



Pudlo fête les bistrots

Un RDV annuel rendant hommage au goût de Paris et à ces lieux singuliers que le monde entier nous envie ? C'est le propos de Gilles Pudlowski, amoureux des bistrots et entouré de 7 partenaires, attachés comme lui à ce pan capital de notre identité et de notre gastronomie.

Depuis leur baptême l'an passé, l'ambition des Trophées Pudlo des Bistrots demeure la même : placer, tous les ans sur le devant de la scène, la fine fleur de nos troquets et de leurs talents, louer les rois de l'œuf mayo, du bourguignon et du baba au rhum, distinguer cuisiniers et aubergistes méritants et mettre un coup de projecteur sur ces lieux emblématiques de notre art de vivre et de notre patrimoine culinaire, façonnant étroitement l'âme de la capitale et de la France.

7 Trophées, une série de contenus exclusifs, un guide gratuit et un choix intraitable des meilleurs rades de la capitale... entre lauriers et surprises, Pudlo n'a une nouvelle fois pas fait les choses à moitié !



7 Trophées pour 7 Lauréats

Incarnant à la fois l'excellence, la diversité et la vitalité du bistrot parigot, 7 Lauréats ont été récompensés ce lundi 9 octobre, apparaissant comme autant d'artisans du renouveau d'un genre et d'un esprit de convivialité plus que jamais d'actualité.

Bistrot & Cheffe de l'Année, Hospitalité, Art de Vivre... marqueur d'une qualité rare dans l'assiette comme en salle, chacune des 7 distinctions de ce palmarès pluriel est décernée avec le concours d'un partenaire engagé.



Trophée Pudlo Rungis du *Bistrot de l'Année*
Trophée Pudlo Staub de la *Cheffe de l'Année*
Trophée Pudlo Bistrots & Cafés de France *Art de Vivre & Tradition*
Trophée Pudlo France Boissons du *Jeune Bistrotier de l'Année*
Trophée Pudlo Vins d'Alsace du *Bistrot Créatif de l'Année*
Trophée Pudlo Ateliers Nectoux de la *Transmission*
Trophée Pudlo Paris vous aime Magazine/Paris Aéroport de l'*Hospitalité*



Bistrot de l'Année 🌾 Au Moulin à vent 🌾



Comme une résurrection dans le quartier de la fac' et de l'ex halle aux vins de Jussieu! Depuis trois ans, un neuf élan saisit ce Moulin à Vent, qui revêtait, il n'y pas si longtemps, des airs de chef d'œuvre en péril. Avec son comptoir, ses banquettes, ses tables nappées, le décor sans âge évoque le mythique Chez Biche, où se retrouvaient Ventura et Gabin dans « Touchez pas au grisbi »!

Aubergiste pur sang, le jeune Théophile Moles a repris ce joyau de caractère sans en toucher l'esprit, baissant les prix, instillant avec malice une ambiance de QG d'amis, sans oublier de prodiguer une cuisine ménagère de haute volée, avec, aux fourneaux, l'appui de Maxime Plateau, passé trois ans chez Lucas Carton. Classiques pile comme on les aime, couplets canailles, belles viandes et fines douceurs, le répertoire intemporel, subtil et savoureux, charme sans forcer.

Pour preuve le carpaccio de tête de cochon, les escargots au beurre persillé, l'œuf mayo à peine revisité, la (moelleuse) poitrine de veau confite 15h sauce aux morilles et gratin dauphinois ou le chateaubriand béarnaise avec ses pommes sautées à l'ail qui se concluent avec cette superbe profiterole au chocolat. Cœnophile alerte, Théophile choisit les crus avec allant, faisant goûter les vins dans le ton que l'on prolonge volontiers d'une chartreuse de la collection maison. Entre hier et aujourd'hui, une maison qui retrouve un souffle nouveau et dont on sort rajeuni.



Cheffe de l'Année 🌾 Charleyne Valet 🌾 Le Cyrano

Ouvert à tout heure, façon troquet de quartier où limonades et cafés serrés défilent sans discontinuer, cet impayable bistrot Art Nouveau fait figure de perle à une encablure de la place de Clichy. Avec ses fresques dédiées au « Cyrano » d'Edmond Rostand, ce lieu centenaire révèle une jeune cheffe de grand caractère. Charleyne Valet, c'est elle, revoit les plats de tradition à sa manière ludique. Sa cuisine se fait câline, solide, séductrice. Passée par Nord-Nord et le Chamarré, avec Antoine Herrah, elle s'affaire, avec doigté, à imaginer les plats de la semaine, ceux qui vont changer, comme ceux qui vont revenir.

