



Gilles Pudlowski – ©DR

A Crans, les coups de cœur de Gilles Pudlowski

/ Bertrand Monnard

Le critique gastronomique français est un habitué de la station. Il nous parle de ses adresses préférées. Incontestablement, Gilles Pudlowski est le critique gastronomique le plus célèbre de France. Recensant des centaines d'adresses dans son pays et ailleurs, son blog intitulé «*Les pieds dans le plat*» et ses guides, «*Les guides Pudlo*», connaissent un succès qui ne se dément pas.

À 70 ans, il les a fêtés le 15 novembre dernier, Gilles Pudlowski est aussi respecté que craint. Car quand il n'aime pas, il ne mâche pas ses mots. «*Cela ne me dérange pas qu'on dise que je suis un con*», avait-il déclaré un jour. Cette intransigeance, il nous la confirme en des termes plus choisis.

40 ans de pratique

«*Je ne tiens pas à faire plaisir à tout le monde. Cela fait 40 ans que je pratique ce métier et c'est ainsi qu'on reste crédible.*» Toujours en vadrouille en temps normal, il s'est très bien accommodé du confinement instauré ce début d'hiver. «*J'ai rangé mes conserves, mes bouteilles, j'ai apporté plus de soin à mon écriture,*

The French gastronomy critic is a regular visitor to the resort. He tells us about his favourite addresses. Without a doubt, Gilles Pudlowski is the most famous gastronomy critic in France. Estimating hundreds of addresses in his own country and elsewhere, his blog entitled "Les pieds dans le plat" and his guides, "Les guides Pudlo", have had widespread success for decades.

At the age of 70, which he celebrated last 15th November, Gilles Pudlowski is just as respected as he is feared. That is because when he doesn't like something he doesn't mince his words. "I don't care if people say I'm an idiot", he declared one day. He confirms this intransigence in a more carefully worded way.

At the age of 70, which he celebrated last 15th November, Gilles Pudlowski is just as respected as he is feared. That is because when he doesn't like something he doesn't mince his words. "I don't care if people say I'm an idiot", he declared one day. He confirms this intransigence in a more carefully worded way.

40 years of practice

"I'm not looking to please everybody. I've been doing this job for 40 years and it's in this way that you remain credible". Normally travelling around most of the time, he has adapted well to the

c'était comme des vacances, je n'ai pas eu le temps de m'embêter.»

Gilles Pudlowski est un habitué de Crans-Montana. *«Comme mes beaux-parents y sont résidents, j'y viens au moins deux fois par année. J'y ai passé une semaine en juin dernier. La station a gardé son côté villageois et il y a plein de belles balades à faire. Mon épouse fait du ski, mais moi pas, je suis trop flemmard.»*

Son blog recense une quarantaine de bonnes adresses à Crans-Montana. Quand on lui demande ses coups de cœur, il se prête au jeu. *«Frank Reynaud, au Bistrot des Ours, offre une gastronomie très soignée. J'aime aussi beaucoup la formule ludique du Crans: trois plats servis en 55 minutes pour 55 fr, c'est vraiment le top. Au Rawyl, le Belge Bert de Rycker est un jeune chef très prometteur. Le Mizuki, un très bon japonais. Et pour manger une bonne fondue, je conseillerais la Dent-Blanche chez la famille Crettaz. Chapitre pâtisserie, il y a l'incontournable Taillens et sa formidable tarte au citron à 11 fr, un prix raisonnable.»*

En 2004, dans son livre à succès *«Comment être critique gastro et garder la ligne»*, Gilles Pudlowski se promettait de ne jamais dépasser 90 kilos. 16 ans plus tard, il tient son pari, *«Flucille entre 85 et 86, on peut être critique gastronomique et manger sans excès»*. Et de conclure, d'un clin d'œil: *«Je fais le plus beau métier du monde, je suis payé pour manger du homard.»*

confinement introduced at the beginning of this winter. *"I sorted out my preserves, my bottles, I've been taking a little more care with my writing, it's been rather like a holiday, I haven't had time to get bored."*

Gilles Pudlowski is a regular visitor to Crans-Montana. *"As my parents-in-law live there, I come at least twice a year. Once again, I spent a week there last June. Despite its rather imposing architecture, the resort has retained its village aspect and there are lots of wonderful walks to go on. My wife skies, but not me, I'm too lazy."*

His blog identifies about forty good addresses in Crans-Montana. When asked to enumerate some of his favourites, he is happy to play along. *"Frank Reynaud, at the Bistrot des Ours, offers a very polished gastronomy. I'm also very fond of the playful approach of the Crans: three dishes served in 55 minutes for Fr.55, it's really the top. At the Rawyl, the Belgian Bert de Rycker is a promising young chef. Le Mizuki, a very good Japanese. And to eat a good fondue, I'd recommend the Dent-Blanche with the Crettaz family. As far as patisserie is concerned, there's the not to be missed Taillens and its wonderful lemon tart at Fr.11, a reasonable price."*

In 2004, in his successful book "Comment être critique gastro et garder la ligne", Gilles Pudlowski promised himself that he would never go above 90 kilos.

16 years later on, he has kept his promise, *"I fluctuate between 85 and 86; you can be a gastronomy critic and eat without excess".* And in conclusion, with a wink: *"I do the best job in the world, I'm paid to eat lobster."*



Gilles Pudlowski avec Paul Bocuse mythe absolu de la gastronomie – ©DR