



Le 18 novembre, Pudlo fête les bistrots

Gloire à nos bistrots ! Comme chaque année, Pudlo remet le couvert et fait monter la mayo pour célébrer les rois de la blanquette, du ris de veau et de l'île flottante, les aubergistes de talent, l'esprit de nos comptoirs et récompenser cuisine de tradition et gratin du bistrot parisien.

Après le succès de l'édition 2023, marquée par le sacre du Moulin à Vent et un palmarès de 7 Lauréats incarnant tout le renouveau et la vitalité du genre, les Trophées Pudlo des Bistrots signent leur grand retour le 18 novembre prochain à l'occasion du millésime 2024/25.

L'objectif de ce rendez-vous annuel, initié et bonifié depuis 2022 par Gilles Pudlowski, véritable amoureux des zincs : 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, fermement attaché à la préservation de cette fierté française, n'a de cesse d'écumer tout l'escargot pour rechercher patrons méritants, institutions ressuscitées et perles d'aujourd'hui et de demain.

Qui succédera au Moulin à Vent, à Charleyne Valet du Cyrano ou à Nicolas Decatoire du Gavoroche... 7 Lauréats joueront de nouveau les vedettes au sein d'un casting intraitable des 150 meilleurs bistrots de la capitale à croquer dans le guide Petit Pudlo des Bistrots. Une ode au bon goût parisien se livrant à la fois sur les 150 comptoirs primés dans la foulée de la remise de prix mais faisant également son entrée en kiosques fin novembre pour un avant-goût de fête !

7 Trophées pour 150 bistrots primés

Cheffe de l'année, Jeune Bistrotier, Bistrot Canaille, Accueil & Convivialité... au sein d'une sélection globale des 150 meilleurs bistrots de Paris, 7 Trophées couronneront de nouveau 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 Tripiers de France du *Bistrot Canaille de l'Année*

Trophée Pudlo France Boissons du *Jeune Bistrotier de l'Année*

Trophée Pudlo Ateliers Nectoux de la *Transmission*

Trophée Pudlo Pernod Ricard de l'*Accueil et de la Convivialité*



La sélection et le palmarès complet seront révélés le 18 novembre via une remise de prix à vivre en direct sur le compte Instagram de Gilles Pudlowski (@gillespudlo)





7 partenaires engagés

Une initiative qui fédère ! Un écosystème de partenaires partageant ce même amour pour ce pan de notre gastronomie et ces lieux indissociables du goût et de l'âme de Paris, n'a pas manqué de s'associer avec ferveur à l'action menée par Pudlo, s'associant chacun un Trophée.

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 Produits Tripiers, piliers gourmands de la cuisine de bistrot et faisant un retour en force sans oublier l'Association 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 Pernod Ricard, acteur majeur des champagnes, des spiritueux et ambassadeur de la convivialité à la française, seront également aux premières loges d'une opération plaçant vivre-ensemble, générosité, gourmandise et art de vivre sur le devant de la scène.



Un Petit Pudlo des Bistrots qui prend de l'embonpoint

Au cœur de l'événement se trouve toujours un guide pas comme les autres ! Eclectique, ludique, pensé pour toutes les bourses, le Petit Pudlo des Bistrots, qui référençait 107 adresses triées sur le volet en 2023, continue de s'épaissir pour accueillir avec soin nouveautés, bon coûts et troquets de choix à découvrir et redécouvrir.

Institutions, nouveaux venus, zincs modernes, bistrots de quartier, QG de copains... ce recueil de savoir-vivre livrera de nouveau une sélection exigeante des 150 meilleurs bistrots parisiens à croquer sans modération.

Tiré cette année à 30 000 exemplaires, deux moyens s'offriront aux gourmets de Paris et d'ailleurs pour mettre la main sur cette petite bible du bistrot parigot.

- Dans la continuité du modèle plébiscité lors des 2 millésimes précédents, le guide continuera de se faire voir sur les meilleurs comptoirs et sera remis à l'issue d'un repas dans les 150 adresses primées. Mais attention il n'y en aura pas pour tout le monde !
- Fin novembre : le guide fera également son entrée en kiosques, sur Amazon et autres Relay au tarif imbattable de 9€90 (*un cadeau de fin d'année tout trouvé pour tous les mordus d'œuf mayo, de steaks au poivre et de profiteroles*).

