



Fêtons nos bistrots avec Pudlo !



Un nouveau RDV annuel et bistrotier ? C'est la volonté de **Gilles Pudlowski**, soutenu par un ensemble de **partenaires engagés** et attachés comme lui à ce précieux pan de notre gastronomie.



L'objectif des **Trophées Pudlo des Bistrots** : fêter nos zincs et comptoirs avec le printemps, célébrer **l'excellence du bistrot** entre tradition et modernité, mettre chaque année un coup de projecteur sur ces lieux d'atmosphère, leur convivialité, leurs **talents** et ce patrimoine culinaire remarquable.



Avec Paris comme point départ, cette édition 2022 est marquée par la naissance d'un **Petit Pudlo des Bistrots**, guide physique et numérique, nouveau format *offert à tous* mais également la remise de **6 Trophées pour 6 Lauréats** en association avec les différents partenaires de l'événement.



Trophée Pudlo **Rungis** du *Bistrot de l'Année* Trophée Pudlo **Staub** de la *Cheffe de l'Année* Trophée Pudlo **Vignobles & Signatures** pour la *Transmission* Trophée Pudlo **Région Île-de-France** du *Jeune Talent de l'Année* Trophée Pudlo **Bistrots & Cafés de France** *Art de Vivre & Tradition* Trophée Pudlo **KNS Lease** du *Jeune Bistrotier de l'Année*



Les 6 Lauréats de l'édition 2022

Bistrot de l'année : **Le Paris Seize**



Outre une partition frappée du sceau de l'évidence classée **RUNGIS** orchestrée avec brio par le jeune Kenzie Bonaventure, Gilles Pudlowski salue ici une **véritable volonté de retour au bistrot**. Collectionneurs de lieux de caractère, les **frères Dumant** tenaient depuis belle lurette cette table années 50 jouant la trattoria populaire. Jugeant qu'il y avait trop de confrères italiens dans la capitale, ils ont changé leur fu-sil d'épaule et replacé cette belle adresse vintage sur la voie du bistrot et de **l'excellence de la cuisine parisienne**.

Au service, officie le bonhomme **Frédéric Prud'homme**, présent depuis un quart de siècle, veillant sur les lieux avec civilité. Le cadre, comme toujours chez les Dumant, joue l'**auberge d'autrefois**, avec banquettes de moleskine, plafond stylisé, boiseries patinées, toiles sportives Art déco et carte rédigée à l'ancienne.

Ce qui vous attend là ? Une **ode à la tradition** et aux classiques du bistrot parisien. Le tout à grand renfort de produits locaux et de saison auxquels les Dumant accordent un soin particulier. On raffole de la superbe terrine de campagne, des escargots en coquilles persillés, du rituel œuf mayo, du ris de veau aux morilles ou encore des saint-Jacques au beurre blanc.



Comme la magistrale île flottante, modèle du genre, et un **choix de vin remarquable** dont Jérôme Dumant a le secret. **Un bistrot comme un renouveau !**

Le Paris Seize, 18 rue des Belles Feuilles 75016 Paris

Les 6 Lauréats de l'édition 2022



Cheffe de l'année : **Kelly Jolivet**



Kelly Jolivet - Restaurant Benoit © MR

Benoit, 20 rue Saint Martin 75004 Paris

Dans les bistrots comme partout, Pudlo en a la conviction : **les femmes font un retour éclatant**. Alain Ducasse en est un artisan de premier plan et promeut avec sagacité une nouvelle génération de jeunes cheffes talentueuses au sein de ses différentes adresses emblématiques. C'est le cas au **Benoit**, ce lieu hors pair, ouvert tous les jours, sis à deux pas de l'hôtel de ville de Paris.

Dans ce « vieux » bistrot, le seul étoilé de la capitale, officie une toute jeune fille : **Kelly Jolivet**, savoyarde de **29 ans** qui a fait toute sa fraîche carrière au sein du groupe Ducasse. Elle fut commise au Louis XV à Monaco, cheffe formatrice à l'École Ducasse à Meudon, enfin sous-chef sur le bateau du maestro AD, Ducasse sur Seine.

Kelly a pris ici la succession de l'expérimentée Fabienne Eymard avec allant. Elle se fonde à merveille dans l'univers de ce glorieux bis-trot, perpétuant avec **finesse et savoir-faire** les classiques maison et revisitant la **tradition avec goût et passion**. Sa palette de hors-d'œuvre livre un bel exemple de son talent : langue Lucullus, pâté en croûte de volaille, ballotine de canard, sans oublier le sublime cassoulet et les fins desserts de la demeure. Une nouvelle cheffe et un **nouvel élan pour Benoit**.



