

« Pudlo », critique mordue de gastronomie bretonne

Gilles Pudlowski, Lorrain ascendant Polonais, n'en a pas moins le cœur à l'Ouest. Critique gastronomique reconnu, le fondateur du guide *Pudlo* livre un vibrant hommage à la Bretagne gourmande.

Rencontre

Il garde un souvenir ému de l'oursin au lait ribot que lui a servi le chef Nicolas Le Tirrand à Lorient (Morbihan), « un mariage extraordinaire entre la force de l'ode et l'onctuosité du lait fermenté ». Il ne tarit pas d'éloges sur le cidre des Sédéc, à La Forêt-Fouesnant (Finistère) ; le muscadet de Jérôme Brétaudeau, à Gétigné (Loire-Atlantique) ; les huîtres finistériennes des Madec ou le tacos d'araignée du Fidelis à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine).

Il raconte ces expériences gustatives d'une voix rocailleuse, mangeant parfois les mots dans un débit rapide ponctué de nombreux « formidables » et pétri de références. Autant de moments, autant de rencontres qu'il a rassemblés dans un livre, *Le meilleur de la Bretagne*, une ode aux produits et aux restaurants de la région, qui vient de sortir.

Gilles Pudlowski arpente la Bretagne de ses papilles depuis longtemps. Il y revient tous les quinze jours ou tous les mois. « Et j'y inclus la Loire-Atlantique », déclare ce pince-sans-rire un peu Vieille France qui a mis en livres son *Amour du pays* et son *Devoir de Français*.

Entre Alsace et Bretagne...

« En Bretagne, il se passe toujours quelque chose. C'est la région de France la plus dynamique, la plus volontaire. » Le compliment résonne d'autant plus fort qu'il vient d'un « gars de l'Est », d'un Lorrain né à Metz de parents juifs polonais qui connaît « par cœur » l'Alsace, sa « région de cœur »... « Un gars de l'Est mais qui est perpétuellement à l'Ouest. »

L'écrivain journaliste en pince depuis longtemps pour cette péninsule maritime à l'autre bout de la France, si différente, mais finalement si proche de sa terre natale. « Les extrêmes se touchent et se rassemblent. Les Alsaciens sont les Bretons de l'Est. La mer en moins. »



Pour Gilles Pudlowski, critique gastronomique éminent, la Bretagne est « un paradis gourmand ».

(PHOTO : MATHIEU PATTIER, OUEST FRANCE)

« Je viens de passer deux jours à Rennes et Saint-Malo. La semaine prochaine, je vais dans le Finistère, il y a quelque temps, j'étais à Roscoff... » À chaque étape, il déguste. Mange, goûte, hume. « La Bretagne, c'est un paradis gourmand. »

Et comme Gilles Pudlowski, formé à Sciences Po, directeur des pages livres des *Nouvelles littéraires* à ses débuts, est devenu un éminent chroniqueur gastronomique (pour *Gault et Millau*, *Cuisine et Vins de France*, *Le Point*...), il ne pouvait que succomber à cette terre d'abondance.

« La rédaction des *Nouvelles littéraires* m'a confié la rubrique gastronomique, en plus des livres, parce que je ne parlais que de bouffe. » Il avait été à bonne école : « Mon père adorait manger. Au lieu de nous emmener au théâtre ou à l'opéra, avec mon frère, on a fait le tour de toutes les grandes tables de l'est de la France. »

Son père a fait mille métiers, dont celui de vendeur de salaisons et de rillettes. Sa mère était employée dans les magasins de la grand-mère qui parlait yiddish. La famille cultive la

valeur travail. « À l'école, j'étais toujours le premier à rendre ma copie. Quand on s'appelle Pudlowski, qu'on vient de Pologne et qu'on est la première génération née en France, on se sent obligé d'en faire plus que les autres. »

Gilles Pudlowski s'est taillé une réputation de « Zorro de la critique » avant de créer son propre guide en 1989, *Le Pudlo*, devenu un label des bonnes tables. Bosseur, opiniâtre, il se reconnaît dans ce qu'il appelle « le caractère bien trempé » des Bretons. Il les trouve aussi trop modestes, « un peu comme les Alsaciens ». Et pas assez reconnus par le milieu gastronomique, Guide Michelin en tête.

Le Pudlo a cessé de paraître en 2019, mais son auteur continue, à 72 ans, de tester les tables de France et des régions, publiant chaque jour ses chroniques sur Instagram et sur son blog *Les pieds dans le plat*, « à 6 h, 12 h et 20 h ». Mais qu'est-ce qui le fait encore courir ? Il sourit : « C'est ma nature. J'arrêterai le jour où je serai mort. »

Claire THÉVENOUX.

Le meilleur de la Bretagne, Ar Collection, 140 pages, 25 €.

Expositions des photos de Maurice Rougemont, qui illustrent magnifiquement le livre, à la Maison de la Bretagne, à Paris, du 12 juin au 7 juillet, puis à Pont-Aven du 13 au 20 août, et à Saint-Malo sur 24 août au 20 septembre.



« J'adore cuisiner et j'adore manger ! (rires) Il y a plein de bons produits en Bretagne, je pense aux galettes, bien sûr, un plat rapide et délicieux. J'aime aussi les sardines, les artichauts du Léon mais j'ai une addiction, je dois l'avouer : le pâté Hénaff ! »

Roselyne BACHELOT.