



8 Trophées pour le cru 2026

A l'occasion de la 4^e édition des **Trophées Pudlo des Bistrots**, boussole et **rendez-vous de référence** scruté par tous les amateurs de bistrots et de nappes à carreaux, **Gilles Pudlowski** célèbre de nouveau les rois de l'oeuf mayo, **les champions du zinc**, les ambassades du bon vivre et ces **emblèmes de notre gastronomie**, fierté française que le monde entier nous envie. Il dévoile ce lundi 8 décembre un **palmarès pluriel** et **attendu** incarnant tout le renouveau, la vitalité et **les multiples facettes de l'esprit bistrot**.

Bistrot de l'Année, Cheffe, Ouverture, Jeunes Bistrotiers... **8 Trophées** distinguent autant d'**adresses de choix** à découvrir sans tarder, brillant sur le terrain **de la gourmandise et de l'excellence culinaire** mais également porteuses de **valeurs** comme le goût d'entreprendre, l'accueil, la convivialité et le sens des traditions.

Dans le sillon du Paris Seize, du Moulin à Vent et de la Grille Montorgueil, **Casimir** (10^e) est sacré Bistrot de l'année 2026 alors que **Pauline Nicolas** s'impose dans la catégorie féminine chez Phébé (17^e). Aux côtés de la **Belle Maison** à Montmartre, un **bistrot en province** tire pour la première fois son épingle du jeu (**Au Coin des Pucelles** à Strasbourg).

Un **podium de 9 lauréats** (page 2) complété d'une sélection **des 200 bistrots les plus authentiques de Paris** et de **40 coups de cœur partout en France** à découvrir dans le cru 2026 d'un **guide événement** : le **Petit Pudlo des Bistrots** disponible en kiosque dès le 12 décembre.

Pour remettre ses lauriers, Pudlo s'est entouré d'un **écosystème de partenaires** partageant son goût du zinc et remettant chacun un trophée

Trophée Pudlo **Rungis** du *Bistrot de l'Année*

Trophée Pudlo **Staub** de la *Cheffe de l'Année*

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

Trophées Pudlo **Champagne Pommery** de l'*Ouverture de l'Année*

Trophée Pudlo **Ateliers Nectoux** de la *Transmission*

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

Trophée Pudlo **Bistrots & Cafés de France** Art de Vivre & Tradition

Trophée Pudlo **Tripiers de France** du *Bistrot Canaille de l'Année*

La liste complète des **Lauréats en page 2**

Un guide pour tous les amoureux des bistrots

Le Pudlo nouveau est arrivé ! Vadrouillant dans tout l'Escargot et au delà, le **Petit Pudlo des Bistrots** s'est refait une beauté et a pris quelques kilos avec une flopée **de découvertes et de nouveautés**. Au menu de ce **cru 2026** prêt à vous faire saliver **en mots et en images** ? Une sélection de **200 bistrots fétiches à Paris**, une grande table d'estaminets et de bouchons lyonnais et un supplément de **contenus inédits** (lexique, petite histoire du bistrot, carte des établissements)

Un manuel épicurien qui reste fidèle à son **rapport qualité prix en or** (9€90 pour 262 pages) et se présente comme **le cadeau de fin d'année tout trouvé** pour tous les mordus de cuisine française et de bons bistrots.

2 options pour se le procurer :

1 En kiosques et dans le réseau Relays **partout en France** dès le **vendredi 12 décembre**

2 En ligne - à commander directement sur le blog de Pudlo - www.gillespudlowski.com



BISTROT DE L'ANNÉE 🌿 **Casimir** 🌿



Nouvelle ère chez Casimir ! L'ex rade de Thierry Breton s'offre une **seconde jeunesse** dans le giron de **Pierre Mouquet**, aubergiste virevoltant et d'**Eduardo Gonzalez**, as des fourneaux, duo déjà derrière Bonvivant dans le 5^e. Ouverture sans trêve, cave de premier plan, **terrasse providentielle**, le binôme fait des étincelles dans ce **troquet de caractère** baigné d'un **charme villageois** à quelques pas de la **Gare du Nord**. Avec un implacable sens du produit et une jolie dose de **créativité**, Eduardo détourne et réinvente les **classiques bistrotièrs** avec **malice**. La preuve avec le vitello tonnato revu à coups de cochon du Perche rôti, les œufs mayo relevés de poutargue, le tendre pavé de veau basque sauce poivre, l'épatant boeuf Wellington et la renversante tarte chocolat. Un **brillant renouveau** !