Trophée de la Transmission : **Gilles & Marius Bénard**



Dans la **famille Bénard** , on demande le fils. Et c'est bien Marius, fils de Gilles Bénard, qu'on connut jadis chez Quedubon, près des Buttes-Chaumont, et chez Ramulaud, à deux pas de la place de la Nation, qui officie dans ce Beaucé de belle venue.

La magie de la transmission a opéré chez cet enfant de la balle, baignant dès son plus jeune âge dans l'ambiance et les saveurs authentiques des restaurants paternels. Le père Gilles lui a légué le goût des produits de qualité, la **passion de la cuisine de tradition**, des beaux flacons et de **l'art de recevoir**. S'ajoute chez Marius, que se destinait un temps à devenir boucher, **un réel talent de cuisinier**.

Formé jadis au Repaire de Cartouche avec Rodolphe Paquin, ce fils d'aubergiste grande gueule démontre son savoir-faire dans ce bistrot charmeur avec son mur de pierres apparentes et son ardoise géante. Les **jolis vins** qui ont du caractère et une belle nature, les plats qui ont de la patte et de la tenue, les **abats canailles**, les idées de **saison**, celles de toujours : voilà sa marque. Le service est alerte, l'ambiance joyeuse. Un bistrot à noter sur votre agenda de cœur. Et **un fils bien digne de la réputation paternelle**.

Le Beaucé, 43 rue Richer 75009 Paris



Gilles et Marius Bénard - Le Beaucé © MR

Les 6 Lauréats de l'édition 2022



Jeune Talent de l'année : **Marie-Victorine Manoa** 



Marie-Victorine Manoa - Aux Lyonnais © MR

Aux Lyonnais, 32 rue Saint-Marc 75002 Paris

Trente ans à peine. **Marie-Victorine Manoa** est la fille du « Viking » de la rue Mercière à Lyon. Formée à l'institut Paul Bocuse et chez papa Jean-Louis, au très traditionnel Mercière, elle a voyagé chez les grands « tendance » de l'heure (Noma à Copenhague, São Paulo, New York) avant de revenir à ses sources lyonnaises.

Avec la complicité de Gabrielle Aguilo, basque dynamique qui anime la belle salle avec cœur, elle a pris les rênes des Lyonnais d'Alain Ducasse, instillant **son style**, réhabilitant le mâchon le week-end et proposant les lyonnaiseries de toujours revues à **l'aune de la légèreté**. La cervelle de canut (le fromage blanc à l'ail), en amuse-bouche est là comme un rite. On goûte ensuite le sabodet au gène, le « pain plat » aux lentilles et ses échalotes au vinaigre. Et la mère Marie-Victorine ne délaisse pas **les abats et morceaux oubliés**.

Témoins : la tête de cochon en deux façons, en sabodet brioché et l'oreille grillée en salade. Ensuite ? Des mets vedettes comme le sandre et son exquisite quenelle au chou et écrevisses, le foie de veau, cuit très rosé, avec sa cassolette de légumes. Un talent qui s'exprime aussi au registre des douceurs comme avec ce délicieux riz au lait et sa superbe glace caramel. Marie-Victorine a l'art et la manière, la finesse et le doigté. Elle parvient à nous faire croire que **le bouchon lyonnais est une idée neuve à Paris**.



Art de Vivre & Tradition : **Le Vaudésir**



Christophe Hantz, qui fut juriste dans une autre vie, a bourlingué en Afrique avant de découvrir sa vocation d'aubergiste et de fervent dé-fenseur d'une certaine **vision du bistrot**. D'ascendance auvergnate, il a repris ce zinc estampillé 1896, dans un coin du 14^{ème} à l'âme de village. Avec la complicité de la fidèle Michelle, œuvrant aux fourneaux depuis les débuts, il a façonné un joyeux repaire d'initiés qui accueille de l'aube jusque tard.

Ici, les heures passent, les langues se délient, les générations et les destins s'entrelacent. On se retrouve, dès l'aube, journal à la main, pour boire le café Ladoux, descendre un ballon, laisser filer le temps l'après-midi et papoter de jour comme de nuit au comptoir sous le regard bienveillant du Christophe veillant avec diligence sur chacun.

La recette du succès ? Outre les **prix angéliques** et cette atmosphère singulière, une **cuisine savoureuse** et familiale, faite maison. Qu'il se nomme gigot d'agneau, jarret de bœuf, blanquette de veau, l'incontournable plat du jour est proposé à 8,50 €. Convivialité, cuisine simple et rassurante, prix doux, décor intemporel, esprit fraternel et chaleureux. **Le Vaudésir**, plus qu'un bistrot, **un art de vivre**.

