



FRANCK PUTELAT OUVRE SON CHALET DE NOËL À PARTIR DU 1ER DÉCEMBRE A CARCASSONNE -

Le chef doublement étoilé Franck Putelat ré-ouvre pour l'hiver le chalet construit dans le jardin de son restaurant carcassonnais. Un lieu cosy, inspiré des montagnes de son enfance, pour offrir à ses convives un dîner exclusif, en petit comité, autour de plats gastronomiques à partager. La promesse d'une parenthèse enchantée.

A La Table de Franck Putelat (2*, Carcassonne), les croisements entre le Jura d'origine du chef et son Aude d'adoption, font partie des signatures de la carte. Pour la saison hivernale, le cuisinier Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Argent a choisi de faire vivre ce grand écart à ses clients d'une nouvelle façon. Il les convie à s'installer, le temps d'une soirée, dans le chalet de son enfance, construit dans le jardin de son restaurant. Et pour leur faire vivre un dépaysement total, il leur a concocté avec son équipe un menu exceptionnel, basé sur des plats de haute volée, à partager. Un concept original pour passer un moment au sommet de la gourmandise.



Dépaysement assuré

« Ce chalet est plus luxueux que celui de mon enfance, raconte Franck Putelat. Mais il donne quand même une idée de l'ambiance dans laquelle j'ai grandi, avec ses ustensiles anciens, les bonnets et les skis de fond que j'ai récupérés dans le grenier de mes parents. » Le bois - omniprésent, et le feu de cheminée qui ronfle dans l'âtre, contribuent à créer une atmosphère douillette.



Le chalet jurassien, d'une capacité de 6 à 10 personnes, est accessible aux groupes, sur réservation. Ces privilégiés sont invités à choisir leur menu (commun) 72 heures à l'avance.

Une expérience gustative

Si la commande est ainsi imposée, c'est que Franck Putelat et son équipe se tiennent prêts à mettre les petits plats dans les grands. Les propositions qu'ils ont mis au point ces derniers mois ont quelques points communs : la brigade s'est accordée sur des recettes conviviales, issues de la tradition gastronomique française – quitte à ce qu'elles nécessitent un travail colossal en cuisine (raison pour laquelle la plupart de ces plats ne se dégustent plus qu'exceptionnellement au restaurant).

Ainsi, dès l'apéritif, les gourmets réunis autour de la cheminée se verront proposer quelques immémoriaux amuses-bouches : cromesquis de reblochon, croque Morteau-comté, pâté en croûte Richelieu (un clin d'œil au passage de Franck Putelat chez Georges Blanc) et escargots en croquettes, au beurre persillé bien sûr, mais enrobés de panure et frits.

Pour l'entrée, les gourmets pourront opter, au choix, pour une soupe VGE revisitée – un hommage à monsieur Paul, pimpé aux haricots de Castelnaudary, un foie-gras de canard en brioche accompagné de sa sauce au vin rouge des Corbières, ou un céleri remoulade de luxe, servi dans le légume cuit au sel et agrémenté de cuisses de grenouilles désossées et de truffe noire...