Dans ce bistrot théâtre, où l'on mange aux coudes à coudes avec son voisin, la tradition se mêle aux souvenirs de voyage : terrine de campagne, avec câpres et pickles, œuf tamago avec mayonnaise à l'encre de seiche ou millefeuille de pommes de terre, avec crème fouettée, à l'huile d'olive, constituant de belles surprises. Epices, végétal, mets familiers teintés de touches d'ailleurs, Charleyne révise sa copie chaque jour, mais charme à tous coups.

La belle cocotte veggie contenant un bourguignon de légumes avec chipotle, le fin risotto aux champignons de Paris ou le porc au caramel à la vietnamienne témoignent de ses idées dans l'vent. Comme ses desserts qui sont des réussites sans ombre, tel le pressé de pommes au cidre façon fausse Tatin sans pâte, avec crème crue, donnant envie de prendre pension.



Art de Vivre & Tradition

Le Gavroche



L'art de vivre et la tradition : tel est bien le credo de l'excellent Nicolas Decatoire, qui a fait de son comptoir un QG de gourmands sans œillère et de son rade rustique un repaire d'amis bâfreurs. Le lieu a du charme et du caractère et rien ici ne saurait se réduire à un énoncé sur l'ardoise. Ce qu'on aime ici : c'est tout simplement l'ambiance unique qui règne chez lui.

Son Gavroche, si bien nommé, est bien un bistrot en or. On se dirige à deux pas du Palais Brongniart, comme on se rend à son club de copains farceurs qui prennent la bonne vie au sérieux. On ne triche pas ici avec les mets de tradition. Œuf mayo, pâté de campagne, tripes et blanquette sont au programme et les prix ont su raison garder.

La Bourse est à côté, envoie ses courtiers, ses employés des maisons de change toutes voisines qui savent qu'ils trouveront pitance et crus honnêtes à fort bon compte. Virevoltant en salle comme derrière le zinc, l'ami Decatoire débouchonne beaujolais ou côtes du Rhône plus vite que son ombre, répétant sa devise « buvez bon, ça fait du bien ». Le moment où un garçon complice arrose le saint-marcellin (coulant) d'un brin d'huile d'olive et lui prodigue un tour de moulin à poivre est un instant béni des dieux. Les desserts sont des souvenirs d'enfance, répondant aux doux noms de gâteau aux pommes, tarte aux prunes rouges, crème caramel ou fondant au chocolat. Voilà un bistrot heureux.

FRANCE BOISSONS

Jeunes Bistrotiers de l'Année

Paul Chêne Cherche-Midi

Les frères Dufour, on les connaît chez Paul Chêne, rue Lauriston non loin du Trocadéro. Sébastien l'aîné, Adrien le cadet, qui paraissent travailler en s'amusant – ou l'inverse – ont réussi à recréer des lieux comme avant façon « bistrots de toujours à la parisienne ». Ces joyeux lurons ont de qui tenir : leurs parents possédaient l'émblématique Brasserie Lorraine place des Ternes.

Ils ont tout compris des envies du moment d'une clientèle parisienne qui aime sortir, sans forcément casser sa tirelire. Et ont fait de l'œuf mayo, du filet de bœuf au poivre et des vraies frites croustillantes (et maison!) leur credo, le tout dans des décors à l'ancienne retrouvés. C'est exactement ce qu'ils proposent rive gauche, avec un neuf bistrot qui a l'air déjà vieux, jouant des airs vifs et savoureux. Avec leur associé, Charly Laborde, ils débouchent les bouteilles de beaujolais et de bourgognes à qui mieux mieux sur un zinc beau comme un camion.

Crevettes flambées au pastis, œufs Léon (œufs mayo, à la fois moelleux et croustillants, dédiés à un de leurs amis fou du genre), rituel pâté en croûte, andouillette 5 A, sauce moutarde, plus filet de bœuf béarnaise et frites croustillantes, bonnes comme chez le premier Paul Chêne... voilà ce qui vous attend, avec le côte de brouilly du Pavillon de Chavannes. Un festival bistrotier qui s'achève sur la crème brûlée et la tarte très fine aux pommes avec glace vanille, alors que l'on tire un coup de chapeau à ce sympathique trio.



