

7 Trophées pour 7 Lauréats

Comme chaque année, Pudlo remet le couvert et est de retour pour célébrer et récompenser le bistrot parisien et tous ses talents! À l'occasion de la troisième édition des Trophées Pudlo des Bistrots, Gilles Pudlowski sacré à nouveau les champions du zinc, les rois de l'œuf mayo, les aubergistes méritants et autres maestros de la cuisine de tradition et des nappes à carreaux. Il dévoile ce lundi 18 novembre un nouveau palmarès à la gloire de ces lieux qui font Paris et que le monde entier nous envie.

Bistrot, Cheffe, Jeunes Bistrotiers, Transmission, Accueil ou encore Bistrot Canaille de l'Année... 7 Trophées distinguent autant de coups de cœur, de valeurs et de bonnes adresses ambassadrices du renouveau et de la modernité d'un genre qui n'a pas fini de donner du bonheur à tous.

Dans les pas du Paris XVI et du Moulin à Vent, entre résurrections, affaires de famille, sens de la tradition et de la convivialité, 7 Lauréats incarnent toutes les facettes de cet emblème de notre gastronomie française. Un septet qui joue les vedettes au sein d'une sélection des 150 meilleurs bistrots de Paris à découvrir dans un guide événement : le Petit Pudlo des Bistrots.

Gage de gourmandise et d'excellence, chaque prix est remis avec le concours d'un partenaire engagé.

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*

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

Guide événement, tiré à 30 000 exemplaires et conservant la particularité d'être offert et de vivre dans les adresses qu'il référence, le Petit Pudlo des Bistrots, signe également cette année une entrée attendue en kiosque (9€90). Cette petite anthologie du goût de Paris révisé sa copie et prend de l'embonpoint pour rendre hommage à la fine fleur du bistrot parisien. Institutions, nouveautés, QG de copains et bonnes pioches pour toutes les bourses forment un joyeux tableau du bistrot parigot s'illustrant dans tous les arrondissements de la capitale sans oublier la banlieue.

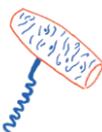
192 pages enrichies de contenus ludiques et pratiques (petit lexique du bistrot et carte des adresses primées) participent à en faire le compagnon indispensable de tous les épicuriens férus de bons troquets.

3 temps forts pour se procurer le guide 2024/25 :

1 Dès le vendredi 22 novembre, le guide fera son entrée dans les kiosques d'Ile-de-France sans oublier les gastronomes de province (et même de Belgique) via le réseau Relay.

2 Le 28 novembre. Fidèle à son crédo, le Petit Pudlo continuera également de se faire voir sur les meilleurs comptoirs, créant l'événement là où il s'écrit. Il sera de nouveau distribué et offert aux bonnes tables à l'issue d'un repas dans les 150 bistrots primés. Mais attention il n'y en aura pas pour tout le monde ! Une raison supplémentaire de filer au zinc.

3 Début décembre. Pour arriver à temps sous le sapin, disponible en ligne toute la fin d'année sur Amazon.



BISTROT DE L'ANNÉE 🌿 La Grille Montorgueil 🌿



La nouvelle vie d'un lieu historique, des mets de tradition au meilleur de leur forme, un patron en or, un QG d'amis à l'accueil non-stop et l'amour du zinc (qui plus est le plus ancien de Paris), voilà tout ce que Gilles Pudlowski récompense ici. L'artisan de cette brillante réussite dans la gourmande rue Montorgueil? Laurent Nègre, véritable pape des « 5 commandements du Bistrot » édictés par Pudlo. Né à Rodez, ce quadra barbu, bistrotier exemplaire, a pris le chemin de la capitale pour porter la belle parole du zinc dans la lignée de son arrière grand-mère, aubergiste au pays.