Le Vaudésir, 41 rue Dareau 75014 Paris



Christophe Hantz - Le Vaudésir © MR

Les 6 Lauréats de l'édition 2022



Jeune Bistrotier de l'année : **Vincent Pétron**



Vincent Pétron - Lorette © MR

Lorette, 9 rue Saint-Lazare 75009 Paris

C'était Lorette et les Garçons. C'est devenu Lorette. **Vincent Pétron**, est désormais seul maître à bord de ce lieu qu'il anime avec chaleur. Ce jeune ancien du groupe Dumant, qui travailla avec les frères Stéphane et Jérôme, à la Pizzeria d'Auteuil, connaît la musique et se démène comme un beau diable pour faire plaisir à tous.

Son bistrot relax de la Nouvelle Athènes, avec ses mosaïques au sol, ses banquettes, ses tables bien nappées, ses miroirs, ses plats de toujours, ses prix sages, son ambiance joyeuse fait plaisir à voir.

Les plats du jour donnent envie d'avoir ici son rond de serviette : terrine de foie gras à l'armagnac, escargots « gros gris » de Bourgogne au beurre persillé, sole meunière ou quenelles de brochet gratinées à la bisque de homard. On loue, en dessert, les superbes profiteroles au chocolat avec glace vanille turbinée et chantilly vaporeuse.

Sourire aux lèvres, le dynamique Vincent accueille **chacun en copain**, tape sur l'épaule, mettant à l'aise et servant avec malice sa sélection de vins de coeur. Seulement 28 ans au compteur mais déjà **un aubergiste pur sang** qui a tout pigé, au centre de son quartier et ayant fait de la **convivialité** et de la bonne humeur sa marque de fabrique.

La sélection 2022 : 70 bistrots de choix

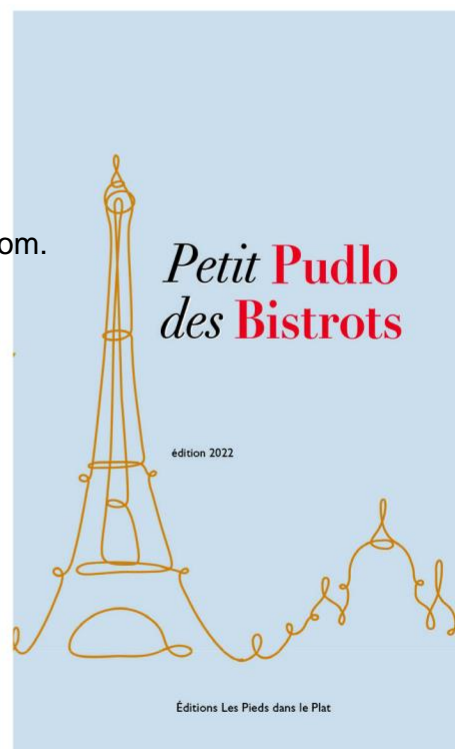
Aux côtés des 6 lauréats, **70 adresses au total** ont été retenues dans le cadre de cette édition 2022. Une sélection qui fait la part belle à l'excellence et à la richesse du bistrot, genre pluriel entre tradition et modernité.

Un florilège de bonnes adresses à retrouver dans le **Petit Pudlo des Bistrots**. Un nouveau format et un petit guide pratique **100% bistrot**, offert à tous, et disponible **en ligne** dès le 9 mai sur gillespudlowski.com.

Institutions intemporelles y côtoient QG de copains, bouchons de caractère, zincs modernes, bistrots gastros... De quoi permettre à toutes les bourses et palais de trouver leur bonheur au fil des différents arrondissements de la capitale. Une invitation à la gourmandise et à la redécouverte de nos bistrots et de leur convivialité imparable pour les beaux jours.

A vos agendas ! Ce petit guide sera distribué, dans la limite des stocks disponibles, à partir du **samedi 14 mai**, lors d'un repas dans les 70 bistrots primés.

La liste complète de ces **70 lieux savoureux** est à retrouver sur le blog de Gilles Pudlowski et au fil des pages de la version PDF du Petit Pudlo des Bistrots.



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* ». <https://www.rungisinternational.com>

L'Association des 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 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. <https://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. <https://www.zwilling.com/fr/staub>

KNS Lease

Expert du **financement de matériel de cuisine et d'équipement de restauration** pour bistrot, hôtels, restaurants, cafés, métiers de bouche... , KNS Lease est au cœur des projets de ses clients et les accompagne tout au long de leur contrat de leasing.

