



Le 7 décembre, Pudlo fête les bistrots

Millésime après millésime, c'est devenu **le rendez-vous de référence** des amoureux du zinc, un baromètre attendu et scruté par tous les amateurs de nappes à carreaux, de cuisine de tradition, et d'**adresses authentiques**. Gloire à nos bistrots ! Les **Trophées Pudlo des Bistrots** signent leur grand retour le **7 décembre prochain** pour célébrer **nos bistrots, leurs talents**, les as de nos comptoirs, les aubergistes qui font Paris, les classiques comme on les aime mais aussi **un art de vivre à la française** que le monde entier nous envie.

Docteur ès bistrots et infatigable dénicheur de talents, **Gilles Pudlowski** remet le couvert et fait monter la mayo pour mettre en tête d'affiche les rois de l'œuf mayo et du pâté en croûte, les artistes du bourguignon et de la blanquette, les princes de l'île flottante et du baba au rhum. Qui succédera à **Casimir** (10^e) à la **Grille Montorgueil** (2^e), au **Moulin à Vent** (5^e) ou au **Paris XVI**, (16^e)

tous couronnés de la palme d'or du Bistrot de l'Année depuis le lancement des réjouissances en 2022 ? Réponse le 7 décembre prochain avec **8 grands lauréats** et une **remise de prix à vivre en direct** sur le compte Instagram de Gilles Pudlowski (@gillespudlo).

Canaille ou créatif, chic ou popu', centenaire ou nouveau venu... gourmand portrait de la vitalité et du **renouveau permanent du genre bistrot**, ces lauriers à « la sauce » Pudlo donneront encore une fois l'embarras du choix aux bonvivants pour trouver leur futur repaire de cœur. Avec **8 Trophées**, ce millésime 2027 sera encore marqué par la révélation d'un **palmarès pluriel** qui, avec l'excellence culinaire comme fil rouge, mettra aussi l'accent sur le goût des autres, les maisons incarnées, le sens de l'accueil et de la transmission, comme autant de piliers essentiels de l'**esprit bistrot**.

Le Petit Pudlo des Bistrots 2027

Et évidemment quand on parle de troquet, les traditions ont la vie dure ! Fidèle au poste dès la **mi-décembre** dans tous les kiosques et Relays de France et de Navarre, le **guide Petit Pudlo des Bistrots** jouera à nouveau les cadeaux parfaits pour tous les épicuriens et mordus d'œufs mayo. Prenant volontiers quelques kilos, il a fait le plein de nouveautés avec une **sélection des 200 meilleurs bistrots parisiens** conviant également estaminets, winstubs et bouchons lyonnais.

8 Trophées pour 8 Lauréats

Bistrot, Cheffe ou Patron de l'Année, Créatif, Canaille ou Accueil de l'Année... remis avec le concours d'un partenaire engagé, **8 Trophées** distingueront autant de lauréats, incarnant chacun à leur manière **une facette de l'esprit bistrot** et la vitalité **de nos comptoirs**.



Trophée Pudlo **Rungis** du Bistrot de l'Année
Trophée Pudlo **Staub** de la Cheffe de l'Année
Trophée Pudlo **Bistrots & Cafés en France** Art de Vivre & Tradition
Trophée Pudlo **La Vieille Prune** du Patron de l'Année
Trophée Pudlo **Tripriers de France** du Bistrot Canaille de l'Année
Trophée Pudlo **Noilly Prat** du Bistrot Créatif de l'Année
Trophée Pudlo **Ateliers Nectoux** de la Transmission
Trophée Pudlo de l'**Accueil de l'Année**



Qui leur succédera ?



Casimir (10^e)
2026



La Grille Montorgueil (2^e)
2024/25



Au Moulin à Vent (5^e)
2023



Paris Seize (16^e)
2022

7 partenaires engagés



Les bistrots et leur convivialité ? Une initiative qui fédère comme une belle planche et un verre autour du zinc ! Décernant chacun un Trophée, un **écosystème de partenaires** partageant le même amour pour ce pan de notre gastronomie et ces lieux indissociables de l'âme de Paris, s'associe une nouvelle fois à l'action menée par Pudlo et à cette **célébration de ces ambassades du bon-vivre et du goût français**.

