



Trois chefs pour un dîner exceptionnel

**Le 8 décembre à la
Table de Franck
Putelat à
Carcassonne**

Bocuse d'Or
TEAM FRANCE

DÎNER D'EXCEPTION

8 DÉCEMBRE À LA TABLE DE FRANCK PUTELAT

RÉSERVATION 0468718080 / CONTACT@FRANCKPUTELAT.COM

Le 8 décembre, Franck Putelat invite Serge Vieira et Davy Tissot à cuisiner ensemble, au bénéfice de la Team France du Bocuse d'Or. Rendez-vous à La Table de Franck Putelat, à Carcassonne, pour découvrir un menu d'exception.

A eux trois, ils cumulent cinq étoiles Michelin, trois distinctions au Bocuse d'Or et deux titres de Meilleur Ouvrier de France. Le 8 décembre, Franck Putelat, Serge Vieira et Davy Tissot seront réunis derrière les fourneaux de La Table de Franck Putelat, pour proposer un dîner exceptionnel. La moitié des revenus de ce repas inédit sera reversée à La Team France Bocuse d'Or, pour soutenir la préparation du candidat français nouvellement sélectionné.

Derrière le piano...

Pour jouer cette partition inédite, c'est Franck Putelat qui prête les instruments. Jurassien d'origine, Carcassonnais d'adoption, il dirige depuis 2006 La Table de Franck Putelat (2*), où il propose des associations terre-mer bluffantes. Bocuse d'Argent en 2003, Meilleur Ouvrier de France en 2019, il accorde une grande importance à la transmission et s'implique donc, entre autres, dans la Team France.

A ses côtés le 8 décembre, Serge Vieira, Bocuse d'Or en 2005, président de la Team France Bocuse d'Or. Installé depuis 2009 au château du Couffour à Chaudes-Aigues (2*), face aux monts du Cantal. En 2010, il reçoit une première étoile au Guide Michelin, puis une seconde en 2012. Serge Vieira met son savoir-faire au service de l'émotion avec simplicité et générosité et propose une cuisine habitée, à la fois lisible et élégante.

Le troisième invité du dîner à six mains n'est autre que Davy Tissot, gagnant du Bocuse d'Or en septembre dernier, huit ans après la dernière victoire tricolore. Chef lyonnais, il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004. La même année, il devient chef des Terrasses de Lyon, le restaurant de l'hôtel La Villa Florentine où il obtiendra une étoile en 2005. En 2017, Davy Tissot

intègre l'Institut Paul Bocuse en tant que chef du restaurant Saisons à Écully (Rhône) et obtient une étoile au Guide Michelin venant récompenser le premier restaurant d'application en France.

Au menu...

Les assiettes de ce dîner à six mains promettent de belles surprises. En attendant de pouvoir y plonger la fourchette, voici quelques intitulés de plats qui donnent l'eau à la bouche. .../...

- *Quenelle de langoustines - Champignons sauvages et émulsion de têtes perlée à l'huile de noisette*
- *Bouillabaisse : Foie gras de canard, cranquette, pistil de safran*
- *Filet de rouget cuit à l'unilatéral, chou à la fleur d'oranger et kinoa au curcuma*
- *Cassoulet...pigeonneau , haricot de Castelnaudary , ventrèche de thon*
- *Pavlova... 22 novembre 2018...Mof 2019*

Pour réserver...

Les places sont comptées pour ce repas d'exception. Seuls 60 convives pourront y accéder. Proposé au prix de 300 € par personne, le menu inclut les boissons, vins compris.

La moitié de la somme récoltée sera reversée à La Team France du Bocuse d'Or et servira à épauler le candidat français au Bocuse d'Or.

Réservation par téléphone au 04 68 71 80 80 ou par mail contact@franck-putelat.com.