Casimir • 6, rue de Belzunce, Paris 10^e • M° Gare du Nord, Poissonnière



CHEFFE DE L'ANNÉE 🌿 **Pauline Nicolas** 🌿

Joyau retrouvé par **Stéphane Manigold** près de la Porte de Champerret, ce **troquet centenaire** avec céramiques 1900 et beau comptoir aux motifs romains révèle tout le **talent** de la vive **Pauline Nicolas**. Portée par un balancement subtil entre **tradition et novation**, elle multiplie **les belles idées** sur un mode bistrotier **chic et moderne**, imprimant sa patte délicate en des mets pleins **d'esprit et de saveurs**, revoyant les recettes de toujours avec justesse et un soupçon d'inventivité. Les œufs mayo à la moutarde de Meaux, la hampe de bœuf avec sauce échalote ou la caressante joue de bœuf à la bourguignonne témoignent d'un **doigté rare**, comme la bouleversante crème brûlée au chocolat, signe que la magicienne des lieux excelle aussi **côté sucré**. Un écrin de charme pour une **cheffe hors pair**.

Phébé - Chez la Vieille • 190, rue de Courcelles, Paris 17^e • M° Pereire



JEUNES BISTROTIERS 🌿 **Capsule** 🌿

FRANCE BOISSONS
●●●



Un **bistrot très gastro** n'oubliant pas son rôle de **rade de quartier**, voilà la réussite de Florian Woelflinger, Pierre Thomas et Mickaël Falotte qui ont fait sortir de terre un **troquet neuf et frais** en lieu et place d'une brasserie éteinte. Le **comptoir** accueille du petit déjeuner au dernier verre alors que la terrasse filante et le **cadre rétro-contemporain** mettent à l'aise. Le trio fait ici rimer **cuisine bistrannique enlevée**, vins pleins de fraîcheur et un **superbe rapport qualité-prix** au déjeuner. Le malicieux Mickaël triomphe avec les croustillantes ravioles de langoustine aux saveurs d'Asie, la fondante échine de cochon confite et sauce marchand de vin à l'estragon suivis d'**exquis desserts** dont le **monumental paris-brest** dit « Capsule » avec praliné croustillant. Une **capsule de bonheur** !

Capsule • 2, rue Cassini, Paris 14^e • M° Saint-Jacques

ART DE VIVRE & TRADITION 🌿 **Le Verre à Vin** 🌿

FRANCE **BOISSONS**
●●●



Un **QG d'amis**, un caviste, un **bistrot heureux**, un **théâtre gourmand**: c'est tout cela « le Verre à Vin ». Près de la gare de Lyon, **Christophe Chenal** y reçoit en seigneur, façon tavernier à l'ancienne, le bon mot à fleur de lèvres, épaulé par son complice de salle **Rémy Demulder**. Les clins d'œil au cinoche des années 60/70 et les tablées animées encerclent le **beau comptoir** en cuivre où l'on s'accoude pour **papoter avec le taulier** et siffler les trouvailles d'une cave débordant de **pépites dans tous les vignobles**. Puis sonne l'heure de se frotter aux glorieux **classiques du menu-carte** dont l'œuf mayo couronné de jambon Prince de Paris, le fringant tartare de bœuf, le saucisson chaud pistaché comme chez les Gones et le millefeuille vanille à se poulécher. Un Verre à Vin qui met du **baume au cœur**.

Le Verre à Vin - 215, rue de Bercy, Paris 12^e - M^o Gare de Lyon



ACCUEIL & CONVIVIALITÉ 🌿 **P'tit Bon** 🌿

Ils ont **54 ans à deux**, incarnent la modestie par excellence, conjuguent savoir-faire et simplicité dans leur **bistrot de copains** qui ne se prend pas au sérieux et où plane l'impression rare d'être **comme à la maison**. **Maxence Arlettaz** et **Camille Spitale** se sont lancés à leur compte et mettent tout leur cœur dans un **répertoire bistrot d'excellent niveau**. Débouchant les **jolis crus** à tire lorigot, Camille s'active en salle alors que Maxence bichonne avec doigté **l'ardoise du moment**, livrant par exemple une merveille de pâté en croûte, un œuf mayo de compétition, un exquis bourguignon sans oublier les bonnes grâces d'une **formule déjeuner exemplaire**. Les conclusions se révèlent du même bon tonneau avec ce superbe chou craquelin mêlant vanille de Madagascar et pistache d'Iran. **Un grand bon !**

P'tit Bon - 113, rue du Faubourg Poissonnière, Paris 9^e - M^o Poissonnière



BISTROT CANAILLE 🌿 **L'Opportun** 🌿



Un **repaire de copains** d'hier et de toujours, un **bouchon lyonnais** mais à la parisienne, il y a tout cela à l'Opportun, la belle et bonne table la plus proche de la **gare Montparnasse**. Une histoire de famille écrite depuis trois décennies par la **tribu Alzérat**. « Beaujolothérapeute » en chef, Papa **Serge**, continue de soigner toutes les soifs alors que **Morgane** prend la relève aux fourneaux. La **tradition du pays des gones** est ici en majesté avec le « mezzé lyonnais » et ses salades variées ou la rituelle quenelle sauce Nantua. Amoureux du **cinquième quartier**, père et fille encanaillent leur monde sans se faire prier avec **l'impérial tablier de sapeur** ou la royale tête de veau, prolongés par des **douceurs de choix** dont les fabuleux oeufs en neige aux pralines roses. Un Opportun au cœur large !

