



Un Gault & Millau d'or Occitanie pour Franck Putelat À la Table de Franck Putelat – Carcassonne

À l'occasion du Gault & Millau Tour, le célèbre guide a remis ce lundi 23 mai le Gault & Millau d'Or Occitanie au chef Franck Putelat. Un nouveau trophée pour le chef propriétaire carcassonnais, déjà double étoilé Michelin, Bocuse d'Argent et Meilleur Ouvrier de France.

La persévérance fait partie de l'ADN de Franck Putelat. Le chef, à la tête de son restaurant (À la Table de Franck Putelat) à Carcassonne (11), récolte les fruits d'une carrière endurante. Lui qui vient de fêter les 10 ans de sa deuxième étoile a été une nouvelle fois récompensé le 23 mai, par le Gault & Millau cette fois, qui l'a gratifié d'un Gault & Millau d'or Occitanie.

« Je suis honoré et fier de recevoir le Gault & Millau d'or Occitanie, réagit Franck Putelat. Cette distinction récompense des années de travail acharné et me donne l'occasion de saluer l'investissement de mes équipes. »

Une cuisine « fiction », entre terre et mer

Installé depuis 16 ans au pied des remparts de Carcassonne, le chef d'origine jurassienne propose une cuisine artistique, qui réunit la terre de son enfance et sa Méditerranée d'adoption. Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Argent, Franck Putelat maîtrise parfaitement les classiques de la gastronomie française, et n'hésite pas à les twister à sa manière, sans jamais dénaturer le produit. Ainsi, on peut ici se régaler d'un ris de veau relevé de bulots et d'un aioli à l'ail noir, d'une côte de veau transformée par des anchois d'Espagne, d'une bouillabaisse au jus de cranquette de Méditerranée et escalope de foie gras pochée-poêlée... ou d'un dessert « à la cuiller », rencontre d'un chocolat noir, d'une tomate semi confite et d'une vinaigrette chocolatée basilic. Surprenant, bluffant.

Au-delà de la cuisine, Franck Putelat cisèle chaque détail. Il s'investit avec enthousiasme dans l'aménagement et la décoration de son établissement. Sa Table porte ainsi minutieusement ses racines, du feu de la cuisine aux couverts symboliques à l'entrée, en passant par le mobilier taillé dans le bois de son Jura natal...



Cet engagement total au service de ses clients n'a pas échappé aux critiques du Gault & Millau. Leur récompense spéciale, Gault & Millau d'or, est décernée chaque année, dans sept régions différentes. Une manière de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région et de braquer les projecteurs sur leur établissement en valorisant leur cuisine.

Crédit photo : Stéphane de Bourgies