Gilles Pudlowski, amoureux des bistrots



Critique gastronomique, journaliste et créateur des guides qui portent son nom, Gilles Pudlowski – alias 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. Au fil de ses nombreux guides, il n'a eu de cesse de promouvoir estaminets, bons zincs et le goût de la tradition avec une passion indéfectible. Il livre chaque jour ses coups de cœur sur son blog et ses réseaux sociaux, apparaissant comme une référence de la scène gastronomique nationale et des bistrots.

Qui leur succédera ?

BISTROT DE L'ANNÉE
Lauréat 2023



Au Moulin à Vent
20, rue des Fossés Saint Bernard, Paris 5^e

CHEFFE DE L'ANNÉE
Lauréat 2023



Le Cyrano
3, rue Biot, Paris 17^e

ART DE VIVRE & TRADITION
Lauréat 2023



Le Gavroche
19, rue Saint-Marc, Paris 2^e

JEUNES BISTROTIERS
Lauréat 2023



Paul Chêne Cherche-Midi
79, rue du Cherche-Midi, Paris 6^e

BISTROT CRÉATIF
Lauréat 2023



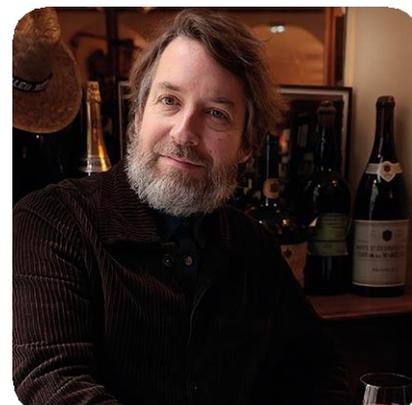
Hectar
41, rue Catherine de la
Rochefoucauld, Paris 9^e

TROPHÉE DE LA TRANSMISSION
Lauréat 2023



La Bonne Franquette
2, rue des Saules, Paris 18^e

TROPHÉE DE L'HOSPITALITÉ
Lauréat 2023



Chez Georges
1, rue du Mail, Paris 2^e



Les Partenaires des Trophées Pudlo des Bistrot

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 Bistrot & Cafés de France

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrot 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 bistrot 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 bistrot 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



Les Produits Tripiers

Longtemps délaissés, les produits tripiers font un retour en force dans nos assiettes. Source de protéines, de fer et de vitamines, ces morceaux de viande issus des abats (foie, rognons, cœur, etc.) offrent une palette de saveurs uniques et authentiques. Economiques et accessibles à tous les budgets, originaux et raffinés mais aussi écologiques car permettant de valoriser toutes les parties de l'animal et de limiter le gaspillage alimentaire, ils constituent depuis toujours une partie intégrante de notre gastronomie et de la cuisine de bistrot. Poêlés, braisés, en terrines, en pâtés... les produits tripiers s'adaptent à tous les goûts et offrent des possibilités infinies en matière de préparations. Un véritable patrimoine culinaire à redécouvrir et à mettre en valeur. Pour en savoir plus : www.produitstripiers.com



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 bistrot. 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 bistrot, 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



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. Depuis 50 ans, STAUB accompagne les Chef(fe)s d'aujourd'hui et de demain, et a su trouver son ancrage chez ces bistrot, au côté des hommes et des femmes qui les font vivre et les réinventent au quotidien. www.zwilling.com/fr/staub

Pernod Ricard

Pernod Ricard France est leader sur le marché français des vins et spiritueux. Filiale historique du Groupe et marché pilote de la management entity Europe du Sud, Pernod Ricard France s'appuie sur l'expertise de ses équipes réparties entre son siège à Marseille, ses cinq sites de production et ses six directions régionales.

Pernod Ricard France se distingue par un prestigieux portefeuille de 80 marques françaises et internationales. Leader incontesté sur le segment de l'apéritif, Pernod Ricard France est également un acteur majeur du marché des champagnes et de l'univers prestige.

La responsabilité sociétale d'entreprise est au cœur de la stratégie et de l'ADN de Pernod Ricard France. Sa mission, en ligne avec celle du Groupe Pernod Ricard, est d'assurer la croissance à long terme de ses marques, dans le respect des individus et de l'environnement, tout en permettant à ses collaboratrices et à ses collaborateurs d'être les ambassadeurs de sa culture de la convivialité, porteuse de sens, inclusive et responsable. Pour en savoir plus : www.pernod-ricard.com/fr/rse

Partenaires Médias



P
hr



Organisation & partenariat :
Benjamin Berline
Pudlo – Les Pieds dans le Plat
06 31 23 49 70
benjamin@gillespudlowski.com