



Les Trophées Pudlo de retour le 8 décembre

Depuis 2022, c'est devenu le **rendez-vous de référence** et le baromètre scruté par tous les amateurs de nappes à carreaux, de cuisine de tradition, d'aubergistes de caractère et d'adresses authentiques. **Les Trophées Pudlo des Bistrots** signeront leur grand retour **le 8 décembre prochain** pour une ode renouvelée à nos bistrots et à leurs talents, à Paris, à la France, à ce registre culinaire et à ces ambassades du bon vivre qui ne cessent de prouver leur modernité.

Amoureux inconditionnel de nos bistrots, **Gilles Pudlowski** remet le couvert et fait monter la mayo pour célébrer les rois de la blanquette, du ris de veau et de l'île flottante et mettre sur le devant de la scène les **meilleurs représentants** du genre et cette **fierté française que le monde entier nous envie**.



Après les couronnements du **Paris XVI**, du **Moulin à Vent** et de la **Grille Montorgueil** – dernier champion en date – ce millésime 2026, toujours synonyme d'**excellence culinaire** et attendu de pied ferme par les épicuriens, sera marqué par la révélation d'un **palmarès de 8 Lauréats**, qui aux côtés des prix du **Bistrot et la Cheffe de l'Année**, célébrera les **valeurs d'accueil, d'entreprenariat, de transmission et le goût des autres**.

Qui succédera à la Grille Montorgueil, au Guersant, à Quedubon, à Romain et Robert Vidal au Sully ou encore à Anne-Cécile Faye au Sancerre... Réponse le **8 décembre prochain** avec une **remise de prix à vivre en direct** sur le compte Instagram de Gilles Pudlowski ([@gillespudlo](https://www.instagram.com/gillespudlo)).



Le Petit Pudlo des Bistrots 2026

Dans la foulée de son arrivée remarquée en 2024 dans **tous les kiosques de France**, cette nouvelle édition sera également l'occasion pour le **Petit Pudlo des Bistrots** de reprendre du service. Cette petite bible du zinc continuera de prendre de l'embonpoint avec une **édition revue et enrichie**, disponible en kiosque, relays et en ligne à la suite de l'annonce du palmarès **début décembre**.

Cadeau idéal pour les mordus de troquets et de bonne chère, éloge du zinc et de la cuisine de tradition et toujours, sans supplément à 9€90 à l'ardoise, ce recueil gourmand référencera **200 adresses** et s'aventurera pour **la première fois en Province**, en conviant estaminets, wins-tubs, bouchons lyonnais et autres cousins gourmands aux côtés du **gratin du bistrot parisien**.



8 Trophées pour 8 Lauréats

Bistrot & Cheffe de l'année, Jeune Bistrotier, Accueil & Convivialité... au sein d'une sélection minutieuse des **200 meilleurs bistrots de France**, **8 Trophées** distingueront cette année **8 lauréats**.

Gage d'excellence mais aussi vecteur de sens, chaque prix sera remis avec le concours d'un **partenaire** consacrant une **facette de l'esprit bistrot** et une thématique qui lui est chère.



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 **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*
Trophée Pudlo de l'*Ouverture de l'Année*





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 et de la France, continuera de s'associer avec ferveur à l'action menée par Pudlo, **décernant 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 en France** qui après avoir obtenu une première reconnaissance au patrimoine immatériel français, milite désormais activement pour la reconnaissance de l'Art de Vivre de nos comptoirs et cafés au patrimoine mondial de l'UNESCO.

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.



Une mission capitale



Depuis son lancement en 2022, l'objectif de ce rendez-vous initié par **Gilles Pudlowski** avec le soutien d'acteurs phares de l'**écosystème bistrotier** 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 publique 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'oeuvrer 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>



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 2024



La Grille Montorgueil
50, rue Montorgueil, Paris 2^e

CHEFFE DE L'ANNÉE Lauréate 2024



Aux Lyonnais
32 rue Saint-Marc, Paris 2^e

TROPHÉE DE L'ACCUEIL ET LA CONVIVIALITÉ Lauréat 2024



Le Sancerre Rive Gauche
22, av. Rapp, Paris 7^e

JEUNES BISTROTIERES Lauréats 2024



Le Guersant
30, bd Gouvion-Saint-Cyr, Paris 17^e

BISTROT CANAILLE Lauréat 2024



Quedubon
22 rue du Plateau, Paris 19^e

TROPHÉE DE LA TRANSMISSION Lauréat 2024



Le Sully
6, bd Henri IV, Paris 4^e

ART DE VIVRE & TRADITION Lauréat 2024



Le Chantefable
93, av. Gambetta, Paris 20^e



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://trichierdefrance.fr>



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



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



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

