

10 ans, 10 étoiles
À la Table de Franck Putelat
le 12 avril 2022



10 ANS, 10 ÉTOILES
MARDI 12 AVRIL / DÎNER D'EXCEPTION

10 ans, 10 étoiles

À la Table de Franck Putelat le 12 avril

Le chef Franck Putelat fête cette année les 10 ans de l'obtention de ses deux étoiles Michelin. L'occasion d'organiser un dîner exceptionnel, à huit mains et dix étoiles, le 12 avril, à La Table de Franck Putelat, à Carcassonne. Ce soir-là, Georges Blanc, Christophe Bacqué et Bruno Oger viendront compléter sa brigade. Un repas exceptionnel !

Pour fêter un anniversaire, beaucoup soufflent des bougies. Franck Putelat, chef de La Table de Franck Putelat à Carcassonne (11), multiplie les étoiles. À l'occasion des 10 ans des deux siennes, il a convié trois chefs étoilés amis à venir (re)cuisiner avec lui. La promesse d'un repas unique.

Un banquet au firmament

Franck Putelat,

La Table de Franck Putelat** à Carcassonne

Double étoilé Michelin, Bocuse d'Argent, Meilleur Ouvrier de France... Franck Putelat collectionne les récompenses grâce à un travail acharné. Aux pieds des remparts de Carcassonne, il a ouvert sa Table il y a 17 ans, à la place d'un verger. Il s'y est notamment fait connaître pour sa cuisine « fiction », rencontre entre la tradition et ses inventions, entre la terre de son enfance et sa Méditerranée d'adoption.

17 ans après l'ouverture de son restaurant, 16 ans après la première étoile et dix ans après la seconde, le cuisinier originaire du Jura garde les pieds sur terre. « *C'est important de fêter les belles choses, dit-il. Je me réjouis de retrouver en cuisine ces chefs que j'admire et qui ont compté dans ma carrière. Cette soirée sera exceptionnelle, je veux que les gens s'en souviennent.* »

Georges Blanc***, un rêve de gosse

Restaurant gastronomique Georges Blanc***, Vonnas (01)

Le chef Putelat se souvient comme si c'était hier de ce dîner de fin d'année à Vonnas, avec ses compagnons d'apprentissage. « Georges Blanc était venu nous saluer et nous signer un menu à chacun. Je n'ai pas osé lui parler, c'était Dieu pour moi. Mais je me suis promis d'être un jour assez bon cuisinier pour intégrer sa brigade. » Il y sera chef de partie, sous-chef, puis chef. En outre, ils partagent un point commun : le titre de Meilleur Ouvrier de France, millésime 2019 (honoris causa pour Georges Blanc).

Christophe Bacquié***, une amitié teintée d'admiration

L'Hôtel du Castelet ***, Le Castellet (83)

Les deux chefs se sont rencontrés en Corse, « par hasard ». « *Il m'a toujours impressionné, on a sympathisé, raconte Franck Putelat. Christophe Bacquié, est quelqu'un de très généreux. Il a réalisé, à force de rigueur, un travail énorme à l'Hôtel du Castelet* ». Un ami précieux.

Bruno Oger**, comme un frère

(La Bastide Bruno Oger**, Le Cannet (06)

C'est lui qui l'a fait entrer chez Georges Blanc, alors qu'il y était chef. Bruno Oger est devenu un ami, de ceux que l'on appelle tous les jours et avec qui l'on peut tout partager, des recettes aux questions de gestion, en passant par les moments plus personnels. « *On avance beaucoup ensemble* », dit Franck Putelat.

Outre ces invités de marque, le chef de La Table de Franck Putelat prévoit quelques clins d'œil pour cette soirée exceptionnelle. Par exemple, le dîner sera proposé avec des accords mets-vins, tous servis en magnums. Il a déjà choisi le nectar qui accompagnera son cassoulet de pigeon : un Clos Centeilles de 2003 (l'année de son Bocuse d'Argent). Pour le dessert, Franck Putelat a invité son ancien chef pâtissier, Rémy Touja, qui reproduira pour l'occasion la recette qui l'avait mené à gagner le Championnat de France du Dessert, en 2013.

50 personnes, seulement, auront la chance de participer à ce dîner d'exception. Certains habitués ont déjà réservé leur place. « *C'est un moment de vie important, ce sera une très belle fête* », promet Franck Putelat.

Les étoiles, reconnaissance et émulation

En attendant, au lendemain de la remise des distinctions Michelin à Cognac, il y a comme un air... de soulagement. « Pour gagner et garder ses étoiles, il faut être combatif du 1^{er} janvier au 31 décembre, affirme le chef étoilé. On a une chance, dans l'année. Et là, il suffit d'un accueil un peu moins chaleureux que d'habitude, d'une cuisson un peu trop poussée... Et le couperet tombe. »

Et après 10 ans de deux étoiles ? « On a le sentiment d'avoir bien fait son travail, reprend-t-il. Bien, et en même temps, on peut avoir l'impression de ne pas en avoir fait assez. Parce qu'il y a toujours un cran au-dessus. Penser que l'on est arrivé, c'est le meilleur moyen de se planter. Il ne faut jamais être rassasié. »

Cet appétit, Franck Putelat le transmet chaque jour à ses équipes. « Seul, on ne fait rien, et je les remercie pour leur investissement. Je leur dis : « si vous avez des idées, même si vous n'avez que 25 ans ou l'impression que c'est une bêtise, allons-y, dites-moi ». On partage tout, c'est une vraie vie de famille. »



En coulisses, le personnel du restaurant (34 salariés, dont 12 en cuisine) se réjouit de pouvoir vivre ce dîner exceptionnel à huit mains. Un moment important, aussi, à partager, comme dans toutes les familles !

Réservation au 04 68 71 80 80 ou par mail : contact@franckputelat.com

Menu à 350€ par personne avec les vins -

HÔTEL LE PARC - LA TABLE DE FRANCK

PUTELAT 80 Chemin des Anglais - 11000

Carcassonne contact@franckputelat.com

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