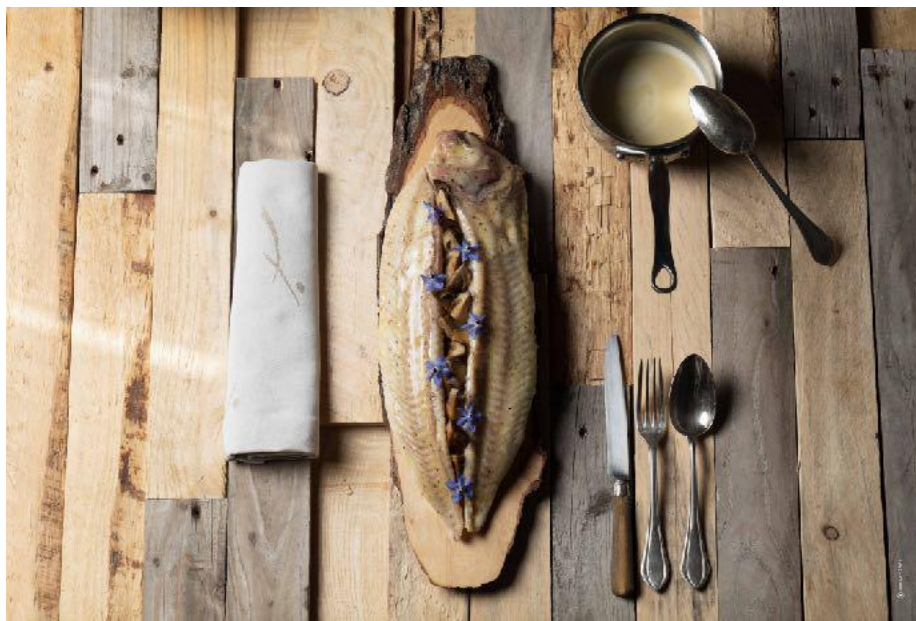


Côté plats, attention les yeux et les papilles !

Le vol au vent partage la carte du déjeuner et du dîner. Au format familial, il se pare de ris de veau, de quenelles de volaille... de noix de Saint-Jacques et de melanosporum. C'est également le cas de la poularde (élevée à la manière des volailles de Bresse par Patrice Ey à Toreilles – 66), sublimée par un pochage en vessie et un accompagnement de truffe noire et sauce suprême. Le bœuf, Wellington, s'emmitoufle dans une duxelles de champignons et une pâte feuilletée. Un grand classique, rare sur les menus...



Le soir seulement, les clients pourront goûter au kouloubiac qui avait mené Franck Putelat sur le podium du Bocuse d'Or, en 2003 : un saumon enrobé d'épinards et de riz de Marseillette, accompagné d'une sauce au beurre blanc. Simple ? En apparence seulement ! Ils pourraient également se laisser surprendre par un poisson (turbot, loup, Saint-pierre, sole ?



L'arrivage de la Criée en décidera) farci de langoustine et de champignons des cueilleurs, au vin jaune. Enfin, le lièvre, à la royale, donnera un aperçu de la performance de Franck Putelat lors de son accession au titre de Meilleur Ouvrier de France, en 2019. Désossé, farci, roulé, cuit à basse température pendant 36 heures, le lagomorphe ainsi travaillé se déguste... à la cuillère.

Ce n'est pas tout à fait fini. En guise de plateau de fromage, l'équipe de La Table de Franck Putelat réserve une surprise à la tablée presque sustentée. Une fondue ! Mais de cancoillotte, à la truffe noire et aux croûtons millimétrés.

Restera-t-il encore une place pour le dessert ? Tout en légèreté, le chef propose des crêpes Suzette réalisées dans les règles de l'Art. Une omelette norvégienne aux fruits de saison (clémentine début décembre). Ou un Mont-Noir, référence au sommet voisin, châtaigne, chantilly et chocolat.

Sélection sommelière

Pour accompagner ces plats d'exception, l'équipe de la Table de Franck Putelat a sélectionné une poignée de vigneron jurassiens et occitans... et travaillé des accords mets-vins pointus. En outre, elle a fait venir de Franche-Comté le célèbre Pontarlier de la distillerie Guy, un apéritif qui peut faire penser au pastis, si ce n'était sa saveur typique de sapin.

Le spectacle est dans la salle

Cadre exceptionnel, menu hors pair... Mais ce qui compte le plus, dans le chalet de Franck Putelat, c'est le partage. *« Ces repas sont l'occasion pour les clients de vivre une expérience dépaysante, en famille, entre amis ou en équipe, affirme Franck Putelat. Mes équipes et moi-même en profitons également pour mettre en scène chaque plat, découpé ou terminé sur la table. Nous allons nous régaler à préparer ces recettes choisies et peaufinées ensemble »*. La promesse de moments de complicité gourmands !



Ouverture le 1^{er} décembre (jusqu'au 25 février)

du Mardi au Samedi (déjeuner et dîner)

Réservation au 04 68 71 80 80.

Menu à partager au déjeuner, 90 €. Au dîner, 145 € (hors boissons).

HÔTEL LE PARC - LA TABLE DE FRANCK

PUTELAT 80 Chemin des Anglais - 11000

Carcassonne contact@franckputelat.com

<https://www.franckputelat.com/chalet/>