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 française et faisant un éclatant retour en force sans oublier les **Ateliers Nectoux**, orfèvres du comptoir en étain et l'**Association Bistrots & Cafés en France** qui après avoir obtenu la reconnaissance au patrimoine immatériel français, milite activement pour emmener nos bistrots au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Mais bien manger, c'est aussi bien boire ! La **Maison Noilly Prat**, vermouth façonné depuis 200 ans entre vignobles et marées à Marseillan, la **Vieille Prune de Souillac**, eau-de-vie iconique qui fait depuis 120 ans le trait d'union entre la France des bistrots et celle de la haute gastronomie, seront également aux premières loges d'une opération plaçant générosité, gourmandise et art de vivre sur le devant de la scène.

la vieille prune



COMPTOIRS EN ÉTAIN
ATELIERS NECTOUX
DEPUIS 1980

Une mission capitale



Depuis son lancement en 2022, l'objectif de ce rendez-vous initié par Gilles Pudlowski demeure le même : faire parler de ce patrimoine culinaire remarquable, de ces patrons, hommes et femmes, qui ont le goût des autres mais aussi **du rôle sociétal de nos bistrots**, lieux de convivialité qui font l'âme de nos villes et de nos campagnes et qui ont le don de réunir toutes les classes sociales autour du zinc.

Une mission d'intérêt public et une démarche qui rejoint celle d'**Alain Fontaine et son Association Bistrots & Cafés en France**, qui après avoir obtenu une première victoire avec l'inscription de l'art de vivre de nos bistrots et cafés au patrimoine immatériel français en 2024, continuent d'œuvrer sans relâche pour une reconnaissance au **patrimoine mondial de l'UNESCO**. Aux côtés de Pudlo, ils remettront une nouvelle fois le Trophée dédié à **l'Art de Vivre à la Tradition**. Pour en savoir plus et soutenir leur action, cela se passe se passe ici : <https://www.bistrotsetcafesdefrance.org>



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 en France

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés en 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



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 : <https://tripierdefrance.fr>



Maison Louis Roque - La Vieille Prune de Souillac

Fondée en 1905 à Souillac, au cœur du Lot, la **Maison Louis Roque** cultive depuis plus d'un siècle l'art de l'assemblage d'**eaux-de-vie** et de **liqueurs**. Au cœur de son histoire, la Vieille Prune de Souillac demeure la signature de la Maison. Fruit d'un **assemblage singulier** de différentes variétés de prunes dans des proportions secrètes, elle est vieillie dans nos chais dans de très anciens fûts de chêne. Iconique, authentique et indémodable, cette eau-de-vie fait le trait d'union entre la France des bistrots et celle de la haute gastronomie. Elle est aujourd'hui disponible dans différentes réserves et vieillissements distincts.

Depuis 120 ans, La Maison Louis Roque est fidèle à cette recette mais aussi à celles des **apéritifs et liqueurs historiques**. Certaines ont été remises au goût du jour comme le Vermouth, le Pastis, ou encore le Green, une liqueur de menthe fraîche et peu sucrée, puisée dans les carnets de Louis Roque. Une même exigence guide chacune de ses créations : la sélection des ingrédients, la précision des assemblages et la recherche constante du **goût juste**.

<https://maisonlouisroque.com>





Maison Noilly-Prat

Depuis plus de 200 ans, le **vermouth NOILLY PRAT** est façonné par la mer en restant fidèle à la méthode d'élaboration créée par Joseph Noilly. Entouré des **vignobles voisins** autour de Marseillan et surplombant les parcs à huîtres de l'Étang de Thau, Noilly Prat Original Dry est façonné en respectant la **recette secrète** à base de vins blancs assemblés avec 20 herbes et épices sélectionnées à travers le monde.

Le procédé de **vieillessement unique**, à l'extérieur, ainsi que le **savoir-faire** du Maître de Chai garantissent que le goût de Noilly Prat Original Dry est préservé de génération en génération. Connue et appréciée pareillement des barmen et des chefs, la collection unique comprend également **Noilly Prat Ambré** et **Noilly Prat Rouge**. La Maison Noilly Prat est ouverte tous les jours de l'année pour découvrir ce savoir-faire, explorer ces **chais centenaires** et apprécier tous les rituels de service. www.noillyprat.com

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'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 bistrots, au côté des hommes et des femmes qui les font vivre et les réinventent au quotidien. www.zwilling.com/fr/staub



Partenaires Médias