Bistrot Créatif de l'Année 🌾 Hectar 🌾

VA VINS
ALSACE



Benjamin Schmitt ? Un technicien fortiche qui connaît la musique. Passé à l'Office rue Richer, après le Meurice époque Alléno puis au Taillevent avec Bizet et Herland, avant l'Oiseau Blanc du Péninsula, ce trentenaire rompu est désormais à son compte, dans une ancienne table italienne revue drôle et alerte, dévoilant un décor soigné avec chaises modernes et jolis luminaires.

Devenu maestro dans l'art de faire rimer gastro et bistrot, Benjamin joue ici une partition précise, ludique et savoureuse, imaginant des créations à mi-chemin entre le raffinement des grandes tables et la franchise des mets de comptoir. Ainsi le mimosa de poireaux revu avec sa vinaigrette tiède, les sardines à la flamme, fenouil étuvé, sucs d'arête, plus la belle volaille d'Arnaud Tauzin à Saint-Sever dans les Landes, en deux cuissons, la peau croustillante, avec guanciale, asperge à la flamme, jus au fino, montrent de quel bon bois se chauffe ce cuisinier jamais à court d'idées.

Impossible de s'arrêter ici sans donner le coup de fourchette à ce sacré cassoulet de Castelnaudary, travaillé sans chapelure, avec couenne, confit, saucisse de Toulouse, haricots du Lauragais, demeurés fermes à la cuisson, « dans le respect de la tradition ». Chef d'orchestre gourmand, Benjamin n'omet pas de bichonner de bien jolies douceurs, comme la mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède avec son café givré. Là-dessus, on boit au verre des vins de cœur dans tous les vignobles, avec l'envie de revenir en hâte.

COMPTOIRS EN ÉTAIN
ATELIERS NECTOUX
DEPUIS 1930

Trophée de la Transmission

🌾 Luc & Patrick Fracheboud 🌾

La Bonne Franquette

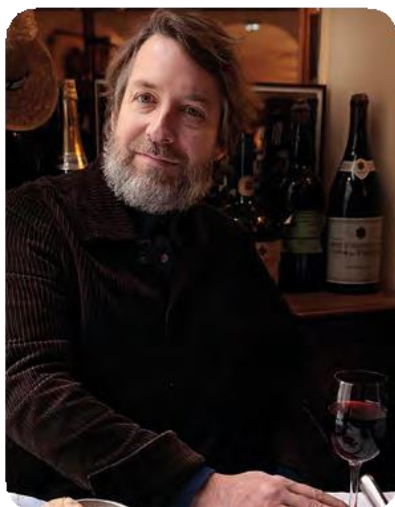
Voilà une Bonne Franquette qui porte bien son nom, jouant avec gourmandise et gaité les mascottes de la Butte Montmartre. Le lieu a du caractère, évoque les vignes (toutes voisines), leur travail comme leur histoire. Mais les Fracheboud, Patrick le père, Luc le fils, qui veillent sur cette demeure historique depuis un demi-siècle et érigent art de recevoir et goût des bonnes choses en saga familiale, ont d'autres crus dans leur musette. Leur menu égrène avec malice des classiques du genre comme le saucisson pistaché de Colette Sibilia ou le fondant de bœuf au beaujolais, carottes au miel, oignons grelots et champignons, avant la poire au vin de beaujolais et le fontainebleau à la crème de marron Imbert.

Modeste et doué d'humour, Patrick Fracheboud, qui possède aussi les Noces de Jeanette, où se réunit chaque année l'APCIG, association des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie, a coutume de dire en riant: « chez moi, rien n'est maison, mais tout est bon ». Manière d'insister pour dire que chez lui tout est mitonné sans chichi à partir de produits sélectionnés avec minutie.

Notons enfin qu'avec Luc, qui assure la relève, ils ont plein de cordes à leur arc alignant une ribambelle de beaux flacons du Beaujolais à l'Alsace. Vive la Bonne Franquette et vive la transmission!



Trophées de l'Hospitalité Chez Georges, rue du Mail



Le bonheur ? Simple comme une carte écrite à l'encre violette, avec un service complice, des vins rieurs, un patron qui chouchoute ses clients, une cuisine lisible, des plats réconfortants, plus un décor chatoyant avec banquettes de moleskine, moulures, vaste comptoir en étain, tables bien nappées et grands miroirs qui donnent le sentiment, qu'à chaque instant, il se passe « quelque chose ».

