cheffe de l'Année** Trophée Pudlo Association Bistrots & Cafés de France **Art de Vivre et Tradition** Trophée Pudlo Vignobles & Signatures de la **Transmission de l'Année** Trophée Pudlo Région Ile-de-France du **Jeune Talent de l'Année**



Un amoureux inconditionnel des bistrots



Créateur des guides qui portent son nom, **Gilles Pudlowski**, souvent associé au pseudonyme **Pudlo**, est depuis toujours un amoureux inconditionnel des **bistrots** et de la gastronomie. Depuis le début de sa carrière, l'art de vivre, les plats savoureux et authentiques, l'histoire, la convivialité des Bistrots Parisiens résonnent de manière forte chez ce chroniqueur. infatigable et précurseur, toujours à l'affut du bon, du vrai et de la nouveauté.



Aux côtés des grands Chefs qu'il a participé à révéler et lancer, il n'a eu de cesse, au fil de ses nombreux guides et ouvrages, de promouvoir *troquets, bons zincs, tavernes traditionnelles ou modernes* avec une passion indéfectible. Arpentant inlassablement les routes de France et les tables de tous bords, dénicheur de talents, témoins des modes et des tendances, il apparaît comme *une véritable référence du bistrot*, genre auquel il est profondément attaché.

Les Partenaires des Trophées Pudlo des Bistrots

Marché International de Rungis

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de **234 hectares** aux portes de Paris, est un véritable **écosystème** au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la **valorisation de nos terroirs** et de notre **patrimoine gastronomique**, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes.

1 200 entreprises, **12 000 salariés**, 120 000 références produits, près de 3 millions de tonnes de produits commercialisés chaque année, pour un chiffre d'affaires total de 9,4 milliards d'euros. **Stéphane Layani**, son Président depuis 2012, est reconnu pour son action en faveur de la gastronomie française. Il est l'auteur avec Gilles Pudlowski d'un guide intitulé

« *Les Bonnes Tables* ». <https://www.rungisinternational.com>

L'Association des Bistrots & Cafés de France

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots 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 bistrots et cafés** nationaux. Elle regroupe d'ores et déjà historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues, artistes de renom, institutionnels, mais aussi artisans « bistrotiers » et cafetiers attachés à cet **art de vivre** populaire. Sa démarche part du constat que les bistrots et cafés de France sont un écosystème fragile, qui témoigne que le **brassage culturel, social, religieux, ethnique** est toujours aussi moderne, que la **convivialité** et un service irréprochable ne sont pas réservés à une élite économique. <https://www.bistrotsetcafesdefrance.org>

Staub

Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Francis Staub n'a eu qu'une ambition : atteindre la perfection et ce n'est pas un hasard si les **cocottes STAUB** et les Chefs ont su, au fil des années, établir un lien fort, une alliance au-tour d'une même passion : l'**art de faire plaisir** et de surprendre en créant du **bonheur à partager**. Véritable caution de qualité irréprochable, les produits STAUB sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde. www.zwilling.com/fr/staub

Vignobles & Signatures

Vignobles & Signatures, c'est l'indéniable succès d'une association fondée sur la solidarité entre vignerons et l'amour du travail bien fait. Un club, des hommes, des femmes et **17 entreprises familiales** signant des **vins et spiritueux d'excellence** qui vous feront voyager au cœur des plus belles appellations françaises. Un collectif fort et dynamique pour une palette de domaines de référence, grandissant ensemble chaque jour, avec en commun une histoire viticole de générations, se reflétant dans les vins de chacun. Aujourd'hui le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français, avec **1 900 hectares de vignes**, **63 appellations**, 410 salariés et des entités familiales modèles dans leurs appellations. Des vignerons d'émotion, artisans de la vigne et du vin, des propriétés de renommée mondiale associant tradition, engagement et un savoir-faire unique. Vignobles & Signatures c'est **une aventure humaine**, singulière et plurielle, où le partage, l'échange, et la **transmission** sont au cœur d'une éthique et d'une vision communes. <https://www.vsclub.com>

Région Île-de-France

L'Île-de-France est, la **première région française de la gastronomie** avec **17% des restaurants français** et pas moins de 130 restaurants étoilés. Tous les départements franciliens contribuent à la richesse de son **patrimoine culinaire** dont naturellement les emblématiques Bistrots. Pour valoriser encore plus cette richesse, la Région et le Comité régional du tourisme (CRT) ont lancé le **Parcours de la gastronomie francilienne**. <https://www.iledefrance.fr/>