L'Opportun - 62, bd Edgar Quinet, Paris 14^e - M^o Edgar Quinet, Montparnasse

OUVERTURE DE L'ANNÉE 🌿 La Belle Maison 🌿



Événement montmartrois, sortie de terre au début de l'été, cette Belle Maison a tout pour plaire. Accueil en continu, terrasse prodigue aux beaux jours, **salle chic et intime** où trône un **superbe Nectoux** concourent à la fois à en faire un **QG d'atmosphère** et un précieux **rade de quartier** sur la Butte. En cuisine, **Guillaume Henry** affiche sa maîtrise du sujet avec **des mets de tradition ré-enchantés** tout en finesse et légèreté. Les escargots sauvages persillés, le délicat pâté en croûte, les œufs mayo joliment citronnés entament **un récital fourmillant d'idées** avant le tartare de boeuf assaisonné à la demande, le grand numéro du steak au poivre flam-bé avec **prestance en salle** et une admirable mousse au chocolat et fleur de sel. Une demeure, qui bien que née de la dernière pluie, **respire le Paris d'antan**.

La Belle Maison - 88, rue Lepic, Paris 18^e - M^o Abbesses

ex-aequo



OUVERTURE DE L'ANNÉE 🌿 Au Coin des Pucelles 🌿

Près de la cathédrale de Strasbourg, le mythique « Coin des Pucelles » revit et prend un nouveau départ sous la houlette d'**Alexis Albrecht**, le maestro étoilé du Vieux Couvent de Rhinau. Derrière la façade et l'enseigne à laquelle un étudiant facétieux retira jadis un « i », la gaité se fait contagieuse dans cette **wins-tub** intimiste et millésimée **1947** conservant le cachet de l'ancien avec ses **banquettes en bois**. Au piano, Anthony Girard compose un répertoire mêlant **classiques bourgeois et alsaciens** avec adresse. Illustration avec les splendides quenelles de brochet du Rhin et sauce riesling, la bouchée à la reine avec feuilleté pur beurre qui s'accompagnent d'un **choix de vins éclectique** mais n'oubliant pas **la région**. En issue, la crème caramel à la reine des prés emporte tous les suffrages.

Au Coin des Pucelles - 12, rue des Pucelles, 67000 Strasbourg



TROPHÉE DE LA TRANSMISSION 🌿 William Hilal & Christian Etchebest 🌿

COMPTOIRS EN ÉTAIN
ATELIERS NECTOUX
DEPUIS 1930



La magie de la **transmission** guide bien sûr nombre d'histoires de famille. Mais elle peut aussi briller d'un **patron à l'autre**. C'est le cas avec le **remarquable passage de flambeau** livré rue de l'Ouest où **Christian Etchebest** a remis les clés de sa cantine historique à **William Hilal**, son ex lieutenant ici-même pendant trois ans. Ce dernier, bûcheur né, natif du Liban, revient avec ferveur aux bons fondamentaux. Prolongeant l'esprit d'un **vrai bistrot de quartier** et les **malices basques** de l'ardoise (oreilles de cochon grillées, couteaux à la plancha) il impose aussi **la touche délicate** héritée de ses **expériences étoilées**. Le quasi de veau flirtant avec les aubergines fumées, l'onglet de boeuf sauce vin rouge puis, côté sucré, un pain perdu à tomber par terre signent autant de **réussites**. Une **cantine en or** !

La Cantine du Troquet par William - 101, rue de l'Ouest, Paris 14^e - M^o Pernety, Gaîté



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



Champagne Pommery

À Reims, le Domaine Pommery offre une plongée unique dans l'univers du champagne. Fondée en 1836, la Maison s'impose grâce à l'audace de Madame Pommery, pionnière qui marque son époque. En 1874, elle crée le tout premier Brut, une révolution devenue symbole d'élégance et de modernité. Acteur majeur de l'excellence champenoise, Pommery est « Société à Mission » et "Entreprise du Patrimoine Vivant".



Fidèle à l'esprit visionnaire de sa fondatrice, la Maison soutient la création contemporaine et préserve un héritage où savoir-faire et innovation se rencontrent. Chaque année, elle signe des cuvées d'exception. Parmi elles, la cuvée phare Pommery Brut Royal, un champagne à déguster lors d'instant de partage.

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