Il y a tout cela ici. Avec un « boss » qui insuffle sa belle humeur au lieu. Jean-Gabriel de Bueil, qui tenait jadis une ribambelle de bistrotts, a soldé son empire pour devenir l'homme d'une seule maison. Pari réussi avec ce lieu beau comme un camion qui constitue le portrait de ces bistrotts que le monde entier nous envie.

Dans les assiettes, du bon, du savoureux, sans chichi, ni prétention. D'abord, le magnifique jambon persillé maison, l'œuf mayo pile comme on l'aime, le « vrai » céleri rémoulade ou encore la belle terrine contenant les harengs fumés et marinés pommes à l'huile. Et puis ce fameux foie de veau à l'anglaise avec sa tranche de lard grillé, la « belle » sole grillée ou meunière. Et bien sûr ce « pavé du Mail », filet de bœuf avec crème et poivre, plus frites maison. Avant le craquant millefeuille vanille et la belle tarte Tatin avec sa crème épaisse. Est-ce assez pour dire que l'ami Jean-Gab' est devenu au fil des ans le grand prêtre d'un culte qui est celui de la cuisine bourgeoise et que « Chez Georges » et la discrète rue du Mail figurent son temple et son diocèse.

Le Petit Pudlo des Bistrots

7 lauréats jouant des coudes avec 100 zincs de cœur et un autre invité de choix. Au menu de ce millésime 2023, se livre comme en 2022, un guide offert à tous, ludique, digital et papier où tout le monde est convié.

Tiré cette année à 10000 exemplaires, le Petit Pudlo des Bistrots devient grand et prend des airs de joyeuse anthologie du bistrot parigot, s'en allant flâner, goûter, trinquer à travers tout l'escargot pour mettre en lumière un palmarès des 107 meilleurs bistrots de la capitale.

Populaires, chics, historiques... cette sélection éclectique, fait cohabiter décors centenaires et jeunes pousses, veillant à rester attentive à l'évolution d'un Paris qui bouge et constituant la complice idéale de toutes les bourses, appétits et soifs de découvertes.

La particularité de ce recueil gourmand ? Il se glane là où il s'écrit, sur les comptoirs et les banquettes. Il sera ainsi distribué, comme en 2022, aux quatre coins de Paris.

Papier ou connecté, 2 options s'offrent aux épicuriens pour mettre la main sur cette ode au bistrot parisien :

- Dès le 9 octobre, direction gillespudlowski.com pour télécharger le guide et parcourir les coups de cœur de Pudlo en avant-première au fil de la version digitale
- À partir du 10 octobre, RDV dans l'un des 107 bistrots sélectionnés pour récupérer votre exemplaire, remis à l'issue d'un repas par votre aubergiste

S'il en fallait une, voilà encore une raison, de se presser dans les meilleurs troquets de la capitale ! Tous au bistrot.



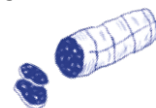


Les Partenaires des Trophées Pudlo des Bistrots

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 ». www.rungisinternational.com



L'Association 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, catalyseurs de sociabilité, 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.

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 autour 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



France Boissons

Avec 71 centres de distribution, 15 plateformes logistiques sur l'ensemble du territoire et 6 000 références produits, France Boissons est l'entreprise leader de la distribution de boissons et de services au sein du marché de la Consommation Hors Domicile (CHD). Ses 50 000 clients, dont 80% de Cafés-Hôtels-Restaurants (CHR), bénéficient d'une offre complète (vin, bière, café, eau, jus, softs et spiritueux), adaptée aux spécificités de chaque établissement et de leur région, et accessible 24h/7j sur son site Eazle-myfranceboissons.fr



Une offre de services est également proposée pour accompagner le développement économique des établissements, leur offrir une assistance technique experte des machines professionnelles, et optimiser les emballages et déchets générés (reprise du verre perdu, collecte des huiles et graisses alimentaires usagées...). Acteur responsable et engagé, France Boissons s'inscrit dans une trajectoire de neutralité carbone à l'horizon 2040 sur l'ensemble de sa chaîne de distribution. Filiale à 100% de HEINEKEN France, France Boissons compte 2 400 collaborateurs et son siège social se situe à Rueil-Malmaison. www.france-boissons.fr



Ateliers Nectoux

Depuis près d'un siècle, les Ateliers Nectoux s'affirment comme le spécialiste du Comptoir en Etain ; l'élément central au cœur de nos cafés et de nos bistrots. Grande spécialité française, le comptoir apparaît au XIXe siècle. Couramment surnommé « le Zinc », il est en réalité en étain, un matériau 100% naturel.

