

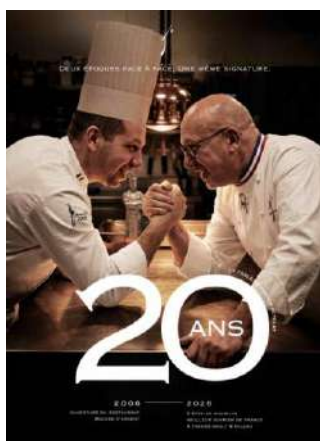


Communiqué de presse / Gastronomie – Événement

**Événement du 31 mars au 26 mai 2026, un printemps gastronomique à Carcassonne :
une tournée inédite de grands chefs étoilés français réunis
pour les 20 ans de La Table de Franck Putelat**

Leurs noms résonnent dans les hautes sphères de la gastronomie française et font briller les yeux des amateurs de bonnes chères : Glenn Viel, Hugo Souchet, Christophe Hay, Christopher Coutanceau... Ils seront bientôt invités en Occitanie. Pour célébrer les 20 ans de son restaurant gastronomique *La Table de Franck Putelat* (2**) à Carcassonne, Franck Putelat a imaginé une tournée exceptionnelle de grands chefs étoilés français, réunis au sein de sa maison pour une série de 9 dîners d'exception ouverts au public, du 31 mars au 26 mai 2026.

C'est un format rare que le chef Franck Putelat propose ainsi au grand public avec cette concentration d'étoiles presque inédite en région Occitanie. Avec cette célébration collective de la haute gastronomie française, le printemps audois s'annonce **synonymes de saveurs et rencontres mémorables pour tous.**



Ces 9 soirées permettront au grand public d'être au plus près de chefs français parmi les plus emblématiques de leur génération et en provenance des quatre coins de l'hexagone. Chaque dîner donnera ainsi lieu à une création à quatre ou six mains, conçue comme une rencontre entre univers culinaires, territoires et sensibilités.

Avec cette programmation, le chef Franck Putelat souhaite positionner Carcassonne comme une place forte gastronomique, attirant amateurs éclairés, passionnés et voyageurs en quête d'expériences rares mais humaines avant tout.

A l'affiche de cette tournée gastronomique exceptionnelle, seront successivement accueillis à Carcassonne :

- **mardi 31 mars : Hugo Souchet** (3 étoiles Michelin - Les Prés d'Eugénie fondé par Michel Guérard)
- **mardi 7 avril : Christophe Bacqué** (2 étoiles Michelin, MOF- La Table des Amis)
- **samedi 11 avril : Mathieu Guibert** (2 étoiles Michelin - Anne de Bretagne)
- **mercredi 22 avril : Glenn Viel** (3 étoiles Michelin - L'Oustau de Baumanière) **& Bruno Oger** (2 étoiles Michelin - La Villa Archange)
- **mardi 28 avril : Ronan Kervarrec** (2 étoiles Michelin - Maison Ronan Kervarrec)
- **mardi 12 mai : Christopher Coutanceau** (3 étoiles Michelin - Restaurant Christopher Coutanceau)
- **mercredi 13 mai : Philippe Mille** (1 étoile Michelin, Bocuse de Bronze, MOF - Arbane)
- **mardi 19 mai : Marie-Aude Vieira & Aurélien Gransagne** (2 étoiles Michelin - Restaurant Serge Vieira)
- **mardi 26 mai : Christophe Hay** (2 étoiles Michelin - Fleur de Loire)

« Ces 20 ans sont aussi ceux des chefs remarquables avec qui j'ai grandi, appris, partagé. Les inviter ici, tels des ambassadeurs de notre gastronomie française, c'est prendre le temps de célébrer un



esprit de confraternité et d'ouvrir ces moments d'émotions & de savoir-faire au public », explique Franck Putelat.

Cette série de dîners « anniversaire » incarne la vision de Franck Putelat : la gastronomie comme aventure collective, fondée sur le respect, la transmission et l'amitié professionnelle.

Dans un contexte où la haute gastronomie est en pleine mutation, **cette tournée constitue un signal fort : la cuisine française demeure un espace de solidarité, d'exigence et de création partagée, qui se vit intensément en tout temps, même en province.**

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, et la médaille de l'Ordre du Mérite Agricole début 2026, 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, de ses filières. 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, La Table du 2 face aux arènes de Nîmes...) 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/>
