

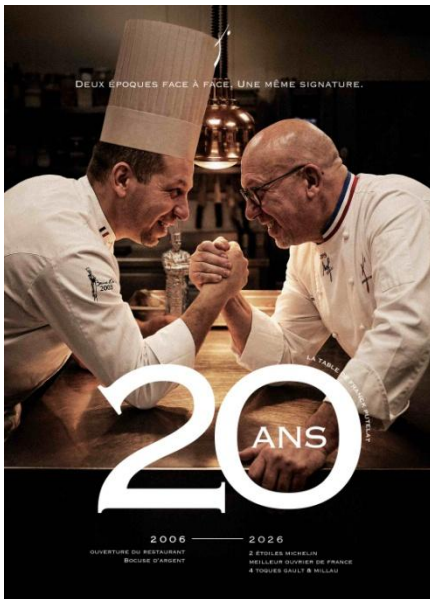


Communiqué de presse 17/03/26

## 20 ans de La Table de Franck Putelat : Ce que la durée d'une maison gastronomique raconte de notre époque

À l'heure où la restauration française traverse l'une des périodes les plus complexes de son histoire - tensions économiques, fragilisation du monde agricole, pénurie de main-d'œuvre et remise en question des modèles traditionnels - **certaines maisons continuent pourtant de tenir le cap. En avril 2026, La Table de Franck Putelat célèbre 20 ans d'existence à Carcassonne (Aude, Occitanie). Un anniversaire qui dépasse le simple cadre d'un restaurant et pose une question plus large : comment fait-on durer une maison gastronomique aujourd'hui, sans renoncer au sens ni à l'exigence ?**

### Une gastronomie connectée au réel



Depuis deux décennies, le chef Franck Putelat, deux étoiles Michelin, 4 toques au Gault&Millau, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Argent, cité dans La Liste, exerce son métier avec passion et exigences, au plus près des réalités économiques et humaines de son époque. Crises successives, inflation, mutations du métier de chef, fragilité des filières agricoles : la haute gastronomie ne peut plus se penser hors-sol.

Ces derniers mois, ce chef authentique et sincère s'est ainsi illustré par des **initiatives concrètes de soutien à l'économie de son territoire, de ses pairs, comme au monde agricole**, valorisant des vignerons, recommandant d'autres prestataires, allant jusqu'à cuisiner directement pour des producteurs, remettant en état l'environnement après les incendies de l'Aude, **rappelant que la gastronomie française repose avant tout sur des femmes et des hommes souvent invisibles.**

Un engagement remarqué qui vient d'être salué par l'attribution de la médaille\* de l'Ordre du Mérite Agricole début 2026 par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire ! (nb : \*cérémonie de remise prévue le 13 avril).

« *La cuisine commence bien avant l'assiette. Sans agriculteurs respectés et soutenus, il n'y a pas de gastronomie possible. Un chef doit aussi être là quand le système vacille* », souligne Franck Putelat.

Cette vision s'accompagne d'un choix stratégique déterminant : celui d'avoir bâti, au fil des années, **un écosystème complet et créateur d'emplois sur son territoire**, associant un restaurant gastronomique doublement étoilé, une brasserie bistronomique accessible et idéalement située, des approvisionnements en circuits courts, un hébergement haut de gamme, ainsi que des activités de transmission, de consulting et de jury.

Pour le chef, cette diversification assumée constitue **un levier vital de résilience économique**, permettant de traverser les crises, d'absorber des investissements lourds et de développer



autrement le chiffre d'affaires du groupe, **sans jamais renoncer à l'exigence ni à l'identité de sa cuisine, ni au respect du produit et de l'environnement.**

### **Des origines au lieu d'ancrage, La Table au sein du Parc est une ode au Jura et à Carcassonne**

En 2004, le chef est décidé. Il se lance en solo, acquiert un grand verger en contrebas de la célèbre Cité médiévale. Sur ce terrain vierge qu'il défriche en 2005, il édifie « Le Parc », socle de son groupe. D'abord le restaurant gastronomique « La Table » (12 avril 2006) puis l'hôtel haut de gamme (2013). Le chef a des idées et pas des moindres. Epaulé par l'architecte Emmanuel Delayre, il crée un univers qui met en avant sa terre d'origine et son lieu d'ancrage. La forêt jurassienne surprend dans l'intimité des toilettes. Carcassonne résonne dans la salle du restaurant : des voiles de cottes de maille, des fenêtres étroites et hautes telles des meurtrières pour observer l'activité de la brigade... Les flammes aussi très présentes, un « Feu » qui représente le contrôle des températures et la maîtrise des cuissons autant que la passion du chef. Les anciens bois du verger ? Conservés et transformés ! Là en tables, là en patères à serviettes, en porte-masques ou porte-sacs originaux, sans oublier l'étonnant « Arbre à fromages » qui ne laisse personne indifférent. Et bien d'autres détails architecturaux et matières à explorer entre deux dégustations.