Le « Zinc » ; c'est l'élément matériel qui symbolise notre patrimoine immatériel. C'est notre Art de Vivre que le monde entier nous envie. En 1930, Marcel Nectoux ouvre son atelier rue de Charonne à Paris. Son savoir-faire est transmis de génération en génération. Son petit-fils Thierry passe le flambeau à Maxime Dethomas en 2019. Aujourd'hui les Ateliers Nectoux sont l'un des derniers artisans à exercer cette activité, en fournissant les clients historiques de l'entreprise : les bistrots, les brasseries, les restaurants et les hôtels de Paris, mais aussi la France entière et le reste du monde : Europe, Etats-Unis, Asie, Australie, Moyen Orient.

En 2009, les Ateliers Nectoux ont obtenu le label d'Etat « Entreprise du Patrimoine Vivant », accordé par le Ministère de l'Economie et des Finances pour reconnaître les savoir-faire artisanaux d'excellence. Cette reconnaissance a été sans cesse renouvelée depuis. Également labellisée « Entreprise Familiale Centenaire », les Ateliers Nectoux, basés à Dax depuis 2011, ont représenté les Landes et la Nouvelle Aquitaine à l'Exposition du Fabriqué en France organisée par la Présidence de la République au Palais de l'Elysée en juillet 2023. www.ateliers-nectoux.fr



Vins d'Alsace

Vitrine à ciel ouvert de tous les types de sols: Partout dans le monde, des terroirs magnifiques sont à l'origine de très grands vins. Ce qui est totalement unique, c'est que ces sols sont présents en Alsace! Sur une toute petite portion de vignoble d'environ 15 500 hectares. Ainsi, la plupart des communes viticoles sont établies sur quatre ou cinq formations différentes dans une juxtaposition de parcelles extrêmement restreintes. C'est dans ces infinies modulations que réside l'exceptionnelle diversité des Vins d'Alsace.

Respect de l'Homme et de la Nature : Le vignoble alsacien est aux mains de familles de producteurs, héritiers d'une histoire et d'une identité forte (parfois sur plus de 12 générations). L'Alsace est un vignoble à taille humaine avec des racines profondes et un ancrage à une terre précieuse. C'est pourquoi la conscience environnementale y est si profondément ancrée, ce qui en fait une région totalement pionnière en la matière, mais également de plus en plus impliquée avec l'arrivée d'une nouvelle génération audacieuse, fortement engagée dans la démarche initiée par leurs aînés.

Au Carrefour des Tendances ! Les repas se déstructurent, s'improvisent, se réinventent. Dans cette tendance plaisir/simplicité, le vin prend une tout autre place avec une recherche d'accessibilité, de fraîcheur, de légèreté...

Qui se traduit par une montée sensible des Vins Blancs, un goût affirmé pour les vins frais & secs, des envies de bulles... autrement dit, tout ce qui fait le cœur du savoir-faire du vignoble alsacien puisque 90% de sa production est dédiée aux Vins Blancs. www.vinsalsace.com

Paris vous aime Magazine/Paris Aéroport

Paris vous aime Magazine est le magazine de Paris Aéroport, offert aux passagers et diffusé dans l'ensemble des terminaux de Paris-Charles de Gaulle et Paris-Orly.

Paris vous aime Magazine est à la fois un city guide, proposant à chaque numéro une sélection de plus de 50 adresses - food, culture, lifestyle - et un news magazine s'attachant à partager les modes de vie, l'histoire, les coulisses, les personnalités et les lieux qui façonnent la capitale. Retrouvez le magazine en digital, en mode liseuse ou via des adresses additionnelles sur parisaeroport.fr et les bonnes adresses sur Mapstr.

Paris Aéroport est la marque qui signe les expériences offertes aux passagers du monde entier tout le long de leurs parcours dans les aéroports parisiens. Elle est animée par l'ambition d'offrir le meilleur de l'hospitalité et de l'accueil à la française, et empreinte de tout ce qui fait Paris, de son art de vivre à sa culture.



Organisation & partenariat
Benjamin Berline
Berline Communication
06 31 23 49 70

benjamin@gillespudlowski.com