Avec plus de **3 300 clients** et plus de **160 millions d'euros de matériels** financés, KNS Lease un acteur clé au sein de la restauration pour les entreprises qui souhaitent financer leurs biens d'équipement sans utiliser ni leur capital ni leurs fonds propres et ainsi s'équiper avec un matériel de pointe. Grâce à une **équipe de spécialistes**, KNS Lease se dote d'une grande réactivité, écoute et adaptation suivant les demandes de ses partenaires, clients et fournisseurs. Les dossiers sont traités rapidement et efficacement tout en préservant la trésorerie. <https://www.knslease.com>

Région Île-de-France

Première région française de la gastronomie, l'Île-de-France compte **17 % des restaurants français** et pas moins de 130 restaurants étoilés. L'ensemble du territoire francilien contribue à la richesse de son **patrimoine culinaire** dont naturellement les emblématiques Bistrot. Pour valoriser encore plus cette richesse, la **Région Île-de-France** et le **Comité régional du tourisme (CRT)** ont lancé le **Parcours de la gastronomie en Île-de-France**.

<https://www.iledefrance.fr>

Les Partenaires des Trophées Pudlo des Bistrots

Vignobles & Signatures

Vignobles & Signatures, c'est l'indéniable succès d'une association fondée sur la solidarité entre vignerons et l'amour du travail bien fait. Un club, des hommes, des femmes et **17 entreprises familiales** signant des **vins et spiritueux d'excellence** qui vous feront voyager au cœur des plus belles appellations françaises.

Un collectif fort et dynamique pour une palette de domaines de référence, grandissant ensemble chaque jour, avec en commun une histoire viticole de générations, se reflétant dans les vins de chacun. Aujourd'hui le Club représente l'une des plus importantes forces économiques du vignoble français, avec **1 900 hectares de vignes, 63 appellations**, 410 salariés et des entités familiales modèles dans leurs appellations. Des vignerons d'émotion, artisans de la vigne et du vin, des propriétés de renommée mondiale associant tradition, engagement et un sa-voir-faire unique.

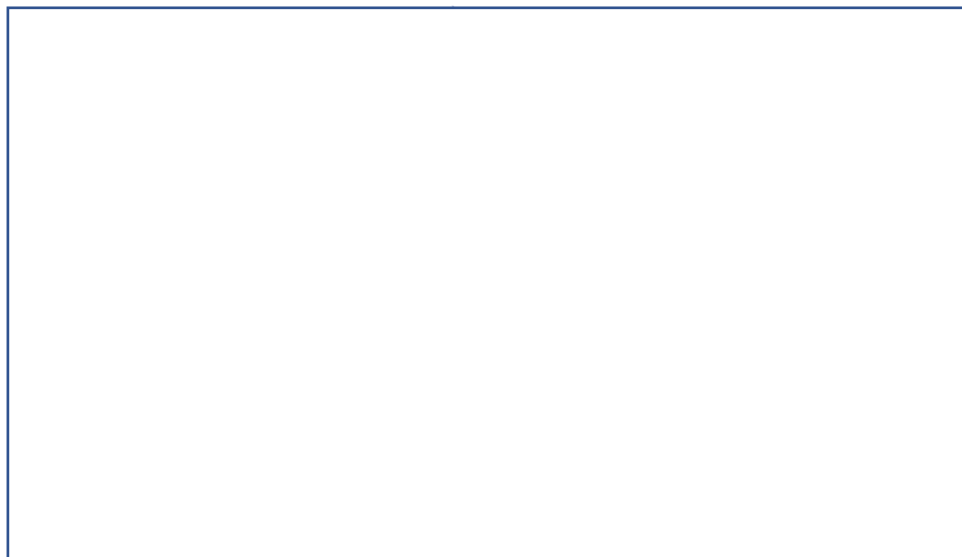
Vignobles & Signatures c'est **une aventure humaine**, singulière et plurielle, où le partage, l'échange, et la **trans-mission** sont au cœur d'une éthique et d'une vision communes. <https://www.vsclub.com>

Un amoureux inconditionnel des bistrots



Créateur des guides qui portent son nom, **Gilles Pudlowski**, souvent associé au pseudonyme **Pudlo**, est depuis toujours un amoureux inconditionnel des **bistrots** et de la gastronomie. Depuis le début de sa carrière, l'art de vivre, les plats savoureux et authentiques, l'histoire, la convivialité des Bistrots Parisiens résonnent de manière forte chez ce chroniqueur. Infatigable et précurseur, toujours à l'affût du bon, du vrai et de la nouveauté.

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 *troquets, bons zincs, tavernes traditionnelles ou modernes* avec une passion indéfectible. Arpentant inlassablement les routes de France et visitant les tables de tous bords, témoin des modes et des tendances, il apparaît comme *une véritable référence du bistrot*, genre auquel il est profondément attaché.



Création graphique :

Maité Le Hyaric