Depuis 5 ans, il a remis sur les meilleurs rails cette Grille en péril, lui redonnant vie et honneur avec une simplicité rayonnante et une gourmandise qui ne triche pas. Avec son lieutenant aux fourneaux, François Lomet, ex du Villaret, les idées fusent à la carte comme à l'ardoise, marqués d'un implacable sens du produit de qualité. Croque monsieur au brie, divin foie gras maison, céleri rémoulade avec chorizo sans oublier cette impériale saucisse de chez Conquet, le royal aligot et le ballet des belles viandes régaleront leur monde dans la bonne humeur. Auréolé de la Coupe du Meilleur Pot, Laurent cache aussi pléthore de jolis crus dans son escarcelle tandis qu'à coups de bonheur de riz au lait et de tarte au citron meringué, les douceurs se révèlent elles aussi angéliques. Notons enfin que le père Nègre, sauveteur d'institutions menacées récidive depuis peu rive gauche avec la belle reprise du Petit Saint-Benoit à Saint-Germain des Prés.

La Grille Montorgueil • 50, Rue Montorgueil, Paris 2^e • M^o Sentier, Etienne-Marcel



CHEFFE DE L'ANNÉE 🌿 Victoria Boller 🌿

Aux Lyonnais

Et si le meilleur bouchon lyonnais se trouvait à Paris ? Un exploit revenant à une cheffe de grand talent faisant merveille, depuis deux ans, dans un écrin de caractère. Pure lyonnaise, élevée dans le Beaujolais et forte d'un parcours essentiellement étoilé (Negresco à Nice ou encore Grand Véfour à Paris), Victoria Boller revient à ses racines et au bon goût de la tradition en imposant avec éclat sa marque Aux Lyonnais d'Alain Ducasse. Succédant à Marie-Victorine Manoa dans ce bistrot 1880 au charme historique avec moulures, stucs au plafond et céramiques blanches aux murs, cette cuisinière fortiche donne un raffinement nouveau aux lyonnaiseries d'usage, revisitant le répertoire des lieux avec audace et doigté en le teintant d'une consonance plus « gastro ».

La délicate quenelle de brochet avec crème de riz et sauce homardine à l'estragon, le sabodet au gamay avec pommes grenailles, poivre de Kampot et sabayon de sauge figurent quelques exemples du « style Boller » s'illustrant aussi côté plats avec ce formidable pigeon rôti sur coffre ou ce modèle de paleron de veau et légumes façon blanquette. En salle, les crus du vignoble rhodanien coulent de source avec le rituel saint-marcellin de la Mère Richard avant que la douce Victoria ne dévoile ses exquis idées côté sucré avec cet addictif chocolat sablé au gruë et sorbet orange sanguine ou la crème caramel à la recette héritée de sa grand mère. Une cheffe qui sait tout faire.



Aux Lyonnais • 32, Rue Saint-Marc, Paris 2^e • M^o Richelieu-Drouot

JEUNES BISTROTIERS 🌿 Nicolas Gounse et Romain Gastel 🌿

Le Guersant

FRANCEBOISSONS
●●●



La renaissance de ce troquet d'atmosphère, petit joyau Art Déco caché sur le roulant boulevard Gouvion Saint-Cyr entre la porte Maillot et celle de Champerret ? On la doit à Nicolas Gounse, gagné aux joies du zinc depuis dix ans, et Romain Gastel, deux amis qui ont insufflé leur bel esprit à ce bistrot miraculeusement épargné par le temps. Avec ses mosaïques au sol, ses banquettes de velours rouge, ses tables en bois et son grand comptoir d'entrée, le lieu, qui date des années 30, reçoit sans trêve de 9h à 23h, alignant vins malicieux et plats savoureux au fil d'une imbattable formule à 22€ jouant les vedettes midi comme soir.

Les produits sont de belle extraction et un brin d'accent basque se glisse ici et là. Hareng pommes à l'huile, terrine de campagne, supions poêlés relevés de piment d'Espelette, poireaux mimosa mais aussi confit de canard pommes sautées et tartare frites ravissent l'assemblée dans la gaité. Et la demeure bichonne aussi un choix de vin d'importance où le séducteur rully de chez

Bouchard et le croquant et si fruité chiroubles de Christophe Savoye font des contrepoints pleins de gaité. In fine, la régressive crème caramel et la belle mousse au chocolat achèvent de ravir dans la simplicité. L'ambiance de copains farceurs et bâfreurs et celle des sages habitués du midi (ce ne sont pas les mêmes) finit de donner au lieu sa verve et sa couleur. Glorieux Guersant !