### **Distinctions : la reconnaissance du temps long**

**Dans un contexte où les guides gastronomiques font régulièrement l'objet de débats et de polémiques, le parcours de Franck Putelat rappelle l'importance de certaines distinctions fondatrices du métier.**

Le titre de **Meilleur Ouvrier de France** (2019) et le **Bocuse d'Argent** (vice-champion du monde 2003) - récompenses exigeantes, fondées sur le travail, la technique et la maîtrise individuelle - jalonnent son parcours comme des marqueurs durables. **Des distinctions individuelles et des esprits d'équipe qui s'inscrivent dans le temps long, à l'inverse des classements annuels, aussi influents soient-ils, mais parfois soumis à l'instant.**

*« Le MOF et le Bocuse d'Or sont des repères structurants dans la vie d'un chef. Ils valident un socle de compétences et une rigueur qui ne se démodent pas, et qui fédèrent. Les étoiles font rêver, bien sûr, mais elles s'inscrivent dans un autre rapport au temps. »,* précise-t-il.

**Doublement étoilé depuis 2012, Franck Putelat fait partie de ces chefs pour lesquels la quête de l'excellence reste intacte, sans jamais devenir une obsession destructrice.**

**Il collectionne et partage facilement : là une exposition insolite de 1001 objets « Michelin », ici une centaine de tabliers dédicacés de chefs français et internationaux...** Dans un livre dédié publié en 2019, Franck Putelat partage sa vision, ses valeurs et sa cuisine dite « classique-fiction » entre terre et mer. Il y livre aussi son amour du détail, des arts de la table, de la décoration, du réemploi des matériaux. Le chef incarne cette tension permanente entre héritage et création, rigueur et émotion, simplicité et complexité, tradition et projection.

*« La cuisine, entre les techniques et les produits, est excitante et terrifiante ; elle nous pousse à l'excellence, à l'innovation, à la remise en question. Même mes plats signatures évoluent et continuent d'évoluer. Quel intérêt sinon ? »* avoue le chef.

**A La Table depuis 20 ans, comme à sa Brasserie à 4 Temps depuis 10 ans, se succèdent les rencontres et les visages : des locaux et touristes de tout âge, des personnalités, des pairs... Tous**



viennent découvrir un univers spécifique tout en symbolique et passerelles, des plats signatures ou audacieux (de la bouillabaisse au cassoulet revisités, du poireau-vinaigrette au melon-jambon en dessert...), partager des tranches de vie, et flâner dans la Cité médiévale de Carcassonne comme le long du Canal du Midi.

### Une maison comme laboratoire du métier de chef

**Ouverte le 12 avril 2006, La Table de Franck Putelat est devenue au fil des années un laboratoire vivant du métier de chef, où se conjuguent exigence, transmission et responsabilisation.**

**Former, fidéliser, accompagner** : derrière la cuisine se joue une réalité moins visible mais essentielle. **De nombreux professionnels passés par les brigades de Franck Putelat ont ensuite osé se lancer**, en ouvrant leur propre structure - restaurants, caves à vins, projets indépendants - **ou en s'engageant dans des parcours d'excellence**, à travers des concours exigeants en lien avec leurs qualifications : commis, sommeliers, chefs pâtisseries...

*« Soutenir des collaborateurs pour qu'ils s'accomplissent est la preuve qu'une maison a joué son rôle. La transmission, c'est accepter que les talents prennent aussi leur envol », confie le chef.*

Cette capacité à faire émerger des trajectoires individuelles, tout en maintenant un haut niveau d'exigence collective, illustre une vision du métier où la réussite se mesure autant à ce qui se crée après qu'à ce qui se construit sur place.

### Printemps 2026 : un 20<sup>e</sup> anniversaire qui rassemble et qui interroge aussi l'avenir

**Les 20 ans de La Table de Franck Putelat résonnent avec des enjeux très actuels** : quel avenir pour la gastronomie française ? Comment préserver l'excellence sans fragiliser l'humain et les filières ? Quel rôle les chefs peuvent-ils jouer auprès des consommateurs ? Comment mieux valoriser et défendre une alimentation soutenant un modèle français agricole et culturel durable ?

Pour célébrer les 20 ans de *La Table de Franck Putelat* à Carcassonne, le chef a imaginé une **tournée exceptionnelle de grands chefs français, réunis au sein de sa maison pour une série de 9 dîners inédits ouverts au public, du 31 mars au 26 mai 2026**. Un format rare et une concentration d'étoiles presque insolite en région Occitanie pour célébrer collectivement la haute gastronomie française.

En sus d'un week-end VIP organisé les 12 et 13 avril, ces soirées permettront aux gourmets de vivre des rencontres uniques avec des chefs parmi les plus emblématiques de leur génération. A l'affiche :

- **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 Baumannière) & 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 (2 étoiles 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.

Chaque dîner donnera 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 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/>

---

**Contact presse MéliSSa Buttelli Communication / Demande de visuels\*, reportage, interview, accueil presse :**

Tél. : 06 14 66 93 93 / Email : [contact@buttelli-communication.com](mailto:contact@buttelli-communication.com)

\*1<sup>e</sup> sélection accessible ci-après :

<https://drive.google.com/drive/folders/1ScJp9Mgla7yblaixuyuRWqsc0tKM7eok?usp=sharing>