



Le 9 octobre, fêtons nos bistrots avec Pudlo

Pudlo remet le couvert ! Après le succès de l'édition 2022, marquée par le sacre de 6 Lauréats et la naissance du guide Petit Pudlo des Bistrots, distribué et offert aux gourmets à travers toute la capitale, les Trophées Pudlo des Bistrots signeront leur grand retour le 9 octobre prochain à l'occasion du millésime 2023.

L'objectif de ce rendez-vous annuel, initié l'an passé, par Gilles Pudlowski, critique gastronomique toujours en mouvement ? Mettre en lumière l'excellence du bistrot parisien entre tradition et modernité, faire parler de ces lieux d'atmosphère, de ce patrimoine culinaire remarquable et cette ambiance si particulière que le monde entier nous envie.

Dans un contexte de disparition de nos comptoirs, menacés par l'essor de la restauration rapide, le succès de cuisines internationales ou encore le développement de chaînes standardisées - constat notamment dressé par Alain Fontaine et son Association Bistrots & Cafés de France œuvrant pour l'inscription de l'Art de Vivre de ces derniers au patrimoine immatériel français - Gilles Pudlowski, attaché à la préservation de cet « héritage capital », ne fera encore une fois pas les choses à moitié !

7 Lauréats, sélection de choix, guide offert à travers tout Paris, #monbistrotdujour relayé sur les réseaux sociaux, contenus exclusifs et autres surprises, rythmeront ce mois d'octobre afin de le faire rimer avec bistrot, convivialité et gourmandise.

7 Trophées pour 107 bistrots primés

Cheffe de l'année, Jeune Bistrotier, Art de Vivre, Hospitalité, Transmission... au sein d'une sélection globale récompensant les 107 meilleurs bistrots de Paris et avec l'objectif de valoriser toutes les facettes et la richesse du genre, ce sont, cette année, 7 Trophées qui seront décernés à 7 lauréats.

Gage d'excellence mais aussi vecteur de sens, chaque prix sera remis avec le concours d'un partenaire consacrant une thématique lui tenant à cœur.



- 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*



La sélection et le palmarès complet seront révélés le 9 octobre via une remise de prix à vivre en direct sur le compte Instagram de Gilles Pudlowski @gillespudlo et sur son blog www.gillespudlowski.com



Des partenaires engagés



Une initiative qui fédère! Avec une légitimité évidente, une palette de partenaires ayant à cœur de valoriser ce précieux pan de notre gastronomie, ces talents et ces lieux de convivialité façonnant depuis toujours le goût et l'âme de Paris, n'a pas manqué de s'associer avec ferveur à l'action menée par Pudlo.

Ainsi, le Marché de Rungis, premier marché du Monde de produits frais et premier représentant de la diversité et de la qualité des terroirs de France, Staub et ses cocottes en fonte, indispensables aux bons mets mijotés, incarnant les valeurs de générosité et de partage propres au bistrot, les Vins d'Alsace et leurs diversité de crus propice à toutes les occasions, sans oublier l'Association des Bistrots & Cafés de France militant activement pour l'inscription de l'Art de Vivre de nos comptoirs et cafés au patrimoine immatériel français.

France Boissons, partenaire de prédilection des professionnels en matière de distribution de boissons et de services au sein du marché de la CHD, les Ateliers Nectoux, orfèvres du comptoir en étain ou encore Paris Aéroport, accueillant dans la capitale les gourmands du monde entier, seront également parties prenantes d'une opération célébrant convivialité, hospitalité et art de vivre.



Un Petit Pudlo des Bistrots qui prend de l'embonpoint

Au cœur de l'événement, un guide pas comme les autres! Eclectique, ludique, accessible à tous, le Petit Pudlo des Bistrots, qui référençait, en 2022, 70 adresses triées sur le volet, s'épaissit, avec la même exigence, pour accueillir le gratin du bistrot parisien.

Institutions, nouveaux venus, zincs modernes, troquets de quartier, QG de copains... un joyeux tableau de la diversité du bistrot parigot et un recueil de savoir-vivre qui livrera cette année une sélection étoffée de 107 adresses à croquer sans modération.

Pas sympa Pudlo? Dans la continuité du modèle plébiscité en 2022, 140 pages pour un petit guide qui sera une nouvelle fois offert à tous, comme une invite à venir se faire fête tout en soutenant bistrots et restaurateurs de talent.

Ainsi afin de faire résonner l'événement aux 4 coins de la capitale, les gourmets pourront, dès le 10 octobre, récupérer gracieusement leur exemplaire à l'issue d'un repas dans l'une des 107 adresses primées. Pour les retardataires, une version en ligne sera à feuilleter et télécharger sur www.gillespudlowski.com

Encore un prétexte supplémentaire pour se rendre dans les meilleurs troquets de la capitale!



Gilles Pudlowski, amoureux des bistrots



Critique gastronomique, journaliste et créateur des guides qui portent son nom, Gilles Pudlowski, souvent désigné par le pseudonyme Pudlo, est depuis toujours un amoureux inconditionnel de notre gastronomie et des bistrots. Depuis le début de sa carrière, l'art de vivre, les plats savoureux et authentiques, l'histoire, la convivialité de nos comptoirs, résonnent de manière forte chez ce chroniqueur qui fréquente aussi bien les tables les plus prestigieuses de l'hexagone que les troquets de tout bords.

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 *estaminets*, *bons zincs*, *tavernes traditionnelles ou modernes* avec une passion indéfectible. Arpentant inlassablement les routes de France, pour dénicher chefs, jeunes talents de demain et artisans de nos terroirs, il livre chaque jour ses coups de cœur sur son blog et ses réseaux sociaux, apparaissant comme une référence de la scène gastronomique tricolore, mais également 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 ». 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 bistrotts, 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'Élysée 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.