Le Guersant • 30, Bd Gouvion-Saint-Cyr, Paris 17^e • M^o Porte de Champerret

COMPTOIRS EN ÉTAI
ATELIERS NECTOUX

TRANSMISSION 🌿 Romain & Robert Vidal 🌿

Le Sully

De Robert à Romain, on est passé sans heurts de la 3^e à la 4^e génération de Vidal à la tête du Sully. Ce qui passerait pour une banale brasserie des abords de l'île Saint-Louis, lorgnant sur le quai des Célestins face au métro Sully-Morland, apparaît comme un bistrot de qualité où le «fait maison» est mis en évidence par cette fringante dynastie aveyronnaise de Saint-Geniez-d'Olt. Dans le giron de la famille depuis près d'un siècle, le lieu entre grand comptoir en laiton, boiseries, miroirs, banquettes, a été revu un rien vintage il y a trente ans déjà.

Au programme de cette demeure débonnaire accueillant de l'aube aux premières lueurs du soir ? Une cuisine de tradition se mariant sans mal avec des vins fort bien sélectionnés (ayant d'ailleurs valu à la maison les honneurs de la Coupe du Meilleur Pot en 2023). L'habile Frédéric Bidault a d'ailleurs pris depuis peu les rênes des fourneaux. Œuf mayo, poireaux vinaigrette ou harengs pommes à l'huile ont de la tenue et passent le relais à l'andouillette des 5 A ou au rituel foie de veau à l'anglaise avec lard grillé, sans oublier ce généreux «croque madame» avec œuf à cheval, frites maison et salade.

Sous les bonnes grâces du père et du fils, les bons crus dansent la sarabande avec le frais pouilly-fumé de Blondelet-Fargeau et le friand chiroubles signé Cheysson. Et les desserts valent eux aussi le coup de chapeau entre fondante tarte Tatin et copieuse île flottante. Un doigt de prune de Souillac en plus et l'on se dit que la vie est belle au Sully !

Le Sully • 6, Bd Henri IV, Paris 4^e • M^o Sully-Morland



ACCUEIL ET CONVIVIALITÉ 🌿 Anne-Cécile Faye 🌿
Le Sancerre Rive Gauche



Comme une résurrection avenue Rapp ! 4 printemps déjà que la virevoltante Anne-Cécile Faye donne un nouveau souffle à l'ex-ambassade vineuse d'Alphonse Mellot, dévoilant sa belle terrasse et sa façade d'entrée caractéristique en forme de demi-tonneau. Accueillant avec chaleur et un charme bien à elle, ayant bouleversé l'intérieur dans un style cosy et un rien british, elle a su en faire un lieu chic, joyeux et savoureux, s'adjoignant aux fourneaux les talents de l'aguerri Eric Lecerf, ex complice du grand Robuchon à l'Atelier Saint-Germain.

Venu de l'univers de la grande cuisine, ce dernier délivre ici un brillant registre de bistrot moderne, mitonnant avec un doigté rare œuf mayo, pâté en croûte au foie gras, généreux jarret de veau sans omettre le défilé estival des carpaccios (au bar, citron vert et gingembre ou celui, si fin, au poulpe). Mais quel crime de ne pas consacrer un chapitre à part à cet ébouriffant chou farci, avec farce fine de foie gras, truffe, jarret de veau désossé, chair à saucisse et une réduction d'orange façon osso-buco (sans doute le meilleur de la capitale). De la terrasse au comptoir, Anne-Cécile a l'œil à tout, raconte, met chacun à l'aise sans oublier de filer dès qu'elle le peut chez ses amis vigneron pour chapeauter un choix de crus de premier plan. Dernier atout de la demeure? Des douceurs à se poulécher à l'image de l'exquis clafoutis aux cerises, du flan parisien à la vanille ou de cette crème brûlée à racler à la cuiller. Divin Sancerre!

