



Communiqué de presse

#actualites2026
#gastronomie #luxe #hôtellerie
#MOF #Bocuse d'Or #2etoilesMichelin
#GaultetMillau #LaListe

Communiqué de presse 06/01/25

De janvier à mai 2026, le chef Franck Putelat lance une 1^e série de rendez-vous gastronomiques : diner de soutien pour la Team France Bocuse d'Or (15/01), 3 diners d'exception autour des accords mets&vins (29/01, 19/03, 21/05), et célébration-anniversaire des 20 ans de sa Table (avril) !

En 2026, l'univers de Franck Putelat s'apprête à vivre un tournant. Le chef doublement étoilé Michelin, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Argent, a conçu les premiers mois de l'année comme une véritable partition, où se succéderont soutien, transmission, célébration et haute gastronomie. Vingt ans après l'ouverture de son restaurant à Carcassonne, il revient à l'essentiel : l'excellence, l'amitié et le partage.

Le 15 janvier donnera le ton. À La Table de Franck Putelat, dans un décor intimiste au pied de la Cité médiévale de Carcassonne, le chef Franck Putelat organise un dîner de soutien au candidat Français Bocuse d'Or Maxime Baruffaldi. Il réunit autour de lui 6 grands noms pour une soirée d'exception où la création culinaire sera au service d'une cause commune : Julien Roucheteau (MOF 2019, 1*) ; Romuald Fassenet (MOF 2004, 1*) ; Paul Marcon (Bocuse d'Or 2025, 3*) ; Clément Réauté (Champion de France de dessert 2025) ; Rémi Touja (Champion de France de dessert 2013) ; Patrick Bertron (ancien Chef Bernard Loiseau, 3*) & Franck Putelat (MOF 2019, 2*, Bocuse d'Argent 2003).

« *On ne gagne jamais seul* », rappelle Franck Putelat (qui l'a lui-même vécu en 2003 et qui fut membre du jury dégustation lors du concours en octobre 2025). « *Il n'y a pas de réussite sans équipe, sans transmission.* » La soirée permettra de lever des fonds pour accompagner la préparation de l'équipe française dans la dernière ligne droite avant la grande compétition.

À la suite de cet événement, trois diners d'exception rythmeront la saison. Pensés pour de très petits comités – moins de dix convives à chaque rendez-vous – ils se dérouleront à huis clos, à la manière de rencontres confidentielles où vins rares et haute gastronomie dialoguent. Le Domaine de la Romanée-Conti magnifiera le 29 janvier, le Champagne placera le 19 mars sous le signe du raffinement et le domaine La Grange des Pères (Languedoc) soulignera l'ancre régional le 21 mai. À chaque fois, le dîner sera construit autour d'un menu unique et éphémère, élaboré comme un écho raffiné aux vins servis. **Plus que des accords mets et vins, ce sont des conversations gustatives que Franck Putelat proposera à ces convives.**

Le mois d'avril constituera le cœur de l'année. Il y a 20 ans, le 12 avril 2006, Franck Putelat ouvrait son restaurant éponyme à Carcassonne, avec une signature culinaire déjà singulière : une « cuisine classique-fiction » mêlant rigueur, audace et imagination. La première étoile Michelin arrive dès 2007, la seconde en 2012. En vingt ans, le chef a construit un véritable écosystème avec le soutien de sa femme Laurence : La Table doublement étoilée (classée dans La Liste depuis 2024), l'hôtel Le Parc 5*, la Brasserie à 4 Temps (qui fêtera elle aussi ses dix ans en 2026 / concept déposé qui se décline selon les 4 saisons et les 4 moments gourmands de la journée du PDJ au dîner), un grand potager... C'est toute cette histoire que le mois d'avril célébrera, lors d'un événement rassemblant partenaires, fournisseurs, équipes, fidèles gourmets et proches (détails bientôt disponibles). L'occasion de regarder le chemin parcouru et d'écrire la suite.

Cette année anniversaire fait écho à une actualité déjà dense en 2025 : participation à plusieurs jurys d'excellence, organisation d'un événement gastronomique secret dans le cadre de Vignobles en Scène dans l'incroyable Gouffre de Cabrespine, créations de menus uniques, accueils de presse,



Communiqué de presse

#actualites2026
#gastronomie #luxe #hôtellerie
#MOF #Bocuse dor #2etoilesMichelin
#GaultetMillau #LaListe

engagements internationaux, rôle d'ambassadeur de la gastronomie française au Saint-Barth Gourmet Festival...

Au-delà des récompenses, des distinctions et des voyages, un fil rouge demeure : celui d'un artisan adepte de l'excellence et du dépassement de soi qui continue de transmettre son métier.

« *La cuisine est belle, l'aventure continue* », confie le chef. « *En 2026, je veux célébrer ceux qui ont cheminé avec moi depuis vingt ans, et continuer de faire grandir ceux qui arrivent.* »

Dans un contexte de profonde évolution du secteur – recrutement, fidélisation, coûts et exigences accrues – **Franck Putelat défend un modèle durable** : équipes soudées, saisonnalité, travail de précision, engagement territorial. Ces mois à venir racontent aussi cela : une conception de la gastronomie française où l'audace se conjugue à la rigueur, et où l'élégance se partage. **À Carcassonne, la gastronomie est une histoire humaine invitant au voyage : rendez-vous en 2026 !**

A propos de Franck Putelat

Deux étoiles Michelin depuis 2012, Bocuse d'Argent 2003 (à un point près de l'Or, ce qui n'était jamais arrivé dans l'histoire de ce concours mondial), Meilleur Ouvrier de France 2019, Gault&Millau d'Or Occitanie 2022, classé dans La Liste depuis 2024, le chef Franck Putelat est l'une des signatures majeures de la cuisine française contemporaine. Installé à Carcassonne (Aude-Occitanie), il incarne une gastronomie à la fois exigeante et généreuse, fondée sur la sincérité, les techniques et la passion du produit.

Son approche, qu'il qualifie lui-même de « classique-fiction », mêle le respect des grands fondamentaux culinaires, précision absolue des gestes, audace créative et émotion immédiate pour composer des voyages sensoriels uniques, entre terre et mer, montagne et Méditerranée.

Originaire du Jura, il a forgé son savoir-faire auprès de grandes maisons – de l'apprentissage dans des relais hôteliers jurassiens à des expériences marquantes chez Taillevent et Georges Blanc – avant de s'installer à Carcassonne en 1998.

Depuis 2006, il fédère des équipes passionnées autour d'un objectif commun : faire rayonner un territoire à travers l'excellence de l'accueil et de la cuisine française. Il propose aux locaux comme aux touristes un véritable univers autour de l'art de vivre haut de gamme : le restaurant gastronomique La Table de Franck Putelat (seul établissement 2 étoiles de Carcassonne, à 800m de la Cité médiévale classée à l'Unesco) et des adresses complémentaires (Brasserie à 4 Temps, Hôtel Le Parc 5* pour une hospitalité d'exception...) qui dessinent une offre de choix pour les amateurs de séjours d'exception.

Son parcours illustre les défis humains et économiques de notre époque à relever : à savoir la capacité d'un chef à conjuguer création, transmission, leadership et dynamisme économique au cœur de sa région et au-delà.

En savoir plus sur l'univers & les établissements du chef Franck Putelat : <https://franckputelat.com/>
