

Le Petit Pudlo des Bistrots fait son entrée en linéaires

mar 19/11/2024 - 17:54



A la recherche de la perle rare. À l'occasion de la troisième édition des Trophées Pudlo des Bistrots, le critique gastronomique et journaliste Gilles Pudlowski remet le couvert. Pour la première fois de son histoire, Le Petit Pudlo des Bistrots intègre le réseau de points de vente presse sous la codification 17011 et un prix de 9,90 euros.

Un art de vivre

A compter du 22 novembre, le guide, publié annuellement par Gilles Pudlowski, s'attèle à distinguer le bistrot parisien et tous ses talents. Tirée à 30 000 exemplaires, l'édition 2024, richement illustrée et classée par arrondissement, met à l'honneur une sélection des 150 meilleurs bistrots de la capitale, avec un palmarès de sept lauréats. Parmi eux, on retrouve le bistrot de l'année, la cheffe de l'année, le bistrot canaille de l'année ou encore le jeune bistrotier de l'année.

Le compagnon de tous les amateurs du genre compile 192 pages de gourmandises. Des contenus exclusifs comme une carte, des tribunes et un édito racontent l'emblème de la gastronomie française.

Les saveurs d'antan

Harengs pommes à l'huile, terrine de campagne, la quenelle de brochet sauce Nantua, passent le relais aux œufs mayo, asperges sauvages, cervelle de veau pochée aux câpres et beurre citronné. Les bons produits sont au menu de cette édition 2024/2025.

A noter que la nouvelle parution est à placer "près des supports gastronomie et art de vivre (Gueuleton, C'est Meilleur Quand C'est Bon, Gault & Millau, Régal) et des city guides", conseille l'éditeur.