Le Sancerre Rive-Gauche • 20, Avenue Rapp, Paris 7^e • M^o École-Militaire, Alma-Marceau



TROPHÉE ART DE VIVRE & TRADITION 🌿 Le Chantefable 🌿

Une perle qui mérite largement de traverser Paris vers ce 20^e populaire et en mouvement ? Ce bistrot 1900 signé Tom Le Fèvre qu'on vit jadis en cuisine à l'Escargot Montorgueil et à l'Arôme de Thomas Boullault. Ce trentenaire joyeux joue l'aubergiste volontaire dans ce monument à classer qui se nomma le Rallye Gambetta et a repris son nom d'origine. Explication : les poètes de Belleville, des abords du Père Lachaise et du grand Est parisien venaient y chanter leur fable.

Gourmands malins, voisins et figures du quartier se pressent ici pour se régaler d'une cuisine honnête servie à toute heure, taquiner le coup de blanc ou le petit noir autour du zinc et découvrir ce fabuleux décor inchangé depuis des lustres au rez-de-chaussée d'un bel immeuble haussmanien. Comptoir en pierre de Bourgogne, moulures et stucs au plafond, banquettes de moleskine, sol à damiers et vieilles pubs confèrent un ton vintage irrésistible à ce lieu qui revit avec gaité.

Le service est alerte, l'ambiance bruyante, la bonne humeur communicative tandis que les mets défilent et se croquent sans discontinuer avec l'aide de tarifs sages. Les belles terrines maison friotent ainsi avec l'œuf mayo, cédant la place à la quenelle de brochet sauce Nantua ou à la généreuse andouillette des 5A avant les profiteroles au chocolat. Et pour épouser la belle ambiance des lieux, les bons crus au verre, en bouteille ou en pichet donnent l'embarras du choix. Un bijou d'art populaire.

Le Chantefable • 93, Avenue Gambetta, Paris 20^e • M^o Gambetta



BISTROT CANAILLE DE L'ANNÉE



Ce fut jadis la table de Gilles Bénard, qui y façonna un lieu de fête et de vie, ranimant une rue un peu éteinte à quelques pas des Buttes Chaumont. Ex de l'événementiel, Marc-Antoine Surand, en a fait un « pur bistrot » à sa main, développant le choix de vins insufflant une atmosphère complice pleine de gaité à ce rade contemporain dans les tons gris et rouges, faisant le coup du charme avec son grand comptoir, son coin bibliothèque et sa large ardoise dédiée aux trouvailles vineuses.

La cuisine vibre désormais au rythme des bons tours d'une vieille connaissance british : Oliver Clarke, ayant un temps repris la Régalade de l'avenue Jean Moulin. Il peaufine avec brio le style maison qui érige, depuis l'origine, les abats en rois du lieu. Sa patte est légère, les idées fusent le menu du déjeuner à 21 € joue toujours l'imbattable rapport qualité-prix. Pastrami de langue de veau aux pickles de betteraves, pâté en croûte de ris de veau, canard et cochon et bien sûr cette magistrale cervelle de veau pochée aux câpres et beurre citronné montrent que le cinquième quartier peut aussi se faire délicat et raffiné. S'y ajoutent le foie de veau à l'oignon confit et cette moelleuse et croquante pomme de ris de veau laquée aux prunes, plat star de la maison. Et les douceurs ne déçoivent guère à l'image de ce riz au lait crémeux, avec fraises et amandes ou de ces abricots rôtis avec glace vanille de Madagascar. Que du bon chez Quedubon !

Quedubon • 22, Rue du Plateau, Paris 19e • M° Buttes-Chaumont



Les Trophées Pudlo des Bistrots

Mettre sur le devant de la scène l'excellence du bistrot parisien et la diversité de ses talents via un RDV annuel et gourmand, c'est depuis 2022 l'ambition de Gilles Pudlowski, critique gastronomique amoureux du genre. Depuis leur lancement, les Trophées Pudlo des Bistrots ne cessent de s'imposer comme l'événement de référence des franciliens amateurs de cuisine de tradition et de repaires authentiques avec un palmarès pluriel, une sélection exclusive des meilleurs bistrots de Paris et un guide spécialiste scruté par tous les connaisseurs. Une initiative qui fédère également un écosystème de partenaires attachés à la préservation de cette fierté française et de ce pan capital de notre gastronomie et de notre art de vivre.



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



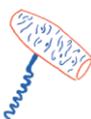
L'Association Bistrots & Cafés de France

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots 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 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 : 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 bistrotts. 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 bistrotts, 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 bistrotts, 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

